C/2025/4198

24.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4198)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Prosciutto di San Daniele”

EU-nr: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

1. **Produktens namn**

”Prosciutto di San Daniele”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för Prosciutto di San Daniele SUB:

— inbegriper inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— riskerar inte att upphäva det samband som avses i artikel 5.1 b för skyddade ursprungsbeteckningar

— eller det samband som avses i artikel 5.2 b för skyddade geografiska beteckningar och

— innebär inga ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Ändring av artikel 5

Ändring 1

Ändringen gäller artikel 5.3 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen ersätter den nuvarande högsta vikten för en enskild tung slaktkropp av gris – 168,0 kg – med en ny högsta vikt på 180,0 kg.

Motivering: Att virus av afrikansk svinpest fortfarande sprids, tillsammans med tillämpningen av de senaste produktionsreglerna för grisuppfödning – särskilt när det gäller genetisk förbättring och förbättrade uppfödningsmetoder, inklusive utfodring – har lett till att grisarna ökar i vikt. Den högsta vikten för skinkorna kommer dock att ligga kvar på 17,5 kg, vilket innebär att skinkorna i slutet av torkningen har en högsta vikt på 12,8 kg, vilket är en av de särskilda egenskaperna hos den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di San Daniele”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Prosciutto di San Daniele

EU-nr: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Prosciutto di San Daniele”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Prosciutto di San Daniele” är en skinka av typen *prosciutto crudo* som har saltats och torrsaltats i minst 400 dagar från och med torkningens startdatum. ”Prosciutto di San Daniele” kännetecknas av sin gitarrform och inkluderar änddelen av benet (foten). En hel ”Prosciutto di San Daniele” med ben ska väga minst 8,3 kg och högst 12,8 kg. Fettet är vitt och står i proportion till det möra köttet, som är rött och rosa med viss fettmarmorering. Smaken är utsökt, med välbalanserad fyllighet och en mer distinkt eftersmak. Den har en välluktande skinkdoft tack vare den långa torkningstiden.

”Prosciutto di San Daniele” har följande fysiska och kemiska egenskaper, som testas på biceps femoris innan skinkan brännmärks med logotypen:

1. En vattenhalt som inte är mindre än 57,0 % eller mer än 63,0 %.
2. En salthalt (natriumklorid) som inte är mindre än 4,3 % eller mer än 6,0 %.
3. Ett index för proteolys som inte överstiger 31 %.
4. En vattenaktivitet (aw) som inte överstiger 0,930.

”Prosciutto di San Daniele” får säljas hel med eller utan ben eller delas i portionsbitar av olika storlek och vikt. Oavsett form måste skinkan vara brännmärkt med en logotyp på svålen och/eller med ett annat identifieringsmärke som säkerställer eller garanterar att råvarorna och skinkorna är spårbara.

”Prosciutto di San Daniele” säljs även som färdigförpackade skivor. För skinka som ska skivas och förpackas är den minsta torkningstiden 430 dagar, vattenhalten är begränsad till 62,0 % och vattenaktiviteten (aw) får inte överstiga 0,920.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Grisarnas foder måste komma från det geografiska område där de föds upp. Vissa år kan det dock vara tekniskt omöjligt att få tag i 100 % av foderråvarorna på plats av klimatrelaterade eller kommersiella skäl. I sådana fall måste sambandet med det lokala området garanteras, i enlighet med artikel 1 i förordning (EU) 2024/1143, genom att säkerställa att minst 50 % av grisarnas årliga intag av torrsubstans kommer från det geografiska område där de föds upp.

Fodret kan ges i både torr och flytande form.

Den kost som ges diande smågrisar ska bestå av råvaror som är tillåtna enligt EU:s lagstiftning om utfodring av djur. Grisarnas kost får kompletteras med vitaminer, mineraler och aminosyror, och tillsatser får användas enligt den nuvarande lagstiftningen.

Följande råvaror är tillåtna under tillväxten: Majs (upp till 65 % av intaget av torrsubstans). Sorghum, korn, vete, rågvete, krossad majs och/eller majskolvar (upp till 55 % av intaget av torrsubstans). Mindre vanliga spannmålsslag, ärter (upp till 25 % av intaget av torrsubstans). Majsmjöl på hela kolvar, vetekli och andra biprodukter från bearbetning av vete, produkter som erhålls vid utvinning av sojabönor (upp till 20 % av intaget av torrsubstans). Majsensilage, majsglutenmjöl, torkad betmassa, produkter som erhålls vid utvinning av solrosfrön, rapsmjöl, andra frön från baljväxter, hela rostade sojabönor och/eller sojaexpeller (upp till 10 % av intaget av torrsubstans). Majsgroddsmjöl, melass (upp till 5 % av intaget av torrsubstans). Lusern (torkad i hög temperatur) (upp till 4 % av intaget av torrsubstans). Torkad drank och vattenlösliga restprodukter (upp till 3 % av intaget av torrsubstans). Fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som förblandningsbärare, linfröexpeller, foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl, lipider med en smältpunkt över 36 °C, jäst (upp till 2 % av intaget av torrsubstans). Fiskmjöl (upp till 1 % av intaget av torrsubstans). Vassle (upp till 15 l per gris per dag). Kärnmjölk (upp till 250 g av intaget av torrsubstans per gris per dag).

Följande kriterier måste också beaktas vid tillväxten: Kosten får kompletteras med vitaminer och mineraler, och tillsatser får användas enligt den nuvarande EU-lagstiftningen. För att säkerställa fett av god kvalitet begränsas halten av linolsyra till 2 % av intaget av torrsubstans och fettet till 5 % av intaget av torrsubstans. Spannmål måste utgöra minst 45 % av det totala intaget av torrsubstans.

Reglerna för tillväxtfasen gäller också för slutgödningen, med följande undantag: Spannmål måste utgöra minst 55 % av det totala intaget av torrsubstans, och grisar i slutgödningsfasen får inte utfodras med fiskmjöl eller hela rostade sojabönor och/eller sojaexpeller.

De lår som används för tillverkning av ”Prosciutto di San Daniele” ska komma från slaktkroppar klassificerade i kategori H (tunga), som väger minst 110,1 kg och högst 180 kg och omfattas av klasserna U, R eller O enligt EU:s skala för klassificering av slaktkroppar av gris. Låren ska väga minst 11,8 kg och högst 18 kg, och lår avsedda för tredjeländer som inte tillåter att foten lämnas kvar på benet ska väga minst 11,3 kg och högst 17,5 kg.

Låren ska styckas enligt etablerade standarder och ha ett yttre fettlager som är minst 17 mm tjockt, exklusive svålen. Fettet ska vara tillräckligt fast, dvs. ha ett jodtal på högst 70 eller en halt av linolsyra på högst 15 %.

Lår från grisar med konstaterade muskelsjukdomar (PSE eller DFD) eller tecken på tidigare inflammationer eller trauman får inte användas.

Lår från grisar som slaktats för mer än fem dagar sedan får inte bearbetas till skinka.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i tillverkningen av ”Prosciutto di San Daniele”, från putsning av de färska skinkorna till slutförandet av torkningsprocessen, måste äga rum i det avgränsade produktionsområdet, som består av territoriet inom de administrativa gränserna för kommunen San Daniele del Friuli i provinsen Udine i den autonoma regionen Friuli-Venezia Giulia.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

För att garantera äktheten hos ”Prosciutto di San Daniele” som säljs som färdigförpackade skivor och därmed skydda konsumenterna måste skivningen och förpackningen äga rum inom det geografiska produktionsområdet.

Detta är nödvändigt för att garantera den skivade färdigförpackade produktens ursprung, eftersom skivad skinka inte längre har de identifieringsmärken som anges på svålen på ”Prosciutto di San Daniele”. Det beror också på behovet av att säkerställa att skivning och förpackning utförs på ett sätt som förhindrar uttorkning, oxidering och försämring av de ursprungliga organoleptiska egenskaperna hos ”Prosciutto di San Daniele”. När skinkan skivas förlorar den det naturliga skydd som svålen ger, och produkten blir mer exponerad för miljön.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Prosciutto di San Daniele” måste vara brännmärkt med en logotyp på svålen och/eller med ett annat identifieringsmärke som säkerställer eller garanterar att råvarorna och skinkorna är spårbara.

Den logotyp som bränns in på skinkorna ska se ut på följande sätt:



Märkningen av ”Prosciutto di San Daniele” med eller utan ben, hel eller delad i portionsbitar, ska innehålla följande uppgifter:

1. ”Prosciutto di San Daniele” (på italienska), följt av angivelsen Denominazione di Origine Protetta (skyddad ursprungsbeteckning) eller DOP (SUB).

2. Företagets namn eller varumärke och adressen till den producent som är registrerad i övervakningssystemet som slutför produktionsprocessen eller saluför skinkan.

Förpackningar med skivad ”Prosciutto di San Daniele” ska förses med orden ”Prosciutto di San Daniele” (på italienska), följt av angivelsen Denominazione di Origine Protetta eller DOP, logotypen ovan, förpackarens identifikationsnummer samt identifierings-, kontroll- och certifieringskoden för varje enskild förpackning.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionen av ”Prosciutto di San Daniele” måste ske inom de administrativa gränserna för kommunen San Daniele del Friuli i provinsen Udine i den autonoma regionen Friuli-Venezia Giulia.

Det kött som används för att tillverka ”Prosciutto di San Daniele” måste komma från grisar som fötts, fötts upp, slaktats och styckats i det geografiska området, som består av följande regioner: Friuli-Venezia Giulia, Venetien, Lombardiet, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzerna och Lazio.

5. Samband med det geografiska området

5.1 *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Produktionsområdet för ”Prosciutto di San Daniele” är kommunen San Daniele del Friuli i centrala Friuli, längs floden Tagliamento, bortom vilken södra Karniska alpernas första utlöpare reser sig.

Områdets särskilda topografi samverkar med ett vindmönster där varma vindar blåser från Adriatiska havet, längs floden Tagliamento, och kolliderar med kallare vindar från Alperna som blåser rakt genom Canale del Ferro del Tarvisano. Detta skapar ett särskilt mikroklimat med mild luftcirkulation och låg luftfuktighet, vilket är perfekt för lång lufttorkning av skinka.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Att foten sitter kvar på skinkan är ett utmärkande kännetecken för ”Prosciutto di San Daniele”, liksom logotypen som bränns in på svålen och/eller användningen av ett alternativt identifieringsmärke. När foten lämnas kvar på benet skyddas skinkan under bearbetningen, och konsumenterna kan omedelbart känna igen hel ”Prosciutto di San Daniele”. Den karakteristiska gitarrformen, den utsökta smaken med en välbalanserad fyllighet och den välluktande doften hos ”Prosciutto di San Daniele” är dessutom utmärkande drag som härrör från putsningen och pressningen av skinkorna, det faktum att inga ingredienser förutom havssalt läggs till i början av produktionen och den långa tid som skinkan lufttorkas.

Lår från det fastställda området för grisuppfödning, som kommer från de raser som anges i punkt 3 och har fötts upp i enlighet med samma punkt, har ett kött och en smak som gör dem naturligt lämpliga för att tillverka skinka som torkas länge.

5.3 *Samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper*

Kvaliteten på ”Prosciutto di San Daniele” beror på det geografiska produktionsområdet och dess miljömässiga och mänskliga egenskaper. ”Prosciutto di San Daniele” får sin distinkta karaktär från det fett av högsta kvalitet som finns i precis rätt mängd hos de ”tunga grisar” som är typiska för Poslätten. Fettandelen garanteras av urvalet av genetiska raser och av klimatet i det geografiska område där grisarna föds upp och där de råvaror som används för deras foder skaffas.

Det särskilda mikroklimatet i det geografiska produktionsområdet är viktigt för den långa torkningsperioden och bidrar till att utveckla smaken och doften hos ”Prosciutto di San Daniele”. På grund av de lokala mark- och klimatförhållandena har produktionen alltid koncentrerats uteslutande till den kommun som skinkan uppkallats efter, och grislåren – som traditionellt kommer från det område som beskrivs i punkt 4 – bearbetas av högkvalificerad och specialiserad arbetskraft.

Erfarenheten från de ansvariga för torkningen är ytterst viktig. Dessa personer använder särskilda tekniker för skinktillverkning som har gått i arv från generation till generation. De reglerar de olika parametrarna under skinktillverkningens skeden utifrån klimatförhållandena och skinkornas egenskaper, och använder torkrum med många fönster där de exponerar skinkorna för naturligt drag som bidrar till den gradvisa och långa torkningen av ”Prosciutto di San Daniele” och till utvecklingen av dess karakteristiska arom.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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