

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

(2022/C 139/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Prosciutto di San Daniele”

Nr UE: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Via Ippolito Nievo, 19
33038 San Daniele del Friuli (UD)
WŁOCHY

Tel. +39 0432 957515

E-mail: info@prosciuttosandaniele.it

Consorzio del Prosciutto di San Daniele [Stowarzyszenie Ochrony „Prosciutto di San Daniele”] jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Etykietowanie
- Inne: kontrola

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Poprawka redakcyjna

Tytuł specyfikacji produktu („Prosciutto di San Daniele (chroniona nazwa pochodzenia):specyfikacja ogólna”) zmieniono na „Specyfikacja produktu dla chronionej nazwy pochodzenia »Prosciutto di San Daniele«”. Skreślono spis treści, załączniki do specyfikacji produktu oraz preambułę zatytułowaną „Wprowadzenie i metodyka”.

5.2. Zmiana elementu krytycznego: Nazwa produktu

Sekcje A i B specyfikacji produktu (odpowiednio zatytułowane „Nazwa produktu objętego nazwą pochodzenia” i „Opis produktu, z podaniem surowca i głównych cech organoleptycznych, chemicznych i fizycznych” – dalej zwane „Opisem produktu”), w których określano produkt, do którego odnosi się chroniona nazwa, zostały przekształcone w art. 1 (Nazwa) i art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele”).

Usunięto odniesienia do nazwy „Prosciutto di San Daniele del Friuli”, ponieważ nazwa ta nie została uwzględniona we wniosku złożonym przez Włochy na podstawie art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/1992 ani w rejestracji dokonanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/1996 oraz sprostowania opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* w dniu 4 marca 2015 r. Ponadto usunięto wszystkie odniesienia do przepisów krajowych i unijnych, ponieważ są one nieaktualne i niepotrzebne.

5.3. Poprawka redakcyjna

Usunięto wykaz dokumentów referencyjnych odnoszących się do sekcji A specyfikacji produktu.

5.4. Poprawka redakcyjna: Obszar geograficzny, metoda produkcji, opis produktu

Opis obszaru geograficznego, na którym świnie przeznaczone do produkcji szynki „Prosciutto di San Daniele” muszą urodzić się, muszą być hodowane i poddane ubojowi, znajdował się w sekcji B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu), a punkt 4 jednolitego dokumentu zmieniono, precyzując, że tusze muszą być również rozbiegane na tym obszarze, tak jak ma to miejsce w praktyce. Wszystkie te informacje stanowią obecnie część art. 3 (Obszar produkcji). Nie ma to wpływu na pkt 3.4 jednolitego dokumentu, ponieważ odnosi się on do etapów procesu produkcji „Prosciutto di San Daniele”, począwszy od trybowania świeżych nóg świń, które zostały już pokrojone.

Informacje dotyczące zakazu wykorzystywania knurów i loch zawarte w części B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu) zmieniono poprzez usunięcie wymogu, aby świnie były „w doskonałym stanie zdrowia w chwili uboju i całkowicie wykrwawione”, ponieważ jest to już obowiązkowe ze względów higieniczno-sanitarnych, oraz poprzez wprowadzenie metody obliczeniowej ułatwiającej określenie wieku świnia. Informacje te można obecnie znaleźć w art. 5.1 (Cechy genetyczne) i 5.3 (Ubój i rozbiór). Pkt 3.3 jednolitego dokumentu został jedynie przeformułowany bez zmiany treści.

Wymóg pozostawienia na szynce „Prosciutto di San Daniele” części dalszej kończyny (kość nogi) do czasu opatrzenia szynki logo, który do tej pory znajdował się w części B specyfikacji produktu (Opis produktu), został przeformułowany i obecnie znajduje się w art. 2 (Opis produktu). Tekst jest teraz bardziej przejrzysty, jeśli chodzi o czas, przez jaki należy pozostawić kości nogi na szynce podczas przetwarzania.

5.5. *Zmiana elementu niekrytycznego: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące surowca – tj. tylnych nóg wieprzowych – oraz opis etapu rozbioru tuszy w procesie przygotowania, znajdujące się w sekcji B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, zostały zmienione i znajdują się obecnie w art. 5.1 (Cechy genetyczne) i 5.3 (Ubój i rozbiór). Dodano również nowy przepis ograniczający ilość odsłoniętych mięśni do 8 centymetrów od końca kości udowej.

Ta ilość odsłoniętego mięśnia, mierzona od końca kości udowej, jest wskaźnikiem jakości pozwalającym dokładnie ocenić, czy noga świni została prawidłowo pokrojona. To nowe ograniczenie nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym.

Podsumowanie zasad rozbioru nóg świń dodano do pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

5.6. *Zmiana elementu niekrytycznego: Metoda produkcji*

W art. 5.3 (Ubój i rozbiór) oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodano, co następuje: „Pozbawione kości nogi świń o masie od 12 kg do 17 kg mogą być przetwarzane na szynki tylko wtedy, gdy są przeznaczone dla niektórych państw trzecich, które nie zezwalają na pozostawienie kości”.

Zmiana ta umożliwia przetwarzanie na szynkę „Prosciutto di San Daniele” nóg świń pozbawionych kości nogi, jeżeli szynka ma być wywożona do niektórych państw trzecich, takich jak Stany Zjednoczone i Australia, w których obowiązują przepisy higieniczno-sanitarne wymagające usunięcia kości nogi. Wymogi dotyczące masy nóg pozbawionych kości są takie same jak te określone w specyfikacji produktu, z uwzględnieniem usunięcia kości nogi, które ważą ok. 500 g, co oznacza, że minimalna masa nogi zostaje zmniejszona z 12,5 kg do 12 kg, a maksymalna masa nogi zostaje zmniejszona z 17,5 kg do 17 kg.

5.7. *Zmiana elementu krytycznego: Metoda produkcji*

Opis parametrów świeżych nóg świń wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di San Daniele”, zawarty w części B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, znajduje się obecnie w art. 5.3 (Ubój i rozbiór) i został zmieniony w sposób opisany poniżej, przy czym dodano nowy wymóg dotyczący maksymalnej masy.

Minimalną masę świeżych nóg świń zmieniono z 11 kg na 12,5 kg, ponieważ w całej Europie, a zwłaszcza we Włoszech, hodowane świny i powstające z nich tusze są coraz cięższe. Wynika to z genetycznej poprawy ras i lepszych praktyk hodowlanych (higiena i warunki sanitarne, dobrostan zwierząt i żywienie). Do produkcji „Prosciutto di San Daniele” nie używa się już nóg świń o masie od 11 do 12,5 kg, ponieważ na rynku jest ich znacznie mniej.

Maksymalną dopuszczalną masę świeżych nóg świń przeznaczonych do produkcji „Prosciutto di San Daniele” zmieniono na 17,5 kg. Do osiągnięcia tej nowej maksymalnej masy zapewniony jest normalny wzrost, prawidłowy rozwój i dobra jakość tusz wieprzowych.

Grubość warstwy tłuszczu znajdującą się na zewnętrznej stronie trybowanej świeżej nogi świni, mierzoną pionowo od końca kości udowej i obejmującą skórę, zmieniono z 15 mm na 17 mm. Grubość warstwy tłuszczu na powierzchni jest wskaźnikiem jakości świeżej nogi świni i pozwala na długie peklowanie szynki. Ponieważ obecnie wykorzystuje się cięższe nogi świń, konieczne było dostosowanie tego parametru, aby zagwarantować, że warstwa tłuszczu powierzchniowego w otrzymanej szynce ma odpowiednią grubość, a jej ilość jest proporcjonalna do ilości chudego mięsa.

Takie same zmiany wprowadzono również w punkcie 3.3 jednolitego dokumentu.

5.8. *Zmiana elementu niekrytycznego: Metoda produkcji*

Przepisy dotyczące przechowywania świeżych nóg świń po rozbiórce, zawarte w sekcji B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, zostały zmienione i obecnie znajdują się w art. 5.3 (Uboj i rozbiór). Wymogi dotyczące przechowywania świeżych nóg świń zostały jedynie preredagowane, ale ich faktyczna treść nie uległa zmianie, z wyjątkiem czasu od uboju do przetworzenia: zamiast „produkt nie może być wytwarzany ze świeżych nóg świń uzyskanych ze świń poddanych ubojowi w ciągu ostatnich 24 godzin lub ponad 120 godzin temu”, przepis brzmi obecnie „nie później niż 5 (pięć) dni od daty uboju”.

Zmiana ta usuwa ograniczenie dotyczące przetwarzania świeżych nóg świń w ciągu pierwszych 24 godzin po uboju, ponieważ nie stanowi to rzeczywistej potrzeby technologicznej w interesie produkcji lub zdrowia i higieny. Przepis ten odzwierciedlał jedynie fakt, że w 1993 r., kiedy opracowano specyfikację produktu, urządzenia chłodnicze w ubojniach były mniej wydajne niż obecnie.

5.9. *Poprawka redakcyjna: Opis produktu*

Opis właściwości fizycznych i organoleptycznych szynki „Prosciutto di San Daniele” po zakończeniu procesu peklowania, zawarty w pkt B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, przeniesiono do art. 2 (Opis produktu) i częściowo preredagowano, aby w sposób pełniejszy i bardziej precyzyjny przedstawić właściwości szynki „Prosciutto di San Daniele”, zachowując jednocześnie w całości opis produktu i szczegóły dotyczące związku ze środowiskiem. Podobne zmiany wprowadzono w punkcie 3.2 jednolitego dokumentu. Zmiany te mają charakter czysto redakcyjny i nie mają wpływu na treść.

5.10. *Zmiana elementów krytycznych: Opis produktu*

Właściwości chemiczne peklowanej w całości „Prosciutto di San Daniele”, opisane w sekcji B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 2 (Opis produktu) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Wcześniejszy tekst stanowił, że „stosunek między procentową zawartością chlorku sodu a procentową zawartością wilgoci (wyrażony liczbowo i pomnożony przez 100) nie może być mniejszy niż 7,8 ani większy niż 11,2”, a obecnie brzmi następująco: „zawartość soli (chlorku sodu) nie może być mniejsza niż 4,3 % ani większa niż 6,0 %”. Zmiana ta umożliwi oddzielną ocenę chlorku sodu z określeniem minimalnych i maksymalnych limitów, tak jak ma to już miejsce w przypadku wilgotności. Ustalone limity pozwalają na produkcję szynki o niskiej zawartości soli, zgodnie z zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia. Zdefiniowane wartości nie wpływają na produkt końcowy ani na właściwości organoleptyczne szynki; umożliwiają natomiast precyzyjne określenie ewentualnego nadmiaru lub niedoboru soli.

Usunięto przepis, że „stosunek między procentową zawartością wilgoci a procentową całkowitą zawartością białka musi wynosić od 1,9 do 2,5”. Parametr ten okazał się nieskuteczny do celów kontroli jakości szynki, ponieważ zawartość białka oceniana w mięśniu bez tłuszczu ma niewielkie znaczenie naukowe.

Usunięto definicję wskaźnika proteolizy („azot rozpuszczalny w kwasie trójchlorooctowym (TCA) jako procent azotu całkowitego”), ponieważ jest ona powszechnie znana. Tekst ten dostosowano zatem do formatu stosowanego w odniesieniu do pozostałych parametrów fizycznych i chemicznych.

Wprowadza się nowy limit: „Aktywność wody (aw) nie może przekraczać 0,930”. Aktywność wody jest parametrem analitycznym przydatnym do oceny stabilności mikrobiologicznej szynki „Prosciutto di San Daniele”. Kontrola aktywności wody jest środkiem sanitarno-higienicznym stosowanym na całym świecie, którego limit wynosi 0,930, i jest również ważnym sposobem potwierdzania przydatności szynki do wywozu do niektórych państw trzecich. Zmiana ta nie zmienia w żaden sposób właściwości szynki.

Wszystkie te zmiany pozwalają na bardziej szczegółowe sprawdzenie, czy szynka „Prosciutto di San Daniele” posiada wymagane właściwości chemiczne, gdy jest opatrzona logo lub innym środkiem identyfikacji. Takie same zmiany wprowadzono również w punkcie 3.2 jednolitego dokumentu.

5.11. *Zmiana elementów krytycznych: Opis produktu*

W art. 2 specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu dodano cechy charakterystyczne mające zastosowanie do produktów przeznaczonych do prezentacji w postaci paczkowanych plastrów.

Specyfikacje dotyczące szynki w plastrach są bardziej restrykcyjne niż specyfikacje dotyczące szynki w całości, ponieważ szynka „Prosciutto di San Daniele” pakowana w plastrach jest bardziej narażona na ewentualne pogorszenie jakości na etapie wprowadzania do obrotu.

W odniesieniu do szynki „Prosciutto di San Daniele” przeznaczonej do krojenia w plastry wprowadzono następujące nowe wymagania: okres peklowania wynoszący „co najmniej 430 dni”; brak „miejscowych brązowych lub żółtawych plam przy krojeniu” (ten parametr wizualny umożliwia dokładną identyfikację wady wyglądu szynki w plastrach sprzedawanej w plastikowych opakowaniach na tackach); zawartość wilgoci „nie mniejsza niż 62 %”; oraz dodano nowy parametr „aktywność wody (aw) nieprzekraczająca 0,920”. Zmiany te są konieczne, aby zagwarantować właściwości organoleptyczne, jakość i stabilność mikrobiologiczną szynki „Prosciutto di San Daniele” w postaci paczkowanych plastrów, która musi być „delikatna”, ale również odpowiednio sucha.

5.12. *Zmiana elementów krytycznych: Opis produktu*

Przepisy dotyczące masy szynki „Prosciutto di San Daniele”, określone w sekcji B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 2 (Opis produktu) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Minimalna masa szynki „Prosciutto di San Daniele” po zakończeniu obróbki została zmieniona z „nigdy mniej niż 7,5 kg” na „masa nie mniejsza niż 8,3 kg”. Ta minimalna masa jest związana z minimalną masą świeżych nóg świń na początku procesu przetwórczego, które tracą około 30 % swojej początkowej masy w wyniku odwodnienia podczas procesu wytwarzania szynki.

Wprowadzono również maksymalną masę szynki „Prosciutto di San Daniele” po zakończeniu przetwarzania, która „nie może przekraczać 12,8 kg”. Ten maksymalny limit jest związany z maksymalną masą świeżych nóg świń na początku procesu przetwarzania, które w procesie produkcji szynki tracą na masie około 30 % w wyniku odwodnienia.

Obecnie w tekście określono również, że szynkę waży się, gdy jest opatrzona logo lub posiada inny sposób identyfikacji. Zmiany te umożliwiają wykluczenie szynek, które nie zostały wystarczająco wysuszone do czasu zakończenia procesu przetwarzania.

5.13. *Poprawka redakcyjna: Etykietowanie*

Opis sposobów prezentacji „Prosciutto di San Daniele” zawarty w sekcji B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu) został zmieniony i obecnie znajduje się w art. 8.1 (Prezentacja i sprzedaż) i 8.2 (Odtwarzanie logo i stosowanie nazwy). Informacje te można również znaleźć w punkcie 3.6 jednolitego dokumentu. Tekst ten został przeredagowany bez zmiany jego treści, co pozwoliło na doprecyzowanie sposobów prezentacji „Prosciutto di San Daniele” i usunięcie nieistotnych szczegółów.

5.14. *Poprawka redakcyjna: Obszar geograficzny*

Wprowadzono zmiany w opisie obszaru, na którym produkt w plastrach może być pakowany, zgodnie z sekcją B poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Opis produktu), oraz w informacjach dotyczących obszaru produkcji i opisie technik hodowli świń, które muszą być stosowane w celu zagwarantowania tradycyjnych właściwości szynki „Prosciutto di San Daniele”, znajdujących się wcześniej w sekcji C (Określenie obszaru geograficznego i przestrzeganie warunków określonych w art. 2 ust. 4; poniżej stosuje się skrótowy tytuł „Obszar geograficzny”). Obecnie informacje te znajdują się w art. 3 (Obszar produkcji) i 5.2 (Hodowla świń) i zostały zmienione w celu poprawy przejrzystości przy zachowaniu tej samej treści. Takie same zmiany wprowadzono w pkt 3.4, 3.5 i 4 jednolitego dokumentu, w których obecnie również podano powody ograniczenia krojenia i pakowania szynki w plastrach do obszaru geograficznego. Nie zmieniono przepisów dotyczących lokalizacji zakładów produkcyjnych, ale obecnie podkreśla się, że poszczególne etapy produkcji „Prosciutto di San Daniele” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Przepisy dotyczące lokalizacji gospodarstw rolnych i ubojni nie uległy zmianie: świnie muszą się urodzić oraz muszą być hodowane i poddane ubojowi, a ich tusze rozebrane na danym obszarze geograficznym.

5.15. *Zmiana elementów krytycznych: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące dopuszczonych ras świń, zawarte w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.1 (Cechy genetyczne) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Informacje dotyczące pochodzenia surowców odnoszące się do typów genetycznych zwierząt hodowlanych – zarówno matek, jak i reproduktorów – zostały jeszcze bardziej doprecyzowane. Tekst zawiera obecnie dokładne informacje na temat wszystkich możliwych kombinacji krzyżowania i jest bardziej restrykcyjny niż poprzednia wersja specyfikacji produktu, która stanowiła, że „inne rasy, krzyżówki i hybrydy są dopuszczalne pod warunkiem, że są wynikiem programu selekcji lub krzyżowania spełniającego wymogi włoskiej księgi hodowlanej dla tuczników ciężkich”.

Wyraźnie określono typy genetyczne świń, z których może być wytwarzana szynka „Prosciutto di San Daniele”, a w tekście określono – i zilustrowano w tabeli – jedyne możliwe kombinacje krzyżowania, jakie są dozwolone. W celu zapewnienia maksymalnej jasności i przejrzystości zmieniono również pkt 3.3 jednolitego dokumentu, podając pełną listę cech genetycznych wymaganych w przypadku świń.

Zmieniony tekst przewiduje, że konieczna jest ocena rasy i typu genetycznego zarówno matki, jak i reproduktora, aby sprawdzić, czy są one zgodne z wyborem trzech ras referencyjnych we włoskiej księdze hodowlanej. W związku z tym, że matki również wnoszą istotny wkład genetyczny, obecnie należy także ocenić lochę, aby upewnić się, że zachowane są tradycyjne cechy.

W celu poprawy kontroli nad łańcuchem produkcyjnym wprowadza się obecnie odniesienie do wykazu zatwierdzonych typów genetycznych. Wykaz ten będzie publikowany i aktualizowany przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Rasy wcześniej określane jako „Large White”, „Landrace, zgodnie z uszlachetnieniem według włoskiej księgi hodowlanej” i „Duroc, zgodnie z uszlachetnieniem według włoskiej księgi hodowlanej”, w nowej wersji specyfikacji produktu są obecnie określane jako „Italian Large White”, „Italian Landrace” i „Italian Duroc”. Znaczenie pozostaje bez zmian.

5.16. *Poprawka redakcyjna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące niektórych rodzajów świń, których nie można używać, zawarte w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.1 (Cechy genetyczne). Informacje te zmieniono w celu usunięcia ogólnych odniesień do zalecanych cech genetycznych świń, ponieważ tekst zawiera obecnie wykaz zatwierdzonych typów genetycznych i dopuszczalnych kombinacji krycia. Jest to jedynie zmiana strukturalna – przepisy dotyczące tego, co jest niedozwolone, pozostają bez zmian.

5.17. *Poprawka krytyczna: Metoda produkcji*

Przepisy wykluczające niektóre masy świń, zawarte w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.3 (Ubój i rozbiór) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Zmiana ta wyjaśnia ogólne pojęcia „dużej masy” i „tuczników ciężkich” stosowane w poprzedniej wersji, ustanawiając zakres masy tuszy (w kg). Tekst nie odnosi się już do „średniej masy partii (masy w relacji pełnej) 160 kg (plus lub minus 10 %”, ale do „masy tuszy od minimum 110,1 kg do maksimum 168 kg”.

W tej poprawce usunięto odniesienie do średniej masy partii świń w relacji pełnej i zastąpiono je parametrem indywidualnej masy tuszy, sprawdzanej obiektywnie i dokładnie w przypadku każdej świni podczas uboju. Zmiana ta umożliwi dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnka poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności; nie zmieniono cech, które muszą posiadać świnki, aby można je było wykorzystać jako surowiec. Celem tej zmiany jest jeszcze większe ujednoczenie jakości surowca, a także ograniczenie możliwości wahań masy świń oraz powstających w ten sposób tusz i nóg świń.

Pkt 3.3 jednolitego dokumentu nie zawiera już wymogu, aby „średnia masa partii (masa żywca) wynosiła 160 kg plus minus 10 %”. Wymóg ten zastąpiono konkretną masą wymaganą w przypadku poszczególnych tusz tuczników.

5.18. Poprawka krytyczna: Metoda produkcji

Informacje dotyczące diety świń, zawarte w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.2 (Hodowla świń) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Co najmniej 50 % rocznego poboru suchej masy przez świnię musi pochodzić z obszaru geograficznego. Zgodnie z art. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 surowce paszowe pochodzą w całości z obszaru geograficznego, na którym hoduje się świnię pod produkcję „Prosciutto di San Daniele”. Dzięki idealnym właściwościom jakościowym tych surowców dieta świń jest odpowiednia i zdrowa.

Właściwości szynki „Prosciutto di San Daniele” i jej związek z określonym obszarem są w każdym przypadku zagwarantowane dzięki temu, że rocznie pasza zawiera co najmniej 50 % suchej masy, na którą składają się, w różnych proporcjach, zboża, takie jak kukurydza, mączka z ziaren kukurydzy lub mączka z kolb kukurydzy, sorgo, jęczmień, pszenica i pszenżyto, ale też drobne zboża, groch i inne produkty uboczne przetwórstwa pszenicy.

Po wprowadzeniu zmiany przepisy dotyczące paszy zorganizowano w porządku chronologicznym według poszczególnych etapów chowu, a dozwolone surowce przedstawiono w jednej tabeli.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu wprowadzono zmiany również w celu uwzględnienia szczegółowego opisu dozwolonych surowców, a także w celu wskazania, że, zgodnie z art. 1 rozporządzenia (UE) nr 664/2014, co najmniej 50 % rocznego poboru suchej masy przez świnię musi pochodzić z obszaru geograficznego, na którym są hodowane, ponieważ ze względów klimatycznych i handlowych pozyskanie surowców lokalnie nie zawsze jest technicznie możliwe. Jakość i związek z obszarem geograficznym są jednak i tak zagwarantowane.

Pierwsze etapy chowu, do osiągnięcia masy żywca 40 kg, nie mają wpływu na ostateczne właściwości szynki „Prosciutto di San Daniele”. Na tych etapach świnię należy karmić wszystkimi surowcami dozwolonymi w obowiązujących przepisach w celu zapewnienia dostosowania diety do potrzeb zwierząt w zakresie odpowiedniego żywienia, dobrostanu i zdrowia.

W tabeli dotyczącej pasz, w której przedstawiono surowce dozwolone na późniejszych etapach – etap wzrostu i etap końcowy – wprowadzono następujące zmiany:

Terminologię stosowaną w odniesieniu do materiałów paszowych dostosowano do rozporządzenia Komisji nr 68/2013 w sprawie katalogu materiałów paszowych, zmienionego rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1017. Zmiana terminologii była potrzebna w celu wyraźniejszego wskazania rodzaju surowca, o którym mowa.

W wykazie surowców dozwolonych jako pokarm dla świń oraz w powiązanych wymogach wprowadzono następujące zmiany:

- Usunięto strąki szarańczyny strąkowego bez pestek, mączkę mięsną, lizaty białkowe, owies zwyczajny, suszone ziemniaki, kasawę, zakiszone wysłodki buraków, mączkę sezamową, poekstrakcyjną mączkę z kopry oraz produkty uboczne destylacji i serwatkę lub maślanekę. Na krok ten miały wpływ następujące względy: uprawy wyżej wymienionych roślin praktycznie nie występują już na obszarze hodowli świń, w nowych przepisach wprowadzono zakaz stosowania niektórych surowców (mączka miękka), dostęp do niektórych surowców jest utrudniony, mają one znikomą wartość odżywczą lub unika się ich stosowania ze względów technicznych lub jakościowych. Za sprawą tej zmiany uniemożliwiono stosowanie surowców spoza obszaru chowu, które wyszły z użycia lub są stosowane w znikomych ilościach, i zastąpiono je innymi surowcami występującymi lokalnie. W rezultacie zwiększono związek z obszarem geograficznym bez wpływu na jakość gotowej szynki.
- Dodano następujące surowce: kiszonkę z kukurydzy (obecnie uwzględniona również w diecie świń w końcowym okresie tuczu), kukurydzianą mączkę glutenową lub paszę z glutenu kukurydzianego (obecnie uwzględniona również w diecie świń w końcowym okresie tuczu), mączkę kukurydzianą z całych kłosów, wywar gorzelniany zbożowy suszony i frakcje rozpuszczalne (obecnie uwzględnione również w diecie świń w końcowym okresie tuczu), śrutę rzepakową, lipidy o temperaturze topnienia powyżej 36 °C (obecnie uwzględnione również w diecie świń w końcowym okresie tuczu) oraz prażone całe ziarna soi lub makuch sojowy (obecnie wyłącznie w diecie prosiąt do tuczu).

Zmiana ta jest konieczna, ponieważ surowce te są uprawiane na obszarze chowu świń, często przez samych hodowców świń, a także ponieważ dzięki badaniom i udoskonaleniom genetycznym wzrosła ich wartość odżywcza. Powodują one również zwiększenie związku szynki „Prosciutto di San Daniele” z obszarem geograficznym.

- Wprowadzono zmiany dozwolonych ilości następujących surowców: maślanki (dotyczy wyłącznie prosiąt do tuczu), kukurydzianej mączki glutenowej lub paszy z glutenu kukurydzianego, kukurydzy, sorgo, jęczmienia, pszenicy, pszenżyta, odwodnionych wysłodków buraczanych, lucerny (suszonej w wysokiej temperaturze), produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, produktów otrzymanych podczas ekstrakcji nasion słonecznika, grochu i innych nasion roślin strączkowych.

Zmianę tę wprowadzono w związku z dostępnością tych surowców na obszarze produkcji i w świetle ustaleń naukowych dokonanych przez przemysł paszowy na przestrzeni ostatniego dziesięciolecia. Zwiększenie ilości wynika z faktu, że te składniki pasz zawsze stanowiły podstawę tradycyjnej diety świń i są powszechnie uprawiane, często przez hodowców świń na własny użytek, na obszarze geograficznym. Składniki te pozytywnie wpływają również na ilość błonnika pobieranego przez świnię oraz na podstawowe funkcje życiowe świń. Stosowanie większych ilości tych surowców umacnia związek z obszarem bez wywierania wpływu na właściwości produktu oznaczonego ChNP.

- Tolerancję na poziomie 10 % w odniesieniu do ilości poszczególnych surowców zawartych w paszy dostosowano do art. 17 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 767/2009, zapewniając zgodność tekstu z obecnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zwierząt gospodarskich.
- W ramach tej zmiany wprowadzono następujące nowe limity: ilość tłuszczu surowego z produktów uzyskiwanych podczas ekstrakcji nasion soi, nasion słonecznika i rzepaku nie może przekraczać 2,5 % dziennego poboru suchej masy, a zawartość tłuszczu ogranicza się do 5 % dziennego spożycia suchej masy. Dzięki tym limitom uzyskuje się dobrej jakości pokrycie tłuszczem nóg świńi.

5.19. *Poprawka niekrytyczna: Metoda produkcji*

Definicje etapów hodowli świń określone w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) znajdują się obecnie w art. 5.2 (Hodowla świń) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Maksymalny czas trwania etapu prosiąt w okresie ssania zmieniono z 30 na 28 dni, jak określono w rozdziale II pkt C załącznika I do dyrektywy Rady 2008/120/WE.

Czas trwania etapu warchlaka przedłużono z 80 dni do 3 miesięcy oraz określono maksymalną masę warchlaków wynoszącą 40 kg. Dzięki stosowaniu tych dwóch parametrów, których należy przestrzegać łącznie, zapewniono stopniowy i zrównoważony wzrost świń na tym etapie, co stanowi jedną z kluczowych właściwości hodowli tuczników ciężkich na obszarze produkcji.

Obecnie koniec etapu prosięcia do tuczu następuje najpóźniej po 5 miesiącach, co służy zapewnieniu zrównoważonego wzrostu przed etapem świni w końcowym okresie tuczu. Zwiększono również maksymalną masę świń na koniec etapu prosięcia do tuczu z 80 do 85 kg na podstawie rozwoju wiedzy w zakresie genetyki i żywienia oraz w związku ze stosowaniem norm dobrostanu zwierząt, które skutkują ogólną poprawą zdolności świń do wzrostu.

W tekście nie podaje się już zakresu masy na etapie świni w końcowym okresie tuczu, a zamiast tego określono dokładną masę tusz tuczników na kolejnym etapie procesu, którym jest etap uboju.

5.20. *Poprawka redakcyjna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące klasyfikacji tusz i dobrostanu zwierząt zawarte w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) znajdują się obecnie w art. 5.2 (Hodowla świń) i pkt 5.3 (Ubój i rozbiór) i zostały zmienione poprzez usunięcie przepisów ogólnych dotyczących dobrostanu zwierząt i infrastruktury gospodarstwa, gdyż przepisy te zawarto już w prawie Unii (dyrektywa Rady 2008/120/WE).

5.21. *Poprawka redakcyjna: Dowód pochodzenia*

Zmiany wprowadzono w informacjach dotyczących kontroli gospodarstw, zawartych w sekcji C poprzedniej specyfikacji produktu (Obszar geograficzny). Informacje te można obecnie znaleźć w art. 4 (Dowód pochodzenia), a tekst został zmieniony bez zmiany treści. Obecnie w informacjach tych wskazano wszystkie kategorie podmiotów w łańcuchu w celu zagwarantowania identyfikowalności „Prosciutto di San Daniele”.

5.22. *Poprawka niekrytyczna: Etykietowanie*

Informacje dotyczące znakowania świń, zawarte w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.2 (Hodowla świń) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Termin znakowania uderzeniowego zmieniono z „30 dni” na „do czasu odsadzenia” w celu zapewnienia, aby surowiec można było powiązać ze stadem, w którym świnia się urodziła.

Aby poprawić egzekwowanie specyfikacji produktu, dodano opis informacji, które należy umieścić na tatuażu stanowiącym oznaczenie stada pochodzenia. Obecnie stosowane narzędzia są już zgodne z tymi nowymi specyfikacjami.

Dodano tabelę referencyjną wskazującą, jaką literę należy stosować jako oznaczenie miesiąca oproszenia – jest to informacja, którą należy umieścić na tatuażu – w celu zapewnienia maksymalnej jasności i przejrzystości w zakresie identyfikowalności „Prosciutto di San Daniele”.

Dodano możliwość zastosowania innego sposobu identyfikacji oprócz lub zamiast tatuażu, aby uwzględnić rozwój technologii.

Wyjaśniono zasadę określania wieku świń w miesiącach w celu zapewnienia możliwości sprawdzenia, czy ograniczenia dotyczące poszczególnych etapów chowu są przestrzegane ponad wszelką wątpliwość.

Odniesienia do oznaczeń rolników usunięto z pkt 3.6 jednolitego dokumentu, ponieważ dotyczy on kontroli i systemu identyfikowalności, a nie do etykietowania produktu.

5.23. *Poprawka redakcyjna: Kontrola*

Zmiany wprowadzono w informacjach dotyczących obowiązującego systemu kontroli przenoszenia świń, oznaczeń i świadectw, zawartych w sekcji C poprzedniej specyfikacji produktu (Obszar geograficzny). Informacje te można obecnie znaleźć w art. 4 (Dowód pochodzenia). W nowym tekście wskazano wszystkie kategorie podmiotów w łańcuchu w celu zagwarantowania identyfikowalności „Prosciutto di San Daniele”.

5.24. *Poprawka niekrytyczna: Etykietowanie*

Informacje dotyczące znakowania nóg świni w ubojni, zawarte w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.3 (Ubój i rozbiór) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Zmiana ta służy poprawie przejrzystości poprzez zastąpienie określenia „oznaczenie rolnika” określeniem „tatuaż oznaczający pochodzenie” i „oznaczenie ubojni naniesione w sposób trwały” – „oznaczeniem identyfikującym ubojnię”.

Aby poprawić egzekwowanie specyfikacji produktu, obecnie doprecyzowano wymogi dotyczące oznaczenia identyfikującego ubojnię. Stemple obecnie stosowane w ubojniach spełniają już te wymogi. Dodano możliwość zastosowania innego sposobu identyfikacji oprócz lub zamiast oznaczenia identyfikującego ubojnię, aby uwzględnić rozwój technologii.

Odniesienie do oznaczenia ubojni usunięto z pkt 3.6 jednolitego dokumentu, ponieważ dotyczy ono kontroli i systemu identyfikowalności, a nie etykietowania produktu.

5.25. *Poprawka redakcyjna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące znakowania zakładów rozbioru, zawarte w sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Obszar geograficzny), znajdują się obecnie w art. 5.3 (Ubój i rozbiór) i zostały zmienione w celu wyraźnego stwierdzenia, że rozbiór tusz można również prowadzić w specjalnych zakładach zajmujących się rozbiorem mięsa zarejestrowanych w ramach systemu kontroli, którą to możliwość przewidziano już w poprzedniej wersji.

5.26. *Poprawka redakcyjna: Obszar geograficzny*

Usunięto mapy obszaru geograficznego przedstawione w sekcji C (Obszar geograficzny) poprzedniej wersji specyfikacji produktu i wykaz dokumentów referencyjnych odnoszących się do tej sekcji.

5.27. Poprawka redakcyjna: Związek

Wprowadzono zmiany w sekcji D poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Pochodzenie produktu a obszar geograficzny) polegające na skróceniu tekstu z zachowaniem podstawowych informacji historycznych. Informacje te można obecnie znaleźć w art. 6 (Związek ze środowiskiem).

5.28. Poprawka redakcyjna: Metoda produkcji

Informacje dotyczące poszczególnych etapów procesu produkcji, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji), znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele”) i zostały zmienione w celu uwzględnienia wykazu poszczególnych etapów procesu produkcji „Prosciutto di San Daniele”, który obecnie obejmuje procesy „oznaczenia datą rozpoczęcia peklowania” i „znakowania przy użyciu logo”, które to procesy zostały już uwzględnione w poprzedniej wersji. Włoski termin stosowany w odniesieniu do etapu suszenia szynki zmieniono z *stagionatura* [„dojrzewanie”] na *affinamento* [„uszlachetnianie”], aby ponad wszelką wątpliwość wskazać konkretny etap procesu przetwórczego.

5.29. Poprawka niekrytyczna: Metoda produkcji

Informacje dotyczące etapów odstawiania, chłodzenia i trybowania w procesie produkcji, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji), znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Odstawianie, chłodzenie i trybowanie) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Maksymalny czas na dostarczenie nóg świni z ubojni do zakładu peklowania zmieniono ze „120 godzin” na równoważny okres „5 dni”.

Umieszczenie nóg świni w chłodni przed peklowaniem staje się fakultatywne. W ramach tej zmiany uwzględniono poprawę osiągnięć urządzeń chłodniczych znajdujących się w ubojniach i na pokładzie pojazdów.

Obecnie wyraźnie wskazano możliwość ponownego trybowania szynki poddanej trybowaniu. Proces ten nie powoduje zmiany właściwości produktu końcowego.

Wprowadzono zasadę, zgodnie z którą zakłady peklowania zarejestrowane w systemie kontroli nie mogą obrabiać nóg świni, w których nie usunięto kości, niezatwierdzonych na potrzeby procesu produkcji szynki oznaczonej ChNP. Jest to konieczne do zapewnienia wyraźnego oddzielenia szynki „Prosciutto di San Daniele” od pozostałych, podobnych produktów wytwarzanych w zakładach produkcyjnych z myślą o ułatwieniu identyfikacji służącej zapobieganiu oszukańcemu użyciu ChNP.

5.30. Poprawka niekrytyczna: Metoda produkcji

Informacje dotyczące etapów solenia i prasowania w procesie produkcji, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji), znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Solenie i prasowanie) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej. Żadne z tych zmian nie dotyczą jakości produktu końcowego.

W ramach tej zmiany wprowadzono możliwość stosowania czasu solenia krótszego niż „jeden dzień na kilogram masy”, jeżeli „mistrz peklowania”, na podstawie doświadczenia w zakresie rzeczywistego czasu solenia/odsalania, zawartości wilgoci lub masy nóg świni, stwierdzi, że czas trwania etapu solenia był wystarczający do nadania szynce właściwości typowych dla „Prosciutto di San Daniele”.

Ogólny termin „wysoka wilgotność” zastąpiono wskazaniem, że wilgotność musi wynosić „co najmniej 65 %”.

Zwiększono zakres temperatury z „0–3 °C” do „0–5 °C”, ponieważ wcześniejsze wartości były bardzo restrykcyjne i mogły zostać przekroczone w momencie umieszczenia w chłodni. Nie ma to wpływu na rzeczywistą temperaturę nóg świni.

Powtórne masowanie i prasowanie mięsa nie musi już odbywać się „w połowie ustalonego z góry okresu solenia”, gdyż wymóg ten, zgodnie z którym masowanie ma odbywać się dokładnie w połowie okresu solenia, jest trudny do spełnienia i nie znajduje technicznego uzasadnienia. Prasowanie można obecnie przeprowadzać poprzez masowanie nóg świni powtarzane wielokrotnie lub poprzez wywieranie stałego nacisku. Wyboru metody dokonuje „mistrz peklowania”, który na podstawie doświadczenia może ocenić, jaka metoda jest najlepsza na podstawie właściwości produktu.

W celu zapewnienia przejrzystości warunki wilgotności i temperatury określono w odniesieniu do chłodni, w których odbywa się prasowanie.

5.31. *Poprawka niekrytyczna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące etapu odpoczynku w procesie produkcji, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji), znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Odstawienie, czyszczenie i zwiększenie temperatury) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Minimalny okres odpoczynku zwiększono z 60 do 75 dni. Zmiana ta jest konieczna ze względu na stosowanie cięższych świeżych nóg świń.

Okres odpoczynku nie jest już ograniczony do 90 dni. Zmiana ta jest konieczna, aby „mistrz peklowania” na podstawie doświadczenia mógł zdecydować, kiedy należy zakończyć okres odpoczynku, biorąc pod uwagę szczególne właściwości nóg świń.

Minimalne i maksymalne dopuszczalne wartości wilgotności stosowane w przypadku pomieszczenia, w którym ma miejsce etap odpoczynku, zmieniono odpowiednio z 70 % na 45 % i z 80 % na 90 %, a minimalną temperaturę panującą w tym pomieszczeniu zmieniono z 4 °C na 1 °C. Zmiana ta nie ma wpływu na właściwości produktu końcowego. Jej celem jest optymalizacja procesu suszenia i zapobieganie powstawaniu wad.

5.32. *Poprawka niekrytyczna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące etapu mycia w procesie produkcji, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji), znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Mycie) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

W ramach tej zmiany zapewniono dokładną definicję etapu „zwiększenia temperatury” poprzedzającego mycie, gdyż bardzo ważne jest, aby stopniowo zwiększać temperaturę produktu przed jego umyciem.

Usunięto możliwość stosowania szczotek do mycia, gdyż ich wykorzystanie nie jest już dozwolone ze względów higienicznych. Z tego samego powodu zrezygnowano z bezwzględnego obowiązku mycia.

5.33. *Poprawka niekrytyczna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące etapu osuszania szynki, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji), znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Osuszanie i przygotowanie do suszenia) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

W tekście nie określa się już limitów procentowych wilgotności temperatury ani czasu trwania etapu osuszania, a staranne rozważenie tych kwestii i podjęcie stosowanej decyzji pozostawia się „mistrzowi peklowania”. Ten tradycyjny czynnik ludzki ma podstawowe znaczenie w typowym procesie przetwórczym „Prosciutto di San Daniele”.

Włoski termin stosowany w odniesieniu do etapu przygotowania szynki do suszenia zmieniono z *prestagionatura* na *pre-affinamento*, ponieważ określenie *stagionatura* – a zatem również *prestagionatura* – może powodować dezorientację i może być błędnie rozumiane.

Zakres temperatur, w których odbywa się przygotowanie szynki do suszenia (etap *pre-affinamento*), rozszerzono z „12–14 °C na początku procesu i 14–19 °C na końcu” na „11–20 °C”. Dzięki tej zmianie uproszczono aspekt techniczny bez wywierania wpływu na właściwości produktu końcowego.

5.34. *Poprawka niekrytyczna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące etapu suszenia w procesie produkcji, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji) i pkt 5.3 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Suszenie i natłuszczenie) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Włoski termin stosowany w odniesieniu do etapu suszenia szynki zmieniono z *stagionatura* na *affinamento*, ponieważ to pierwsze określenie może powodować dezorientację i może być błędnie rozumiane.

Usunięto zasadę określającą położenie szynek względem okien, gdyż obieg powietrza w pomieszczeniach do peklowania zapewnia stopniowy przebieg procesu suszenia wszystkich szynek z takim samym skutkiem. Zmianę tę wprowadzono również w pkt 5.3 jednolitego dokumentu. Zmieniono odniesienie do rodzaju systemów klimatyzacji, które można stosować w zakładach produkcyjnych, w celu wprowadzenia odpowiedniejszej definicji.

W tekście nie wskazuje się już, że ten etap „zwykle trwa osiem miesięcy”, gdyż jest to określenie ogólne. Nowy minimalny czas przetwarzania wynosi 400 dni, co jest równoznaczne z okresem 13 miesięcy i 4 dni i obejmuje wyżej wskazany etap suszenia szynki, który nadal trwa około 8 miesięcy.

Obecnie szynki można natłuszczać więcej niż dwa razy: natłuszczenie przyczynia się do uzyskania i zachowania jakościowych właściwości typowych dla „Prosciutto di San Daniele”, tak aby szynka była miękka i aby na jej powierzchni nie stworzyła się skórka.

Ze względów zdrowotnych i higienicznych w tekście określono obecnie, że mycie może odbywać się wyłącznie przed oddzielaniem od kości.

Stwierdzenie, że „wszystkie sztuczne procesy suszenia” są zakazane, usunięto, gdyż było ono ogólne i niejasne.

5.35. *Poprawka krytyczna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące czasu trwania procesu produkcji, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji) i pkt 3.2 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 2 (Opis produktu) i pkt 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Znakowanie przy użyciu logo) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

W ramach tej zmiany przedłużono minimalny czas przetwarzania z 12 miesięcy na „nie mniej niż 400 dni”. Zmiana ta była konieczna, gdyż stosowanie cięższych świeżych nóg świń wymaga dłuższego minimalnego czasu peklowania w celu zapewnienia ich odpowiedniego osuszenia. Ponadto dłuższe okresy peklowania powodują dalszą poprawę właściwości organoleptycznych „Prosciutto di San Daniele”.

Z tych względów usunięto możliwość skrócenia minimalnego czasu przetwarzania nóg, których masa nieznacznie przekracza minimalną dozwoloną masę.

Obecnie określono również minimalny okres peklowania jako właściwość produktu wskazaną w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

5.36. *Poprawka niekrytyczna: Metoda produkcji*

Informacje dotyczące znakowania szynki przy użyciu logo, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji) i pkt 3.2 i 3.6 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Znakowanie przy użyciu logo) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Tekst zawiera obecnie opis możliwych sposobów znakowania; w tekście wskazano, że szynkę można oznaczyć wielokrotnie, i podano specyfikację logo. W ramach tej zmiany udoskonalono opis logo „Prosciutto di San Daniele”, które w przypadku szynki porcjowanych należy umieścić na każdej porcji.

Na potrzeby identyfikowalności „Prosciutto di San Daniele” doprecyzowano odniesienie do kodu identyfikacyjnego w logo: musi ono wskazywać producenta, który przeprowadził proces produkcji.

Logo naniesione na szynki może obecnie zawierać małe dodatkowe znaki identyfikacyjne, które nie powodują zmiany ogólnej kompozycji logo w sposób, który można dostrzec gołym okiem, ale które umożliwiają stwierdzenie, że nie jest to podróbka tylko oryginalne oznaczenie naniesione z użyciem certyfikowanego stempla do znakowania.

Jak już wskazano w poprzedniej wersji specyfikacji produktu, Stowarzyszenie, jako właściciel stempla do znakowania, dopuszcza stosowanie tych stempli do certyfikacji produktu oznaczonego ChNP przez każdego producenta zarejestrowanego w systemie kontroli ChNP, który spełnia wymogi specyfikacji produktu „Prosciutto di San Daniele”, niezależnie od tego, czy taki producent należy do tego Stowarzyszenia.

Dodano możliwość zastosowania innego sposobu identyfikacji oprócz lub zamiast znakowania, aby uwzględnić rozwój technologii. Przepis ten dodaje się również w pkt 3.2 i 3.6 jednolitego dokumentu.

5.37. *Poprawka redakcyjna: Kontrola*

Usunięto odniesienia do kontroli zakładów peklowania znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji).

5.38. *Poprawka niekrytyczna: Kontrola*

Informacje dotyczące przenoszenia szynki w czasie procesu peklowania, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji), znajdują się obecnie w art. 5.5 (Przenoszenie szynki w czasie peklowania) i zostały zmienione poprzez przeredagowanie części dotyczącej przenoszenia szynki przed upływem 180 dni. Zmiana zapewnia większą przejrzystość bez modyfikacji znaczenia.

5.39. *Poprawka niekrytyczna: Etykietowanie*

Informacje dotyczące sposobu, w jaki gwarantuje się identyfikowalność od rozpoczęcia procesu peklowania, znajdujące się w sekcji E poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Metoda produkcji) i pkt 3.6 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 5.4 (Etapy przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – Oznaczenie daty rozpoczęcia peklowania) i zostały zmienione w celu zapewnienia dokładniejszego opisu wymogów dotyczących oznaczenia daty rozpoczęcia peklowania.

Stemple stosowane do znakowania szynki nie muszą już zawierać skrótu „D.O.T.”, który odnosił się do przestarzałego terminu *Denominazione di Origine Tutelata* [„chroniona nazwa pochodzenia”]. Zamiast tego należy stosować skrót „P.S.D.” – „Prosciutto di San Daniele” – ponieważ odnosi się on do zarejestrowanej chronionej nazwy pochodzenia. Aby poprawić identyfikowalność „Prosciutto di San Daniele”, oznaczenie daty rozpoczęcia peklowania musi również zawierać numer partii produktu.

Dodano możliwość zastosowania innego sposobu identyfikacji oprócz lub zamiast oznaczenia daty rozpoczęcia peklowania, aby uwzględnić rozwój technologii.

Odniesienie do znakowania świeżych nóg świń usunięto z pkt 3.6 jednolitego dokumentu, ponieważ dotyczy on kontroli i systemu identyfikowalności, a nie etykietowania.

5.40. *Poprawka redakcyjna: Dowód pochodzenia*

Informacje dotyczące procedur kontroli w zakresie oznaczeń daty rozpoczęcia peklowania i logo nanoszonych na szynki, które to informacje wcześniej były zawarte w sekcji E specyfikacji produktu (Metoda produkcji), znajdują się obecnie w art. 4 (Dowód pochodzenia).

Usunięto wykaz dokumentów referencyjnych odnoszących się do sekcji E specyfikacji produktu.

5.41. *Poprawka redakcyjna: Związek*

Wprowadzono zmiany w informacjach w sekcji F poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Związek ze środowiskiem geograficznym) i pkt 5 jednolitego dokumentu. Zmienioną wersję tych informacji, z których zachowano wyłącznie te wskazujące na związek z obszarem, obecnie znajdują się w art. 6 (Związek ze środowiskiem). W wersji skróconej nie wprowadzono żadnych zmian w zakresie głównych elementów wskazujących na związek szynki „Prosciutto di San Daniele” z obszarem geograficznym. Podobnie przeredagowano pkt 5 jednolitego dokumentu, w którym w bardziej zwięzły sposób przedstawiono kluczowe informacje oraz zawarto odniesienie do tradycyjnych elementów, które sprawiają, że zwierzęta i techniki wytwarzania szynki są wyjątkowe.

5.42. *Poprawka redakcyjna: Kontrola*

Wprowadzono zmiany w sekcji G poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Organy kontrolne na podstawie art. 10 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92). Informacje te można obecnie znaleźć w art. 4 (Dowód pochodzenia) i 7 (Kontrola). Informacje dotyczące jednostki certyfikującej zostały zaktualizowane.

5.43. *Poprawka redakcyjna: Etykietowanie*

Informacje dotyczące kolejności symboli identyfikujących surowiec i produkt końcowy podczas przetwarzania, które znajdują się w sekcji H poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Szczegółowe informacje dotyczące etykietowania związane z oznaczeniem „ChNP” i równoważnymi oznaczeniami krajowymi – poniżej stosuje się skrótowy tytuł „Etykietowanie”) oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu, obecnie można znaleźć w art. 5 (Metoda produkcji „Prosciutto di San Daniele”) i art. 8 (Prezentacja, wprowadzanie do obrotu i etykietowanie). Treść tę zmieniono w celu przedstawienia szczegółowego opisu symboli i znaków stosowanych do identyfikacji „Prosciutto di San Daniele” zgodnie z porządkiem chronologicznym procesów przetwarzania. Informacja ta została usunięta z pkt 3.6 jednolitego dokumentu, ponieważ dotyczy on kontroli i identyfikowalności, a nie etykietowania. Zmiany te mają na celu poprawę systemu identyfikowalności „Prosciutto di San Daniele”.

5.44. *Poprawka niekrytyczna: Etykietowanie*

Informacje dotyczące obecności logo na wszystkich różnych formach prezentacji, zawarte w sekcji H poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Etykietowanie) oraz w pkt 3.2 i 3.6 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 8 (Prezentacja, wprowadzanie do obrotu i etykietowanie) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

Obecnie w tekście określono szczegółowo sposób prezentacji i wprowadzania do obrotu różnych form „Prosciutto di San Daniele”. Określono również sposób przedstawiania nazwy produktu i logo, a także obowiązkowe informacje dotyczące etykietowania w odniesieniu do poszczególnych form prezentacji.

Obecnie w tekście określono elementy identyfikacyjne, które muszą zawsze znajdować się na produkcie objętym ChNP „Prosciutto di San Daniele” z kością i bez kości, aby zapewnić identyfikowalność produktu oraz zapobiec ich usunięciu na etapie wprowadzania do obrotu.

Obecnie w tekście wyraźnie opisano sposób obliczania długości okresu peklowania (w miesiącach) w przypadku szynki z kością i bez kości. Wprowadzenie tej zmiany jest konieczne w celu zapewnienia, aby każdy podmiot i organ nadzorczy prawidłowo i jednoznacznie obliczał długość okresu peklowania.

Doprecyzowano, że jeśli szynka „Prosciutto di San Daniele” ma być wprowadzana do obrotu w postaci paczkowanych plastrów, musi być pozbawiona kości na określonym obszarze geograficznym. Jedynym celem tego wymogu jest zachowanie jakości produktu w postaci paczkowanych plastrów i zapobieganie oszustwom. Wynikało to już pośrednio z sekcji C poprzedniej wersji specyfikacji produktu, w której określono, że urządzenia do krojenia w plastry muszą znajdować się na obszarze produkcji i że wszystkie czynności przeprowadzane za pomocą tych urządzeń muszą być wykonywane na określonym obszarze geograficznym.

Obecnie w tekście określono, że przed krojeniem w plastry szynka bez kości może być schłodzona do temperatury poniżej 0 °C, ponieważ pozwala to zachować typowe cechy charakterystyczne szynki „Prosciutto di San Daniele” i zapobiec powstawaniu wad podczas krojenia i pakowania.

Specyfikacje dotyczące logo są teraz dokładnie opisane oraz zilustrowane za pomocą samego logo. Zmiana ta zwiększa przejrzystość tej informacji, która jest niezbędna do prawidłowego przedstawiania obrazów. Zmieniono również pkt 3.6 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia logo.

Obecnie w tekście określono, że nazwa „Prosciutto di San Daniele” musi pozostać w języku włoskim, aby produkt był jednoznacznie rozpoznawalny na całym świecie.

5.45. *Poprawka redakcyjna: Kontrola*

Informacje dotyczące kontroli stosowanych w przypadku stempli do znakowania, znaczenia logo dla produktu końcowego oraz przypadków naruszenia przepisów, które to informacje znajdują się w sekcji H poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Etykietowanie), obecnie można znaleźć w art. 5.4 (Etapy procesu przetwarzania „Prosciutto di San Daniele” – znakowanie przy użyciu logo) i 8.2 (Odtwarzanie logo i stosowanie nazwy). Informacje te pozostawiono bez zmian albo zmieniono w celu usunięcia szczegółów, które nie były istotne dla specyfikacji produktu.

5.46. *Poprawka redakcyjna: Etykietowanie*

Informacje dotyczące symboli identyfikowalności nanoszonych na mięso w rzeźni i w zakładzie peklowania, znajdujące się w sekcji H poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Etykietowanie), obecnie znajdują się w art. 5.3 (Ubój i rozbiór) i art. 5.4 (Etapy procesu przetwarzania „Prosciutto di San Daniele”) i – bez zmiany treści – zostały uporządkowane według poszczególnych etapów procesu przetwarzania.

5.47. Poprawka niekrytyczna: Etykietowanie

Informacje dotyczące etykietowania „Prosciutto di San Daniele” z kością oraz w postaci paczkowanych plastrów bez kości, znajdujące się w sekcji H poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Etykietowanie) oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu, znajdują się obecnie w art. 8.3 (Etykietowanie) i zostały zmienione w sposób opisany poniżej.

W odniesieniu do wszystkich form stosowanych w sprzedaży „Prosciutto di San Daniele” dokonano przeglądu informacji zawartych na etykietach w celu ujednoczenia prezentacji produktu na rynku i zwiększenia jego rozpoznawalności.

Punkt 3.6 jednolitego dokumentu został zmieniony i obecnie zawiera podsumowanie głównych wymogów dotyczących etykietowania.

5.48. Poprawka redakcyjna: Etykietowanie

Szczegóły dodatkowych informacji dotyczących etykietowania zawartych w sekcji H poprzedniej wersji specyfikacji produktu (Etykietowanie) znajdują się obecnie w art. 8.3 (Etykietowanie) i zostały zmienione, przy czym zachowane zostały pojęcia przedstawione w poprzedniej wersji specyfikacji produktu, ale wprowadzono wyraźniejsze rozróżnienie terminów, które mogą i nie mogą być stosowane, oraz usunięto nieistotne treści.

5.49. Poprawka redakcyjna

Usunięto sekcję I poprzedniej specyfikacji produktu (Wymogi wynikające z przepisów krajowych, które muszą być spełnione).

5.50. Poprawka redakcyjna

Usunięto załączniki do specyfikacji produktu („dyrektywa nr 14/1992”, „DAR 03/04 z 9 listopada 2004 r.” oraz „Opłaty członkowskie, opłaty zwykłe i zwykłe podwyżki”).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele”

Nr UE: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Prosciutto di San Daniele”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu

„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:

- zawartość wilgoci nie może być niższa niż 57,0 % ani wyższa niż 63,0 %;
- zawartość soli (chlorku sodu) nie może być niższa niż 4,3 % ani wyższa niż 6,0 %;
- wskaźnik proteolizy nie może przekraczać 31 %;
- 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 szynki musi posiadać logo umieszczone na skórze lub być oznaczona za pomocą innego sposobu identyfikacji, który zapewnia lub gwarantuje identyfikowalność surowca i szynki.

„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 i surowce

Zwierzęta żywe

Świeże nogi wieprzowe wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di San Daniele” muszą pochodzić z obszaru hodowli trzody chlewnej określonego w pkt 4 i być potomstwem:

- a) knurów tradycyjnych ras Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana, uszlachetnionych według specyfikacji określonej w Libro Genealogico Italiano (włoska księga hodowlana), czystej rasy albo krzyżówek tych ras, oraz loch tradycyjnych ras Large White Italiana i Landrace Italiana, czystej rasy lub krzyżówek tych ras;
- b) knurów ras tradycyjnych wymienionych w lit. a) oraz loch będących krzyżówkami lub loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;
- c) knurów i loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;
- d) knurów innych typów genetycznych wymienionych w lit. c) oraz loch ras tradycyjnych wymienionych w lit. a).

Świeże nogi świń używane do produkcji tego produktu nie mogą pochodzić od:

- świń wykazujących cechy niepożądane, zwłaszcza wykazujących syndrom stresowy (PSS);
- knurów lub loch.

Pasza

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) nr 664/2014, poprzez zapewnienie, aby co najmniej 50 % rocznego poboru suchej masy przez świnię 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, prażone całe ziarna soi lub makuch 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 maku-chu 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 swinie 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 swiniom w końcowym okresie tuczu nie wolno podawać mączki rybnej ani prażonych całych ziaren soi lub maku-chu sojowego.

Świeże nogi

Nogi swni 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 168 kg, należących do klas „U”, „R” lub „O” w skali klasyfikacji tusz wieprzowych Unii Europejskiej. Masa nóg swni nie może być mniejsza niż 12,5 kg ani większa niż 17,5 kg, przy czym nogi przeznaczone dla krajów spoza UE, które nie zezwalają na pozostawianie kości nogi w szynce, nie mogą mieć masy niższej niż 12 kg ani wyższej niż 17 kg.

Nogi swni 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 swni, u których występują zgłoszone choroby mięśni (PSE lub DFD) lub widoczne skutki wcześniejszych stanów zapalnych i urazów.

Nie wolno przetwarzać na szynkę nóg swni, 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 swni 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 i pakowania

W celu zagwarantowania autentyczności „Prosciutto di San Daniele” sprzedawanej w postaci paczkowanych plasterów, 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

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 szynki.

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:

- nazwę „Prosciutto di San Daniele” (w języku włoskim) oraz zwrot *Denominazione di Origine Protetta* (chroniona nazwa pochodzenia) lub *DOP* (ChNP);
- 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 Romagna, 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 ludzkemu. „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 świny 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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę ChNP „Prosciutto di San Daniele” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 299 z dnia 21 grudnia 2019 r. Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità” [Jakość] (w górnej części ekranu na poziomym pasku), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą Unii Europejskiej].
