C/2025/4198

24.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4198)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Prosciutto di San Daniele“

ELi nr: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

1. **Toote nimetus**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Sektor**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetusega „Prosciutto di San Daniele“ hõlmatud toote spetsifikaadi muudatused:

— ei hõlma kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

— nendega ei kaasne risk, et artikli 5 lõike 1 punktis b osutatud seos kaitstud päritolunimetuste puhul või

— artikli 5 lõike 2 punktis b osutatud seos kaitstud geograafiliste tähiste puhul muutub kehtetuks, ja

— nendest ei tulene täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Artikli 5 muutmine

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 3 ja koonddokumendi punkti 3.3.

Kirjeldus. Muudatusega asendatakse üksiku raske searümba praegune maksimumkaal 168,0 kg uue maksimumkaaluga 180,0 kg.

Põhjus. Sigade Aafrika katku viiruse jätkuv levik koos hiljutiste seakasvatust käsitlevate tootmiseeskirjade kohaldamisega, eelkõige seoses geneetilise parandamise ja kasvatustavade, sealhulgas söötmise parandamisega, on viinud selleni, et sigade kaal on suurendanud. Sea tagajäseme maksimaalne kaal on 17,5 kg, nii et laagerdumisetapi lõpus on singi maksimaalne kaal 12,8 kg, mis on üks kaitstud päritolunimetuse „Prosciutto di San Daniele“ eripära.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele“

ELi nr: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Prosciutto di San Daniele“ on *prosciutto crudo* tüüpi sink, mida on soolatud ja kuivlaagerdatud vähemalt 400 päeva alates laagerdamise alguskuupäevast. Tootel „Prosciutto di San Daniele“ on iseloomulik kitarrikuju ja see hõlmab ka jala distaalset osa (sõrg). Terviklik konditustamata toode „Prosciutto di San Daniele“ ei tohi kaaluda vähem kui 8,3 kg ega rohkem kui 12,8 kg. Liha on õrn ning rasv valge ja õiges proportsioonis tailihaga, mis on punane ja roosa mõningase rasvkoe marmorsusega. Sellel on õrn maitse, heas tasakaalus lõhna- ja maitsetäius ning selgelt esile tulev järelmaitse. Pikaajalise laagerdumisaja tulemusel on tootel laagerdunud singi meeldiv lõhn.

Toote „Prosciutto di San Daniele“ füüsikalised ja keemilised omadused, mida kontrollitakse reie kakspealihasel enne singile põletusmärgina logo lisamist, on järgmised:

1. niiskusesisaldus ei ole väiksem kui 57,0 % ega suurem kui 63,0 %;
2. soolasisaldus (naatriumkloriidi) ei ole väiksem kui 4,3 % ega suurem kui 6,0 %;
3. proteolüüsi näitaja ei ületa 31 %;
4. vee aktiivsus (aw) ei ületa 0,930.

Toodet „Prosciutto di San Daniele“ saab müüa tervena koos kondiga või kondita, ning selle võib samuti lõigata erineva suuruse ja kaaluga portsjoniteks. Olenemata vormist peab singi kamaral olema põletusmärk-logo ja/või mõni muu identifitseerimistunnus, mis tagab või garanteerib, et toorainet ja sinki saab jälgida ja see on kindlaks tehtav.

Toodet „Prosciutto di San Daniele“ müüakse ka eelpakendatult viilutatuna. Sink peab olema viilutatud ja pakendatud; minimaalne laagerdumisperiood on 430 päeva, niiskussisalduse ülempiir on 62,0 % ja vee aktiivsus (aw) ei tohi ületada 0,920.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sigade sööt peab pärinema geograafilisest piirkonnast, kus neid kasvatatakse. Mõnel aastal ei pruugi kliima või äritegevusega seotud põhjustel siiski olla tehniliselt võimalik saada 100 % söödamaterjalist lähiümbrusest; sellisel juhul tuleb kindlustada seos kohaliku piirkonnaga kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikliga 1, tagades, et vähemalt 50 % sigade aastase toiduratsiooni kuivaine kogusest pärineb geograafilisest piirkonnast, kus neid kasvatatakse.

Sööta võib anda nii vedelal kui ka tahkel kujul.

Piimapõrsastele antav toit peab sisaldama toorainet, mis on lubatud eluskarja toitmist käsitlevate ELi õigusaktidega. Sigade toitu võib täiendada vitamiinide, mineraalainete ja aminohapetega ning söödalisandeid võib kasutada kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Kasvamisetapis on lubatud järgmine tooraine: mais (kuni 65 % kuivaine kogusest); sorgo, oder, nisu, maisiterajahu ja/või maisitõlvikujahu (kuni 55 % kuivaine kogusest); muu teravili, herned (kuni 25 % kuivaine kogusest); tervetest maisipeadest valmistatud jahu, nisukliid ja muud nisutöötlemise kõrvaltooted, sojaubade ekstraheerimisel saadud tooted (kuni 20 % kuivaine kogusest); maisisilo, maisigluteenijahu või maisigluteenisööt, veetustatud suhkrupeedimass, päevalilleseemnete ekstraheerimisel saadud tooted, rapsiseemnejahu, muud kaunviljade seemned, röstitud terved sojaoad ja/või sojakook (kuni 10 % kuivaine kogusest); maisidusrott, melass (kuni 5 % kuivaine kogusest); lutsern (kõrgel temperatuuril kuivatatud) (kuni 4 % kuivaine kogusest); piiritusetööstuse kuivjäägid ja lahustuvad koostisosad (kuni 3 % kuivaine kogusest); puuvilja- ja tomatipulp (tomati pressimisjäägid) kui eelsegu tugiaine, linaseemne söödakook, linaseemnejahu, linaseemne söödajahu, lipiidid sulamistemperatuuriga üle 36 °C, pärm (kuni 2 % kuivaine kogusest); kalajahu (kuni 1 % kuivaine kogusest); vadak (kuni 15 liitrit sea kohta päevas); ja petipiim (kuni 250 grammi kuivaine kogusest sea kohta päevas).

Kasvamisetapis tuleb arvesse võtta ka järgmisi kriteeriume: toitu võib täiendada vitamiinide ja mineraalainetega ning söödalisandeid võib kasutada kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega; kvaliteetse rasvasisalduse tagamiseks on linoolhappe ülemmäär 2 % kuivaine kogusest ja rasva ülemmäär 5 % kuivaine kogusest; teravili peab moodustama vähemalt 45 % kogu tarbitavast kuivaine kogusest.

Kasvuetapi eeskirjad kehtivad ka lõppetapis, järgmiste eranditega: teravili peab moodustama vähemalt 55 % kuivainesisalduse kogumahust ja nuumikutele ei või anda kalajahu ega röstitud terveid sojaube ja/või sojakooki.

Toote „Prosciutto di San Daniele“ tootmiseks kasutatavad tagajäsemed peavad pärinema rümpadest, mis on liigitatud kategooriasse „H“ (raske), mis kaaluvad vähemalt 110,1 kg ja mitte üle 180 kg ning kuuluvad Euroopa Liidu searümpade klassifitseerimisskaala klassidesse „U“, „R“ või „O“. Tagajäsemed ei tohi kaaluda vähem kui 11,8 kg ega rohkem kui 18 kg ning need, mis on ette nähtud kolmandate riikide jaoks, kus sõra külgejätmine singile ei ole lubatud, ei tohi kaaluda vähem kui 11,3 kg ega rohkem kui 17,5 kg.

Tagajäsemed tuleb tükeldada kasutuses oleva standardi kohaselt ning neil peab olema vähemalt 17 mm paksune rasvakiht (sh kamar). Rasv peab olema piisavalt tahke, st joodiarv ei tohi ületada 70 või linoolhappe sisaldus 15 %.

Kasutada ei tohi tagajäsemeid, millel esineb ilmseid müopaatia tunnuseid (PSE või DFD) või varasemate põletike või traumade nähtavaid tüsistusi.

Sinki ei või valmistada rohkem kui viis päeva tagasi tapetud sigade tagajäsemetest.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Prosciutto di San Daniele“ valmistamisetapid, alates värskete tagajäsemete trimmimisest kuni laagerdamisprotsessi lõpetamiseni, tuleb teha määratletud tootmispiirkonnas, mis hõlmab territooriumi Friuli-Venezia Giulia autonoomse piirkonna Udine provintsi San Daniele del Friuli kommuuni halduspiirides.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Eelpakendatud viiludena müüdava toote „Prosciutto di San Daniele“ autentsuse tagamiseks ja seeläbi tarbijate kaitsmiseks peab viilutamine ja pakendamine toimuma tootmise geograafilises piirkonnas.

See on vajalik eelpakendatud viilutatud toote päritolu tagamiseks, sest viilutatud singil ei ole enam toote „Prosciutto di San Daniele“ kamaral olevaid identifitseerimismärke. See on tingitud ka vajadusest tagada, et viilutamine ja pakendamine toimub viisil, millega välditakse toote „Prosciutto di San Daniele“ veetustumist, oksüdeerumist või selle algupäraste organoleptiliste omaduste kahjustumist. Viilutamine jätab singi ilma kamara loomupärasest kaitsest ja muudab toote keskkonnamõjudele haavatavamaks.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toote „Prosciutto di San Daniele“ kamaral peab olema logo ja/või mõni muu identifitseerimistunnus, mis tagab või garanteerib, et toorainet ja sinki saab jälgida ja see on kindlaks tehtav.

Singile põletusmärgina kantud logo on järgmine:



Kondiga või kondita toote „Prosciutto di San Daniele“ märgistusel peavad olenemata sellest, kas toodet müüakse tervena või tükkideks lõigatuna, olema järgmised andmed:

1. tootenimi „Prosciutto di San Daniele“ (itaalia keeles), millele järgnevad sõnad Denominazione di Origine Protetta (kaitstud päritolunimetus) või DOP (KPN);

2. singitootmise protsessi lõpetava või sinki turustava järelevalvesüsteemis registreeritud ettevõtja nimi või kaubamärk ja aadress.

Toote „Prosciutto di San Daniele“ viiludega pakendil peab olema itaaliakeelne nimetus „Prosciutto di San Daniele“ ja selle järel sõnad „Denominazione di Origine Protetta“ või DOP, eespool esitatud logo, pakkija identifitseerimisnumber ning iga konkreetse pakendi identifitseerimis-, kontroll- ja sertifitseerimiskood.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toode „Prosciutto di San Daniele“ peab olema toodetud Friuli-Venezia Giulia autonoomse piirkonna Udine provintsi San Daniele del Friuli kommuuni halduspiirides.

Toote „Prosciutto di San Daniele“ valmistamiseks kasutatav sealiha peab pärinema sigadelt, kes on sündinud, kasvatatud ja tapetud geograafilises piirkonnas ning kelle rümp on tükeldatud geograafilises piirkonnas, mis hõlmab järgmiste piirkondade territooriumi: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo ja Lazio.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Toote „Prosciutto di San Daniele“ tootmise piirkond asub Friuli keskosas San Daniele del Friuli kommuunis ja kulgeb piki Tagliamento jõe kaldaid, mille kaugemas osas kõrguvad esimesed Alpide eelmäestiku Carniche nõlvad.

Piirkonda iseloomustab eriline topograafia koosmõjus iseloomulike tuultega, mis liiguvad siia piki Tagliamento jõe sängi, kus Aadria merest kerkivad soojad tuuled kohtuvad Alpidelt puhuvate külmemate tuultega jõe ülemjooksul täpselt Ferro del Tarvisano kanali kohal. See loob erilise mikrokliima, mis tagab kerge õhuringluse ja madala niiskustasemega keskkonna, mis sobib ideaalselt singi pikaajaliseks kuivlaagerdamiseks.

5.2. *Toote eripära*

Sõra alles jätmine on toote „Prosciutto di San Daniele“ iseloomulik tunnus, mis on näha ka singi kamarale põletusjäljena lisatud logol ja/või teistel identifitseerimistunnustel. Sõra alles jätmine aitab sinki töötlemise ajal säilitada ja muudab tervikliku toote „Prosciutto di San Daniele“ tarbijale kohe äratuntavaks. Olulised singi „Prosciutto di San Daniele“ tunnused on ka iseloomulik kitarri kuju, hõrk maitse ja meeldiv lõhn, mis kõik on seotud tagajäseme trimmimise ja pressimisega, soolamisega töötlemisetapi alguses üksnes meresoolaga ning liha pikaks ajaks kuivama riputamisega.

Määratletud seakasvatuspiirkonnast saadud tagajäsemetel, mis pärinevad punktis 3 täpsustatud tõugudelt ja mida on kasvatatud nii, nagu nimetatud punktis kirjeldatud, on selline lihakus ning maitse- ja lõhnaomadused, mis muudavad need loomupäraselt sobivaks pikaajalise laagerdamise käigus valmiva singi jaoks.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ning toote kvaliteedi ja omaduste vahel*

Toote „Prosciutto di San Daniele“ omadused on tihedalt seotud geograafilise tootmispiirkonna, selle keskkonnatingimuste ja inimeste oskustega. Toote „Prosciutto di San Daniele“ eriomadused tulenevad Po Valleys traditsiooniliselt kasvatatavate „raskete sigade“ kvaliteetsest rasvast, mida on täpselt õiges koguses. Rasvasisalduse tagab geneetiline tõuaretus ja geograafiline piirkond, kus sigu kasvatatakse ja kust pärineb sigade söödas kasutatav tooraine.

Geograafilise tootmispiirkonna eriline mikrokliima mängib oma osa pikas laagerdamisajas ja aitab kujundada toote „Prosciutto di San Daniele“ maitset ja lõhna. Piirkonna mulla- ja kliimatingimuste tõttu on tootmine olnud alati selle kommuuni keskne, mille järgi sink on oma nime saanud, ning tagajäsemeid (mida saadakse traditsiooniliselt punktis 4 kirjeldatud piirkonnast) töötlevad kvalifitseeritud ja erioskustega töötajad.

Üliolulised on singimeistrite kogemused, sest nemad kasutavad erilisi singi valmistamise meetodeid, mida antakse edasi ühelt põlvkonnalt teisele. Nemad reguleerivad eri parameetreid, mis mõjutavad singivalmistamise etappe sõltuvalt kliimatingimustest ja tagajäsemete omadustest, kasutades ohtrate akendega laagerdamisruume, kus sink on loodusliku tuuletõmbe käes, mis soodustab toote „Prosciutto di San Daniele“ järkjärgulist ja pikaajalist kuivlaagerdumist ning aitab saavutada iseloomulikku lõhna.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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