

Publikacja, zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006, jednolitego dokumentu w sprawie nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 zgodnie z art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92

(2014/C 188/08)

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„PROSCIUTTO DI SAN DANIELE”

NR WE: IT-PDO-0117-01149 – 19.8.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Prosciutto di San Daniele”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Prosciutto di San Daniele” to szynka o charakterystycznym kształcie przypominającym gitarę, zawierająca część dalszą kończyny (racicę). Waga całej „Prosciutto di San Daniele” wraz z kością wynosi zazwyczaj od 8 do 10 kg, a w każdym przypadku nie mniej niż 7,5 kg. Mięso jest jędrne, miękkie i elastyczne. Tłuszcz ma kolor jednolicie biały i występuje we właściwej proporcji do chudego mięsa, które ma kolor czerwono-różowy z żyłkami tłuszczu. Szynka charakteryzuje się łagodnym, słodkawym smakiem oraz zostawia wyraźny posmak. Ma zdecydowany, charakterystyczny zapach, który może być różny zależnie od czasu dojrzewania.

„Prosciutto di San Daniele” posiada następujące właściwości chemiczne:

- zawartość wilgoci nie może być niższa niż 57 %, ani wyższa niż 63 %,
- iloraz procentowej zawartości chlorku sodu do procentowej zawartości wilgoci nie może być niższy niż 7,8 i nie wyższy niż 11,2,
- iloraz procentowej zawartości wilgoci do procentowej zawartości białek łącznie nie może być niższy niż 1,9 i nie wyższy niż 2,5,
- wskaźnik proteolizy (zawartość procentowa frakcji azotowych rozpuszczalnych w kwasie trichlorooctowym — TCA — w odniesieniu do całkowitej zawartości azotu) nie może być wyższy niż 31.

Powyższe właściwości chemiczne odnoszą się do składu procentowego fragmentu mięśnia *biceps femoris*, zmierzonego przed opatrzeniem produktu logo.

„Prosciutto di San Daniele” może być dopuszczona do konsumpcji z kością, w postaci pociętej na kawałki o różnych rozmiarach i masie bądź pocięta na plasterki. Logo widnieje na wszystkich typach produktu.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Żywe zwierzęta

Produkcja „Prosciutto di San Daniele” podlega zasadom określonym poniżej:

Do produkcji muszą zostać użyte zwierzęta czystej rasy Large White oraz Landrace bądź zwierzęta krzyżówek tych ras, według specyfikacji określonej w *Libro Genealogico Italiano* (włoska księga zwierząt zarodowych).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Dopuszcza się użycie świń rasy Duroc, według specyfikacji określonej we włoskiej księdze zwierząt zarodowych.
- Ponadto dopuszcza się użycie świń innych ras, krzyżówek lub hybryd tych ras, jeżeli krzyżowanie następowało po doborze osobników lub według schematów krzyżowania do produkcji tuczników, a rezultaty krzyżowania były zgodne z określonymi we włoskiej księdze zwierząt zarodowych.
- W celu zachowania hodowli tradycyjnej wykluczone jest użycie zwierząt wykazujących cechy niepożądane, zwłaszcza wykazujące syndrom stresowy (PSS).
- Wyklucza się również użycie zwierząt czystej rasy Landrace belgijska, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.
- Nie wolno używać mięsa knurów i loch prośnych.
- Stosowany typ genetyczny musi zapewniać duże przyrosty masy i zadowalającą wydajność – w każdym razie waga żywca pojedynczego osobnika powinna wynosić $160 \text{ kg} \pm 10 \%$.

Nogi świeże

Nogi świń używane do produkcji „Prosciutto di San Daniele”, pochodzące z tuszy tuczników należących do klasy „U”, „R” lub „O” zgodnie z unijną skalą klasyfikacji tuszy wieprzowych, powinny mieć wagę nie mniejszą niż 11 kg.

Warstwa tłuszczu wraz ze skórą od zewnątrz nogi świeżej poddanej trybowaniu, mierzona pionowo w stronę kości udowej oraz jej zewnętrzna powierzchnia w pozycji poziomej powinny mieć grubość co najmniej 15 mm, zależnie od wielkości całego kawałka.

Nie wolno używać nóg świń ze widoczną miopatią PSE lub DFD bądź z widocznymi śladami po stanach zapalnych i urazowych.

Nie wolno używać nóg świń, jeśli od chwili ich uboju upłynęło mniej niż 24 godziny lub więcej niż 120 godzin, ani nóg mrożonych.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Poniżej znajdują się szczegółowe zasady dotyczące składu i podawania pasz. Paszę należy podawać najlepiej w postaci płynnej (zawiesistej lub mokrej papki), tradycyjnie z dodatkiem serwatki.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji „Prosciutto di San Daniele”, począwszy od rozbioru nóg świeżych aż do zakończenia procesu dojrzewania, muszą odbywać się w gminie San Daniele del Friuli, w prowincji Udine (Włochy).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pakowanie produktu plasterkowanego odbywa się wyłącznie na obszarze geograficznym produkcji „Prosciutto di San Daniele”.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

„Prosciutto di San Daniele” podlega szczegółowym zasadom oznakowania produktu, stosowanym przy produkcji surowca oraz wytwarzaniu i wprowadzaniu do obrotu gotowego produktu.

Przy produkcji surowca do szynki „Prosciutto di San Daniele” mają zastosowanie następujące wymogi dotyczące oznakowania:

- hodowca umieszcza jedno lub kilka oznaczeń,
- dokonujący uboju umieszcza oznaczenie ubojni na nodze świeżej,
- producent umieszcza pieczęć na nodze świeżej,
- na skórze szynki umieszcza się oznaczenie potwierdzające zgodność produktu z marką, w obecności i pod nadzorem organu kontrolnego.

Etykieta całego produktu „Prosciutto di San Daniele” sprzedawanego z kością powinna zawierać następujące informacje:

- nazwę „Prosciutto di San Daniele” opatrzoną zwrotem „denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia),
- adres siedziby producenta.

Etykieta „Prosciutto di San Daniele” pozbawionej kości, sprzedawanej w jednym kawałku, porcjowanej lub pokrojonej powinna zawierać następujące informacje:

- nazwę „Prosciutto di San Daniele” opatrzoną zwrotem „denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia),
- adres zakładu pakującego,
- datę produkcji, tj. datę rozpoczęcia przetwarzania nogi, w każdym przypadku jeśli pieczęć nie jest już widoczna.

Opakowanie plasterkowanej „Prosciutto di San Daniele” powinno zawierać reprodukcję graficzną logo oraz numer identyfikacyjny pakującego.

Jest to identyczne logo jak logo zamieszczane na skórze dojrzalej szynki. Przedstawia się ono następująco:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Prosciutto di San Daniele” musi odbywać się w gminie San Daniele del Friuli, w prowincji Udine (Włochy).

Obszar geograficzny hodowli i uboju świń przeznaczonych do produkcji „Prosciutto di San Daniele” obejmuje następujące regiony: Friuli-Wenecja Julijska, Wenecja Euganejska, Lombardia, Piemont, Emilia-Romania, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Prosciutto di San Daniele” obejmuje gminę San Daniele del Friuli w środkowej części regionu Friuli, wzdłuż rzeki Tagliamento, za którą rozpoczyna się pogórze Alp Karnickich.

Gleby na tym obszarze mają pochodzenie morenowe i zwykle cechują się dużą zawartością drobnoziarnistych żwirów. Mają właściwości silnie higroskopijne i w efekcie zapewniają stały odpływ wilgoci.

Oprócz efektu przesuszania gleby, ciepłe wiatry znad Morza Adriatyckiego są stopniowo schładzane nad doliną rzeki Tagliamento, gdzie spotykają się z wiatrami wiejącymi z Alp prostym strumieniem przez Canale del Ferro del Tarvisano, w górę nurtu rzeki Tagliamento. W ten sposób powstaje stały mikroklimat z utrzymującą się łagodną cyrkulacją powietrza w przedmiotowym obszarze, co w połączeniu z mocno przesuszoną glebą tworzy charakteryzujące się małą wilgotnością środowisko, w którym panują idealnie warunki dla dojrzewania szynki. Właśnie ze względu na panujący mikroklimat gmina stała się niemal wyłącznym ośrodkiem produkcji „Prosciutto di San Daniele”, a szynka wzięła od gminy swoją nazwę. Przetwórstwo nóg wieprzowych historycznie pozyskiwanych ze zwyczajowych obszarów produkcji trzody chlewnej stało się tu kunsztem. Do najistotniejszych czynności wykonywanych przez wyspecjalizowanych pracowników jest trybowanie nóg. Proces ten polega na usuwaniu nadmiaru tłuszczu i mięśni z nogi świeżej, nadając jej specyficzny kształt kojarzący się z gitarą. Ponadto sprasowanie mięsa po trybowaniu oraz solenie odbywa się z wykorzystaniem procesów osmotycznych, co sprzyja dojrzewaniu mięsa.

5.2. Specyfika produktu

Typową cechą „Prosciutto di San Daniele” jest obecność racycy, tj. dalszej części kończyny dolnej, która – w przeciwieństwie do większości szynek na rynku – nie jest usuwana. Racica pozostaje wraz z nogą wieprzową przez cały proces produkcji szynki, i stała się znakiem rozpoznawczym szynki „Prosciutto di San Daniele” dla konsumentów. Charakterystyczny kształt gitary, delikatny smak oraz wyrazisty aromat „Prosciutto di San Daniele” to zasługa specyficznego sposobu przerobu mięsa, tj. trybowania i prasowania nóg wieprzowych, ograniczenia dodatków jedynie do soli morskiej stosowanej na początku produkcji oraz długotrwałego dojrzewania mięsa.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

„Prosciutto di San Daniele” pochodzi z obszaru geograficznego San Daniele del Friuli i swoje właściwości zawdzięcza specyficznym warunkom panującym na geograficznym obszarze produkcji, w tym charakterystycznym cechom klimatycznym i czynnikowi ludzkiemu.

Specyficzny mikroklimat obszaru powstały za sprawą ukształtowania terenu oraz cech charakterystycznych gleby na przedmiotowym obszarze geograficznym stwarza warunki niskiej wilgotności i cyrkulacji powietrza idealne dla dojrzewania szynek, istotnie wpływające na smak i zapach „Prosciutto di San Daniele”.

Istotnym czynnikiem jest również doświadczenie pracowników dojrzewalni wykorzystujących dojrzewalnie wyposażone w wiele okien, w których rozmieszczają szynki prostopadle do strumienia przepływu powietrza w taki sposób, aby szynka „Prosciutto di San Daniele” dojrzewała powoli, rozwijając swój charakterystyczny aromat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽²⁾)

Treść specyfikacji produktu jest dostępna w witrynie internetowej pod adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339>

lub

po wejściu na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) i kliknięciu na zakładkę „Qualità e sicurezza” (w prawym górnym rogu ekranu), a następnie na odsyłacz „Disciplinari di Produzione prodotti DOP, IGP e STG”.

⁽²⁾ Zob. przypis 1.