Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4198

24.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4198)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Prosciutto di San Daniele”

EU-nr.: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Naam van het product**

“Prosciutto di San Daniele”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw – Departement Voedselsoevereiniteit en Paarden

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BOB “Prosciutto di San Daniele”:

— houden geen wijziging in van de naam van de BOB of de BGA, of van het gebruik van die naam;

— houden niet het risico in dat het in artikel 5, lid 1, punt b), bedoelde verband voor BOB’s of het in artikel 5, lid 2, punt b), bedoelde verband voor BGA’s wordt gewijzigd;

— en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Wijziging van artikel 5

Wijziging nr. 1:

Wijziging van artikel 5.3 van het productdossier en van punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging vervangt het huidige maximumgewicht van het afzonderlijke zware varkenskarkas — 168,0 kg — door het nieuwe maximumgewicht van 180,0 kg.

Motivering: door de langdurige verspreiding van de Afrikaanse varkenspest en de recente productievoorschriften voor de varkenshouderij die van toepassing zijn geworden (met bijzondere aandacht voor zowel genetische verbetering als verbeterde foktechnieken, waaronder de voeding), zijn de varkens zwaarder worden. Wel blijft het gewicht van de varkensbouten maximaal 17,5 kg, zodat de hammen aan het einde van de rijping maximaal 12,8 kg wegen. Dat is immers een van de onderscheidende kenmerken van de BOB "Prosciutto di San Daniele".

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Prosciutto di San Daniele"

EU-nr.: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Prosciutto di San Daniele"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 16 BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Prosciutto di San Daniele" is een prosciutto crudo (rauwe ham) die is gezouten en gedroogd gedurende ten minste 400 dagen vanaf de aanvangsdatum van het zouten. "Prosciutto di San Daniele" is een ham in de vorm van een gitaar en omvat het distale deel van de poot. Een volledige "Prosciutto di San Daniele" met bot mag niet minder dan 8,3 kg of meer dan 12,8 kg wegen. Het vlees is mals, terwijl het vet wit is en in de juiste verhouding staat tot het magere deel van het vlees, dat rood en roze is met enige vetmarmering. De ham heeft een verfijnde smaak met een evenwichtige volheid en een meer uitgesproken nasmaak. De ham heeft een geurig aroma van gedroogde ham als gevolg van de lange rijpingstijd.

De fysische en chemische kenmerken van "Prosciutto di San Daniele", zoals getest op de biceps femoris voordat het logo in de ham wordt gebrand, zijn:

1. een vochtgehalte dat niet lager dan 57,0 % of hoger dan 63,0 % is;
2. een zoutgehalte (natriumchloride) dat niet lager dan 4,3 % of hoger dan 6,0 % is;
3. een proteolyse-index van maximaal 31 %;
4. een wateractiviteit (aw) van maximaal 0,930.

"Prosciutto di San Daniele" kan in zijn geheel met het bot of uitgebeend worden verkocht en mag ook in qua omvang en gewicht variërende porties worden gesneden. Ongeacht het formaat moet de ham voorzien zijn van een ingebrand logo op het zwoerd en/of een ander identificatiemiddel dat waarborgt dat de grondstof en de hammen traceerbaar zijn.

"Prosciutto di San Daniele" wordt ook verkocht als voorverpakte in plakken gesneden ham. Voor ham die bestemd is om in plakken te worden gesneden en te worden verpakt, is de minimale rijpingsperiode 430 dagen, mag het vochtgehalte ten hoogste 62,0 % bedragen en mag de wateractiviteit (aw) niet hoger zijn dan 0,920.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het voeder van de varkens moet afkomstig zijn uit het geografische gebied waar ze worden gehouden. In sommige jaren is het om klimaatgerelateerde en commerciële redenen echter technisch niet mogelijk om 100 % van de voedermiddelen lokaal te verkrijgen, in welk geval het verband met het gebied moet worden gewaarborgd door overeenkomstig artikel 1 van Verordening (EU) 2024/1143 ervoor te zorgen dat ten minste 50 % van de jaarlijkse inname van droge stof van de varkens afkomstig is uit het geografische gebied waar ze worden gehouden.

Het diervoeder kan zowel in vloeibare als in droge vorm worden toegediend.

De voeding van speenvarkens moet bestaan uit de grondstoffen die zijn toegestaan op grond van de huidige EU-wetgeving inzake het voederen van dieren. De voeding van de varkens mag worden aangevuld met vitaminen, mineralen en aminozuren, en toevoegingsmiddelen mogen worden gebruikt overeenkomstig de huidige wetgeving.

De volgende grondstoffen zijn toegestaan in de opfokfase: maïs (maximaal 65 % van de inname van droge stof), sorghum, gerst, tarwe, triticale, meel van maïskorrels en/of meel van maïskolven (maximaal 55 % van de inname van droge stof), kleine granen, erwten (maximaal 25 % van de inname van droge stof), meel van hele maïskolven, tarwezemelen en andere bijproducten van de verwerking van tarwe, producten verkregen tijdens extractie van sojabonen (maximaal 20 % van de inname van droge stof), snijmaïs, maïsglutenmeel of maïsglutenvoer, gedroogde bietenpulp, producten verkregen tijdens extractie van zonnebloemzaad en koolzaad, andere zaden van peulvruchten, geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers (maximaal 10 % van de inname van droge stof), maïskiemschroot, melasse (maximaal 5 % van de inname van droge stof), luzerne (kunstmatig gedroogd) (maximaal 4 % van de inname van droge stof), donkere gedroogde spoeling (maximaal 3 % van de inname van droge stof), vruchtenpulp en tomatenpulp in de vorm van voormengsels, lijnzaadschilfers, lijnzaadschilfervoer, lijnzaadmeel, lijnzaadschroot, lipiden met een smeltpunt boven 36 °C, gist (maximaal 2 % van de inname van droge stof), vismeel (maximaal 1 % van de inname van droge stof), wei (maximaal 15 l per varken per dag), en karnemelk (maximaal 250 g droge stof per varken per dag).

In de opfokfase moet ook rekening worden gehouden met de volgende criteria: de voeding mag worden aangevuld met vitaminen en mineralen, en toevoegingsmiddelen mogen worden gebruikt overeenkomstig de huidige EU-wetgeving; om een vetlaag van goede kwaliteit te waarborgen, wordt het gehalte aan linolzuur beperkt tot 2 % van de inname van droge stof en wordt het vetgehalte beperkt tot 5 % van de inname van droge stof; granen moeten ten minste 45 % van de totale inname van droge stof uitmaken.

De regels voor de opfokfase gelden ook voor de afmestfase, met de volgende uitzonderingen: granen moeten ten minste 55 % van de totale inname van droge stof uitmaken en de slachtvarkens mogen geen vismeel of geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers krijgen.

De varkensbouten die voor de bereiding van "Prosciutto di San Daniele" worden gebruikt, moeten afkomstig zijn van in de categorie "H" (zwaar) ingedeelde karkassen met een gewicht van minimaal 110,1 kg en maximaal 180 kg die behoren tot de klassen "U", "R" of "O" volgens het EU-indelingsschema voor geslachte varkens. De bouten mogen niet minder dan 11,8 kg of meer dan 18 kg wegen en de bouten die bestemd zijn voor niet-EU-landen waar hammen met poot niet zijn toegestaan, mogen niet minder dan 11,3 kg of meer dan 17,5 kg wegen. De varkensbouten moeten worden versneden volgens de geldende norm en moeten aan de buitenkant een vetlaag hebben van ten minste 17 mm, met inbegrip van het zwoerd. Dit vet moet stevig genoeg zijn, d.w.z. met een joodgetal van ten hoogste 70 of met een gehalte aan linolzuur van ten hoogste 15 %.

Er mogen geen bouten worden gebruikt van varkens waarbij de spierziekte PSE of DFD is vastgesteld of met duidelijke gevolgen van eerdere ontstekingen en trauma's.

Er mogen geen bouten tot ham worden verwerkt van varkens die meer dan vijf dagen ervoor zijn geslacht.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle bereidingsfasen bij "Prosciutto di San Daniele", van het bijkanten van de verse varkensbouten tot de voltooiing van het droogproces, moeten plaatsvinden binnen het afgebakende productiegebied, dat bestaat uit het grondgebied binnen de bestuurlijke grenzen van de gemeente San Daniele del Friuli in de provincie Udine in de autonome regio Friuli-Venezia Giulia.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de authenticiteit van als voorverpakte plakken verkochte "Prosciutto di San Daniele" te garanderen en dus de consument te beschermen, moeten het in plakken snijden en het verpakken in het geografische productiegebied plaatsvinden.

Dit is noodzakelijk om de oorsprong van het voorverpakte, in plakken gesneden product te garanderen, omdat de identificatietekens op het zwoerd van "Prosciutto di San Daniele" bij de in plakken gesneden ham niet meer aanwezig zijn. Ook moet ervoor worden gezorgd dat het in plakken snijden en het verpakken op zodanige wijze gebeurt dat uitdroging en oxidatie worden voorkomen en de oorspronkelijke organoleptische kenmerken van "Prosciutto di San Daniele" niet worden aangetast. De ham verliest bij het in plakken snijden de natuurlijke bescherming van het zwoerd, waardoor het product meer aan de omgeving wordt blootgesteld.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Prosciutto di San Daniele" moet voorzien zijn van een ingebrand logo op het zwoerd en/of een ander identificatiemiddel dat waarborgt dat de grondstof en de hammen traceerbaar zijn.

Het volgende logo wordt in de hammen gebrand:



De etikettering van "Prosciutto di San Daniele" met bot of uitgebeende "Prosciutto di San Daniele" moet, ongeacht of de ham in één stuk of in porties gesneden wordt verkocht, de volgende gegevens bevatten:

1. "Prosciutto di San Daniele" (in het Italiaans), gevolgd door de woorden Denominazione di Origine Protetta (beschermde oorsprongsbenaming) of DOP (BOB);

2. de bedrijfsnaam of het handelsmerk en het adres van de in het controlesysteem geregistreerde producent van de ham die het productieproces afrondt of de ham in de handel brengt.

Op de verpakking van in plakken gesneden "Prosciutto di San Daniele" moet "Prosciutto di San Daniele" (in het Italiaans) zijn vermeld, gevolgd door de woorden Denominazione di Origine Protetta (beschermde oorsprongsbenaming) of DOP (BOB), het hierboven afgebeelde logo, het identificatienummer van de verpakker en de identificatie-, controle- en certificeringscode van elke afzonderlijke verpakking.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

"Prosciutto di San Daniele" moet worden geproduceerd binnen de bestuurlijke grenzen van de gemeente San Daniele del Friuli in de provincie Udine in de autonome regio Friuli-Venezia Giulia.

Het varkensvlees dat wordt gebruikt voor de bereiding van "Prosciutto di San Daniele", moet afkomstig zijn van varkens die zijn geboren, gehouden en geslacht en waarvan de karkassen zijn versneden in het geografische gebied, dat uit het grondgebied van de volgende regio's bestaat: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardije, Piëmont, Emilia-Romagna, Umbrië, Toscane, de Marken, Abruzzen en Lazio.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het productiegebied van "Prosciutto di San Daniele" is de gemeente San Daniele del Friuli in Centraal-Friuli, langs de rivier de Tagliamento, waarachter de eerste uitlopers van de Karnische Vooralpen verschijnen.

Het specifieke reliëf van het gebied staat in wisselwerking met een windpatroon waarbij warme winden die opstijgen uit de Adriatische Zee over de rivier de Tagliamento waaien en botsen met koudere winden die in een rechte stroom neerkomen uit de Alpen via het Canal del Ferro in de omgeving van Tarvisio. Hierdoor ontstaat een specifiek microklimaat dat zorgt voor een zachte luchtcirculatie en een omgeving met een lage vochtigheid die uitermate geschikt is voor het langdurig rijpen van ham.

5.2. *Specificiteit van het product*

Het feit dat de poot niet van de ham wordt verwijderd is een typisch kenmerk van "Prosciutto di San Daniele", evenals het logo dat in het zwoerd is gebrand en/of het gebruik van een alternatief identificatiemiddel. Het behoud van de poot aan de bout draagt bij tot de bescherming van de ham tijdens de verwerking en zorgt ervoor dat consumenten een volledige "Prosciutto di San Daniele" onmiddellijk kunnen herkennen. Daarnaast zijn de kenmerkende gitaarvorm, de verfijnde smaak met een evenwichtige volheid en de aangename geur van "Prosciutto di San Daniele" onderscheidende kenmerken die voortkomen uit het bijkanten en persen van de bouten, het toevoegen van uitsluitend zeezout aan het begin van het productieproces en de lange periode waarin het vlees te drogen wordt gehangen.

De varkensbouten uit het afgebakende gebied waar de varkens van de in punt 3 genoemde rassen worden gehouden zoals beschreven in dat punt, hebben vleesbedekkings- en smaakkenmerken waardoor ze van nature geschikt zijn voor de bereiding van hammen met een lange rijpingstijd.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product*

"Prosciutto di San Daniele" dankt zijn kwaliteit aan het geografische productiegebied en aan de menselijke en omgevingskenmerken ervan. "Prosciutto di San Daniele" krijgt zijn onderscheidende kenmerken van het vet van topkwaliteit dat in precies de juiste hoeveelheid voorkomt in de "zware varkens" die typisch zijn voor de Povlakte. Deze vetlaag wordt gegarandeerd door de genetische selectie van rassen en door het klimaat van het geografische gebied waar de varkens worden gehouden en waaruit de grondstoffen voor de voeding van de varkens afkomstig zijn.

Het bijzondere microklimaat van het geografische productiegebied speelt een rol in de lange rijpingsperiode en draagt bij tot de ontwikkeling van de smaak en geur van "Prosciutto di San Daniele". Vanwege de plaatselijke bodem- en klimaatomstandigheden is de productie altijd uitsluitend geconcentreerd geweest rond de gemeente waaraan de ham zijn naam ontleent, en de verwerking van de varkensbouten — die van oudsher afkomstig zijn uit het in punt 4 omschreven gebied — wordt uitgevoerd door gespecialiseerde arbeidskrachten.

Van essentieel belang is de ervaring van de "rijpmeesters", die gebruikmaken van de specifieke hambereidingsmethode die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Zij regelen de verschillende parameters die bij de fasen van de hambereiding een rol spelen, afhankelijk van de klimatologische omstandigheden en de kenmerken van de varkensbouten. In de droogkamers met veel vensters stellen ze de hammen bloot aan de natuurlijke luchtstroom, zodat de "Prosciutto di San Daniele" geleidelijk en langdurig kan rijpen en zijn kenmerkende geur kan ontwikkelen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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