C/2025/4198

2025.7.24.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele [1]

(C/2025/4198)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Prosciutto di San Daniele”

EU-szám: PDO-IT-0065-AM02 – 2025.5.19.

1. **A termék elnevezése**

„Prosciutto di San Daniele”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Prosciutto di San Daniele” OEM termékleírásának módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem járnak azzal a kockázattal, hogy megváltoztatják az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében az 5. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, vagy

— az oltalom alatt álló földrajzi jelzések esetében az 5. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, valamint

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Az 5. cikk módosítása

1. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.3. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás szerint a hasított hússertés jelenlegi maximális tömegének (168,0 kg) helyébe egy új, 180,0 kg-os maximális tömeg lép.

Indokolás: Az afrikai sertéspestis vírus folyamatos terjedése, valamint a sertéstartásra vonatkozó közelmúltbeli termelési szabályok alkalmazása – különös tekintettel a genetikai állomány javítására és a tartási gyakorlatok, többek között a takarmányozás javítására – a sertések súlyának növekedéséhez vezetett. A sertéscombok maximális tömege azonban 17,5 kg marad, hogy a pácolási szakasz végén a sonkák maximális tömege 12,8 kg legyen, ami az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Prosciutto di San Daniele" egyik sajátos jellemzője.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Prosciutto di San Daniele"

EU-szám: PDO-IT-0065-AM02 – 2025.5.19.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Prosciutto di San Daniele"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Prosciutto di San Daniele" *prosciutto crudo* sonka, amelyet sóznak és az érlelés kezdetétől számítva legalább 400 napig szárítva érlelnek. A „Prosciutto di San Daniele" késztermék jellemzően gitár alakú, és a lábszár disztális végét (a lábfejet) is magában foglalja. Az egész „Prosciutto di San Daniele" súlya csonttal együtt legalább 8,3 kg és legfeljebb 12,8 kg. A hús puha, a zsíros rész fehér, és megfelelő arányban áll a zsírerekkel enyhén átszőtt rózsaszínes vagy vörös színű sovány résszel. Íze enyhe, kiegyensúlyozott és telt, markánsabb utóízzel. A termék a hosszú érlelési időtartam során nyeri el az érlelt sonka illatos aromáját.

A „Prosciutto di San Daniele" fizikai és kémiai jellemzői, amelyeket a sonka logóval való márkajelölése előtt a kétfejű combizmon ellenőriznek, a következők:

1. nedvességtartalma legalább 57,0 % és legfeljebb 63,0 %;
2. a só (nátrium-klorid) százalékos aránya legalább 4,3 % és legfeljebb 6,0 %;
3. a fehérjebomlási mutató százalékos aránya legfeljebb 31 %;
4. a vízaktivitás (aw) nem haladhatja meg a 0,930 értéket.

A „Prosciutto di San Daniele" csontot tartalmazó vagy kicsontozott egész sonka formájában, illetve változó formájú és súlyú darabokra vágott formában értékesíthető. Formától függetlenül a sonkának a bőrén elhelyezett márkajelző logóval és/vagy más olyan azonosító eszközzel kell rendelkeznie, amely biztosítja vagy garantálja a nyersanyag és a sonka nyomon követését és nyomonkövethetőségét.

A „Prosciutto di San Daniele" sonkát előrecsomagolt, szeletelt formában is értékesítik. A szeletelésre és csomagolásra kerülő sonka esetében a minimális érlelési időszak 430 nap, a nedvességtartalom felső határa 62,0 %, a vízaktivitás (aw) pedig nem haladhatja meg a 0,920 értéket.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A sertések takarmányának a tenyésztésük földrajzi területéről kell származnia. Azonban vannak olyan évek, amikor éghajlati vagy kereskedelmi okokból technikailag nem lehetséges a takarmány-alapanyagok 100 %-ának helyben történő beszerzése, amely esetben az (EU) 2024/1143 rendelet 1. cikkével összhangban garantálni kell a helyi területtel való kapcsolatot annak biztosításával, hogy a sertések éves szárazanyag-bevitelének legalább 50 %-a a tenyésztésük szerinti földrajzi területről származzon.

A takarmány folyékony és száraz formában is adható.

A szopós malacok étrendjének az állatállomány takarmányozására vonatkozó hatályos uniós jogszabályok által engedélyezett alapanyagokból kell állnia. A sertések étrendje vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal egészíthető ki, és adalékanyagok a hatályos jogszabályoknak megfelelően használhatók.

Az előhízlalási szakaszban a következő nyersanyagok engedélyezettek: kukorica (a szárazanyag-bevitel 65 %-áig); cirok, árpa, búza, tritikálé, kukoricaszemekből és/vagy kukoricatorzsából előállított liszt (a szárazanyag-bevitel 55 %-áig); kisebb jelentőségű gabonák, borsó (a szárazanyag-bevitel 25 %-áig); egész kukoricacsőből előállított liszt, búzakorpa és a búzafeldolgozás egyéb melléktermékei, szójabab kivonásakor nyert termékek (a szárazanyag-bevitel legfeljebb 20 %-áig); kukoricaszilázs, kukoricaglutén-liszt vagy kukoricaglutén-takarmány, szárított cukorrépapép, napraforgómag kivonásakor nyert termékek, repcemagliszt, egyéb hüvelyes magvak, pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa (a szárazanyag-bevitel legfeljebb 10 %-áig); kukoricacsíra-liszt, melasz (a szárazanyag-bevitel 5 %-áig); lucerna (magas hőmérsékleten szárított) (a szárazanyag-bevitel 4 %-áig); lepárlókból származó szárított gabonák és oldható anyagok (a szárazanyag-bevitel 3 %-áig); gyümölcspép és paradicsompép (paradicsompüré) előkeverék hordozójaként, lenmagpogácsa, lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszttakarmány, 36 °C feletti olvadáspontú lipidek, élesztő (a szárazanyag-bevitel 2 %-áig); halliszt (a szárazanyag-bevitel 1 %-áig); tejsavó (sertésenként naponta legfeljebb 15 liter); valamint író (sertésenként naponta legfeljebb 250 g szárazanyag-bevitel).

Az előhízlalási szakaszban a következő kritériumokat is figyelembe kell venni: az étrend vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal egészíthető ki, és adalékanyagok a hatályos jogszabályoknak megfelelően használhatók; a jó minőségű külső zsír biztosítása érdekében a linolsav a szárazanyag-bevitel legfeljebb 2 %-át, a zsír pedig a szárazanyag-bevitel legfeljebb 5 %-át teheti ki; a gabonaféléknek a teljes szárazanyag-bevitel legalább 45 %-át kell kitenniük.

Ugyanezek a szabályok vonatkoznak az utóhízlalási szakaszra is, a következő kivételekkel: a gabonaféléknek a teljes szárazanyag-bevitel legalább 55 %-át kell kitenniük, és a hízott sertések takarmánya nem tartalmazhat hallisztet vagy pörkölt egész szójababot és/vagy szójapogácsát.

A „Prosciutto di San Daniele” előállításához használt sertéscomboknak a „H” (hússertés) kategóriába sorolt hasított testekből kell származniuk, amelyek tömege legalább 110,1 kg és legfeljebb 180 kg, és a hasított sertések európai uniós osztályozási rendszerében az „U”, „R” vagy „O” osztályba tartoznak. A sertéscombok tömegének legalább 11,8 kg-nak és legfeljebb 18 kg-nak kell lennie, az olyan nem uniós országokba szánt sertéscombok tömege pedig, amelyek nem engedélyezik, hogy a sonkán rajtahagyják a lábfejet, nem lehet 11,3 kg-nál kevesebb és 17,5 kg-nál nagyobb.

A sertéscombokat az alkalmazott szabványnak megfelelően kell feldarabolni, és a bőrrel együtt legalább 17 mm vastag külső zsírréteggel kell rendelkezniük. Ennek a zsírrétegnek kellően tömörnek kell lennie, azaz jódtartalma legfeljebb 70 lehet, illetve linolsavtartalma nem haladhatja meg a 15 %-ot.

A nyilvánvalóan PSE (pale, soft, exudative, azaz halvány, puha vizenyős) vagy DFD (dark, firm, dry, azaz sötét, tömött, száraz) húsminőségű, vagy korábbi gyulladásos betegségek és traumatikus körülmények nyilvánvaló utóhatásait mutató sertések combjai nem használhatók fel.

A több mint 5 nappal korábban levágott sertések combja nem dolgozható fel sonkává.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Prosciutto di San Daniele” előállításának valamennyi műveletét – a friss sertéscombok tisztításától a szárítási folyamat befejezéséig – a meghatározott előállítási területen kell elvégezni, amely a Friuli-Venezia Giulia autonóm régió Udine megyéjében található San Daniele del Friuli település közigazgatási határain belüli területet foglalja magában.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az előrecsomagolt szeletek formájában értékesített „Prosciutto di San Daniele” eredetiségének biztosítása és ezáltal a fogyasztók védelme érdekében a szeletelésnek és a csomagolásnak az előállítás földrajzi területén kell történnie.

Ez szükséges a szeletelt, előrecsomagolt termék származásának garantálásához, mivel a szeletelt sonka már nem rendelkezik a „Prosciutto di San Daniele” bőrén feltüntetett azonosító jelekkel. Ez abból is következik, hogy biztosítani kell, hogy a szeletelést és a csomagolást olyan módon végezzék, amellyel elkerülhető a kiszáradás, az oxidáció vagy a „Prosciutto di San Daniele” eredeti érzékszervi jellemzőinek romlása. A szeleteléssel megfosztják a sonkát a bőre által biztosított természetes védelemtől, és így a termék jobban ki van téve a környezeti hatásoknak.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Prosciutto di San Daniele” sonkának a bőrén elhelyezett márkajelző logóval és/vagy más olyan azonosító eszközzel kell rendelkeznie, amely biztosítja vagy garantálja a nyersanyag és a sonka nyomon követését és nyomonkövethetőségét.

A sonkán elhelyezett márkajelző logó a következő:



A csontot tartalmazó vagy kicsontozott „Prosciutto di San Daniele” – akár egészben, akár darabokban értékesített – sonka címkéjén fel kell tüntetni a következő adatokat:

1. „Prosciutto di San Daniele” (olaszul), amelyet a „Denominazione di Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezés vagy a „DOP” (OEM) rövidítés követ;

2. az előállítási folyamatot befejező vagy a sonkát forgalmazó, a nyomon követési rendszerben regisztrált sonkagyártó cégneve vagy védjegye és címe.

A szeletelt „Prosciutto di San Daniele” csomagolásán fel kell tüntetni a „Prosciutto di San Daniele” kifejezést (olasz nyelven), amelyet a „Denominazione di Origine Protetta” kifejezés vagy a „DOP” rövidítés, a fent látható logó, a csomagoló azonosító száma, valamint az egyes csomagolási egységek azonosító, ellenőrzési és tanúsítási kódja követ.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Prosciutto di San Daniele” sonkát a Friuli-Venezia Giulia autonóm régió Udine megyéjében található San Daniele del Friuli település közigazgatási határain belül kell előállítani.

A „Prosciutto di San Daniele” előállításához használt sertéshúsnak olyan sertésekből kell származnia, amelyek a következő régiók területét magában foglaló földrajzi területen születtek, nevelkedtek, és a levágásuk, illetve a hasított sertések darabolása is e területen történt: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemont, Emilia-Romagna, Umbria, Toszkána, Marche, Abruzzo és Lazio.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Prosciutto di San Daniele” előállítási területe földrajzilag Friuli középső részén található: a Tagliamento folyó mentén elhelyezkedő San Daniele del Friuli település területét foglalja magában; a folyón túl már a Karni-Előalpok (Prealpi Carniche) magaslatai kezdődnek.

A terület egyedi hegyrajza kölcsönhatásban van a Tagliamento folyó mentén az Adriai-tenger felől induló melegebb szelekkel, amelyek találkoznak a szintén a – Ferro del Tarvisano-csatornával közvetlen összeköttetésben lévő – Tagliamento folyó mentén, de az Alpok felől induló hidegebb légáramlatokkal. Az így létrejövő egyedi mikroklíma eredményeképpen a területen folyamatosan enyhe légmozgás figyelhető meg, ami a sonka hosszan tartó, szárítva történő érleléséhez ideális, alacsony nedvességtartalmú környezetet biztosít.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Prosciutto di San Daniele" jellegzetessége, hogy a lábszáron a lábfej is megtalálható, csakúgy, mint a sonka bőrén elhelyezett márkajelző logó és/vagy egy alternatív azonosító eszköz használata. A lábfej meghagyásával megőrizhető a sonka épsége a feldolgozás során, és az egész „Prosciutto di San Daniele" sonkát azonnal felismerhetővé teszi a fogyasztók számára. Ezenkívül a „Prosciutto di San Daniele" sonkára jellemző „gitár" forma, a nem túl erős, kiegyensúlyozottan telt íz és az aromás illat olyan megkülönböztető jegyek, amelyek kialakulása a comb tisztításának és préselésének, a hús hosszú, felakasztva történő szárítva érlelésének és annak köszönhető, hogy az előállítási folyamat kezdetén kizárólag tengeri sót adnak a termékhez.

A meghatározott sertéstenyésztési területről, és a 3. pontban meghatározott fajtákból származó, ugyanezen pontban meghatározott módon nevelt fajtákból származó sertéscombok olyan húsossággal és ízjellemzőkkel rendelkeznek, amelyek természetes módon alkalmasak a hosszú ideig érlelt sonka előállítására.

5.3. *A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Prosciutto di San Daniele" minősége a földrajzi területnek és a területre jellemző környezeti és emberi tényezőknek köszönhető. A „Prosciutto di San Daniele" egyedi jellemzői a Pó-völgyre jellemző „hússertésekben" éppen megfelelő mennyiségben található kiváló minőségű zsírrétegnek köszönhetőek. Ezt a zsírréteget a genetikai fajtaszelekció, valamint a sertések tenyésztése és a takarmányozásukhoz használt nyersanyagok beszerzési helye szerinti földrajzi terület éghajlata biztosítja.

Az előállítás földrajzi területének sajátos mikroklímája is szerepet játszik a hosszú érlelési időszakban, és hozzájárul a „Prosciutto di San Daniele" ízének és aromájának kialakulásához. A helyi talaj- és éghajlati viszonyok miatt az előállítás mindig is kizárólag arra a településre összpontosult, ahonnan a sonka a nevét kapta, és a sertéscombok feldolgozását – amely hagyományosan a 4. pontban leírt területről származik – magasan képzett és szakosodott munkaerő végzi.

Alapvető fontosságú az érlelést végző szakemberek tapasztalata, akik a generációról generációra átadott különleges sonkakészítési technikákat alkalmazzák. Az éghajlati viszonyoktól és a sertéscombok jellemzőitől függően szabályozzák a sonkakészítés szakaszainak különböző paramétereit, számos ablakkal rendelkező szárítóhelyiségeket használva, ahol a sonkákat természetes légáramlásnak teszik ki, ami segíti a „Prosciutto di San Daniele" fokozatos és hosszan tartó, szárítva történő érlelését, és elősegíti jellegzetes aromájának kialakulását.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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