C/2025/4198

24.7.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2025/4198)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

**”Prosciutto di San Daniele”**

**EU-nro: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Prosciutto di San Daniele”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen Prosciutto di San Daniele tuote-eritelmään tehtävät muutokset

— eivät sisällä suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta

— eivät uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä 5 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä tai

— suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 5 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä ja

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

*Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan yksittäisen painavan sian nykyinen enimmäispaino (168,0 kilogrammaa) uudella enimmäispainolla, joka on 180,0 kilogrammaa.

Perustelut: Afrikkalaisen sikaruttoviruksen leviämisen jatkuminen sekä viimeaikaisten siankasvatusta koskevien tuotantosääntöjen soveltaminen – etenkin geneettinen parantaminen ja eläintuotannon käytäntöjen parantaminen, ruokavalio mukaan luettuna – ovat johtaneet sikojen painon kasvuun. Siankinkkujen enimmäispaino säilyy kuitenkin ennallaan 17,5 kilogrammana niin, että kuivatusvaiheen päättyessä kinkkujen enimmäispaino on 12,8 kg, mikä on yksi suojatun alkuperänimityksen saaneen Prosciutto di San Daniele -kinkun erityisominaisuuksista.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Prosciutto di San Daniele”**

**EU-nro: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025**

**SAN (X) SMM ( )**

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Prosciutto di San Daniele”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Prosciutto di San Daniele” on *prosciutto crudo* -tyyppistä nitriittisuolattua ja ilmakuivattua kinkkua, jonka suolaus- ja kuivatusvaiheen kesto on vähintään 400 päivää. ”Prosciutto di San Daniele” erottuu kitaraa muistuttavan ulkomuotonsa perusteella (distaalinen osa eli sorkka mukaan luettuna). Kokonaisen luullisen Prosciutto di San Daniele -kinkun painon on oltava vähintään 8,3 kilogrammaa mutta enintään 12,8 kilogrammaa. Liha on pehmeää ja rasva valkoista, ja rasvan osuus on täsmälleen sopiva suhteessa punaiseen tai vaaleanpunaiseen vähärasvaiseen osaan, jossa esiintyy hieman rasvajuovia. Kinkun maku on hienostuneen mieto, tasapainoinen ja täyteläinen, jälkimaku sen sijaan voimakkaampi. Tuotteessa on kuivatun kinkun tuoksuva aromi, joka kehittyy pitkähkön kuivatusajan myötä.

Prosciutto di San Daniele -kinkulla on seuraavat fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet, jotka mitataan reisilihaksesta ennen tunnistemerkin lisäämistä polttoleimaamalla:

1. kosteus vähintään 57,0 prosenttia ja enintään 63,0 prosenttia,
2. suolapitoisuus (natriumkloridi) vähintään 4,3 prosenttia ja enintään 6,0 prosenttia,
3. proteiinin hajoamisindeksi enintään 31,
4. vesiaktiivisuus (aw) enintään 0,930.

”Prosciutto di San Daniele” voidaan myydä kokonaisena (sisältäen luun) tai luuttomana, tai se voidaan leikata eri muotoisiksi ja kokoisiksi paloiksi. Riippumatta siitä, missä muodossa kinkku myydään, kamaraan on merkittävä polttoleimaamalla ja/tai muulla tavalla tunnistemerkki, jolla varmistetaan tai taataan, että raaka-ainetta ja kinkkua voidaan seurata ja ne voidaan jäljittää.

Prosciutto di San Daniele -kinkkua myydään myös esipakattuina siivuina. Viipaloitavaa ja pakattavaa kinkkua on kuivatettava vähintään 430 päivän ajan, kosteuspitoisuuden raja on 62,0 prosenttia, ja vesiaktiivisuus (aw) saa olla enintään 0,920.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Sikojen rehun on oltava peräisin samalta maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan. Joinakin vuosina ilmastoon liittyvistä tai kaupallisista syistä voi kuitenkin olla teknisesti mahdotonta saada kaikkia rehuaineita paikallisesti, jolloin yhteys paikalliseen alueeseen on taattava varmistamalla, että asetuksen (EU) 2024/1143 1 artiklan mukaisesti vähintään 50 prosenttia sikojen ravinnon sisältämän kuiva-aineen vuotuisesta määrästä on peräisin samalta maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan.

Rehu voidaan antaa nestemuodossa tai kuivana.

Imevien porsaiden ravinnon on koostuttava voimassa olevan karjan ruokintaa koskevan EU:n lainsäädännön mukaisista raaka-aineista. Sikojen ravintoa voidaan täydentää vitamiineilla, kivennäisaineilla ja aminohapoilla, ja lisäaineita voidaan käyttää voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Välikasvatusvaiheessa ovat sallittuja seuraavat raaka-aineet: maissi (enintään 65 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, jauhetut maissinjyvät ja -tähkät (enintään 55 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), pienialaiset viljat ja herneet (enintään 25 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), jauhetut kokonaiset maissintähkät, vehnälese ja muut vehnänjalostuksen sivutuotteet sekä soijapapujen uuttamisessa syntyvät tuotteet (enintään 20 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), maissisäilörehu, maissigluteenijauho ja maissigluteenirehu, kuivattu sokerijuurikasmassa, auringonkukansiementen uuttamisessa syntyvät tuotteet, rapsinsiemenjauho, muiden palkokasvien siemenet sekä paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet (enintään 10 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), maissinalkiojauho ja melassi (enintään 5 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), (korkeassa lämpötilassa kuivattu) sinimailanen (enintään 4 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), kuivattu valkuaisen sisältävä rankki (enintään 3 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), hedelmäliha ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina, pellavansiemenkakku ja siitä valmistettu rehu, pellavansiemenjauho ja siitä valmistettu rehu, yli 36 °C:n lämpötilassa sulavat rasva-aineet sekä hiiva (enintään 2 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), kalajauho (enintään 1 % ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta), hera (enintään 15 litraa sikaa kohti päivässä) sekä kirnupiimä (enintään 250 grammaa sian ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta päivässä).

Välikasvatusvaiheessa on otettava huomioon myös seuraavat säännöt: ravintoa voidaan täydentää vitamiineilla ja kivennäisaineilla, ja lisäaineita voidaan käyttää voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisesti, hyvälaatuisen rasvakerroksen varmistamiseksi ravinto saa sisältää linolihappoa enintään kaksi prosenttia ja rasvaa enintään viisi prosenttia kuiva-aineesta, ja vähintään 45 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä on oltava viljoja.

Välikasvatusvaiheessa noudatettavat säännöt koskevat myös loppulihotusvaihetta seuraavia poikkeuksia lukuun ottamatta: vähintään 55 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä on oltava viljoja, eikä loppulihotusvaiheen sikojen ravinto saa sisältää kalajauhoa, paahdettuja kokonaisia soijapapuja tai soijakakkua.

Prosciutto di San Daniele -kinkun valmistukseen käytettävien siankinkkujen on oltava peräisin luokkaan H ("Heavy" eli painava) luokitelluista ruhoista, jotka painavat vähintään 110,1 ja enintään 180 kilogrammaa ja jotka kuuluvat EU:n sianruhojen luokitusasteikon luokkaan U, R tai O. Siankinkkujen painon on oltava vähintään 11,8 kilogrammaa ja enintään 18 kilogrammaa. Jos kinkku on tarkoitettu sellaiseen EU:n ulkopuoliseen maahan, joka ei salli sorkan jättämistä kinkkuun, kinkun painon on oltava vähintään 11,3 kilogrammaa ja enintään 17,5 kilogrammaa.

Kinkut on leikattava voimassa olevien vakiintuneiden normien mukaisesti, ja ulkoisen rasvan paksuuden on oltava vähintään 17 mm, kamara mukaan luettuna. Rasvan on oltava riittävän kiinteää, eli jodiarvo saa olla enintään 70 ja linolihappopitoisuus enintään 15 prosenttia.

Valmistukseen ei saa käyttää sellaisista sioista peräisin olevia kinkkuja, jotka kärsivät selvistä lihassairauksista (PSE ja DFD) tai joissa on merkkejä teurastusta edeltäneistä ilmeisistä tulehduksista tai traumoista.

Valmistukseen ei saa käyttää yli viisi päivää sitten teurastetuista sioista saatuja kinkkuja.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Prosciutto di San Daniele -kinkun tuotantovaiheiden tuoreiden kinkkujen leikkaamisesta kuivatusvaiheen päättymiseen asti on tapahduttava yksilöidyllä tuotantoalueella, joka käsittää Friuli-Venezia Giulian itsehallinnollisella alueella Udinen maakunnassa sijaitsevan San Daniele del Friulin kunnan hallinnollisten rajojen sisäpuolella olevan alueen.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Esipakattuina viipaleina myytävän Prosciutto di San Daniele -kinkun aitouden takaamiseksi ja siten kuluttajien suojelemiseksi viipaloinnin ja pakkaamisen on tapahduttava maantieteellisellä tuotantoalueella.

Tämä on tarpeen esipakatun viipaloidun tuotteen alkuperän takaamiseksi, koska viipaloidussa kinkussa ei enää ole Prosciutto di San Daniele -kinkun kuoreen lisättyjä tunnistusmerkintöjä. Tämän vaatimuksen avulla myös varmistetaan, että viipalointi ja pakkaaminen suoritetaan siten, että vältetään kuivumista, hapettumista ja kaikenlaista Prosciutto di San Daniele -kinkun alkuperäisten aistinvaraisten ominaisuuksien heikkenemistä. Kun kinkku viipaloidaan, luonnollinen suojakerros eli kamara ei enää suojaa sitä, jolloin tuote on alttiimpi ympäristön vaikutukselle.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Prosciutto di San Daniele -kinkun kamarassa on oltava polttoleimaamalla ja/tai muulla tavalla tehty tunnistemerkki, jolla varmistetaan tai taataan, että raaka-ainetta ja kinkkua voidaan seurata ja ne voidaan jäljittää.

Kinkkuihin polttoleimatun merkin on oltava seuraavanlainen:




Sekä kokonaisena että paloina myytävän luullisen ja luuttoman Prosciutto di San Daniele -kinkun päällysmerkinnöissä on ilmoitettava seuraavat pakolliset tiedot:

1. ”Prosciutto di San Daniele” (italian kielellä) ja sen jäljessä teksti ”Denominazione di Origine Protetta” (suojattu alkuperänimitys) tai ”DOP” (SAN),

2. sen valvontajärjestelmään rekisteröidyn tuottajan yrityksen nimi tai tavaramerkki sekä osoite, joka saattaa kinkun tuotantoprosessin päätökseen tai saattaa kinkun markkinoille.

Viipaloidun Prosciutto di San Daniele -kinkun pakkauksessa on oltava sanat ”Prosciutto di San Daniele” (italian kielellä) ja sen jäljessä teksti ”Denominazione di Origine Protetta” tai ”DOP”, edellä esitetty tunnistemerkki, pakkaajan tunnistenumero sekä kunkin yksittäisen pakkauksen tunniste-, valvonta- ja sertifiointikoodi.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”Prosciutto di San Daniele” on valmistettava Friuli-Venezia Giulian itsehallinnollisella alueella Udinen maakunnassa sijaitsevan San Daniele del Friulin kunnan hallinnollisten rajojen sisäpuolella.

Prosciutto di San Daniele -kinkun valmistukseen käytettävän sianlihan on oltava peräisin sioista, jotka ovat syntyneet, jotka on kasvatettu ja teurastettu ja joiden ruhot on leikattu maantieteellisellä alueella, joka käsittää seuraavat alueet: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo ja Lazio.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Prosciutto di San Daniele -kinkun tuotantoalue sijaitsee Friulin keskiosassa Tagliamento-joen varrella sijaitsevassa San Daniele del Friulin kunnassa; joen takana kohoavat Karnisten Alppien ensimmäiset rinteet.

Alueen erityinen pinnanmuodostus on vuorovaikutuksessa tuuliolosuhteiden kanssa: Adrianmereltä Tagliamento-joen uomaa pitkin nousevat lämpimät tuulet kohtaavat Alpeilta laskeutuvat viileämmät ilmavirtaukset Ferro del Tarvisanon kanavan kohdalla. Näin syntyvä erityinen mikroilmasto takaa mietoina puhaltavat tuulet ja sopivan kuivat ympäristöolosuhteet, jotka ovat ihanteelliset kinkun pitkäkestoiselle ilmakuivatukselle.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Prosciutto di San Daniele -kinkun erityispiirteitä ovat kinkkuun jätetty sorkka sekä kamaraan polttoleimattu tunnistemerkki ja/tai muulla tavoin merkitty tunniste. Kun sorkkaa ei poisteta, kinkku säilyy paremmin jalostusvaiheen aikana ja kuluttajat tunnistavat kokonaisen Prosciutto di San Daniele -kinkun välittömästi. Myös Prosciutto di San Daniele -kinkun erityinen kitaran muoto, hienostuneen mieto, tasapainoinen ja täyteläinen maku sekä tuoksuva aromi ovat tämän tuotteen erityispiirteitä, jotka liittyvät kinkun puhtaaksi leikkaamiseen ja puristamiseen, jalostuksen alkuvaiheessa lisätyn pelkän merisuolan käyttöön sekä lihan pitkään kuivatukseen riiputtamalla.

Määritetyltä sikojen kasvatusalueelta peräisin olevat siankinkut, jotka saadaan 3 kohdassa määritettyihin rotuihin kuuluvista sioista, jotka on kasvatettu kyseisessä kohdassa määritetyllä tavalla, soveltuvat lihapitoisuutensa ja makuominaisuuksiensa ansiosta luontaisesti pitkään kuivatettavien kinkkujen valmistukseen.

5.3 *Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaisuuksien välillä*

Prosciutto di San Daniele -kinkun laatu perustuu maantieteelliseen tuotantoalueeseen ja sen ympäristö- ja inhimillisiin tekijöihin. Prosciutto di San Daniele -kinkun erityispiirteet johtuvat korkealaatuisesta rasvasta, jota Po-joen laakson perinteisissä painavissa sioissa on juuri oikea määrä. Tämän rasvapitoisuuden takaavat geneettinen rotuvalinta sekä ilmasto maantieteellisellä alueella, jolla siat kasvatetaan ja jolta niiden ruokkimiseen käytetyt raaka-aineet hankitaan.

Maantieteellisen tuotantoalueen erityisellä mikroilmastolla on tärkeä rooli pitkään kestävässä kuivatusvaiheessa, ja se edesauttaa Prosciutto di San Daniele -kinkun maun ja aromin kehittymistä. Alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta Prosciutto di San Daniele -kinkun tuotanto on keskittynyt kautta aikojen yksinomaan samannimisen kunnan alueelle, ja työntekijät, jotka jalostavat nämä 4 kohdassa kuvatulta alueelta perinteisesti saatavat siankinkut, ovat erittäin ammattitaitoisia ja tehtäviinsä erikoistuneita. Ratkaisevana tekijänä on sukupolvelta toiselle siirrettyjä erityisiä kinkunvalmistusmenetelmiä hyödyntävien kypsytysmestareiden kokemus.

Kypsytysmestari säätelee kinkun valmistusvaiheisiin liittyviä muuttujia ilmasto-olosuhteiden ja siankinkkujen piirteiden mukaan. Kinkkujen valmistuksessa käytetään runsaasti ikkuna-alaa sisältäviä kuivatushuoneita, joissa kinkkuihin vaikuttaa luonnollinen ilmavirtaus. Tämä on osa Prosciutto di San Daniele -kinkun vaiheittaista ja pitkäkestoista ilmakuivausta ja edesauttaa sille tunnusomaisen aromin kehittymistä.

**Tuote-eritelmän julkaisuviite**

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