C/2025/4198

2025 7 24

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4198)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Prosciutto di San Daniele“

ES Nr.: PDO-IT-0065-AM02 – 2025 5 19

1. **Produkto pavadinimas**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Darant SKVN „Prosciutto di San Daniele“ specifikacijos pakeitimus:

— nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas,

— nekyla pavojus pakeisti ryšį, kuris saugomų kilmės vietos nuorodų atveju nurodytas 5 straipsnio 1 dalies b punkte, o

— saugomų geografinių nuorodų atveju – 5 straipsnio 2 dalies b punkte, arba

— neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

5 straipsnio pakeitimas

Pakeitimas Nr. 1

Keičiamas produkto specifikacijos 5.3 straipsnis ir bendrojo dokumento 3.3 punktas.

Aprašymas. Darant šį pakeitimą, pakeičiamas dabartinis didžiausias vienos sunkiųjų kiaulių skerdenos svoris: vietoj 168,0 kg nustatomas naujas didžiausias 180,0 kg svoris.

Pagrindimas. Dėl toliau plintančio afrikinio kiaulių maro ir taikomų naujausių su kiaulių auginimu susijusių gamybos taisyklių, kuriose visų pirma atsižvelgiama į genetinius ir kiaulių auginimo metodų, įskaitant šėrimą, patobulinimus, kiaulių svoris padidėjo. Kita vertus, jų šlaunų svoris išlieka ne didesnis kaip 17,5 kg, todėl brandinimo etapo pabaigoje kumpių svoris neviršija 12,8 kg. Tai – viena iš išskirtinių SKVN „Prosciutto di San Daniele“ žymimo gaminio savybių.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Prosciutto di San Daniele“

ES Nr.: PDO-IT-0065-AM02 – 2025 5 19

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimas sūdytas ir ne mažiau kaip 400 dienų nuo sūdymo pradžios brandintas žalias kumpis. Šis gaminys būna gitaros formos su galūne (apatine kojos dalimi su kanopa). Viso kumpio su kaulu svoris negali būti mažesnis kaip 8,3 kg ir didesnis kaip 12,8 kg. Gaminio mėsa būna švelni, o baltos spalvos riebioji mėsos dalis proporcingai dera su rausvos bei raudonos spalvos liesąja mėsos dalimi, kurioje matyti riebalų ruoželių. Jos skonis subtilus, gerai subalansuoto sodraus aromato su stiproku poskoniu. Brandintam kumpiui būdingas aromatingas kvapas, kuris ilgiau brandinant stiprėja.

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimam gaminiui būdingos toliau nurodytos fizinės ir cheminės savybės, kurios nustatomos dvigalviame šlaunies raumenyje (*biceps femoris*) prieš kumpį paženklinant logotipu:

1. drėgmės kiekis – ne mažesnis kaip 57,0 % ir ne didesnis kaip 63,0 %;
2. druskos (natrio chlorido) kiekis – ne mažesnis kaip 4,3 % ir ne didesnis kaip 6,0 %;
3. proteolizės rodiklis – ne didesnis kaip 31 %;
4. vandens aktyvumas (aw) – ne didesnis kaip 0,930.

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimas gaminys parduodamas visas su kaulu arba be jo, taip pat supjaustytas į įvairios formos ir svorio dalis. Ant visų tipų gaminio odos būna išdegintas skiriamasis ženklas ir (arba) gaminys būna paženklintas kitu patvirtintu identifikaciniu ženklu, kuriuo užtikrinama arba garantuojama, kad žaliavą ir kumpius būtų įmanoma atsekti ir surasti.

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimas gaminys taip pat parduodamas supjaustytas griežiniais ir supakuotas. Kumpio, kurį ketinama supjaustyti griežiniais ir supakuoti, minimalus brandinimo laikotarpis turi būti 430 dienų, drėgmės kiekis – neviršyti 62,0 %, o vandens aktyvumas (aw) – neviršyti 0,920.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Kiaulių pašarai turi būti gauti toje geografinėje vietovėje, kurioje auginamos kiaulės. Tačiau tam tikrais metais dėl su klimatu susijusių ir komercinių priežasčių gali būti techniškai neįmanoma kiaules šerti vien tik vietovėje gautais pašarais. Tokiais atvejais, laikantis Reglamento (ES) 2024/1143 1 straipsnio, siekiant užtikrinti ryšį su teritorija garantuojama, kad iš geografinės kiaulių auginimo vietovės per metus būtų gauta bent 50 % sausosios kiaulių pašarų medžiagos.

Pašarai gali būti ruošiami skysti arba sausi.

Žindomi paršeliai turi būti šeriami žaliavomis, kurias leidžiama naudoti pagal galiojančius ES teisės aktus, kuriais reglamentuojamas gyvulių šėrimas. Kiaulių racioną galima papildyti vitaminais, mineralais ir aminorūgštimis, taip pat, laikantis galiojančių teisės aktų, galima naudoti priedus.

Kiaulių auginimo etape leidžiama naudoti šias žaliavas: kukurūzus (iki 65 proc. sausosios medžiagos (toliau – SM)); sorgus, miežius, kviečius, kvietrugius, grūdų ir (arba) kukurūzų burbuolių pašarą (iki 55 proc. SM); smulkius grūdus, žirnius (iki 25 proc. SM); visos kukurūzų burbuolės pašarą, kviečių sėlenas ir kitus šalutinius kviečių perdirbimo produktus, sojos pupelių ekstrahavimo metu gautus produktus (iki 20 proc. SM); kukurūzų silosą, kukurūzų glitimo pašarus, dehidratuotą runkelių minkštimą, saulėgrąžų sėklų ekstrahavimo metu gautus produktus, rapsų sėklų ekstrahavimo metu gautus produktus, kitas ankštinių augalų sėklas, skrudintas nesmulkintas sojų pupeles ir (arba) sojų išspaudas (iki 10 proc. SM); kukurūzų gemalų miltus, melasą (iki 5 proc. SM); aukštoje temperatūroje išdžiovintas liucernas (iki 4 proc. SM); džiovintus grūdų žlaugtus ir sunką (iki 3 proc. SM); vaisių ir pomidorų išspaudas kaip premiksų užpildus, sėmenų išspaudas, sėmenų išspaudų pašarą, sėmenų miltus, sėmenų miltų pašarą, riebalus, kurių tirpimo temperatūra viršija 36 °C, mieles (iki 2 proc. SM); žuvų miltus (iki 1 proc. SM); išrūgas (iki 15 litrų vienai kiaulei per dieną); pasukas (iki 250 g SM vienai kiaulei per dieną).

Auginimo etape kiaules reikia šerti, be kita ko, vadovaujantis toliau nurodytais reikalavimais: laikantis galiojančių ES teisės aktų, racioną galima papildyti mineralais ir vitaminais, taip pat galima naudoti priedus; siekiant užtikrinti gerą riebalų sluoksnio kokybę, linolo rūgšties kiekis neturi viršyti 2 %, o riebalų kiekis – 5 % suvartojamo sausosios medžiagos kiekio; grūdų sausosios medžiagos kiekis turi sudaryti ne mažiau kaip 45 % viso suvartojamo sausosios medžiagos kiekio.

Penėjimo etape turi būti laikomasi visų kiaulių auginimo etapui nustatytų reikalavimų su šiomis išimtimis: grūdų sausosios medžiagos kiekis turi sudaryti ne mažiau kaip 55 % viso suvartojamo sausosios medžiagos kiekio; neįtraukiamos šios žaliavos: skrudintos nesmulkintos sojų pupelės ir (arba) sojų išspaudos, taip pat žuvų miltai.

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimam gaminiui gaminti naudojamos kiaulių šlaunys turi būti gautos iš H (sunkiajai) kategorijai priskiriamų skerdenų, sveriančių ne mažiau kaip 110,1 kg ir ne daugiau kaip 180 kg ir pagal Sąjungos kiaulių skerdenų klasifikavimo skalę priklausančių U, R arba O klasei, ir turi sverti ne mažiau kaip 11,8 kg ir ne daugiau kaip 18 kg. Šlaunys, skirtos trečiosioms šalims, kuriose neleidžiama ant kumpio palikti galūnės, negali sverti mažiau kaip 11,3 kg ar daugiau kaip 17,5 kg.

Kiaulių šlaunys turi būti padalytos pagal nustatytą bei taikomą standartą, o jų išorinis riebalų sluoksnis, įskaitant odą, turi būti ne plonesnis kaip 17 mm. Šie riebalai turi būti pakankamai tvirti, t. y. juose jodo vertė turi būti ne didesnė kaip 70 arba linolo rūgšties kiekis – ne didesnis kaip 15 %.

Negali būti naudojamos kiaulių, turinčių aiškią miopatiją (PSE, DFD) ir aiškius ankstesnių uždegiminių procesų ar traumų požymius, šlaunys.

Kumpių gamybai negalima naudoti kiaulių, paskerstų daugiau kaip prieš 5 dienas, šlaunų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimo gaminio gamybos etapai – nuo šviežių šlaunų apipjaustymo iki džiovinimo etapo pabaigos – turi būti atliekami nustatytoje tipiškoje gamybos vietovėje, kurią sudaro Friulio-Venecijos Džulijos autonominio regiono Udinės provincijos San Daniele del Friulio komunos administracinė teritorija.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Siekiant užtikrinti rinkai pateikto supjaustyto ir supakuoto nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimo kumpio autentiškumą ir taip apsaugoti vartotojus, kumpis turi būti pjaustomas ir pakuojamas geografinėje gamybos vietovėje.

Tai būtina siekiant užtikrinti supjaustyto ir supakuoto produkto kilmę, nes ant supjaustyto gaminio nebelieka „Prosciutto di San Daniele“ identifikavimo ženklų, kurie uždedami ant kumpio odos. Be to, būtina užtikrinti, kad pjaustymas ir pakavimas būtų atliekami taip, kad būtų išvengta kumpio dehidratacijos, oksidacijos ar bet kokio pirminių juslinių savybių pablogėjimo. Supjaustytas kumpis netenka natūralios odos teikiamos apsaugos ir yra labiau veikiamas aplinkos.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimo gaminio odos būna išdegintas skiriamasis ženklas ir (arba) gaminys būna paženklintas kitu identifikaciniu ženklu, kuriuo užtikrinama arba garantuojama, kad žaliavą ir kumpius būtų įmanoma atsekti ir surasti.

Išdeginamas toks skiriamasis ženklas:



Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimo viso kumpio su kaulu arba be jo, taip pat dalimis supjaustyto kumpio etiketėje turi būti nurodyta ši informacija:

1. pavadinimas „Prosciutto di San Daniele“ (italų kalba), po kurio rašoma *Denominazione di Origine Protetta* (Saugoma kilmės vietos nuoroda) arba DOP (SKVN);

2. kontrolės sistemoje įregistruoto kumpio gamintojo, kuris užbaigia gamybos procesą arba parduoda kumpį, prekybinis pavadinimas arba prekių ženklas ir adresas.

Ant nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimo supjaustyto kumpio pakuotės turi būti nurodytas pavadinimas „Prosciutto di San Daniele“ (italų kalba), po jo – žodžiai *Denominazione di Origine Protetta* arba DOP, pirmiau nurodytas grafinis ženklas, pakuotojo identifikavimo numeris ir kiekvienos atskiros pakuotės identifikavimo, kontrolės ir sertifikavimo kodas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimas gaminys turi būti gaminamas Friulio-Venecijos Džulijos autonominio regiono Udinės provincijos San Daniele del Friulio komunos administracinėje teritorijoje.

Šiam kumpiui gaminti naudojama kiauliena turi būti gauta tik iš kiaulių, kurios buvo atvestos, užaugintos, paskerstos ir jų skerdenos išpjaustytos geografinėje vietovėje, apimančioje šių regionų teritorijas: Friulio-Venecijos Džulijos, Veneto, Lombardijos, Pjemonto, Emilijos-Romanijos, Umbrijos, Toskanos, Markės, Abrucų ir Lacijaus.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimo gaminio gamybos vietovė yra Friulio regiono centre – San Daniele del Friulio komunos teritorijoje, šalia Taljamento upės, už kurios prasideda kalnuotosios Karnijos priešalpių vietovės.

Ypatingas vietovės reljefas sąveikauja su Taljamento upe iš Adrijos jūros kylančiais šiltais vėjais, kurie ties Geležies kanalu (*Canale del Ferro*) Tarvizijaus apylinkėse susitinka su šaltesniais iš Alpių ta pačia upės vaga besileidžiančiais vėjais. Todėl šiai vietovei būdingas ypatingas mikroklimatas, lemiantis lengvą oro cirkuliaciją ir mažą drėgmę, kuri idealiai tinka kumpiui ilgai brandinti.

5.2. *Produkto ypatumai*

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimam gaminiui būdinga savybė – ant kumpio palikta apatinė dalis su kanopa ir ant odos išdegintas skiriamasis ženklas ir (arba) kitas identifikacinis ženklas. Gaminant kumpį paliekama apatinė kojos dalis su kanopa padeda apsaugoti kumpį apdorojimo metu, o vartotojams – iš karto atpažinti nepjaustytą nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimą gaminį. Be to, šis kumpis išsiskiria gitaros forma, švelniu skoniu, gerai subalansuotu sodrumu ir aromatingu kvapu, kuriuos lemia šlaunies apipjaustymas ir spaudimas, gamyboje naudojama tik jūros druska (dedama gamybos pradžioje) ir ilgas mėsos brandinimo procesas.

Geografinės kiaulių auginimo vietovės kilmės kiaulių, priklausančių 3 punkte nurodytoms veislėms ir užaugintų pagal to punkto reikalavimus, šlaunys pasižymi raumeningumu ir skoniu, dėl kurių natūraliai tinka ilgai brandintiems kumpiams gaminti.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys*

Nuoroda „Prosciutto di San Daniele“ žymimo gaminio kokybė susijusi su geografine gamybos vietove, įskaitant jos aplinkos savybes ir žmogiškuosius veiksnius. Šiam kumpiui išskirtines savybes suteikia įprastai Po upės slėnyje auginamoms sunkiosioms kiaulėms būdingas tinkamas aukščiausios kokybės riebalų kiekis. Tokį riebalų kiekį padeda užtikrinti genetinė veislės atranka ir geografinės vietovės, kurioje auginamos kiaulės ir iš kurios gaunamos joms šerti naudojamos žaliavos, klimatas.

Ypatingas geografinės gamybos vietovės mikroklimatas daro poveikį ilgą laikotarpį brandinamam kumpiui ir padeda jam įgyti būdingą skonį ir aromatą. Dėl vietos dirvožemio ir klimato sąlygų gamyba visada buvo vykdoma tik toje komunoje, kurios vardu buvo pavadintas kumpis, o kiaulių šlaunis, kurios tradiciškai atkeliauja iš 4 punkte aprašytos vietovės, apdoroja būtent šios srities specializaciją turintys aukštos kvalifikacijos darbuotojai.

Labai svarbi kumpio gamintojų, kurie naudoja iš kartos į kartą perduodamus specifinius gamybos metodus, patirtis. Jie reguliuoja kumpio gamybos etapais taikytinus parametrus, atsižvelgdami į klimato sąlygas ir kiaulių šlaunų savybes, naudodami džiovyklas su daugybe langų, kuriose šlaunys paliekamos natūraliosios ventiliacijos sąlygomis, padedančiomis šiuos gaminius palaipsniui ir ilgai brandinti, kad jie įgytų jiems būdingą aromatą.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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