C/2025/4198

24.7.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4198)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Prosciutto di San Daniele”

Nr UE: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

1. **Nazwa produktu**

„Prosciutto di San Daniele”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu dotyczącej ChNP „Prosciutto di San Daniele”:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia ani związku,

— którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych; oraz

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

Zmiana w art. 5

Zmiana 1

Zmiana dotyczy art. 5.3 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: W ramach zmiany zastępuje się obecną maksymalną masę pojedynczej ciężkiej tuszy wieprzowej – 168,0 kg – nową maksymalną masą wynoszącą 180,0 kg.

Uzasadnienie: Dalsze rozprzestrzenianie się wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF) wraz ze stosowaniem najnowszych zasad produkcji dotyczących chowu świń, w szczególności w odniesieniu do doskonalenia genetycznego i poprawy praktyk hodowlanych, w tym żywienia, doprowadziło do zwiększenia masy świń. Maksymalna masa nóg świń pozostanie jednak na poziomie 17,5 kg, tak że na koniec etapu peklowania szynki będą miały maksymalną masę 12,8 kg, co stanowi jedną z cech charakterystycznych ChNP Prosciutto di San Daniele.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele”

Nr UE: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Prosciutto di San Daniele”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Prosciutto di San Daniele” to szynka typu *prosciutto crudo*, która jest poddawana soleniu i suszeniu przez co najmniej 400 dni po rozpoczęciu peklowania. „Prosciutto di San Daniele” ma charakterystyczny kształt przypominający gitarę i obejmuje dystalną część kończyny (kość nogi). Masa całej „Prosciutto di San Daniele” wraz z kością nie może być mniejsza niż 8,3 kg ani większa niż 12,8 kg. Mięso jest delikatne, a tłuszcz ma barwę białą i występuje w odpowiedniej proporcji w stosunku do chudego mięsa, które ma barwę czerwono-różową i w pewnym stopniu charakteryzuje się marmurkowatością. Szynka ma delikatny, dobrze wyważony pełny smak i zostawia wyrazisty posmak. Ma zdecydowany zapach peklowanej szynki, co jest wynikiem długiego czasu peklowania.

Właściwości fizyczne i chemiczne szynki „Prosciutto di San Daniele”, badane na mięśniu dwugłowym uda (*biceps femoris*) przed naniesieniem logo, są następujące:

1. zawartość wilgoci nie może być niższa niż 57,0 % ani wyższa niż 63,0 %;
2. zawartość soli (chlorku sodu) nie może być niższa niż 4,3 % ani wyższa niż 6,0 %;
3. wskaźnik proteolizy nie może przekraczać 31 %;
4. aktywność wody (aw) nie może przekraczać 0,930.

„Prosciutto di San Daniele” może być sprzedawana w całości z kością lub bez kości, może być również krojona na porcje o różnym kształcie i różnej masie. Bez względu na formę szynka musi posiadać logo umieszczone na skórze lub być oznaczona za pomocą innego sposobu identyfikacji, który zapewnia lub gwarantuje identyfikowalność surowca i szynek.

„Prosciutto di San Daniele” jest również sprzedawana jako pakowana szynka w plastrach. W przypadku szynki, która ma być krojona na plastry i pakowana, minimalny okres peklowania wynosi 430 dni, zawartość wilgoci jest ograniczona do 62,0 %, a aktywność wody (aw) nie może przekraczać 0,920.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasza dla świń musi pochodzić z obszaru geograficznego, na którym są one hodowane. W niektórych latach pozyskanie 100 % materiałów paszowych lokalnie może jednak nie być technicznie możliwe ze względów klimatycznych lub handlowych; w takim przypadku należy zagwarantować związek z obszarem lokalnym, zgodnie z art. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143, poprzez zapewnienie, aby co najmniej 50 % rocznego poboru suchej masy przez świnie pochodziło z obszaru geograficznego, na którym są hodowane.

Pasza może być podawana w postaci zarówno płynnej, jak i suchej.

Pokarm podawany prosiętom ssącym musi składać się z surowców dopuszczonych przez obowiązujące przepisy UE dotyczące żywienia zwierząt gospodarskich. Dieta świń może być uzupełniana witaminami, minerałami i aminokwasami, a dodatki mogą być stosowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Na etapie hodowli dozwolone są następujące surowce: kukurydza (do 65 % poboru suchej masy); sorgo, jęczmień, pszenica, pszenżyto, mączka z ziaren kukurydzy lub mączka z kolb kukurydzy (do 55 % poboru suchej masy); drobne zboża, groch (do 25 % poboru suchej masy); mączka kukurydziana z całych kłosów, otręby pszenne i inne produkty uboczne przetwórstwa pszenicy, produkty uzyskiwane podczas ekstrakcji nasion soi (do 20 % poboru suchej masy); kiszonka z kukurydzy, kukurydziana mączka glutenowa lub pasza z glutenu kukurydzianego, odwodnione wysłodki buraczane, produkty otrzymane podczas ekstrakcji nasion słonecznika, śruta rzepakowa, inne nasiona roślin strączkowych, całe nasiona soi toastowane lub wytłok sojowy (do 10 % poboru suchej masy); mączka z zarodków kukurydzy, melasa (do 5 % poboru suchej masy); lucerna (suszona w wysokiej temperaturze) (do 4 % poboru suchej masy); wywar gorzelniany zbożowy suszony i frakcja rozpuszczalna (do 3 % poboru suchej masy); pulpa owocowa i pulpa pomidorowa (wytłoki z pomidorów) jako nośniki premiksów, makuch lniany, pasza z makuchu lnianego, mączka lniana, pasza z mączki lnianej, lipidy o temperaturze topnienia powyżej 36 °C, drożdże (do 2 % poboru suchej masy); mączka rybna (do 1 % poboru suchej masy); serwatka (do 15 l na zwierzę dziennie) oraz maślanka (do 250 g suchej masy pobieranej przez świnię dziennie).

Na etapie wzrostu zwierząt należy również wziąć pod uwagę następujące kryteria: dieta zwierząt może być uzupełniana witaminami i minerałami, a dodatki mogą być stosowane zgodnie z obowiązującymi przepisami UE; aby zapewnić pokrycie tłuszczem dobrej jakości, zawartość kwasu linolowego jest ograniczona do 2 % poboru suchej masy, a tłuszczu do 5 % poboru suchej masy oraz zboża muszą stanowić co najmniej 45 % całkowitego poboru suchej masy.

Na etapie końcowym obowiązują te same zasady, co na etapie wzrostu zwierząt, z następującymi wyjątkami: zboża muszą stanowić co najmniej 55 % całkowitego poboru suchej masy, a świniom w końcowym okresie tuczu nie wolno podawać mączki rybnej ani całych nasion soi toastowanych, ani wytłoku sojowego.

Nogi świń wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di San Daniele" muszą pochodzić z tusz tuczników zaklasyfikowanych do kategorii „H" (ciężkiej) o masie minimalnej 110,1 kg i maksymalnej 180 kg, należących do klas „U", „R" lub „O" w skali klasyfikacji tusz wieprzowych Unii Europejskiej. Masa nóg świń nie może być mniejsza niż 11,8 kg ani większa niż 18 kg, przy czym nogi przeznaczone dla tych krajów spoza UE, które nie zezwalają na pozostawianie kości nogi w szynce, nie mogą mieć masy niższej niż 11,3 kg ani wyższej niż 17,5 kg.

Nogi świń muszą być krojone zgodnie z obowiązującą normą i posiadać zewnętrzną warstwę tłuszczu o grubości co najmniej 17 mm wraz ze skórą. Tłuszcz musi być odpowiednio twardy, tj. o wartości jodu nie większej niż 70 lub zawartości kwasu linolowego nie większej niż 15 %.

Nie wolno używać nóg świń, u których występują zgłoszone choroby mięśni (PSE lub DFD) lub widoczne skutki wcześniejszych stanów zapalnych i urazów.

Nie wolno przetwarzać na szynkę nóg świń, jeśli od chwili ich uboju upłynęło więcej niż 5 dni.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie czynności związane z produkcją szynki „Prosciutto di San Daniele", od wykrawania świeżych nóg świń do zakończenia procesu suszenia, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji, który obejmuje terytorium w granicach administracyjnych gminy San Daniele del Friuli w prowincji Udine w regionie autonomicznym Friuli-Wenecja Julijska.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W celu zagwarantowania autentyczności „Prosciutto di San Daniele" sprzedawanej w postaci paczkowanych plastrów, a tym samym ochrony konsumentów, krojenie i pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym produkcji.

Jest to konieczne w celu zagwarantowania pochodzenia produktu paczkowanego w plastrach, ponieważ szynka w plastrach nie posiada już znaków identyfikacyjnych umieszczonych na skórze szynki „Prosciutto di San Daniele". Wynika to również z konieczności zapewnienia, aby krojenie i pakowanie odbywało się w sposób pozwalający uniknąć odwodnienia, utlenienia lub jakiegokolwiek pogorszenia pierwotnych właściwości organoleptycznych „Prosciutto di San Daniele". Krojenie w plastry pozbawia szynkę naturalnej ochrony, jaką zapewnia skórka, i sprawia, że produkt jest bardziej narażony na działanie czynników środowiskowych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt „Prosciutto di San Daniele" musi posiadać logo umieszczone na skórze szynki lub być oznaczony za pomocą innego sposobu identyfikacji, który zapewnia lub gwarantuje identyfikowalność surowca i szynek.

Logo umieszczane na szynkach wygląda następująco:



Etykieta „Prosciutto di San Daniele" z kością lub bez kości, sprzedawanej w całości lub porcjowanej, musi zawierać następujące informacje:

1. nazwę „Prosciutto di San Daniele" (w języku włoskim) oraz zwrot Denominazione di Origine Protetta (chroniona nazwa pochodzenia) lub DOP (ChNP);

2. nazwę lub znak towarowy przedsiębiorstwa oraz adres zarejestrowanego w systemie kontroli producenta szynki, który kończy proces produkcji lub wprowadza szynkę do obrotu.

Na opakowaniu szynki w plastrach „Prosciutto di San Daniele" należy umieścić napis „Prosciutto di San Daniele" (w języku włoskim), a następnie zwrot Denominazione di Origine Protetta lub DOP, logo przedstawione powyżej, numer identyfikacyjny zakładu pakującego oraz kod identyfikacyjny, kontrolny i certyfikacyjny każdego pojedynczego opakowania.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Prosciutto di San Daniele" musi odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji, który obejmuje terytorium w granicach administracyjnych gminy San Daniele del Friuli w prowincji Udine w regionie autonomicznym Friuli-Wenecja Julijska.

Mięso wieprzowe wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di San Daniele" musi pochodzić od świń, które zostały urodzone, były hodowane i zostały poddane ubojowi, a ich tusze zostały poddane rozbiorowi na obszarze geograficznym obejmującym następujące regiony: Friuli-Wenecja Julijska, Wenecja Euganejska, Lombardia, Piemont, Emilia Romania, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszarem produkcji „Prosciutto di San Daniele" jest gmina San Daniele del Friuli w środkowej części Friuli, wzdłuż rzeki Tagliamento, za którą rozpoczyna się pogórze Alp Karnickich.

Szczególna topografia tego obszaru oddziałuje z układem wiatrów, w którym, wzdłuż biegu rzeki Tagliamento, ciepłe wiatry wznoszące się znad Adriatyku spotykają się z zimniejszymi wiatrami zstępującymi z Alp, przepływającymi bezpośrednio przez Canale del Ferro del Tarvisano. Tworzy to szczególny mikroklimat, który zapewnia łagodną cyrkulację powietrza i środowisko charakteryzujące się małą wilgotnością, idealnie nadające się do długotrwałego suszenia szynki.

5.2. *Specyfika produktu*

Cechą charakterystyczną „Prosciutto di San Daniele" jest zachowanie kości nogi, a także logo umieszczone na skórze lub oznaczenie za pomocą alternatywnego sposobu identyfikacji. Kość nogi pozostawiona w nodze pomaga zachować właściwości szynki podczas przetwarzania i stała się znakiem rozpoznawczym szynki „Prosciutto di San Daniele" dla konsumentów. Ponadto charakterystyczny kształt przypominający gitarę, delikatny, dobrze wyważony i pełny smak i wyrazisty aromat „Prosciutto di San Daniele" to cechy wyróżniające ten produkt, które są zasługą trybowania i prasowania nóg świń, ograniczenia dodatków jedynie do soli morskiej stosowanej na początku produkcji oraz długotrwałego suszenia mięsa.

Nogi świń pochodzące z określonego obszaru hodowli świń, uzyskane ze zwierząt ras wymienionych w pkt 3, hodowanych w sposób określony w tym samym punkcie, cechują się właściwościami w zakresie pokrycia mięsem i smaku, które sprawiają, że w naturalny sposób nadają się do produkcji szynek długo dojrzewających.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu*

Szynka „Prosciutto di San Daniele" zawdzięcza swoją jakość specyficznym warunkom panującym na obszarze geograficznym obszarze produkcji oraz charakterystycznym cechom klimatycznym i czynnikowi ludzkiemu. „Prosciutto di San Daniele" zawdzięcza swoje charakterystyczne cechy tłuszczowi najwyższej jakości, występującemu w odpowiedniej ilości u „tuczników ciężkich", które są typowe dla Niziny Padańskiej. Takie pokrycie tłuszczem gwarantuje selekcja genetyczna rasy oraz klimat obszaru geograficznego, na którym hodowane są świnie i z którego pozyskiwane są surowce do ich żywienia.

Specyficzny mikroklimat geograficznego obszaru produkcji stwarza warunki idealne dla długiego peklowania szynek, istotnie wpływające na smak i zapach „Prosciutto di San Daniele". Ze względu na lokalne warunki glebowo-klimatyczne produkcja zawsze skupiała się wyłącznie w gminie, od której pochodzi nazwa szynki, a obróbką nóg świń – tradycyjnie pozyskiwanych z obszaru opisanego w pkt 4 – zajmują się wysoko wykwalifikowani i wyspecjalizowani pracownicy.

Istotnym czynnikiem jest również doświadczenie „mistrzów peklowania", którzy stosują specyficzne techniki produkcji szynek przekazywane z pokolenia na pokolenie. W zależności od warunków klimatycznych i właściwości nóg świń regulują oni różne parametry etapów produkcji szynki, wykorzystując suszarnie z wieloma oknami, w których wystawiają szynki na działanie naturalnych przeciągów, co sprzyja stopniowemu i długotrwałemu suszeniu szynki „Prosciutto di San Daniele" i pozwala jej nabrać charakterystycznego aromatu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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