C/2025/4198

24.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' Speċifikazzjoni ta' Indikazzjoni Ġeografika ta' prodott, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4198)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(l-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Prosciutto di San Daniele"

Nru tal-UE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Isem il-prodott**

"Prosciutto di San Daniele"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (il-Ministeru tal-Agrikoltura, tas-Sovranità tal-Ikel u tal-Foresti – id-Dipartiment tas-Sovranità tal-Ikel u tal-Isports Ekwestri)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP "Prosciutto di San Daniele"

— ma jinkludux bidla fl-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta jew tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta, jew fl-użu ta' dik id-denominazzjoni;

— ma jissograwx li jibdlu r-rabta msemmija fl-Artikolu 5(1)(b) għad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetta jew ir-rabta msemmija

— fl-Artikolu 5(2)(b) għall-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti; jew

— ma jinvolvux iktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Emenda tal-Artikolu 5

Emenda Nru 1

L-emenda tal-Artikolu 5.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u tal-punt 3.3 tad-Dokument Uniku

Deskrizzjoni: l-emenda tissostitwixxi l-piż massimu attwali tal-karkassa individwali tal-ħanżir ta' piż kbir — 168,0 kilogramma — bil-piż massimu ġdid ta' 180,0 kilogramma.

Ġustifikazzjoni: it-tixrid fit-tul tal-virus tad-deni tal-ħnieżer Afrikan, flimkien mal-applikazzjoni tar-regoli ta' produzzjoni reċenti dwar it-trobbija tal-ħnieżer, b'referenza partikolari kemm għat-titjib ġenetiku kif ukoll għat-tekniki ta' trobbija mtejba, inkluż l-għalf, wasslu għal żieda fil-piż tal-ħnieżer, minkejja li l-piż tal-koxxa se jibqa' mhux iktar minn 17,5 kg, sabiex il-prieżet ikollhom piż massimu ta' 12,8 kg fi tmiem il-fażi tal-preservazzjoni, li hija waħda mill-karatteristiċi distintivi tad-DOP "Prosciutto di San Daniele".

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Prosciutto di San Daniele"

Nru tal-UE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Prosciutto di San Daniele"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 16 — PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊEJ, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Prosciutto di San Daniele" huwa perżut nej li jkun ġie mmellaħ u ppreservat għal mill-inqas 400 jum mid-data tal-bidu tat-tmelliħ. Il-"Prosciutto di San Daniele" għandu forma karatteristika ta' kitarra u jinkludi l-parti distali tar-riġel (trotter). "Prosciutto di San Daniele" sħiħ bl-għadma ma għandux ikun jiżen inqas minn 8,3 kg u lanqas iktar minn 12,8 kg. Il-laħam huwa tari u x-xaħam huwa abjad u fi proporzjon tajjeb mad-dgħif, li huwa aħmar u roża b'xi vini ta' xaħam. Għandu togħma delikata, b'bilanċ tajjeb ta' togħma kompluta u b'togħma ta' wara iktar qawwija. Għandu aroma tfuħ ta' perżut ippreservat minħabba ż-żmien twil ta' preservazzjoni.

Il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-"Prosciutto di San Daniele", kif ittestjati fuq il-muskolu tal-*biceps femoris* qabel ma l-perżut jiġi mmarkat bil-logo, huma kif ġej:

1. umdità mhux inqas minn 57,0 % u mhux iktar minn 63,0 %;
2. kontenut ta' melħ (klorur tas-sodju) mhux inqas minn 4,3 % u mhux iktar minn 6,0 %;
3. indiċi tal-proteolisi mhux iktar minn 31 %;
4. attività tal-ilma (aW) mhux iktar minn 0,930.

Il-"Prosciutto di San Daniele" jista' jiġi kkummerċjalizzat sħiħ bl-għadma jew mingħajr għadma, u jista' jinqata' wkoll f'porzjonijiet b'forom u b'piżijiet differenti. Irrispettivament mill-format, il-perżut irid ikollu logo fuq il-ġilda u/jew mezz ieħor ta' identifikazzjoni li jiżgura jew jiggarantixxi li l-materja prima u l-prieżet ikunu traċċabbli u rintraċċabbli.

Il-"Prosciutto di San Daniele" jinbiegħ ukoll bħala perżut imfettet ippakkjat minn qabel. Għall-perżut li jrid jitqatta' u jiġi ppakkjat, il-perjodu minimu ta' preservazzjoni huwa ta' 430 jum, l-umdità hija limitata għal 62,0 % u l-attività tal-ilma (aW) ma tistax taqbeż iż-0,920.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-għalf għall-ħnieżer jiġi miż-żona ġeografika tat-trobbija. Madankollu, f'ċerti snin jista' jkun teknikament impossibbli li l-materjali tal-għalf kollha jinkisbu lokalment minħabba raġunijiet klimatiċi jew kummerċjali. F'dawn il-każijiet, ir-rabta maż-żona lokali trid tiġi ggarantita, f'konformità mal-Artikolu 1 tar-Regolament (UE) 2024/1143, billi jiġi żgurat li mill-inqas 50 % tal-konsum annwali ta' materja niexfa tal-ħnieżer jiġi miż-żona ġeografika tat-trobbija.

L-għalf jista' jingħata kemm f'forma likwida kif ukoll f'forma niexfa.

Fil-fażi tal-ftim, it-tmigħ ikun jikkonsisti mill-materja prima permessa mil-leġiżlazzjoni attwali tal-UE dwar it-tmigħ tal-annimali. It-tmigħ jista' jiġi ssupplimentat bil-vitamini, bil-minerali u bl-amminoaċidi, u jistgħu jintużaw addittivi skont il-leġiżlazzjoni attwali.

Il-materja prima li ġejja hija permessa fil-fażi tat-tkabbir: qamħirrum (sa 65 % tal-konsum ta' materja niexfa); sorgu, xgħir, qamħ, tritikal, dqiq taż-żerriegħa tal-qamħirrum u/jew taħlita tal-qamħirrum (sa 55 % tal-konsum ta' materja niexfa); ċereali żgħar, ċiċri (sa 25 % tal-konsum ta' materja niexfa); dqiq tas-sbula sħiħa tal-qamħirrum, nuħħala tal-qamħ u prodotti sekondarji oħra tal-ipproċessar tal-qamħ, prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja (sa 20 % tal-konsum ta' materja niexfa); silaġġ tal-qamħirrum, dqiq tal-glutina tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum, polpa tal-pitravi disidratati, prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ġirasol, pasta taż-żerriegħa tal-lift, żrieragħ ta' legumi oħra, fażola tas-sojja sħiħa mixwija u/jew espellent tas-sojja (sa 10 % tal-konsum ta' materja niexfa); pasta tar-raħs tal-qamħirrum, melassa (sa 5 % tal-konsum ta' materja niexfa); nifel imnixxef f'temperatura għolja (sa 4 % tal-konsum ta' materja niexfa); ħbub imnixxfa tad-distillaturi u sustanzi li jinħallu (sa 3 % tal-konsum ta' materja niexfa); polpa tal-frott u polpa tat-tadam (lbieba tat-tadam) bħala trasportaturi tat-taħlitiet lesti minn qabel, espellent tal-kittien, għalf tal-espellent tal-kittien, pasta tal-kittien, għalf tal-pasta tal-kittien, lipidi b'punt tat-tidwib ta' aktar minn 36 °C, ħmira (sa 2 % tal-konsum ta' materja niexfa); frakass tal-fdal tal-ħut (sa 1 % tal-konsum ta' materja niexfa); xorrox (sa 15 l għal kull ħanżir kuljum); u xorrox tal-butir (sa 250 g tal-konsum ta' materja niexfa għal kull ħanżir kuljum).

Il-kriterji li ġejjin iridu jitqiesu wkoll fil-fażi tat-tkabbir: it-tmigħ jista' jiġi ssupplimentat bil-vitamini u bil-minerali, u jistgħu jintużaw addittivi f'konformità mal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE; sabiex tiġi żgurata kopertura tax-xaħam ta' kwalità tajba, il-kontenut tal-aċidu linoleiku huwa limitat għal 2 % tal-konsum ta' materja niexfa u x-xaħam huwa limitat għal 5 % tal-konsum ta' materja niexfa; u ċ-ċereali jridu jkunu mill-inqas 45 % tal-konsum totali ta' materja niexfa.

Fil-fażi tat-tismin, iridu jiġu rrispettati l-istess regoli kollha għall-fażi tat-tkabbir, bl-eċċezzjonijiet li ġejjin: iċ-ċereali jridu jkunu mill-inqas 55 % tal-konsum totali ta' materja niexfa; hija eskluża l-materja prima Sojja sħiħa mixwija u/jew pasta tas-sojja u Frakass tal-fdal tal-ħut.

Il-koxox tal-ħnieżer li jintużaw fil-produzzjoni tal-"Prosciutto di San Daniele" jridu jiġu biss minn karkassi kklassifikati fil-kategorija "H" (Heavy, tqal) li jiżnu bejn minimu ta' 110,1 kg u massimu ta' 180 kg u li jagħmlu parti mill-klassijiet "U", "R", jew "O" fit-tabella tal-Unjoni Ewropea għall-klassifikazzjoni tal-karkassi tal-ħnieżer, u jridu jiżnu bejn minimu ta' 11,8 kg u massimu ta' 18 kg; inkella dawk biss maħsuba għal ċertu Pajjiżi Terzi li ma jippermettux il-preżenza tal-parti distali tar-riġel iridu jiżnu minimu ta' 11,3 kg u massimu ta' 17,5 kg.

Il-koxox iridu jinqatgħu skont l-istandard stabbilit fl-użu, u jrid ikollhom saff estern tax-xaħam li jkun oħxon mill-inqas 17 mm, inkluż il-ġilda. Dan ix-xaħam irid ikun sod biżżejjed, jiġifieri b'valur ta' jodju ta' mhux iktar minn 70 jew b'kontenut ta' aċidu linoleiku ta' mhux iktar minn 15 %.

Ma jistgħux jintużaw koxox minn ħnieżer b'mijopatiji PSE jew DFD evidenti jew b'effetti sekondarji ovvji ta' kundizzjonijiet infjammatorji u trawmatiċi preċedenti.

Il-koxox ta' ħnieżer maqtula iktar minn 5 ijiem qabel ma jistgħux jiġu pproċessati f'perżut.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-fażijiet kollha involuti fil-produzzjoni tal-"Prosciutto di San Daniele", mit-tirqim tal-koxox friski sat-tlestija tal-proċess tat-tnixxif, iridu jsiru fiż-żona tal-produzzjoni ddefinita, li tikkonsisti fit-territorju fi ħdan il-konfini amministrattivi tal-muniċipalità ta' San Daniele del Friuli fil-provinċja ta' Udine fir-Reġjun Awtonomu ta' Friuli-Venezia Giulia.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Sabiex tiġi ggarantita l-awtentiċità tal-"Prosciutto di San Daniele" mibjugħ imfettet u ppakkjat u b'hekk jiġu protetti l-konsumaturi, it-tqattigħ u l-ippakkjar iridu jsiru fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

Dan huwa meħtieġ biex tiġi ggarantita l-oriġini tal-prodott imfettet u ppakkjat minħabba li l-perżut imfettet ma jibqax ikollu l-marki ta' identifikazzjoni jidhru fuq il-ġilda tal-"Prosciutto di San Daniele". Dan jirriżulta wkoll mill-ħtieġa li jiġi żgurat li t-tfettit u l-ippakkjar isiru b'mod li jiġu evitati d-deidratazzjoni, l-ossidazzjoni u kwalunkwe telf tal-karatteristiċi organolettiċi oriġinali tal-"Prosciutto di San Daniele". Meta jiġi mfettet, il-perżut jitlef il-protezzjoni naturali li tipprovdi l-ġilda u jispiċċa iktar espost għall-ambjent.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-"Prosciutto di San Daniele" irid ikollu logo mmarkat fuq il-ġilda u/jew mezz ieħor ta' identifikazzjoni li jiżgura jew jiggarantixxi li l-materja prima u l-prieżet ikunu traċċabbli u rintraċċabbli.

Il-logo mmarkat fuq il-prieżet huwa kif ġej:



It-tikkettar tal-"Prosciutto di San Daniele" bl-għadma jew mingħajr għadma, kemm jekk jinbiegħ sħiħ jew imqatta' f'porzjonijiet, irid jinkludi l-indikazzjonijiet li ġejjin:

1. "Prosciutto di San Daniele" bit-Taljan, segwita mill-kliem "Denominazione di Origine Protetta" (Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta) jew "DOP",

2. l-isem jew it-trademark tal-kumpanija u l-indirizz tal-produttur tal-perżut irreġistrat fis-sistema ta' monitoraġġ li jiffinalizza l-proċess tal-produzzjoni jew li jikkumerċjalizza l-perżut.

Il-pakketti tal-"Prosciutto di San Daniele" mfettet iridu jinkludu l-indikazzjoni "Prosciutto di San Daniele" bit-Taljan segwita mill-kliem "Denominazione di Origine Protetta" jew "DOP", il-logo muri hawn fuq, in-numru ta' identifikazzjoni ta' min jippakkja, u l-kodiċi tal-identifikazzjoni, tal-kontroll u taċ-ċertifikazzjoni ta' kull pakkett individwali.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Il-produzzjoni tal-"Prosciutto di San Daniele" trid issir fi ħdan il-konfini amministrattivi tal-muniċipalità ta' San Daniele del Friuli fil-provinċja ta' Udine fir-Reġjun Awtonomu ta' Friuli-Venezia Giulia.

Il-"Prosciutto di San Daniele" jinkiseb b'mod esklużiv minn ħnieżer li jkunu twieldu, trabbew u nqatlu u l-karkassi tagħhom ikunu tqattgħu fiż-żona ġeografika li tinkludi t-territorju tar-reġjuni li ġejjin: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emiglia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo u Lazio.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Iż-żona tal-produzzjoni tal-"Prosciutto di San Daniele" tinsab fil-muniċipalità ta' San Daniele del Friuli fiċ-ċentru ta' Friuli, tul ix-xmara Tagliamento, li warajha jibdew l-ewwel għoljiet tal-Prealpi Karniċi.

L-orografija partikolari taż-żona tinteraġixxi ma' sistema ta' riħ li fiha, tul il-passaġġ tax-xmara Tagliamento, irjieħ sħan li jitilgħu mill-Baħar Adrijatiku jiltaqgħu ma' rjieħ iktar kesħin li jinżlu mill-Alpi, fi fluss dritt mill-Canale del Ferro del Tarvisano. Dan joħloq mikroklima speċifika li tiżgura ċirkolazzjoni ta' arja kalma u ambjent b'umdità baxxa li huma ideali għall-preservazzjoni fit-tul tal-perżut.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-preżenza tal-parti distali tar-riġel kif ukoll il-logo mmarkat fuq il-ġilda u/jew l-użu ta' mezz ta' identifikazzjoni alternattiv huma karatteristika tal-"Prosciutto di San Daniele". Iż-żamma tal-parti distali tar-riġel tippreserva l-perżut matul l-ipproċessar u tgħin lill-konsumaturi jgħarfu minnufih il-"Prosciutto di San Daniele". Barra minn hekk, il-forma karatteristika ta' kitarra, it-togħma delikata b'bilanċ tajjeb ta' togħma kompluta, u l-aroma tfuħ tal-"Prosciutto di San Daniele" huma karatteristiċi distintivi u ġejjin mit-tirqim u mill-ippressar tal-koxox, iż-żieda ta' melħ tal-baħar biss fil-bidu tal-proċess ta' produzzjoni, u ż-żmien twil li fih il-laħam idum imdendel biex jiġi ppreservat.

Il-koxox tal-ħnieżer miż-żona ġeografika tat-trobbija tal-ħnieżer, li ġejjin mir-razez speċifikati fil-punt 3 u mrobbija kif speċifikat fl-istess punt, għandhom kopertura ta' laħam u karatteristiċi ta' togħma li jagħmluhom naturalment adattati biex isiru prieżet ippreservati fit-tul.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott*

Il-kwalità tal-"Prosciutto di San Daniele" hija marbuta maż-żona ġeografika tal-produzzjoni u l-karatteristiċi ambjentali u umani tagħha. Il-"Prosciutto di San Daniele" jikseb il-karatteristiċi distintivi tiegħu mill-ammont ġust ta' xaħam tal-ogħla kwalità li jinsab fil-ħnieżer ta' piż kbir tipiċi tal-Wied tal-Po. Din il-kopertura ta' xaħam hija garantita mill-għażla tar-razza ġenetika u mill-klima taż-żona ġeografika tat-trobbija tal-ħnieżer u mill-oriġini tal-materja prima li tintuża għat-tmigħ tagħhom.

Il-mikroklima partikolari taż-żona ġeografika tal-produzzjoni għandha rwol fil-perjodu twil ta' preservazzjoni u tgħin biex jiżviluppaw it-togħma u l-aroma tal-"Prosciutto di San Daniele". Bis-saħħa tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija lokali u tal-klima, il-produzzjoni dejjem kienet iffukata esklużivament fuq il-muniċipalità li tat l-isem lill-perżut, u l-ipproċessar tal-perżut, li tradizzjonalment jinkiseb mill-ħnieżer imrobbijin fiż-żona deskritta fil-punt 4, isir minn ħaddiema tas-sengħa speċjalizzati.

L-esperjenza tal-preservaturi ewlenin, li jużaw it-tekniki speċifiċi għall-produzzjoni tal-perżut mgħoddija minn ġenerazzjoni għal oħra, hija essenzjali. Dawn jirregolaw il-parametri differenti involuti fil-fażijiet tal-produzzjoni tal-perżut skont il-kundizzjonijiet klimatiċi u l-karatteristiċi tal-koxox tal-ħnieżer, billi jużaw kmamar tat-tnixxif b'ħafna twieqi li fihom jesponu l-prieżet għall-kurrenti naturali li jgħinu l-preservazzjoni gradwali u fit-tul tal-"Prosciutto di San Daniele" u jgħinuh jiżviluppa l-aroma karatteristika tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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