C/2025/4198

24.7.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4198)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di San Daniele“

EU št.: PDO-IT-0065-AM02 – 19. maj 2025

1. **Ime proizvoda**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za ZOP „Prosciutto di San Daniele“:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave iz člena 5(1), točka (b), za zaščitene označbe porekla ali povezave

— iz člena 5(2), točka (b), za zaščitene geografske označbe in

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Sprememba člena 5

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 5.3 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: S spremembo je sedanja največja teža posameznega trupa težkih prašičev 168,0 kg nadomeščena z novo največjo težo 180,0 kg.

Razlog: nenehno širjenje virusa afriške prašičje kuge je skupaj z izvajanjem nedavnih pravil proizvodnje v zvezi z rejo prašičev, zlasti kar zadeva genetske izboljšave in izboljšanje živinorejskih praks, vključno s krmo, privedlo do povečanja teže prašičev. Vendar bo največja teža prašičjih stegen 17,5 kg ostala nespremenjena, tako da bo ob koncu faze sušenja največja teža pršutov 12,8 kg, kar je ena od posebnih značilnosti proizvoda z ZOP „Prosciutto di San Daniele“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele“

EU št.: PDO-IT-0065-AM02 – 19. maj 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Proizvod „Prosciutto di San Daniele“ je pršut vrste *prosciutto crudo*, ki je bil izdelan po postopku soljenja in suhega razsoljevanja vsaj 400 dni pred datumom začetka sušenja. Proizvod „Prosciutto di San Daniele“ ima značilno obliko kitare in vsebuje distalni del stegna (parkelj). Proizvod „Prosciutto di San Daniele“ s kostmi ne sme tehtati manj kot 8,3 kg in ne več kot 12,8 kg. Meso je nežno, maščoba pa je bela ter v pravem razmerju glede na pusti del, ki je rdeč in rožnat z nekaj maščobnimi plastmi. Ima nežen in uravnoteženo poln okus in izrazitejši pookus. Zaradi dolgotrajnega sušenja ima dišeč vonj po sušenem pršutu.

Fizikalne in kemijske lastnosti proizvoda „Prosciutto di San Daniele“, kot so bile preizkušene na stegenski mišici pred vžiganjem logotipa na pršut, so naslednje:

1. vsebnost vlage ni nižja od 57,0 % ali višja od 63,0 %;
2. vsebnost soli (natrijevega klorida) ni nižja od 4,3 % ali višja od 6,0 %;
3. kazalnik proteolize ne presega 31 %;
4. vodna aktivnost (aw) ne presega 0,930.

Proizvod „Prosciutto di San Daniele“ se lahko prodaja cel s kostmi ali brez njih, lahko pa se prodaja tudi razrezan na kose različnih oblik in teže. Ne glede na obliko mora imeti pršut na skorjo vžgan logotip in/ali drugo sredstvo identifikacije, ki zagotavlja, da so surovine in pršuti sledljivi in izsledljivi.

Proizvod „Prosciutto di San Daniele“ se prodaja tudi kot predpakiran narezan pršut. Za pršut, ki bo narezan na rezine in pakiran, je minimalno obdobje sušenja 430 dni, vsebnost vlage je omejena na 62,0 %, vodna aktivnost (aw) pa ne sme preseči 0,920.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Krma prašičev mora izvirati z geografskega območja, na katerem so rejeni. V nekaterih letih morda tehnično ne bo mogoče 100 % krmil pridobiti lokalno iz razlogov, povezanih s podnebjem, ali komercialnih razlogov, zato je treba v takem primeru v skladu s členom 1 Uredbe (EU) 2024/1143 povezavo z lokalnim območjem zagotoviti tako, da vsaj 50 % letnega vnosa suhe snovi za prašiče izvira z geografskega območja, na katerem so rejeni.

Krma se lahko daje v tekoči ali suhi obliki.

Hrana, s katero se hranijo sesni pujski, mora biti sestavljena iz surovin, ki so dovoljene na podlagi trenutne zakonodaje EU o krmi živine. Prehrana prašičev se lahko dopolni z vitamini, minerali in aminokislinami, dodatki pa se lahko uporabljajo v skladu s trenutno zakonodajo.

V fazi rastočih pitancev so dovoljene naslednje surovine: koruza (do 65 % vnosa suhe snovi), sirek, ječmen, pšenica, tritikala, zdrob iz zrnja koruze in/ali zdrob iz koruznih storžev (do 55 % vnosa suhe snovi), manjša žita, grah (do 25 % vnosa suhe snovi), zdrob iz celih koruznih klasov, pšenični otrobi in drugi stranski proizvodi predelave pšenice, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sojinih zrn (do 20 % vnosa suhe snovi), koruzna silaža, zdrob iz koruznega glutena ali krma iz koruznega glutena, proizvodi, pridobljeni med ekstrakcijo sončničnih semen, zdrob oljne ogrščice, druga semena stročnic, pražena cela sojina zrna in/ali sojina pogača (do 10 % vnosa suhe snovi), zdrob iz koruznih kalčkov, melasa (do 5 % vnosa suhe snovi), lucerna (sušena na visoki temperaturi) (do 4 % vnosa suhe snovi), sušeno zrnje in topni ostanki destilarn (do 3 % vnosa suhe snovi), sadna in paradižnikova pulpa (paradižnikova mezga) kot nosilki premiksov, lanena pogača, krma iz lanene pogače, zdrob iz lanenega semena, krma iz zdroba iz lanenega semena, lipidi s tališčem nad 36 °C, kvas (do 2 % vnosa suhe snovi), ribja moka (do 1 % vnosa suhe snovi), sirotka (do 15 l na prašiča na dan) in pinjenec (do 250 g vnosa suhe snovi na prašiča na dan).

V fazi rastočih pitancev je treba upoštevati tudi naslednja merila: prehrana se lahko dopolni z vitamini in minerali, dodatki pa se lahko uporabljajo v skladu s trenutno zakonodajo EU; za zagotovitev maščevja dobre kakovosti je vsebnost linolne kisline omejena na 2 % vnosa suhe snovi, maščoba pa je omejena na 5 % vnosa suhe snovi; žita pa morajo predstavljati najmanj 45 % skupnega vnosa suhe snovi.

Ista pravila kot za fazo rastočih pitancev se uporabljajo tudi za fazo pitancev ob zaključku reje, z naslednjimi izjemami: žita morajo predstavljati najmanj 55 % skupnega vnosa suhe snovi, pitanci po zaključku reje pa ne smejo biti pitani z ribjo moko ali praženimi celimi sojinimi zrni in/ali sojino pogačo.

Stegna prašičev, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Prosciutto di San Daniele“, morajo izvirati od trupov, uvrščenih v kategorijo „H“ (težki), ki tehtajo med najmanj 110,1 kg in največ 180 kg ter spadajo v razrede „U“, „R“ ali „O“ lestvice Evropske unije za razvrstitev prašičjih trupov. Stegna ne smejo tehtati manj kot 11,8 kg ali več kot 18 kg, tista, ki so namenjena za države zunaj EU, ki ne dovoljujejo, da na stegnu pršuta ostane parkelj, pa ne smejo tehtati manj kot 11,3 kg ali več kot 17,5 kg.

Stegna prašičev morajo biti razrezana v skladu z uveljavljenim standardom in imeti vsaj 17 mm debelo zunanjo plast maščobe, vključno s skorjo. Maščoba mora biti dovolj trdna, tj. z vrednostjo joda največ 70 ali vsebnostjo linolne kisline največ 15 %.

Stegna prašičev z očitnimi miopatijami (PSE in DFD) ali z očitnimi posledicami predhodnih vnetij ali poškodb se ne smejo uporabiti.

Stegna prašičev, zaklanih več kot pet dni prej, se ne smejo predelati v pršut.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje proizvoda „Prosciutto di San Daniele“, od obrezovanja svežega prašičjega stegna do zaključka procesa sušenja, morajo potekati na opredeljenem območju proizvodnje, ki zajema ozemlje znotraj upravnih meja občine San Daniele del Friuli v Videmski pokrajini v Avtonomni deželi Furlanija - Julijska krajina.

3.5 *Posebna pravila za rezanje na rezine, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Da bi zagotovili pristnost proizvoda „Prosciutto di San Daniele“, ki se prodaja kot predpakiran narezek, in s tem zaščitili potrošnike, morata rezanje na rezine in pakiranje potekati znotraj geografskega območja proizvodnje.

To je potrebno za zagotovitev porekla narezanega predpakiranega proizvoda, ker narezan pršut nima več identifikacijskih oznak, prikazanih na skorji proizvoda „Prosciutto di San Daniele“. Izhaja tudi iz potrebe po zagotovitvi, da se rezanje na rezine in pakiranje izvajata na način, ki preprečuje dehidracijo, oksidacijo ali morebitno izgubo prvotnih organoleptičnih lastnosti proizvoda „Prosciutto di San Daniele“. Z rezanjem na rezine pršut izgubi naravno zaščito, ki jo zagotavlja skorja, proizvod pa je bolj izpostavljen okolju.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Prosciutto di San Daniele“ mora imeti na skorjo vžgan logotip in/ali drugo sredstvo identifikacije, ki zagotavlja, da so surovine in pršuti sledljivi in izsledljivi.

Logotip, ki se vžge na pršute, je naslednji:



Označevanje proizvoda „Prosciutto di San Daniele“ s kostmi ali brez njih, ki se prodaja cel ali razrezan na kose, mora vključevati naslednje podrobnosti:

1. „Prosciutto di San Daniele“ (v italijanščini), ki mu sledi besedilo *Denominazione di Origine Protetta* (zaščitena označba porekla) ali kratica *DOP* (ZOP),

2. ime podjetja ali blagovne znamke in naslov proizvajalca pršuta, registriranega v sistemu nadzora, ki zaključi proizvodni postopek ali trži pršut.

Pakiranje narezanega proizvoda „Prosciutto di San Daniele“ mora vključevati besedilo „Prosciutto di San Daniele“ (v italijanščini), ki mu sledi besedilo *Denominazione di Origine Protetta* ali kratica *DOP*, zgoraj prikazani logotip, identifikacijsko številko obrata za pakiranje ter identifikacijsko, kontrolno in certifikacijsko kodo posameznega pakiranja.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvod „Prosciutto di San Daniele“ mora biti proizveden znotraj upravnih meja občine San Daniele del Friuli v Videmski pokrajini v Avtonomni deželi Furlanija - Julijska krajina.

Prašičje meso, ki se uporablja za izdelavo proizvoda „Prosciutto di San Daniele“, mora izvirati od prašičev, ki so bili povrženi, rejeni in zaklani, njihovi trupi pa so bili razrezani na geografskem območju, ki zajema ozemlje naslednjih dežel: Furlanija - Julijska krajina, Benečija, Lombardija, Piemont, Emilija - Romanja, Umbrija, Toskana, Marke, Abruci in Lacij.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Območje proizvodnje proizvoda „Prosciutto di San Daniele“ je občina San Daniele del Friuli v osrednji Furlaniji vzdolž reke Tagliamento, onstran katere se dvigajo prvi vrhovi Karnijskega predgorja.

Posebna topografija območja je povezana z vzorci vetrov, kjer se vzdolž toka reke Tagliamento topli vetrovi dvigajo z Jadranskega morja in prihajajo v stik s hladnejšimi vetrovi, ki se spuščajo z Alp, prav v višini Canale del Ferro del Tarvisano. Tako nastaja posebna mikroklima, ki zagotavlja nežno kroženje zraka in okolje z nizko stopnjo vlažnosti, ki je idealno za podaljšani postopek suhega razsoljevanja pršuta.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Dejstvo, da pršut ohranja parkelj, je značilna lastnost proizvoda „Prosciutto di San Daniele“, kot je hkrati logotip, vžgan na skorjo, in/ali uporaba alternativnega sredstva identifikacije. Ohranitev parklja na stegnu pripomore k ohranjanju pršuta med predelavo, zaradi česar je celoten proizvod „Prosciutto di San Daniele“ nemudoma prepoznaven za potrošnike. Hkrati so značilna oblika kitare, nežen in uravnoteženo poln okus ter dišeča aroma proizvoda „Prosciutto di San Daniele“ značilne lastnosti, ki izhajajo iz obrezovanja in stiskanja stegen, dodajanja zgolj morske soli na začetku postopka proizvodnje, brez drugih dodatkov, ter dolgega obdobja sušenja mesa z obešanjem.

Prašičja stegna z uveljavljenega območja reje prašičev, pridobljena iz pasem, opredeljenih v točki 3, in rejenih, kot je opredeljeno v isti točki, imajo lastnosti mesnatosti in okusa, zaradi katerih so naravno primerna za proizvodnjo dolgo sušenih pršutov.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda*

Kakovost proizvoda „Prosciutto di San Daniele“ je rezultat geografskega območja proizvodnje ter njegovih okoljskih in človeških značilnosti. Proizvod „Prosciutto di San Daniele“ pridobi svoje prepoznavne lastnosti iz prvovrstne maščobe, ki se v „težkih prašičih“, značilnih za Padsko nižino, nahaja v ravno pravih količinah. To maščevje se zagotavlja z genetsko selekcijo pasem in s podnebjem geografskega območja, na katerem poteka reja prašičev ter s katerega izvirajo surovine za njihovo krmo.

Posebna mikroklima geografskega območja proizvodnje ima pomembno vlogo pri dolgem obdobju sušenja ter pripomore k razvoju okusa in vonja proizvoda „Prosciutto di San Daniele“. Zaradi lokalnih talnih in podnebnih pogojev je bila proizvodnja vedno osredotočena izključno na občino, po kateri pršut nosi ime, predelavo prašičjih stegen, ki tradicionalno izvirajo z območja, opisanega v točki 4, pa izvaja visoko usposobljena in specializirana delovna sila.

Bistvenega pomena so izkušnje „glavnih izvajalcev postopka sušenja“, ki uporabljajo posebne tehnike izdelave pršuta, ki se prenašajo iz roda v rod. Ti uravnavajo različne parametre v fazah izdelave pršuta glede na podnebne pogoje in značilnosti prašičjih stegen, pri čemer uporabljajo sušilnice s številnimi okni, v kateri izpostavljajo pršute naravnemu prepihu, ki pripomore k postopnemu in podaljšanemu postopku suhega razsoljevanja proizvoda „Prosciutto di San Daniele“ in k razvoju njegovega značilnega vonja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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