



C/2025/4198

24.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктова спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ⁽¹⁾

(C/2025/4198)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Prosciutto di San Daniele“

EC №: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Вид на географското означение**

- ☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)
☐ Защитено географско указание (ЗГУ)
☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

- ☒ Селскостопански продукти
☐ Вина
☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктова спецификация на ЗНП „Prosciutto di San Daniele“:

- не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование,
- не съществува риск от обезсилване на връзката, посочена в член 5, параграф 1, буква б) за защитените наименования за произход, или връзката,
- посочена в член 5, параграф 2, буква б) — за защитените географски указания, или
- не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

(¹) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)

Изменение в член 5

Изменение № 1

Изменението се отнася до член 5.3 от продуктовата спецификация и до точка 3.3 от единния документ.

Описание: с изменението настоящото максимално тегло на отделните кланични трупове на свине — 168,0 kg, се заменя с новото максимално тегло от 180,0 kg.

Обосновка: продължителното разпространение на вируса на африканската чума по свинете — АЧС, заедно с прилагането на наскоро постановените правила за производство в свинежданството, със специално внимание както към генетичното подобряване, така и към подобрените техники за отглеждане, включително храненето, доведоха до увеличаване на теглото на свинете, като се приема, че теглото на свинските бутове ще остане най-много 17,5 kg, така че в края на етапа на зреене бутите да имат максимално тегло от 12,8 kg, което е една от отличителните характеристики на ЗНП „Prosciutto di San Daniele“.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Prosciutto di San Daniele“

EC №: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)

„Prosciutto di San Daniele“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. Код по Комбинираната номенклатура**

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Prosciutto di San Daniele“ е сурова шунка (prosciutto crudo), която е осолена и узряла в продължение на най-малко 400 дни от началната дата на зреене. Продуктът „Prosciutto di San Daniele“ се отличава с характерната си, наподобяваща китара форма, заедно с удължената част, наречена „краче“ (piedino). Теглото на целия необезкостен продукт „Prosciutto di San Daniele“ не може да бъде под 8,3 kg и над 12,8 kg. Месото е крехко, мазната част е бяла, в точно съотношение между нея и розовочервената, прошарена с ивици мазнина нетлъста част. Притежава деликатен вкус с добре балансирана наситеност на ароматите и с по-силно изразен послевкус. Мирисът е уханен, на зряла шунка, в зависимост от продължителността на зреенето.

Физичните и химичните характеристики на „Prosciutto di San Daniele“, определени при анализ на двуглавия бедрен мускул, извършен преди на шунката да бъде положен топъл печат с логото, са следните:

1. съдържание на влага: не по-малко от 57,0 % и не повече от 63,0 %;
2. съдържание на сол (натриев хлорид): не по-малко от 4,3 % и не повече от 6,0 %;
3. протеолитичен индекс: не по-голям от 31 %;
4. активност на водата (aW): не повече от 0,930.

Шунката „Prosciutto di San Daniele“ може да се продава на цял бут с кост или в обезкостен вид, разфасована, т.е. разрязана на парчета с различна форма и тегло. Независимо от вида, в който продуктът се предлага, върху него трябва да фигурира положено с топъл печат върху кожата лого и/или друго валидирано средство за идентификация, което осигурява или гарантира проследимостта и възможността за проследяване на суровината и шунката.

„Prosciutto di San Daniele“ се продава и като нарязана на резени и предварително опакована шунка. За шунката, която е предназначена за нарязване на резени и опаковане, минималният период на зреене е 430 дни, съдържанието на влага е ограничено до 62,0 %, а активността на водата (aW) не може да надвишава 0,920.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Фуражът за свинете трябва да произхожда от географския район, в който те се отглеждат. Въпреки това през определени години може да не е технически възможно да се получи 100 % от храната за свине на местно равнище поради климатични и търговски причини. В такива случаи, в съответствие с член 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143, за да се гарантира връзката с територията, се осигурява най-малко 50 % от сухото вещество в храната за свине на годишна основа да произхожда от географския район на отглеждане.

Храната може да се дава както в течно, така и в сухо състояние.

За изхранването на бозаещите прасенца трябва да се използват суровини, разрешени от действащото законодателство на ЕС относно храненето на селскостопанските животни. Храната на свинете може да се допълва с витамини, минерали и аминокиселини, а добавки могат да се използват в съответствие с действащото законодателство.

На етапа на подрастване се допуска използването на следните суровини: царевича — до 65 % от сухото вещество; сорго, ечемик, пшеница, тритикале, ярма от царевично зърно и/или царевични кочани — до 55 % от сухото вещество; второстепенни зърнени култури, грах — до 25 % от сухото вещество; ярма от цели царевични кочани, пшенични трици и други странични продукти от преработката на пшеница, продукти, получени при екстракция на соеви зърна — до 20 % от сухото вещество; царевичен силаж, паспал от царевичен глутен и/или царевичен глутенов паспал, дехидриран пулп от цвекло, продукти, получени при екстракция на слънчогледови семена, продукти, получени при екстракция на рапично семе, други семена от бобови култури, тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя — до 10 % от сухото вещество; шрот от царевичен зародиш, меласа — до 5 % от сухото вещество; люцерна, изсушена при висока температура — до 4 % от сухото вещество; изсушена спиртоварска каша и извлеци — до 3 % от сухото вещество; плодов пулп и домати пулп (доматено пюре) като носители на премикси, експелер от ленено семе, паспал от експелер от ленено семе, шрот от ленено семе, паспал от шрот от ленено семе, липиди с точка на топене над 36 °C, дрожди — до 2 % от сухото вещество; рибно брашно — до 1 % от сухото вещество; суроватка — до 15 l на животно на ден; мътеница — до прием от 250 g на животно на ден от сухото вещество.

При храненето по време на етапа на подрастване трябва освен това да се вземат предвид следните спецификации: допуска се използването на минерали, включването на витамини и употребата на добавки в съответствие с действащото законодателство на ЕС; за да се осигури добро качество на покритието с тлъстини, съдържанието на линолова киселина трябва да е ограничено до 2 % от приема на сухо вещество, а на мазнини — до 5 % от приема на сухо вещество; зърнените култури трябва да съставляват най-малко 45 % от общия прием на сухо вещество.

На етапа на утаяване трябва да се спазват всички спецификации, предвидени за етапа на подрастване, със следните изключения: съдържанието на зърнени култури трябва да съставлява най-малко 55 % от общия прием на сухо вещество; от суровините се изключват тостирани цели соеви зърна и/или експелер от соя и рибно брашно.

Свинските бутове, използвани за производството на „Prosciutto di San Daniele“, трябва да са от кланични трупове, класифицирани в категория „Н“ (тежки), с тегло минимум 110,1 kg и максимум 180 kg и попадащи в категориите „U“, „R“ или „O“ от системата на Европейския съюз за класификация на свинските кланични бутове; бутите трябва да са с тегло не по-малко от 11,8 kg и не повече от 18 kg или — само за шунка, предназначена за някои трети държави, които не позволяват крачето да остава върху бута шунка — не по-малко от 11,3 kg и не повече от 17,5 kg.

Свинските бутове трябва да бъдат разфасовани в съответствие с действащия стандарт и да имат външен слой тлъстини с дебелина най-малко 17 mm, включително кожата. Тези тлъстини трябва да са достатъчно твърди, т.е. с йодно число не повече от 70 или със съдържание на линолова киселина не повече от 15 %.

Изключва се използването на бутове с произход от свине, които са засегнати от явни миопатии (синдрома PSE — бледо, меко и воднисто месо, DFD-ефекта — тъмно, твърдо и сухо месо) и които са с очевидни белези на предходни възпалителни процеси и травми.

Бутове от прасета, заклани преди повече от 5 дни, не могат да се преработват в шунка.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи от производството на „Prosciutto di San Daniele“ — от обрязването на пресните свински бутове до приключването на процеса на сушене — трябва да се извършват в рамките на определения район на производство, който се състои от територията, определена от административните граници на община Сан Даниеле дел Фриули в провинция Удине в автономен регион Фриули-Венеция Джулия.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

За да се гарантира автентичността на „Prosciutto di San Daniele“, продавано като предварително опаковани резени, и по този начин да се защитят потребителите, нарязването на резени и опаковането трябва да се извършват в рамките на географския район на производство.

Това е необходимо, за да се гарантира произходът на нарязания на резени и предварително опакован продукт, тъй като по шунката на резени вече не са видими идентификационните знаци, показани върху кожата на „Prosciutto di San Daniele“. Освен това е необходимо да се гарантира, че нарязването на резени и опаковането се извършват по начин, който не позволява да настъпи обезводняване, окисляване или влошаване на оригиналните органолептични характеристики на „Prosciutto di San Daniele“. Нарязването на резени лишава шунката от естествената защита, осигурявана от кожата и оставя продукта изложен в по-голяма степен на въздействието на околната среда.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху „Prosciutto di San Daniele“ трябва да фигурира положено с топъл печат върху кожата лого и/или друго валидирано средство за идентификация, което осигурява или гарантира проследимостта и възможността за проследяване на суровината и шунката.

Положеното с топъл печат лого е следното:



На етикета на шунката „Prosciutto di San Daniele“ — цял бут с кост или без кост, или нарязана на порции — трябва да фигурират следните означения:

1. „Prosciutto di San Daniele“ (на италиански език), следвано от думите Denominazione di Origine Protetta (защитено наименование за произход) или DOP (ЗНП);
2. фирмата или търговската марка на дружеството и адреса на производителя на шунка, регистриран в системата за мониторинг, който завършва производствения процес или предлага шунката на пазара.

Върху опаковките на нарязаната на резени шунка „Prosciutto di San Daniele“ трябва да фигурират наименованието „Prosciutto di San Daniele“ (на италиански език), следвано от думите Denominazione di Origine Protetta или DOP, показаното по-горе лого, идентификационният номер на опаковъчното предприятие и идентификационният, контролният и сертификационният код на всяка отделна опаковка.

4. Кратко определение на географския район

„Prosciutto di San Daniele“ трябва да се произвежда на територията, определена от административните граници на община Сан Даниеле дел Фриули в провинция Удине в автономен регион Фриули-Венеция Джулия.

Свинското месо, използвано за производството на „Prosciutto di San Daniele“, трябва да е само от свине, които са родени, отглеждани, заклани и разфасовани в географския район, обхващащ територията на следните региони: Фриули-Венеция Джулия, Венето, Ломбардия, Пиемонт, Емилия-Романя, Умбрия, Тоскана, Марке, Абруцо и Лацио.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Районът на производство на „Prosciutto di San Daniele“ е община Сан Даниеле дел Фриули в централната част на Фриули, по поречието на река Тальяменто, отвъд която се издигат предните подножия на Карнийската предалпийска верига.

Съществува взаимодействие между специфичната орография на района и ветровете, при което топлите ветрове от Адриатическо море се издигат по поречието на река Тальяменто и срещат студените ветрове, спускащи се по течението ѝ от Алпите, в пряка връзка с Canale del Ferro del Tarvisano. Така се създава специфичен микроклимат, който осигурява умерена циркулация на въздуха и среда с ниска влажност, която е идеална за продължителното зреене на шунката.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Характерна особеност на „Prosciutto di San Daniele“ е наличието на крачето, както и на положеното с топъл печат върху кожата лого и/или друго средство за идентификация. Запазването на крачето спомага за съхраняването на шунката по време на обработката и прави целия бут „Prosciutto di San Daniele“ незабавно разпознаваем от потребителите. Освен това характерната форма на китара, деликатният вкус с добре балансирана наситеност на ароматите и уханият мирис на зряла шунка придават на „Prosciutto di San Daniele“ характерни свойства, които се дължат на обрязването и притискането на бутчето, на добавянето единствено на морска сол в началото на производствения процес и на продължителния период на зреене на месото.

За свинските бутчета от определения район за отглеждане на свинете, принадлежащи към съответните породи и отглеждани съгласно посоченото в точка 3, са характерни съдържание на месо и вкус, които ги правят естествено подходящи за производството на шунки с продължителен период на зреене.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта

Качеството на „Prosciutto di San Daniele“ е свързано с географския район на производство и неговите особености от гледна точка на околната среда и човешката дейност. Свинете с високо кланично телло, типични за района на река По, придават на шунката „Prosciutto di San Daniele“ нейните отличителни характеристики благодарение на висококачествените тлъстини, което се гарантира от генетичната селекция на породите и климата на географския район, където се отглеждат свинете и от който произхождат суровините, използвани за храненето им.

Специфичният микроклимат на географския район на производство има значение за продължителния период на зреене и допринася за развитието на вкуса и аромата на „Prosciutto di San Daniele“. Благодарение на почвено-климатичните условия производството винаги е било съсредоточено само и изключително в общината, чието име носи шунката, а и са се развили професионални умения, специализирани за обработката на шунките, традиционно добивани от животни, отглеждани в района, описан в точка 4.

Уникален е опитът на „майсторите по шунките“, които използват специфичните техники за производство, предавани от поколение на поколение. Тези майстори регулират параметрите на етапите на производство на шунката в зависимост от климатичните условия и характеристиките на свинските бутчета, като използват помещения за зреене с много прозорци, за да излагат шунката на естествените въздушни течения, способстващи за постепенното и продължително зреене, което придава на „Prosciutto di San Daniele“ характерния ѝ аромат.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

<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>