C/2025/4198

24.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4198)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Prosciutto di San Daniele”

ES Nr.: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Prosciutto di San Daniele”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

ACVN “Prosciutto di San Daniele” produkta specifikācijas grozījumi:

— neparedz izmaiņas aizsargātā cilmes vietas nosaukumā vai aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē, vai to izmantošanā;

— nerada risku, ka par spēkā neesošām tiks darītas saiknes, kas attiecībā uz aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem minētas 5. panta 1. punkta b) apakšpunktā, un saiknes,

— kas attiecībā uz aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm minētas 5. panta 2. punktā b) apakšpunktā; kā arī

— nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Grozījums 5. punktā

Grozījums Nr. 1

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.3. punktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu.

Apraksts Ar šo grozījumu atsevišķu smago cūku liemeņu pašreizējais maksimālais svars – 168,0 kg – tiek aizstāts ar jaunu maksimālo svaru 180,0 kg.

Iemesls Āfrikas cūku mēra (ACM) vīrusa pastāvīgā izplatīšanās un jaunāko ražošanas noteikumu piemērošana attiecībā uz cūku audzēšanu, it īpaši attiecībā uz ģenētisko uzlabošanu un audzēšanas prakses, tai skaitā barošanas, uzlabošanu, ir palielinājusi cūku svaru. Tomēr cūkas cisku maksimālais svars joprojām būs 17,5 kg, tāpēc konservēšanas posma beigās šķiņķu maksimālais svars būs 12,8 kg, kas ir viena no ACVN "Prosciutto di San Daniele" raksturīgajām īpašībām.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Prosciutto di San Daniele"

ES Nr.: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Prosciutto di San Daniele"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Prosciutto di San Daniele" ir *prosciutto crudo* šķiņķis, kas ir sālīts un konservēts, žāvējot vismaz 400 dienas no konservēšanas sākuma datuma. "Prosciutto di San Daniele" ir raksturīga ģitāras forma un tam ir klāt kājas distālā daļa (kāja). Vesels "Prosciutto di San Daniele" ar kaulu nedrīkst svērt mazāk par 8,3 kg un vairāk par 12,8 kg. Gaļa ir mīksta, tauki ir balti, un tie ir pareizā proporcijā ar lieso daļu, kas ir sarkani rozā ar nelielu tauku marmorējumu. Tai ir maiga garša, ar labi sabalansētu garšas buķeti un izteiktu pēcgaršu. Ilgā konservēšanas laika rezultātā tai ir smaržīgs žāvēta šķiņķa aromāts.

"Prosciutto di San Daniele" fizikālās un ķīmiskās īpašības, kas pārbaudītas ciskas bicepsa muskuļa daļā (*biceps femoris*) pirms šķiņķa marķēšanas ar logotipu, ir šādas:

1. mitruma saturs ne mazāks par 57,0 % un ne lielāks par 63,0 %;
2. sāls (nātrija hlorīda) saturs ne mazāks par 4,3 % un ne lielāks par 6,0 %;
3. proteolīzes indekss nepārsniedz 31 %;
4. ūdens aktivitāte (a_w) nepārsniedz 0,930.

"Prosciutto di San Daniele" var pārdot veselu ar vai bez kaula, un to var arī sagriezt dažādas formas un svara porcijās. Neatkarīgi no formāta šķiņķim jābūt ar logotipu, kas marķēts uz ādas, un/vai citu identifikācijas līdzekli, kas nodrošina un garantē, ka izejmateriāls un šķiņķi ir izsekojami.

"Prosciutto di San Daniele" pārdod arī kā fasētu, šķēlēs sagrieztu šķiņķi. Šķiņķim, ko paredzēts sagriezt šķēlēs un iepakot, minimālais konservēšanas laiks ir 430 dienas, mitruma saturs nedrīkst pārsniegt 62,0 %, un ūdens aktivitāte (a_w) nedrīkst pārsniegt 0,920.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Cūku barībai jābūt iegūtai ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā tās audzē. Tomēr atsevišķos gados var nebūt tehniski iespējams 100 % barības sastāvdaļu iegūt uz vietas ar klimatu saistītu vai komerciālu iemeslu dēļ, un šādā gadījumā ir jāgarantē saikne ar vietējo apgabalu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 2024/1143 1. pantu, nodrošinot, ka vismaz 50 % no cūku gadā uzņemtās sausnas tiek iegūti ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā tās audzē.

Barību var dot gan šķidrā, gan sausā veidā.

Barībai, ko izbaro zīdāmiem sivēniem, ir jāsastāv no izejvielām, kas atļautas spēkā esošajos ES tiesību aktos par lauksaimniecības dzīvnieku barošanu. Cūku barību var papildināt ar vitamīniem, minerālvielām un aminoskābēm, kā arī izmantot piedevas saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Audzēšanas stadijā ir atļautas šādas izejvielas: kukurūza (līdz 65 % no uzņemtās sausnas); sorgo, miežu, kviešu, tritikāles, kukurūzas graudu milti un/vai kukurūzas vālīšu milti (līdz 55 % no uzņemtās sausnas); mazpazīstamāki graudaugi, zirņi (līdz 25 % no uzņemtās sausnas); pilngraudu kukurūzas milti, kviešu klijas un citi kviešu pārstrādes blakusprodukti, produkti, kas iegūti sojas pupiņu ekstrakcijā (līdz 20 % no uzņemtās sausnas); kukurūzas skābbarība, kukurūzas glutēna milti vai kukurūzas glutēna barība, dehidrēts biešu mīkstums, saulespuķu sēklu ekstrakcijā iegūtie produkti, rapšu sēklu milti, citu pākšaugu sēklas, grauzdētas veselas sojas pupiņas un/vai sojas rauši (līdz 10 % no uzņemtās sausnas); kukurūzas dīgļu milti, melase (līdz 5 % no uzņemtās sausnas); lucerna (žāvēta augstā temperatūrā) (līdz 4 % no uzņemtās sausnas); destilatoru sausie graudi un šķīstošās daļas (līdz 3 % no uzņemtās sausnas); augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu čagas) kā premiksu nesēji, linsēklu rauši, linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība, lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C, raugs (līdz 2 % no uzņemtās sausnas); zivju milti (līdz 1 % no uzņemtās sausnas); sūkalas (līdz 15 l uz cūku dienā) un paniņas (līdz 250 g sausnas uz cūku dienā).

Audzēšanas stadijā jāņem vērā arī šādi kritēriji: uzturu drīkst papildināt ar vitamīniem un minerālvielām, kā arī lietot piedevas atbilstoši spēkā esošajiem ES tiesību aktiem; lai nodrošinātu labas kvalitātes tauku pārklājumu, linolskābes saturs ir ierobežots līdz 2 % no uzņemtās sausnas un tauku saturs – līdz 5 % no uzņemtās sausnas; labības īpatsvaram jābūt vismaz 45 % no kopējā sausnas daudzuma.

Tie paši noteikumi, kas attiecas uz audzēšanas posmu, attiecas arī uz nobarošanas posmu, taču ar šādiem izņēmumiem: graudaugiem jābūt vismaz 55 % apmērā no kopējās uzņemtās sausnas, un nobarojamās cūkas nedrīkst barot ar zivju miltiem, grauzdētām veselām sojas pupiņām un/vai sojas raušiem.

"Prosciutto di San Daniele" ražošanā izmantotajām cūku ciskām jābūt no liemeņiem, kas klasificēti kategorijā "H" (smagie), sver vismaz 110,1–180 kg un atbilst Eiropas Savienības skalas cūku liemeņu klasificēšanai "U", "R" vai "O" kategorijai. Ciskas nedrīkst svērt mazāk par 11,8 kg vai vairāk par 18 kg, un tās, kas paredzētas eksportēšanai uz trešām valstīm, kurās nav atļauts šķiņķa ciskai atstāt klāt kāju, nedrīkst svērt mazāk par 11,3 kg vai vairāk par 17,5 kg.

Cūkas ciskām jābūt sagrieztām saskaņā ar noteikto lietošanas standartu, un tām jābūt vismaz 17 mm biezam ārējam tauku slānim, ieskaitot ādu. Šiem taukiem jābūt pietiekami stingriem, t. i., ar joda skaitli ne lielāku par 70 vai linolskābes saturu, kas nepārsniedz 15 %.

Nedrīkst izmantot cūku ciskas ar izteiktām *PSE* vai *DFD* miopātijām vai ar acīmredzamām iepriekšēju iekaisumu un traumatisku stāvokļu pazīmēm.

Vairāk nekā pirms piecām dienām nokautu cūku ciskas nedrīkst pārstrādāt šķiņķī.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Prosciutto di San Daniele" pagatavošanas posmiem, sākot no svaigo cūkas cisku apgraizīšanas līdz žāvēšanas procesa pabeigšanai, ir jānotiek noteiktajā ražošanas apgabalā, kas atrodas Friuli-Venēcijas Džūlijas autonomā reģiona Udīnes provinces *Sandaniele del Friuli* pašvaldības administratīvajā teritorijā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai garantētu "Prosciutto di San Daniele", ko pārdod fasētu un šķēlēs sagrieztu, autentiskumu un tādējādi aizsargātu patērētājus, griešana un iepakošana jāveic ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tas ir nepieciešams, lai garantētu šķēlēs sagrieztā fasētā produkta izcelsmi, jo sagrieztam šķiņķim vairs nav redzamas uz "Prosciutto di San Daniele" ādas esošās identifikācijas zīmes. Tāpat nepieciešams nodrošināt, ka sagriešana šķēlēs un iepakošana tiek veikta tā, lai izvairītos no dehidratācijas, oksidēšanās vai "Prosciutto di San Daniele" oriģinālo organoleptisko īpašību pasliktināšanās. Sagriešana šķēlēs atņem šķiņķim dabisko aizsardzību, ko nodrošina āda, un produkts tiek vairāk pakļauts apkārtējās vides iedarbībai.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

"Prosciutto di San Daniele" jābūt ar logotipu, kas marķēts uz ādas, un/vai citu identifikācijas līdzekli, kas nodrošina vai garantē, ka izejmateriāls un šķiņķi ir izsekojami.

Uz šķiņķiem marķētais logotips ir šāds:



"Prosciutto di San Daniele" (ar vai bez kaula) marķējumā neatkarīgi no tā, vai to pārdod veselu vai sagrieztu porcijās, jāiekļauj šāda informācija:

1. "Prosciutto di San Daniele" (itāļu valodā), kam seko vārdi *Denominazione di Origine Protetta* (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai *DOP* (ACVN);

2. tā uzraudzības sistēmā reģistrētā šķiņķa ražotāja uzņēmuma nosaukums vai preču zīme un adrese, kas pabeidz ražošanas procesu vai šķiņķi tirgo.

Uz šķēlēs sagriezta "Prosciutto di San Daniele" iepakojuma jābūt rakstītam "Prosciutto di San Daniele" (itāļu valodā), kam seko vārdi *Denominazione di Origine Protetta* vai *DOP*, iepriekš aprakstītais logotips, iepakotāja identifikācijas numurs un katra atsevišķā iepakojuma identifikācijas, kontroles un sertifikācijas kods.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Prosciutto di San Daniele" ir jāražo noteiktajā ražošanas apgabalā, kas atrodas Friuli-Venēcijas Džūlijas autonomā reģiona Udīnes provinces *Sandaniele del Friuli* pašvaldības administratīvajā teritorijā.

"Prosciutto di San Daniele" pagatavošanai izmantotajai cūkgaļai jābūt iegūtai no cūkām, kas ir atnesušās, audzētas un nokautas un kuru liemeņi ir sadalīti ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ietilpst šādi reģioni: Friuli-Venēcija Džūlija, Veneto, Lombardija, Pjemonta, Emīlija-Romanja, Umbrija, Toskāna, Marke, Abruco un Lacio.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

"Prosciutto di San Daniele" ražošanas apgabals ir *Sandaniele del Friuli* pašvaldība *Friuli* centrā, pie Taljamento (*Tagliamento*) upes, aiz kuras paceļas Dienvidu Karnika Alpu pirmās priekškalnes.

Apgabala īpašā topogrāfija mijiedarbojas ar vēja plūsmu gar Taljamento upes gultni – siltie vēji, kas paceļas no Adrijas jūras, saduroties ar aukstajiem vējiem no Alpiem, pūš tieši caur *Ferro del Tarvisano* kanālu. Rezultātā apgabalā veidojas īpašs mikroklimats, kam raksturīgi patīkami vēji un vide ar zemu mitruma līmeni, kas ir ļoti piemērota ilgstošai šķiņķa konservēšanai žāvējot.

5.2. *Produkta specifika*

"Prosciutto di San Daniele" raksturīgā iezīme ir tāda, ka tam nav nodalīta kājas daļa, ir logotips, kas marķēts uz ādas, un/vai izmantots kāds alternatīvs identifikācijas līdzeklis. Kājas atstāšana klāt pie ciskas palīdz saglabāt šķiņķi apstrādes laikā un padara veselo "Prosciutto di San Daniele" uzreiz atpazīstamu patērētājiem. Turklāt "Prosciutto di San Daniele" raksturīgā ģitāras forma, maigā garša ar labi sabalansētu garšas buķeti un patīkamais aromāts ir īpašās iezīmes, ko panāk ar cisku apgraizīšanu, presēšanu, citu sastāvdaļu nepievienošanu, izņemot jūras sāli ražošanas procesa sākumā, un ilgo žāvēšanu, gaļu pakarinot.

Cūku ciskām, kas iegūtas noteiktā cūku audzēšanas apgabalā no 3. punktā norādīto šķirņu cūkām, kuras audzētas atbilstoši tā paša punkta prasībām, ir tāda gaļas struktūra un garšas īpašības, kas padara tās dabiski piemērotas ilgstoši konservētu šķiņķu pagatavošanai.

5.3. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām*

"Prosciutto di San Daniele" kvalitāti nodrošina ražošanas ģeogrāfiskais apgabals, kā arī tā vides un cilvēku īpašības. "Prosciutto di San Daniele" savas īpašās iezīmes iegūst no augstākās kvalitātes taukiem, kas liela dzīvsvara cūkām ir atbilstošā daudzumā, kā tas raksturīgi Po ielejai. Šo tauku struktūru nodrošina ģenētiskā šķirņu selekcija un tā ģeogrāfiskā apgabala klimats, kurā cūkas audzē un no kura tiek iegūtas to barošanai izmantotās izejvielas.

Ražošanas ģeogrāfiskā apgabala īpašajam mikroklimatam ir liela nozīme ilgstošajā konservēšanā, un tas palīdz radīt "Prosciutto di San Daniele" garšu un aromātu. Vietējās augsnes un klimatisko apstākļu dēļ ražošana vienmēr ir bijusi koncentrēta tikai pašvaldībā, kuras vārdā tika nosaukts šķiņķis, un cūkas cisku, kas tradicionāli tiek iegūtas no 4. punktā aprakstītā apgabala, apstrādi veic augsti kvalificēts un specializēts darbaspēks.

Ļoti svarīga ir "galveno konservētāju" pieredze, kuri izmanto specifiskas šķiņķa gatavošanas metodes, kas tiek nodotas no paaudzes paaudzē. Viņi regulē dažādus šķiņķa gatavošanas posmos iesaistītos parametrus atkarībā no klimatiskajiem apstākļiem un cūku cisku īpašībām, izmantojot žāvēšanas telpas ar daudziem logiem, kurās tie pakļauj šķiņķus dabiskam caurvējam, kas veicina pakāpenisku un ilgstošu "Prosciutto di San Daniele" konservēšanu žāvējot un palīdz tam attīstīt raksturīgo aromātu.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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