



C/2025/4198

24.7.2025.

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 <sup>(1)</sup>**

(C/2025/4198)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

**„Prosciutto di San Daniele”**

**EU br.: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025.**

**1. Naziv proizvoda**

„Prosciutto di San Daniele”

**2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

- ☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)
- ☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)
- ☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

**3. Sektor**

- ☒ Poljoprivredni proizvodi
- ☐ Vina
- ☐ Jaka alkoholna pića

**4. Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

**5. Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

**6. Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOI „Prosciutto di San Daniele”:

- ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ili upotrebe tog naziva,
- ne mogu dovesti do poništavanja poveznice na koju se upućuje u članku 5. stavku 1. točki (b) za zaštićene oznake izvornosti ili poveznice
- na koju se upućuje u članku 5. stavku 2. točki (b) za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla; odnosno
- ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

<sup>(1)</sup> Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

## 7. Opis odobrenih standardnih izmjena

Izmjena članka 5.

Izmjena 1.

Izmjena se odnosi na članak 5.3. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Opis: Izmjenom se trenutačna najveća masa pojedinačnog teškog svinjskog trupa od 168 kg zamjenjuje novom najvećom masom od 180 kg.

Razlog: Daljnje širenje virusa afričke svinjske kuge, zajedno s primjenom nedavnih pravila proizvodnje koja se odnose na uzgoj svinja, posebno u pogledu genetskog poboljšanja i poboljšanja uzgojne prakse, uključujući hranidbu, doveli su do povećanja mase svinja. Međutim, najveća masa svinjskih butova ostat će 17,5 kg, tako da će na kraju faze sušenja šunke imati najveću masu od 12,8 kg, što je jedno od prepoznatljivih svojstava proizvoda „Prosciutto di San Daniele” ZOI.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

### JEDINSTVENI DOKUMENT

#### „Prosciutto di San Daniele”

EU br.: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

#### 1. Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)

„Prosciutto di San Daniele”

#### 2. Država članica ili treća zemlja

Italija

#### 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

##### 3.1. Oznaka kombinirane nomenklature

— 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA ILI OD KUKACA

##### 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Prosciutto di San Daniele” je *prosciutto crudo* koji se soli i suši najmanje 400 dana od datuma početka sušenja. „Prosciutto di San Daniele” karakterističnog je oblika gitare i obuhvaća distalni dio buta (donji dio noge). Cijeli „Prosciutto di San Daniele” s kosti ne smije biti lakši od 8,3 kg ni teži od 12,8 kg. Meso je meko, a masno tkivo je bijelo i odgovarajućeg omjera u odnosu na krti dio, koji je crvene i ružičaste boje donekle prošaran masnim tkivom. Nježnog je okusa s dobro uravnoteženom punoćom i izraženijim naknadnim okusom. Mirisne je arome sušene šunke zbog dugog trajanja sušenja.

Fizikalna i kemijska svojstva proizvoda „Prosciutto di San Daniele”, testirana na dvoglavom bedrenom mišiću prije označivanja šunke logotipom, imaju sljedeće vrijednosti:

1. sadržaj vlage veći od 57,0 % ili manji od 63,0 %,
2. sadržaj soli (natrijev klorid) veći od 4,3 % ili manji od 6,0 %,
3. indeks proteolize do najviše 31 %,
4. aktivnost vode (aw) do najviše 0,930.

„Prosciutto di San Daniele” može se prodavati cijeli s kosti ili bez kosti te se može rezati na komade različitih oblika i masa. Neovisno o obliku, šunka mora imati logotip označen na koži i/ili druga sredstva identifikacije koja osiguravaju ili jamče praćenje i sljedivost sirovina i šunki.

„Prosciutto di San Daniele” prodaje se i kao unaprijed pakirana narezana šunka. Najkraće vrijeme sušenja za šunku namijenjenu rezanju i pakiranju je 430 dana, sadržaj vlage ograničen je na 62,0 %, a aktivnost vode (aw) ne smije premašiti 0,920.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Hrana za svinje mora potjecati sa zemljopisnog područja na kojem se uzgajaju. S obzirom na to da tehnički nije moguće svake godine lokalno proizvesti 100 % hrane zbog klimatskih ili komercijalnih razloga, u skladu s člankom 1. Uredbe (EU) br. 2024/1143 treba zajamčiti povezanost s lokalnim područjem tako da se osigura najmanje 50 % godišnjeg unosa suhe tvari sa zemljopisnog područja na kojem se svinje uzgajaju.

Hrana se može davati u tekućem ili suhom obliku.

Prehrana prašćića koji sišu mora se sastojati od sirovina dopuštenih važećim zakonodavstvom EU-a o hranidbi životinja. Prehrana svinja može se nadopuniti vitaminima, mineralima i aminokiselinama, a aditivi se mogu upotrebljavati u skladu s važećim zakonodavstvom.

Sljedeće sirovine dopuštene su u fazi tova: kukuruz (do 65 % unosa suhe tvari); sirak, ječam, pšenica, pšenoraž, krupica od zrna i/ili klipova kukuruza (do 55 % unosa suhe tvari); manje žitarice, grašak (do 25 % unosa suhe tvari); kukuruzno brašno od cijelog klipa, pšenične mekinje i ostali nusproizvodi prerade pšenice, proizvodi dobiveni za vrijeme ekstrakcije zrna soje (do 20 % unosa suhe tvari); kukuruzna silaža, brašno od kukuruznog glutena ili hrana na bazi kukuruznog glutena, dehidrirana pulpa repe, proizvodi dobiveni za vrijeme ekstrakcije sjemenki suncokreta, brašno uljane repice, ostalo zrnje mahunarki, pržena cijela zrna soje i/ili pogača od soje (do 10 % unosa suhe tvari); brašno od kukuruznih klica, melasa (do 5 % unosa suhe tvari); lucerna (sušena na visokoj temperaturi) (do 4 % unosa suhe tvari); osušeni destilacijski trop i topljive čestice (do 3 % unosa suhe tvari); voćna pulpa i pulpa rajčice (komina rajčice) kao nositelji premiksa, pogača od sjemenki lana, brašno od pogače od sjemenki lana, brašno od sjemenki lana, hrana na bazi brašna od sjemenki lana, lipidi s talištem iznad 36 °C, kvasac (do 2 % unosa suhe tvari); riblje brašno (do 1 % unosa suhe tvari); sirutka (do 15 l dnevno po svinji) te mlaćenica (do 250 g dnevnog unosa suhe tvari po svinji).

U fazi rasta treba uzeti u obzir i sljedeće kriterije: prehrana se može nadopuniti vitaminima i mineralima, a aditivi se mogu upotrebljavati u skladu s važećim zakonodavstvom EU-a; kako bi se osigurao udio masti dobre kvalitete, sadržaj linolne kiseline ograničen je na 2 % unosa suhe tvari, a masnoća na 5 % unosa suhe tvari; žitarice moraju činiti najmanje 45 % ukupnog unosa suhe tvari.

Pravila koja vrijede za fazu rasta primjenjuju se i na završnu fazu uz sljedeće iznimke: žitarice moraju činiti najmanje 55 % ukupnog unosa suhe tvari, a svinje u završnoj fazi ne smiju se hraniti ribljim brašnom ni prženim cijelim zrnima soje i/ili pogačom od soje.

Svinjski butovi za proizvodnju proizvoda „Prosciutto di San Daniele” moraju potjecati s trupova klasificiranih u kategoriju „H” (teški) mase od 110,1 kg do 180 kg te pripadati razredima „U”, „R” ili „O” na ljestvici Europske unije za klasificiranje trupova svinja. Butovi ne smiju biti lakši od 11,8 kg ni teži od 18 kg, a oni namijenjeni zemljama izvan EU-a koje ne dopuštaju ostavljanje donjeg dijela noge na butu ne smiju biti lakši od 11,3 kg ni teži od 17,5 kg.

Butove treba rezati u skladu s postojećom normom te moraju imati vanjski sloj masti debljine najmanje 17 mm, uključujući kožu. Ta mast mora biti dovoljno čvrsta, tj. s vrijednošću joda od najviše 70 ili sadržajem linolne kiseline do 15 %.

Ne smiju se upotrebljavati butovi s vidljivim miopatijama PSE ili DFD ili s očitim posljedicama prethodnih upalnih i traumatskih stanja.

Butovi svinja koje su zaklane prije više od pet dana ne smiju se prerađivati u šunku.

### 3.4. Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području

Svi postupci proizvodnje proizvoda „Prosciutto di San Daniele”, od obrezivanja svježih svinjskih butova do dovršetka postupka sušenja, moraju se odvijati unutar određenog proizvodnog područja, koje se sastoji od područja unutar administrativnih granica općine San Daniele del Friuli u pokrajini Udine u autonomnoj regiji Furlanija-Juljska krajina.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kako bi se zajamčila autentičnost proizvoda „Prosciutto di San Daniele” koji se prodaje unaprijed pakiran i narezan te tako zaštitili potrošači, rezanje i pakiranje mora se obavljati unutar zemljopisnog područja proizvodnje.

To je nužno kako bi se zajamčilo podrijetlo unaprijed pakiranog i narezanog proizvoda jer narezana šunka nema identifikacijske oznake koje se nalaze na koži proizvoda „Prosciutto di San Daniele”. To je isto tako važno zbog načina rezanja i pakiranja kojim se sprečava dehidracija, oksidacija ili neko drugo narušavanje izvornih organoleptičkih svojstava proizvoda „Prosciutto di San Daniele”. Rezanjem šunka gubi prirodnu zaštitu koju joj daje koža te se proizvod izlaže utjecaju okruženja.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Prosciutto di San Daniele” mora imati logotip otisnut na koži i/ili druga sredstva identifikacije koja osiguravaju ili jamče praćenje i sljedivost sirovina i šunki.

Logotip kojim se označavaju šunke izgleda kako slijedi:



Oznaka proizvoda „Prosciutto di San Daniele” s kosti ili bez kosti koji se prodaje cijeli ili razrezan na kriške mora sadržavati sljedeće pojedinosti:

1. „Prosciutto di San Daniele” (na talijanskom), nakon čega slijede riječi Denominazione di Origine Protetta (zaštićena oznaka izvornosti) ili DOP (ZOI),
2. naziv društva ili zaštitni znak i adresu proizvođača šunke registriranog u sustavu nadzora koji završava proizvodni postupak ili stavlja šunku na tržište.

Na pakiranju razrezanog proizvoda „Prosciutto di San Daniele” mora se nalaziti naziv „Prosciutto di San Daniele” (na talijanskom), nakon kojeg slijedi oznaka Denominazione di Origine Protetta ili DOP, prethodno prikazani logotip, identifikacijski broj pakiratelja te identifikacijska, kontrolna i certifikacijska šifra svakog pojedinog pakiranja.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Prosciutto di San Daniele” mora se proizvoditi unutar administrativnih granica općine San Daniele del Friuli u pokrajini Udine u autonomnoj regiji Furlanija-Juljska krajina.

Svinjetina za proizvodnju proizvoda „Prosciutto di San Daniele” mora potjecati od svinja koje su oprašene, uzgajane i zaklane te čiji su trupovi izrezani na zemljopisnom području koje obuhvaća područje sljedećih regija: Furlanija-Juljska krajina, Veneto, Lombardija, Pijemont, Emilia-Romagna, Umbrija, Toskana, Marke, Abruzzo i Lacij.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Proizvodno područje proizvoda „Prosciutto di San Daniele” čini općina San Daniele del Friuli u središnjem dijelu regije Furlanije duž rijeke Tagliamento, iza koje se uzdižu prvi obronci Karnskih Predalpi.

Posebna topografija područja u interakciji je s toplim vjetrovima koji se uzdižu s Jadranskog mora duž rijeke Tagliamento i susreću hladnije vjetrove koji se s Alpa spuštaju ravno kroz Canale del Ferro del Tarvisano. Tako nastaje posebna mikroklima koja s blagom cirkulacijom zraka i niskom vlažnosti koja je idealna za dugo sušenje šunke.

#### 5.2. Posebnosti proizvoda

Za „Prosciutto di San Daniele” karakteristično je ostavljanje donjeg dijela noge, kao i logotip koji se otiskuje na kožu i/ili upotreba alternativnih sredstava identifikacije. Ostavljanjem donjeg dijela noge na butu šunka se čuva tijekom prerade, a cijeli proizvod „Prosciutto di San Daniele” odmah je prepoznatljiv potrošačima. Osim toga, prepoznatljive su značajke karakterističan oblik gitare, nježan okus s dobro uravnoteženom punoćom i mirisna aroma proizvoda „Prosciutto di San Daniele”, a nastaju obrezivanjem i prešanjem butova, dodavanjem samo morske soli na početku postupka te dugim vremenom sušenja.

Svinjski butovi dobiveni od pasmina iz točke 3. s utvrđenog područja uzgoja i uzgojenih kako je navedeno u istoj točki imaju udio mesa i svojstva okusa zbog kojih su prirodno prikladni za proizvodnju šunki koje se dugo suše.

#### 5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda

„Prosciutto di San Daniele” svoju kvalitetu duguje zemljopisnom području proizvodnje te svojim okolišnim i ljudskim karakteristikama. Zahvaljujući masnom tkivu vrhunske kvalitete koje se u idealnoj količini nalazi na „teškim svinjama” tipičnima za dolinu rijeke Po, „Prosciutto di San Daniele” ima prepoznatljiva svojstva. Udio masti zajamčen je genetičkim odabirom pasmina te klimom zemljopisnog područja na kojem se uzgajaju svinje i s kojeg potječu sirovine za njihovu hranidbu.

Posebna mikroklima zemljopisnog područja ima ulogu u dugom razdoblju sušenja i pomaže nastanku okusa i mirisa proizvoda „Prosciutto di San Daniele”. Zbog lokalnog tla i klime proizvodnja je uvijek bila isključivo usmjerena na općinu po kojoj je nazvana šunka, a preradu svinjskih butova koji tradicionalno potječu s područja opisanog u točki 4. obavlja vrlo vješta i specijalizirana radna snaga.

Od ključne je važnosti iskustvo „glavnih stručnjaka za soljenje”, koji posebne tehnike proizvodnje šunke prenose s generacije na generaciju. Ovisno o klimatskim uvjetima i svojstvima svinjskih butova, oni prilagođavaju pojedine parametre u fazama proizvodnje šunke i suše je u prostorijama za sušenje s velikim brojem prozora te je šunka izložena prirodnom propuhu koji pomaže postupnom i dugom sušenju proizvoda „Prosciutto di San Daniele” i nastanku karakterističnog mirisa.

#### Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download>