C/2025/4198

24.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4198)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Prosciutto di San Daniele”

Nr. UE: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

1. **Denumirea produsului**

„Prosciutto di San Daniele”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al DOP „Prosciutto di San Daniele”

— nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

— nu riscă să anuleze legătura menționată la articolul 5 alineatul (1) litera (b) pentru denumirile de origine protejate sau legătura menționată la articolul 5 alineatul (2) litera (b) pentru indicațiile geografice protejate

— și

— nu presupun restricții suplimentare referitoare la comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Modificarea articolului 5

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 5 punctul 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea a înlocuit actuala greutate maximă a unei carcase de porc greu, de 168,0 kg, cu noua limită maximă, de 180,0 kg.

Justificare: răspândirea pentru o perioadă îndelungată a virusului pestei porcine africane (PPA), împreună cu aplicarea recentelor reguli de producție referitoare la creșterea porcinelor, mai ales în ceea ce privește ameliorarea genetică și îmbunătățirea tehnicilor de creștere, inclusiv a alimentației, a dus la creșterea greutății porcinelor, însă greutatea pulpei rămâne de maximum 17,5 kg, astfel încât, la sfârșitul etapei de maturare, jamboanele să aibă greutatea maximă de 12,8 kg, aceasta fiind una dintre caracteristicile distinctive ale produsului cu DOP „Prosciutto di San Daniele".

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Prosciutto di San Daniele"

Nr. UE: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Prosciutto di San Daniele"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 16 - PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Prosciutto di San Daniele" este un jambon obținut dintr-o pulpă crudă care a fost sărată și maturată timp de cel puțin 400 de zile de la data de începere a procesului de sărare. „Prosciutto di San Daniele" are forma exterioară de chitară și include partea distală (piciorul de porc). Jambonul „Prosciutto di San Daniele" întreg și cu os nu trebuie să cântărească mai puțin de 8,3 kg și nici mai mult de 12,8 kg. Carnea este fragedă, iar grăsimea este albă și în proporția corectă față de partea slabă, de culoare roșie și roz, ușor marmorată. Are un gust delicat, cu o aromă bogată bine echilibrată și un gust rezidual mai pronunțat. Are o aromă parfumată de jambon maturat, datorată perioadei îndelungate de maturare.

Caracteristicile fizice și chimice ale produsului „Prosciutto di San Daniele", testate pe bicepsul femural înainte de aplicarea marcajului la cald pe jambon, sunt următoarele:

1. conținut de umiditate de cel puțin 57,0 % și de cel mult 63,0 %;
2. conținut de sare (clorură de sodiu) de cel puțin 4,3 % și de cel mult 6,0 %;
3. indice de proteoliză de cel mult 31 %;
4. activitatea apei (aw) de cel mult 0.930.

Jambonul „Prosciutto di San Daniele" poate fi comercializat întreg și cu os, dezosat sau porționat, adică împărțit în bucăți de diferite forme și cu diferite greutăți. Indiferent de forma de prezentare, jambonul trebuie să aibă un marcaj aplicat la cald pe șorici și/sau un alt mijloc de identificare care să asigure sau să garanteze trasabilitatea și identificarea materiei prime și a jambonului.

„Prosciutto di San Daniele" se comercializează, de asemenea, sub formă de jambon feliat preambalat. Pentru jambonul care urmează să fie feliat și ambalat, perioada minimă de maturare este de 430 de zile, conținutul de umiditate este plafonat la 62,0 %, iar activitatea apei (aw) nu poate depăși 0,920.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Hrana porcilor trebuie să provină din aria geografică în care sunt crescuți aceștia. Totuși, în anumiți ani, din motive climatice și comerciale, există riscul să nu fie, efectiv, posibilă obținerea hranei pentru porcine în proporție de 100 % la nivel local. În aceste cazuri, în conformitate cu articolul 1 din Regulamentul (UE) 2024/1143, pentru a fi garantată legătura cu teritoriul, se asigură faptul că cel puțin 50 % din substanța uscată a hranei consumate anual de porcine provine din aria geografică în care sunt crescute porcinele.

Hrana poate fi administrată în formă atât lichidă, cât și uscată.

În faza de îngrășare, hrana porcinelor este constituită din materiile prime permise de legislația în vigoare a UE referitoare la hrănirea animalelor. Hrana porcinelor poate fi suplimentată cu vitamine, minerale și aminoacizi, iar aditivii pot fi utilizați în conformitate cu legislația în vigoare.

În faza de creștere sunt permise următoarele materii prime: porumb (în proporție de maximum 65 % din substanța uscată); sorg, orz, grâu, triticală, mălai și/sau făină de știuleți de porumb (în proporție de maximum 55 % din substanța uscată); cereale minore, mazăre (în proporție de maximum 25 % din substanța uscată; făină integrală din știuleți de porumb, tărâțe de grâu și alte subproduse rezultate din prelucrarea grâului, produse obținute prin extracție din semințele de soia (în proporție de maximum 20 % din substanța uscată); porumb însilozat, făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb (corn gluten feed); pulpă de sfeclă uscată epuizată; produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui, produse obținute prin extracție din semințe de rapiță, alte semințe de leguminoase, soia integrală prăjită și/sau turtă de soia (în proporție de maximum 10 % din substanța uscată); făină de germeni de porumb, melasă (în proporție de maximum 5 % din substanța uscată); lucernă uscată la temperatură ridicată (în proporție de maximum 4 % din substanța uscată); borhot și solubile de distilerie uscate (în proporție de maximum 3 % din substanța uscată); reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri, turtă din semințe de in, hrană pentru animale constând în turtă din semințe de in, făină din semințe de in, hrană pentru animale constând în făină din semințe de in, lipide cu punct de topire de peste 36 °C, drojdii (în proporție de maximum 2 % din substanța uscată); făină de pește (în proporție de maximum 1 % din substanța uscată); zer din lapte (în proporție de maximum 15 litri per animal pe zi); zară (cu un aport maxim de 250 g de substanță uscată per animal pe zi).

În plus, în faza de creștere trebuie să se țină cont de următoarele dispoziții: sunt admise utilizarea mineralelor, suplimentarea cu vitamine și utilizarea aditivilor în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene; pentru a se obține un strat exterior de grăsime de bună calitate, acidul linoleic nu trebuie să constituie mai mult de 2 %, iar grăsimile nu trebuie să depășească 5 % din substanța uscată; ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 45 % din substanța uscată totală.

În faza de îngrășare, trebuie respectate toate dispozițiile prevăzute pentru faza de creștere, cu următoarele excepții: ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 55 % din substanța uscată totală; sunt excluse următoarele materii prime: soia integrală prăjită și/sau turta de soia și făina de pește.

Pulpele de porc utilizate pentru producția de „Prosciutto di San Daniele” trebuie să provină doar din carcase clasificate în categoria H (Heavy), care cântăresc între minimum 110,1 kg și maximum 180 kg și se încadrează în clasa „U”, „R” sau „O” din grila Uniunii Europene pentru clasificarea carcaselor de porc. Pulpele nu trebuie să cântărească mai puțin de 11,8 kg sau mai mult de 18 kg, iar cele destinate țărilor terțe care interzic prezența piciorului nu pot cântări mai puțin de 11,3 kg sau mai mult de 17,5 kg.

Pulpele de porc trebuie să fie tranșate în conformitate cu standardul utilizat și să aibă un strat exterior de grăsime cu o grosime de cel puțin 17 mm, cu șorici cu tot. Această grăsime trebuie să aibă consistența corespunzătoare, adică să aibă un indice de iod de maximum 70 sau un conținut de acid linoleic de maximum 15 %.

Sunt excluse pulpele provenind de la porci cu miopatii declarate (PSE sau DFD) sau cu sechele evidente ale unor procese inflamatorii sau traumatice din trecut.

Pulpele de la porcii sacrificați cu mai mult de 5 de zile în urmă nu pot fi transformate în jambon.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Prosciutto di San Daniele”, de la finisarea pulpelor proaspete de porc până la finalizarea procesului de uscare, trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată, care cuprinde teritoriul situat în limitele administrative ale comunei San Daniele del Friuli, provincia Udine, regiunea autonomă Friuli-Venezia Giulia.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru a se garanta autenticitatea produsului „Prosciutto di San Daniele” comercializat sub formă de felii preambalate și pentru a proteja astfel consumatorii, felierea și ambalarea acestui produs trebuie să aibă loc în aria geografică de producție.

Acest lucru este necesar pentru a se garanta originea produsului feliat și preambalat, deoarece „Prosciutto di San Daniele” feliat nu mai are marcajele de identificare de pe șorici. Această dispoziție este impusă, de asemenea, de necesitatea de a se asigura că felierea și ambalarea se realizează astfel încât să se evite deshidratarea, oxidarea sau orice deteriorare a caracteristicilor organoleptice inițiale ale produsului „Prosciutto di San Daniele”. Felierea privează jambonul de protecția naturală oferită de șorici și face ca produsul să fie mai expus la factorii de mediu.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Prosciutto di San Daniele” prezintă marcajul aplicat la cald pe șorici și/sau un alt mijloc de identificare validat care să asigure sau să garanteze urmărirea și trasabilitatea și identificarea materiei prime și a jambonului.

Marcajul la cald este următorul:



Eticheta produsului „Prosciutto di San Daniele” întreg și cu os, întreg și dezosat sau tranșat în bucăți trebuie să conțină următoarele mențiuni:

1. „Prosciutto di San Daniele” (în italiană), urmat de mențiunea „Denominazione di Origine Protetta” (denumire de origine protejată) sau „DOP”;

2. denumirea societății sau marca comercială și adresa unității de producție înregistrate în sistemul de control care finalizează procesul de producție sau comercializează jambonul.

Pe ambalajul produsului „Prosciutto di San Daniele” feliat trebuie să figureze mențiunea „Prosciutto di San Daniele” (în limba italiană), urmată de mențiunea „Denominazione di Origine Protetta” sau „DOP”, ilustrarea grafică a marcajului indicat mai sus, numărul de identificare al ambalatorului și codul de identificare, control și certificare al fiecărui ambalaj în parte.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Prosciutto di San Daniele” trebuie să fie produs în limitele administrative ale comunei San Daniele del Friuli, provincia Udine, regiunea autonomă Friuli-Venezia Giulia.

Carnea de porc utilizată pentru fabricarea produsului „Prosciutto di San Daniele” trebuie să provină de la porci care au fost fătați, crescuți și sacrificați și ale căror carcase au fost tranșate în aria geografică ce cuprinde teritoriile următoarelor regiuni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemont, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo și Lazio.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Aria de producție a jambonului „Prosciutto di San Daniele” este situată în Friuli, partea centrală, corespunzând comunei San Daniele del Friuli, care se află de-a lungul râului Tagliamento, după care se ivesc primele reliefuri muntoase ale zonei Prealpi Carniche.

Relieful special al zonei interacționează cu un regim al vânturilor care, de-a lungul cursului râului Tagliamento, include prezența unor vânturi calde provenind dinspre Marea Adriatică ce se intersectează cu vânturi mai reci ce coboară dinspre Alpi, în legătură directă cu Canale del Ferro del Tarvisano. Astfel, se creează o microclimă specifică ce asigură o ventilare ușoară și un mediu ușor umed, ideale pentru îndelunga maturare prin uscare a jambonului.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Prosciutto di San Daniele" este caracterizat de prezența piciorului și de prezența marcajului aplicat la cald pe șorici și/sau a unui alt mijloc de identificare. Lăsarea piciorului de porc atașat de pulpă contribuie la conservarea jambonului în timpul prelucrării și face ca produsul întreg „Prosciutto di San Daniele" să poată fi recunoscut imediat de consumatori. În plus, forma caracteristică de chitară, gustul delicat, cu o aromă bogată bine echilibrată și aroma deosebită a produsului „Prosciutto di San Daniele" sunt caracteristice și se datorează operațiunilor de finisare și presare a pulpei, utilizării doar a sării de origine marină care este adăugată la începutul procesului de producție, precum și perioadei lungi în care carnea stă atârnată în vederea uscării.

Pulpele de porc provenite din aria geografică prevăzută pentru creșterea porcilor, obținute de la rasele menționate la punctul 3, de la porci crescuți astfel cum se specifică la același punct, prezintă o textură a cărnii și caracteristici gustative care le fac adecvate în mod natural pentru producerea jambonului îndelung maturat.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului*

Calitatea produsului „Prosciutto di San Daniele" se datorează ariei geografice de producție și caracteristicilor sale de mediu și umane. Caracteristicile distinctive ale produsului „Prosciutto di San Daniele" sunt determinate de grăsimea de cea mai bună calitate, prezentă exact în cantitatea potrivită la „porcii grei" tipici din valea fluviului Pad. Această acoperire cu grăsime este garantată de selecția genetică a raselor și de clima zonei geografice în care sunt crescuți porcii și din care provin materiile prime utilizate pentru hrănirea acestora.

Microclima specifică a ariei geografice de producție are un rol în perioada îndelungată de maturare și contribuie la dezvoltarea gustului și a aromei produsului „Prosciutto di San Daniele". Având în vedere condițiile pedoclimatice locale, producția a avut loc întotdeauna numai în comuna după care a fost denumit jambonul, iar prelucrarea pulpelor de porc – care provin în mod tradițional din zona descrisă la punctul 4 – este realizată de o forță de muncă înalt calificată și specializată.

De o importanță vitală este experiența „maeștrilor preparatori" de jamboane, care utilizează tehnicile specifice de producție transmise din generație în generație. Aceștia ajustează diferiții parametri implicați în etapele de producție a jambonului în funcție de condițiile climatice și de caracteristicile pulpelor de porc, utilizând uscătorii cu multe ferestre în care expun jamboanele la curenții naturali care ajută la maturarea prin uscare treptată și prelungită a jambonului „Prosciutto di San Daniele" și ajută la dezvoltarea aromei caracteristice a acestuia.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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