Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4198

24.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4198)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Prosciutto di San Daniele»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Prosciutto di San Daniele»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ):

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών της ΠΟΠ «Prosciutto di San Daniele»:

— δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή των δεσμών που

— αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τροποποίηση του άρθρου 5

Τροποποίηση αριθ. 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: η τροποποίηση αντικαθιστά το ισχύον μέγιστο βάρος ενός μεμονωμένου σφαγίου χοίρου βαρέος τύπου —που αντιστοιχεί στα 168,0 kg— με νέο μέγιστο βάρος 180,0 kg.

Αιτιολόγηση: η παρατεταμένη εξάπλωση του ιού της αφρικανικής πανώλης των χοίρων — ΑΠΧ, σε συνδυασμό με την εφαρμογή των πρόσφατων κανόνων παραγωγής για την εκτροφή χοίρων, με ιδιαίτερη αναφορά τόσο στη γενετική βελτίωση όσο και στις βελτιωμένες τεχνικές αναπαραγωγής, συμπεριλαμβανομένης της διατροφής, έχουν οδηγήσει σε αύξηση του βάρους των χοίρων, με δεδομένο ότι το βάρος των μηρών των χοίρων θα παραμείνει στα 17,5 kg κατ' ανώτατο όριο, με αποτέλεσμα τα χοιρομέρια να έχουν μέγιστο βάρος 12,8 kg στο τέλος του σταδίου ωρίμασης, στοιχείο που αποτελεί ένα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Prosciutto di San Daniele» ΠΟΠ.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Prosciutto di San Daniele»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Prosciutto di San Daniele

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Prosciutto di San Daniele» είναι χοιρομέρι τύπου prosciutto crudo που έχει υποβληθεί σε διαδικασία αλάτισης και ωρίμασης με ξηρή μέθοδο για τουλάχιστον 400 ημέρες από την ημερομηνία έναρξης της ωρίμασης. Το «Prosciutto di San Daniele» έχει χαρακτηριστικό σχήμα κιθάρας και περιλαμβάνει το ακραίο τμήμα («πόδι»). Το ακέραιο χοιρομέρι «Prosciutto di San Daniele» με κόκκαλο δεν πρέπει να ζυγίζει λιγότερο από 8,3 kg και περισσότερο από 12,8 kg. Το προϊόν έχει τρυφερό κρέας και λίπος λευκού χρώματος, σε σωστή αναλογία σε σχέση με το άπαχο κρέας, το οποίο έχει χρώμα κόκκινο και ροζ με μαρμαρώδη διάστιξη ενδομυϊκού λίπους. Έχει λεπτή, γεμάτη και ισορροπημένη γεύση και εντονότερη επίγευση. Ως αποτέλεσμα της μεγάλης περιόδου ωρίμασης, αποκτά πλούσιο άρωμα ωριμασμένου χοιρομεριού.

Τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» όπως καταγράφονται στον δικέφαλο μηριαίο μυ ακριβώς πριν από την τοποθέτηση του λογότυπου είναι τα εξής:

1. η περιεκτικότητα σε υγρασία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 57,0 % ούτε μεγαλύτερη από 63,0 %·
2. η περιεκτικότητα σε άλας (χλωριούχο νάτριο) δεν πρέπει να είναι μικρότερη του 4,3 % ή μεγαλύτερη του 6,0 %·
3. ο δείκτης πρωτεόλυσης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 31 %·
4. η ενεργότητα νερού (aw) δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,930.

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» είναι δυνατόν να διατίθεται προς πώληση ακέραιο με ή χωρίς το κόκαλο και επιτρέπεται επίσης να είναι τεμαχισμένο σε μερίδες ποικίλου σχήματος και βάρους. Ανεξαρτήτως της μορφής του, το χοιρομέρι πρέπει να φέρει λογότυπο τοποθετημένο με πυροσφραγίδα στο δέρμα και/ή άλλο μέσο ταυτοποίησης που διασφαλίζει τη δυνατότητα παρακολούθησης και την ιχνηλασιμότητα του χοιρομεριού και της πρώτης ύλης.

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» πωλείται επίσης ως προσυσκευασμένο χοιρομέρι σε φέτες. Για το χοιρομέρι που προορίζεται για τεμαχισμό και συσκευασία, η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι 430 ημέρες, η περιεκτικότητα σε υγρασία δεν μπορεί να υπερβαίνει το 62,0 % και η ενεργότητα νερού (aw) δεν μπορεί να υπερβαίνει την τιμή 0,920.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι ζωοτροφές των χοίρων πρέπει να προέρχονται από την γεωγραφική περιοχή εκτροφής τους. Ωστόσο, για τα έτη κατά τα οποία, για κλιματικούς ή εμπορικούς λόγους, δεν καθίσταται τεχνικά δυνατή η εξ ολοκλήρου τοπική προμήθεια πρώτων υλών ζωοτροφών, ο δεσμός με την περιοχή πρέπει να εξασφαλίζεται, σύμφωνα με το άρθρο 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, μέσω της διασφάλισης ότι τουλάχιστον 50 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας των χοίρων σε ετήσια βάση προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής των χοίρων.

Η ζωοτροφή είναι δυνατόν να χορηγείται τόσο σε στερεή όσο και σε υγρή μορφή.

Η διατροφή των θηλαζόντων χοιριδίων πρέπει να αποτελείται από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται βάσει της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας σχετικά με την παροχή σίτισης σε εκτρεφόμενα ζώα. Η διατροφή των χοίρων μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες, ανόργανες ουσίες και αμινοξέα καθώς επίσης και με πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Στο στάδιο του απογαλακτισμού, επιτρέπονται οι ακόλουθες πρώτες ύλες: αραβόσιτος (έως και 65 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· σόργο, κριθάρι, σιτάρι, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου (έως και 55 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· δευτερεύοντα σιτηρά, μπιζέλια (έως και 25 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες, πίτυρο σίτου και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης πιτύρου καθώς και προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας (έως και 20 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· ενσίρωμα αραβοσίτου, άλευρο γλουτένης αραβοσίτου ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου, αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων, άλευρο κραμβόσπορων, άλλα σπέρματα ψυχανθών, ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας (σε ποσοστό έως και 10 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· άλευρο φύτρων αραβοσίτου, μελάσα (έως και 5 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία) (έως και 4 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· αποξηραμένα φυράματα και διαλυτά συστατικά απόσταξης (έως 3 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· πούλπα φρούτων και πούλπα ντομάτας (στέμφυλα ντομάτας) ως φορείς προμείγματος, πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου, λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C, ζύμες (έως και 2 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· ιχθυάλευρο (έως και 1 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· τυρόγαλα (έως και 15 l ανά χοίρο ανά ημέρα)· και βουτυρόγαλα (έως 250 g της πρόσληψης ξηράς ουσίας ανά χοίρο ανά ημέρα).

Το σιτηρέσιο κατά το στάδιο του απογαλακτισμού πρέπει επίσης να λαμβάνει υπόψη τις ακόλουθες προδιαγραφές: η διατροφή των χοίρων είναι δυνατόν να συμπληρώνεται με βιταμίνες και ανόργανες ουσίες καθώς επίσης και με πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία· προκειμένου να διασφαλίζεται η καλή ποιότητα του λίπους επικάλυψης, η περιεκτικότητα σε λινελαϊκό οξύ δεν μπορεί να υπερβαίνει το 2 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας και το λίπος δεν μπορεί να υπερβαίνει το 5 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας· τα σιτηρά πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 45 % της συνολικής πρόσληψης ξηράς ουσίας.

Κατά το στάδιο της πάχυνσης, πρέπει να τηρούνται όλες οι προδιαγραφές που προβλέπονται για το στάδιο του απογαλακτισμού, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: τα σιτηρά πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 55 % της συνολικής πρόσληψης ξηράς ουσίας· δεν περιλαμβάνονται οι πρώτες ύλες: ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας και ιχθυάλευρα.

Οι μηροί χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να προέρχονται από σφάγια που ταξινομούνται στην κλάση «H» (βαρέος τύπου), έχουν βάρος τουλάχιστον 110,1 kg και όχι μεγαλύτερο από 180 kg και εμπίπτουν στις κλάσεις «U», «R» και «O» της ενωσιακής κλίμακας ταξινόμησης των σφαγίων χοίρων. Το βάρος των μηρών δεν πρέπει να είναι χαμηλότερο των 11,8 kg ή να υπερβαίνει τα 18 kg· όσον αφορά τους μηρούς που προορίζονται για χώρες εκτός ΕΕ, στις οποίες απαγορεύεται η διατήρηση του «ποδιού» σε μηρό χοιρομεριού, δεν επιτρέπεται να ζυγίζουν λιγότερο από 11,3 kg ή περισσότερο από 17,5 kg.

Οι μηροί χοίρου πρέπει να τεμαχίζονται σύμφωνα με τα καθιερωμένα πρότυπα και το πάχος του λίπους του εξωτερικού τμήματος πρέπει να είναι τουλάχιστον 17 mm, συμπεριλαμβανομένου του δέρματος. Το εν λόγω λίπος πρέπει να είναι επαρκώς συμπαγές, δηλαδή με αριθμό ιωδίου έως και 70 κατά το μέγιστο ή περιεκτικότητα σε λινελαϊκό οξύ που δεν υπερβαίνει το 15 %.

Δεν επιτρέπεται η χρήση μηρών που προέρχονται από χοίρους που πάσχουν από εμφανείς μυοπάθειες PSE ή DFD ή παρουσιάζουν επιπλοκές προγενέστερων φλεγμονών και τραυματισμών.

Δεν επιτρέπεται η παρασκευή χοιρομεριού με μεταποίηση μηρών που ελήφθησαν από χοίρους οι οποίοι σφάχτηκαν πριν από περισσότερες από 5 ημέρες.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παρασκευής του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», από το ξάκρισμα των νωπών μηρών χοίρου έως την ολοκλήρωση της διαδικασίας ξήρανσης, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, η οποία αποτελείται από το έδαφος εντός των διοικητικών ορίων του δήμου San Daniele del Friuli της επαρχίας Udine στην αυτόνομη περιφέρεια Friuli-Venezia Giulia.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Προκειμένου να εξασφαλιστούν η γνησιότητα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» που πωλείται προσυσκευασμένο σε φέτες και, κατ' επέκταση, η προστασία των καταναλωτών, ο τεμαχισμός και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής.

Η απαίτηση αυτή είναι απαραίτητη ως εγγύηση της προέλευσης του προσυσκευασμένου προϊόντος σε φέτες, διότι το τεμαχισμένο σε φέτες χοιρομέρι δεν φέρει τα σήματα ταυτοποίησης που έχουν τοποθετηθεί στο δέρμα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Προκύπτει επίσης από την ανάγκη να διασφαλίζεται ότι ο τεμαχισμός και η συσκευασία πραγματοποιούνται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η αφυδάτωση, η οξείδωσης ή τυχόν αλλοίωση των αρχικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Ο τεμαχισμός στερεί από το χοιρομέρι τη φυσική προστασία που του παρέχει το δέρμα, καθιστώντας το προϊόν περισσότερο εκτεθειμένο στο περιβάλλον.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να φέρει λογότυπο τοποθετημένο στο δέρμα με πυροσφραγίδα και/ή άλλο μέσο ταυτοποίησης που διασφαλίζει ή εγγυάται την ιχνηλασιμότητα του χοιρομεριού και της πρώτης ύλης.

Το λογότυπο πρέπει να τοποθετείται στα χοιρομέρια ως εξής:



η επισήμανση του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» με ή χωρίς το κόκαλο, είτε διατίθεται προς πώληση ακέραιο είτε σε μερίδες, πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

1. «Prosciutto di San Daniele» (στα ιταλικά) και κατόπιν τις λέξεις Denominazione di Origine Protetta (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή DOP (ΠΟΠ)·
2. την επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και τη διεύθυνση του παραγωγού χοιρομεριού που είναι καταχωρισμένη στο σύστημα παρακολούθησης που χρησιμοποιείται για την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής ή για τη διάθεση του χοιρομεριού στην αγορά.

Η συσκευασία του τεμαχισμένου σε φέτες προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία «Prosciutto di San Daniele» (στα ιταλικά) και κατόπιν τις λέξεις Denominazione di Origine Protetta ή DOP, το λογότυπο που απεικονίζεται ανωτέρω, τον αριθμό ταυτοποίησης του συσκευαστή και τον κωδικό ταυτοποίησης, ελέγχου και πιστοποίησης της κάθε επιμέρους συσκευασίας.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να παράγεται εντός των διοικητικών ορίων του δήμου San Daniele del Friuli της επαρχίας Udine στην αυτόνομη περιφέρεια Friuli-Venezia Giulia.

Το χοιρινό κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να προέρχεται από χοίρους που γεννιούνται, εκτρέφονται, σφάζονται και των οποίων τα σφάγια τεμαχίζονται στη γεωγραφική περιοχή που περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων περιφερειών: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo και Lazio.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του «Prosciutto di San Daniele» είναι ο δήμος San Daniele del Friuli στο κεντρικό Friuli και καταλαμβάνει το τμήμα κατά μήκος του ποταμού Tagliamento, μετά το οποίο αρχίζουν οι πρόποδες του ορεινού όγκου Prealpi Carniche.

Η ιδιαίτερη τοπογραφία της περιοχής αλληλοεπιδρά με τα ήπια ρεύματα αέρα τα οποία, κατά μήκος της κοίτης του ποταμού Tagliamento, ανέρχονται θερμά από την Αδριατική και αναμειγνύονται με τα ψυχρότερα που κατέρχονται από τις Άλπεις σε απευθείας σύνδεση με το Canale del Ferro del Tarvisano. Το αποτέλεσμα είναι ένα σταθερό μικροκλίμα που εξασφαλίζει ήπιο αερισμό της περιοχής και ένα ελάχιστα υγρό περιβάλλον, ιδανικό για την παρατεταμένη περίοδο ωρίμασης των χοιρομεριών με ξηρή μέθοδο.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η διατήρηση του «ποδιού» στο χοιρομέρι αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», όπως επίσης και το λογότυπο που τοποθετείται στο δέρμα και/ή η χρήση εναλλακτικών τρόπων ταυτοποίησης. Η διατήρηση του «ποδιού» στον μηρό βοηθά να διατηρηθεί το χοιρομέρι κατά τη διάρκεια της μεταποίησης και αποτελεί στοιχείο χάρη στο οποίο το ακέραιο χοιρομέρι «Prosciutto di San Daniele» αναγνωρίζεται αμέσως από τους καταναλωτές. Επιπλέον, το ιδιαίτερο σχήμα κιθάρας, η λεπτή, ισορροπημένη και γεμάτη γεύση και το πλούσιο άρωμα του «Prosciutto di San Daniele» είναι χαρακτηριστικά στοιχεία του προϊόντος και συνδέονται με το ξάκρισμα και τη συμπίεση του μηρού, με χρήση μόνον θαλασσινού αλατιού που προστίθεται κατά την έναρξη της επεξεργασίας, καθώς και με τη μακρόχρονη φυσική ωρίμαση του κρέατος.

Οι μηροί χοίρου που προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή εκτροφής χοίρων οι οποίοι είναι απόγονοι των φυλών που ορίζονται στο σημείο 3 και εκτρέφονται όπως περιγράφεται στο ίδιο σημείο, διαθέτουν χαρακτηριστικά, όσον αφορά το λίπος επικάλυψης και το άρωμα, που τους καθιστούν κατάλληλους για την παρασκευή χοιρομεριού μακράς ωρίμασης.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Η ποιότητα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» οφείλεται στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής και στα περιβαλλοντικά και ανθρωπογενή χαρακτηριστικά της. Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» αποκτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του χάρη στην καλή κατανομή λίπους υψηλής ποιότητας των χαρακτηριστικών «χοίρων βαρέος τύπου» της κοιλάδας του Πάδου. Το εν λόγω λίπος επικάλυψης εξασφαλίζεται μέσω της επιλογής φυλής αλλά και μέσω του κλίματος και της γεωγραφικής περιοχής όπου εκτρέφονται οι χοίροι και όπου παράγονται οι πρώτες ύλες για τη διατροφή τους.

Το ιδιαίτερο μικροκλίμα της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη μακρά διεργασία ωρίμασης και συμβάλλει στην ανάπτυξη της γεύσης και του αρώματος του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Χάρη στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, η παραγωγή ανέκαθεν επικεντρωνόταν αποκλειστικά στον ομώνυμο δήμο και η μεταποίηση των μηρών χοίρου —που παραδοσιακά προέρχονται από την περιοχή που περιγράφεται στο σημείο 4— εκτελείται από επαγγελματίες υψηλής ειδίκευσης και κατάρτισης.

Συγκεκριμένα, καθοριστικής σημασίας κρίνεται η εμπειρογνωσία των εξειδικευμένων αλλαντοποιών, οι οποίοι, ως αυθεντίες στο είδος τους, χρησιμοποιούν ειδικές μεθόδους παρασκευής χοιρομεριού μεταλαμπαδεύοντας τη γνώση τους από γενιά σε γενιά. Οι αλλαντοποιοί ρυθμίζουν τις διάφορες παραμέτρους που συνδέονται με τα στάδια της παρασκευής του χοιρομεριού, ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες και τα χαρακτηριστικά των μηρών χοίρου, με τη χρήση ξηραντήρων με πολλά παράθυρα όπου τα χοιρομέρια εκτίθενται σε φυσικά ρεύματα αέρα, τα οποία διευκολύνουν τη σταδιακή και παρατεταμένη ξήρανση του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» και το βοηθούν να αναπτύξει το χαρακτηριστικό άρωμά του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download