

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2022/C 139/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

**«Prosciutto di San Daniele»**

**Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020**

**ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )**

**1. Αιτούσα ομάδα και εννομο συμφερον**

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

Τηλ. +39 0432 957515

Email: info@prosciuttosandaniele.it

Ο συνεταιρισμός «Consorzio del Prosciutto di San Daniele» (συνεταιρισμός προάσπισης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele») έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος αριθ. 12511 του Υπουργείου Γεωργικής Πολιτικής, Τροφίμων και Δασών, της 14ης Οκτωβρίου 2013.

**2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα**

Ιταλία

**3. Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποιηση/-εις**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Επισήμανση
- Άλλο: έλεγχος

#### 4. Τυπος τροποποίησησ/-εων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

#### 5. Τροποποίηση/-Εισ

##### 5.1. Τροποποίηση της διατυπωσης

Ο τίτλος των προδιαγραφών προϊόντος [*Prosciutto di San Daniele*] (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης): Γενικές Προδιαγραφές] τροποποιείται ως εξής: Προδιαγραφές προϊόντος για το προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «*Prosciutto di San Daniele*». Ο πίνακας περιεχομένων, τα παραρτήματα των προδιαγραφών προϊόντος και το προοίμιο με τίτλο Εισαγωγή και μεθοδολογία απαλείφονται.

##### 5.2. Τροποποίηση στοιχείου καθοριστικής σημασίας: Ονομασία του προϊόντος

Το κείμενο των ενότητων Α και Β των προδιαγραφών προϊόντος (με αντίστοιχους τίτλους Ονομασία του προϊόντος που καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης και Περιγραφή του προϊόντος με αναφορά στις πρώτες ύλες και τα βασικά οργανοληπτικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά —στο εξής: Περιγραφή του προϊόντος), όπου προσδιορίζεται το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η προστατευόμενη ονομασία, αναδιαρθρώνεται ως άρθρο 1 (Ονομασία) και άρθρο 5.4 (Στάδια μεταποίησης του προϊόντος «*Prosciutto di San Daniele*»).

Οι αναφορές στην ονομασία «*Prosciutto di San Daniele del Friuli*» απαλείφονται καθώς η εν λόγω ονομασία δεν συμπεριλήφθηκε στην αίτηση που υποβλήθηκε από την Ιταλία βάσει του άρθρου 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/1992 του Συμβουλίου ή στην καταχώριση μέσω του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/1996 της Επιτροπής και στο διορθωτικό που δημοσιεύτηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης στις 4 Μαρτίου 2015. Επιπλέον, όλες οι αναφορές στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία απαλείφονται ως παρωχημένες και περιττές.

##### 5.3. Τροποποίηση της διατυπωσης

Ο κατάλογος παραπομπών σε σχέση με την ενότητα Α των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται.

##### 5.4. Τροποποίηση της διατυπωσης: Γεωγραφική περιοχή, μέθοδος παραγωγής, περιγραφή του προϊόντος

Η περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής στην οποία πρέπει να γεννιούνται, να εκτρέφονται και να σφάζονται οι χοίροι που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «*Prosciutto di San Daniele*», η οποία παρατίθεται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου, τροποποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι τα σφάγια πρέπει επίσης να τεμαχίζονται στην εν λόγω περιοχή, όπως συμβαίνει ήδη στην πράξη. Όλες οι εν λόγω πληροφορίες περιλαμβάνονται πλέον στο άρθρο 3 (Περιοχή παραγωγής). Η εν λόγω αλλαγή δεν επηρεάζει το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου, διότι αναφέρεται στα στάδια της διαδικασίας παραγωγής του προϊόντος «*Prosciutto di San Daniele*», η οποία ξεκινά με το ξάκρισμα των νωπών μηρών του χοίρου που έχουν ήδη τεμαχιστεί.

Η πληροφορία σχετικά με την απαγόρευση χρήσης ενήλικων αρσενικών και θηλυκών χοίρων, η οποία παρατίθεται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος), τροποποιείται ως εξής: απαλείφεται η απαίτηση για την « άριστη κατάσταση υγείας των χοίρων κατά τη σφαγή και την πλήρη αφαιμάξη», καθώς πρόκειται ήδη για ισχύουσα υποχρέωση για λόγους υγείας και υγιεινής, και εισάγεται μέθοδος υπολογισμού που διευκολύνει τον προσδιορισμό της ηλικίας των χοίρων. Η εν λόγω πληροφορία παρατίθεται πλέον στα άρθρα 5.1 (Γενετικά χαρακτηριστικά) και 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός). Το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου απλώς αναδιαρθρώνεται χωρίς αλλαγή του περιεχομένου.

Η απαίτηση που ορίζει ότι το ακραίο τμήμα (πόδι) πρέπει να παραμένει στο προϊόν «Prosciutto di San Daniele» έως τη στιγμή της τοποθέτησης πυροσφραγίδας με λογότυπο στο χοιρομέρι, όπως περιλαμβάνεται μέχρι σήμερα στην ενότητα Β των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος), αναδιατυπώνεται και πλέον παρατίθεται στο άρθρο 2 (Περιγραφή του προϊόντος). Το κείμενο πλέον προσδιορίζει με μεγαλύτερη σαφήνεια το χρονικό διάστημα που πρέπει να παραμείνει η σπλή στο χοιρομέρι κατά τη διάρκεια της μεταποίησης.

#### 5.5. Τροποποίηση στοιχείου μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες σχετικά με την πρώτη ύλη —δηλαδή τα οπίσθια άκρα των χοίρων— και η περιγραφή του σταδίου τεμαχισμού του σφαγίου κατά τη διαδικασία προετοιμασίας, όπως παρατίθενται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται και πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.1 (Γενετικά χαρακτηριστικά) και 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός). Επιπλέον, προστίθεται νέος κανόνας που περιορίζει το τμήμα εκτεθειμένης μυϊκής μάζας στα 8 εκατοστά από την άκρη του μηριαίου οστού.

Η συγκεκριμένη ποσότητα εκτεθειμένης μυϊκής μάζας μετρούμενη από την άκρη του μηριαίου οστού αποτελεί δείκτη ποιότητας βάσει του οποίου μπορεί να εκτιμηθεί με ακρίβεια η ορθότητα του τεμαχισμού των μηρών χοίρου. Ο εν λόγω περιορισμός δεν συνεπάγεται καμία μεταβολή του τελικού προϊόντος.

Στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου προστίθεται σύνοψη των κανόνων για τον τεμαχισμό των μηρών χοίρου.

#### 5.6. Τροποποίηση στοιχείου μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Στο άρθρο 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός) και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου προστίθεται το ακόλουθο κείμενο: «Οι μηροί χοίρων από τους οποίους έχει αφαιρεθεί το πόδι, με βάρος από 12 kg έως 17 kg, μπορούν να μεταποιούνται για την παρασκευή χοιρομεριού μόνον όταν προορίζονται για συγκεκριμένες χώρες εκτός της ΕΕ, στις οποίες είναι υποχρεωτική η αφαίρεση του ποδιού».

Η εν λόγω τροποποίηση επιτρέπει τη μεταποίηση των μηρών χοίρου από τους οποίους έχει αφαιρεθεί το πόδι για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» όταν το χοιρομέρι προορίζεται για συγκεκριμένες χώρες εκτός ΕΕ —όπως οι ΗΠΑ και η Αυστραλία— στις οποίες η νομοθεσία για την υγεία και την υγιεινή απαιτεί την αφαίρεση του ποδιού. Οι απαιτήσεις βάρους για μηρούς χοίρου χωρίς το πόδι είναι οι ίδιες με τις απαιτήσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος και έχουν προσαρμοστεί για να ληφθεί υπόψη η αφαίρεση του ποδιού, το οποίο ζυγίζει γύρω στα 500 g, δηλαδή το ελάχιστο βάρος μειώνεται από τα 12,5 kg στα 12 kg και το μέγιστο βάρος μειώνεται από τα 17,5 kg στα 17 kg.

#### 5.7. Τροποποίηση στοιχείου καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Η περιγραφή των παραμέτρων για τους νωπούς μηρούς χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», η οποία παρατίθεται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνεται στο άρθρο 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός) και τροποποιείται όπως περιγράφεται κατωτέρω με την προσθήκη νέας απαίτησης μέγιστου βάρους.

Το ελάχιστο βάρος των νωπών μηρών χοίρου μεταβάλλεται από 11 kg σε 12,5 kg καθώς, σε ολόκληρη την Ευρώπη και ειδικότερα στην Ιταλία, παρατηρείται αύξηση του βάρους των εκτρεφόμενων χοίρων και των σφαγίων τους. Οι λόγοι της εν λόγω αύξησης αφορούν γενετικές βελτιώσεις στις φυλές και αποτελεσματικότερες χοιροτροφικές πρακτικές (υγιεινή και αποχέτευση, καλή διαβίωση και διατροφή των ζώων). Μηροί χοίρου με βάρος μεταξύ 11 και 12,5 kg δεν χρησιμοποιούνται πλέον για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» καθώς έχει μειωθεί σε μεγάλο βαθμό η διαθεσιμότητά τους στην αγορά.

Το μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος νωπών μηρών χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» μεταβάλλεται σε 17,5 kg. Η φυσιολογική, ορθή ανάπτυξη και η καλή ποιότητα σφαγίου χοίρου εξακολουθούν να διασφαλίζονται έως και το εν λόγω νέο όριο μέγιστου βάρους.

Το πάχος του λίπους του εξωτερικού τμήματος ενός ξακρισμένου νωπού μηρού χοίρου, μετρημένου κατακόρυφα από την άκρη του μηριαίου οστού, μαζί με το δέρμα, μεταβάλλεται από 15 mm σε 17 mm. Το πάχος του λίπους επικάλυψης αποτελεί δείκτη ποιότητας του νωπού μηρού χοίρου και παρέχει δυνατότητα μεγάλης διάρκειας ωρίμασης των χοιρομεριών. Εξαιτίας της αύξησης του βάρους στους χρησιμοποιούμενους μηρούς χοίρου, κρίθηκε σκόπιμη η προσαρμογή της εν λόγω παραμέτρου, με σκοπό να διασφαλιστεί ότι τα παραγόμενα χοιρομέρια διαθέτουν στρώμα λίπους επικάλυψης κατάλληλου πάχους και σε καλή αναλογία με το άπαχο κρέας.

Οι ίδιες τροποποιήσεις εισάγονται στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

#### 5.8. Τροποποίηση στοιχείου μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι κανόνες που αφορούν την αποθήκευση τεμαχισμένων νωπών μηρών χοίρου, όπως παρατίθενται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου, τροποποιούνται και πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός). Οι απαιτήσεις για την αποθήκευση νωπών μηρών χοίρου απλώς αναδιατυπώνονται χωρίς να τροποποιείται το περιεχόμενό τους αυτό καθαυτό, εκτός από το χρονικό διάστημα από τη σφαγή έως τη μεταποίηση: αντί της διατύπωσης «δεν επιτρέπεται η παρασκευή του προϊόντος από νωπούς μηρούς χοίρου που προέρχονται από χοίρους οι οποίοι σφάχτηκαν εντός των τελευταίων 24 ωρών ή πριν από περισσότερες από 120 ώρες», ο κανόνας διατυπώνεται πλέον ως εξής: «όχι περισσότερες από 5 (πέντε) ημέρες από την ημερομηνία σφαγής».

Η εν λόγω τροποποίηση καταργεί τον περιορισμό που επιβάλλει τη μεταποίηση νωπών μηρών χοίρου εντός των πρώτων 24 ωρών μετά τη σφαγή, καθώς ο συγκεκριμένος περιορισμός δεν συνιστά στην πράξη τεχνολογική ανάγκη η οποία εξυπηρετεί την παραγωγή ή την υγεία και την υγιεινή. Ο εν λόγω κανόνας απλώς αντικατοπτρίζει το γεγονός ότι οι ψυκτικές εγκαταστάσεις των σφαγείων όταν συντάχθηκαν οι προδιαγραφές προϊόντος το 1993 ήταν λιγότερο αποδοτικές σε σχέση με σήμερα.

#### 5.9. Τροποποίηση της διατύπωσης: Περιγραφή του προϊόντος

Η περιγραφή των φυσικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ωρίμασης, όπως παρατίθεται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, μεταφέρεται στο άρθρο 2 (Περιγραφή του προϊόντος) και εν μέρει αναδιατυπώνεται ώστε να παρέχει πληρέστερες και ακριβέστερες πληροφορίες όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», ενώ ταυτόχρονα διατηρείται πλήρως η περιγραφή του προϊόντος και τα στοιχεία που αφορούν τον δεσμό με το περιβάλλον. Αντίστοιχες τροποποιήσεις εισάγονται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου. Οι εν λόγω τροποποιήσεις είναι καθαρά συντακτικές και δεν επηρεάζουν το περιεχόμενο.

#### 5.10. Τροποποίηση στοιχείων καθοριστικής σημασίας: Περιγραφή του προϊόντος

Τα χημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», μετά την πλήρη ωρίμασή του, όπως περιγράφονται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 2 (Περιγραφή του προϊόντος) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Το κείμενο που προηγούμενος ανέφερε ότι «ο λόγος της εκατοστιαίας περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο προς την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε υγρασία (που εκφράζεται αριθμητικά και πολλαπλασιάζεται με το 100) δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 7,8 ή μεγαλύτερος από 11,2» τροποποιείται ως εξής: «Η περιεκτικότητα σε άλας (χλωριούχο νάτριο) δεν πρέπει να είναι μικρότερη του 4,3 % ή μεγαλύτερη του 6,0 %». Η εν λόγω τροποποίηση καθιστά δυνατή την αυτοτελή εκτίμηση της περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο βάσει ελάχιστου και μέγιστου ορίου, όπως συμβαίνει ήδη για την περιεκτικότητα σε υγρασία. Τα όρια που θεσπίζονται καθιστούν δυνατή την παρασκευή χοιρομεριών με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι, σύμφωνα με τις συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας. Οι τιμές που ορίζονται δεν μεταβάλλουν το τελικό προϊόν ή τις οργανοληπτικές ιδιότητες του χοιρομεριού· αντ' αυτού, καθιστούν δυνατό τον ακριβή προσδιορισμό τυχόν περισσειας ή ελλείμματος στην περιεκτικότητα σε αλάτι.

Απαλείφεται ο κανόνας σύμφωνα με τον οποίο «ο λόγος της εκατοστιαίας περιεκτικότητας σε υγρασία προς την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε ολικές πρωτεΐνες πρέπει να είναι μεταξύ 1,9 και 2,5». Η εν λόγω παράμετρος έχει αποδειχθεί αναποτελεσματική όσον αφορά τον έλεγχο της ποιότητας του χοιρομεριού, δεδομένου ότι η εκτίμηση της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, σε μυϊκή μάζα χωρίς λίπος επικάλυψης, έχει μικρή επιστημονική σημασία.

Ο ορισμός του δείκτη πρωτεόλυσης (εκατοστιαία αναλογία των διαλυτών σε τριχλωροξικό οξύ (TCA) αζωτούχων κλασμάτων σε σχέση με τη συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο) απαλείφεται διότι είναι παγκοίμως γνωστός. Ως εκ τούτου, το εν λόγω κείμενο εναρμονίζεται με τη μορφή που χρησιμοποιείται για τις άλλες φυσικές και χημικές παραμέτρους.

Εισάγεται νέο όριο: «Η ενεργότητα νερού (aw) δεν πρέπει να υπερβαίνει την τιμή 0,930». Η ενεργότητα νερού είναι μια αναλυτική παράμετρος που χρησιμεύει στην εκτίμηση της μικροβιολογικής σταθερότητας του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Ο έλεγχος της ενεργότητας νερού συνιστά μέτρο υγείας και υγιεινής που βρίσκει εφαρμογή σε παγκόσμιο επίπεδο με κοινό όριο το 0,930 και αποτελεί έγκυρο τρόπο πιστοποίησης της καταλληλότητας του χοιρομεριού για εξαγωγή σε ορισμένες χώρες εκτός ΕΕ. Η εν λόγω τροποποίηση δεν μεταβάλλει με κανέναν τρόπο τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Όλες οι ανωτέρω τροποποιήσεις καθιστούν δυνατό τον λεπτομερέστερο έλεγχο των απαιτούμενων χημικών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» μετά την τοποθέτηση πυροσφραγίδας που φέρει λογότυπο και/ή άλλου μέσου ταυτοποίησης στο χοιρομέρι. Οι ίδιες τροποποιήσεις εισάγονται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

#### 5.11. Τροποποίηση στοιχείων καθοριστικής σημασίας: Περιγραφή του προϊόντος

Στο άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου προστίθενται τα χαρακτηριστικά που ισχύουν για τα προϊόντα που προορίζονται για διάθεση σε προσυσκευασμένες φέτες.

Οι προδιαγραφές για τις φέτες χοιρομεριού είναι πιο περιοριστικές από αυτές για το ολόκληρο χοιρομέρι, διότι το προσυσκευασμένο προϊόν «Prosciutto di San Daniele» σε φέτες είναι πιο ευάλωτο σε πιθανές αλλοιώσεις κατά το στάδιο της διάθεσης στην αγορά.

Για το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» που προορίζεται για τεμαχισμό προστίθενται οι ακόλουθες νέες απαιτήσεις: πρέπει να έχει υποβληθεί σε διαδικασία ωρίμασης «διάρκειας τουλάχιστον 430 ημερών» «κατά την κοπή, δεν πρέπει να εντοπίζονται καφέ ή κτρινωπά σημάδια» (η εν λόγω οπτική παράμετρος επιτρέπει τον ακριβή εντοπισμό ελαττωμάτων στην εμφάνιση του χοιρομεριού σε φέτες που πωλείται συσκευασμένο σε πλαστικούς δίσκους)· η περιεκτικότητα σε υγρασία απαιτείται πλέον να είναι «τουλάχιστον 62 %»· προστίθεται επίσης νέα παράμετρος που αφορά την «ενεργότητα νερού (aw) η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει την τιμή 0,920». Οι εν λόγω τροποποιήσεις κρίνονται απαραίτητες προκειμένου να διασφαλιστούν οι οργανοληπτικές ιδιότητες, η ποιότητα και η μικροβιολογική σταθερότητα του προσυσκευασμένου προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» σε φέτες το οποίο πρέπει να είναι «τρυφερό» αλλά και επαρκώς ξηρό.

#### 5.12. Τροποποίηση στοιχείων καθοριστικής σημασίας: Περιγραφή του προϊόντος

Οι κανόνες που αφορούν το βάρος του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», μετά την πλήρη ωρίμασή του, όπως περιγράφονται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 2 (Περιγραφή του προϊόντος) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Το ελάχιστο βάρος του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» μετά την ολοκλήρωση της μεταποίησης μεταβάλλεται από «όχι μικρότερο από 7,5 kg» σε «όχι μικρότερο από 8,3 kg». Το εν λόγω ελάχιστο βάρος σχετίζεται με το ελάχιστο βάρος των νωπών μηρών χοίρου κατά την έναρξη της διαδικασίας μεταποίησης, οι οποίοι χάνουν περίπου το 30 % του αρχικού τους βάρους λόγω αφυδάτωσης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής του χοιρομεριού.

Εισάγεται επίσης μέγιστο όριο βάρους —όχι πάνω από 12,8 kg— για το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» μετά την ολοκλήρωση της μεταποίησης. Το εν λόγω μέγιστο όριο συνδέεται με το μέγιστο βάρος των νωπών μηρών χοίρου κατά την έναρξη της διαδικασίας μεταποίησης, οι οποίοι χάνουν περίπου το 30 % του αρχικού τους βάρους κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής του χοιρομεριού.

Επίσης, το κείμενο πλέον ορίζει ότι το χοιρομέρι ζυγίζεται κατά την τοποθέτηση πυροσφραγίδας με λογότυπο και/ή άλλων μέσων ταυτοποίησης. Οι εν λόγω τροποποιήσεις καθιστούν δυνατό τον αποκλεισμό χοιρομεριών που δεν έχουν ξηρανθεί επαρκώς έως την ολοκλήρωση της διαδικασίας μεταποίησης.

#### 5.13. Τροποποίηση της διατυπωσης: Επισήμανση

Η περιγραφή των τρόπων παρουσίασης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», όπως παρατίθεται στην ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Παρουσίαση του προϊόντος), τροποποιείται και πλέον παρατίθεται στα άρθρα 8.1 (Παρουσίαση και πώληση) και 8.2 (Αναπαραγωγή του λογότυπου και χρήση της ονομασίας). Οι εν λόγω πληροφορίες παρατίθενται επίσης και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου. Το εν λόγω κείμενο αναδιατυπώνεται χωρίς ουσιαστική αλλαγή του περιεχομένου του, με διευκρίνιση των τρόπων παρουσίασης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» και με απαλοιφή των μη σχετικών λεπτομερειών.

#### 5.14. Τροποποίηση της διατυπωσης: Γεωγραφική περιοχή

Τροποποιούνται η περιγραφή της περιοχής στην οποία είναι δυνατόν να συσκευάζεται το προϊόν σε φέτες, σύμφωνα με την ενότητα Β της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Περιγραφή του προϊόντος) και οι πληροφορίες σχετικά με την περιοχή παραγωγής καθώς και η περιγραφή των μεθόδων εκτροφής χοίρων που απαιτούνται για τη διασφάλιση των παραδοσιακών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», που περιέχονται μέχρι πρότινος στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης (Προσδιορισμός της γεωγραφικής περιοχής και τήρηση των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο άρθρο 2 παράγραφος 4) —στο εξής: Γεωγραφική περιοχή. Οι εν λόγω πληροφορίες πλέον παρατίθενται στα άρθρα 3 (Περιοχή παραγωγής) και 5.2 (Εκτροφή χοίρων) και έχουν τροποποιηθεί με γνώμονα τη βελτίωση της σαφήνειας χωρίς μεταβολή του περιεχομένου. Οι ίδιες τροποποιήσεις εφαρμόζονται στα σημεία 3.4, 3.5 και 4 του ενιαίου εγγράφου, όπου πλέον παρατίθενται οι λόγοι για τους οποίους οι διαδικασίες τεμαχισμού και συσκευασίας του χοιρομεριού σε φέτες πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά στη γεωγραφική περιοχή. Παρόλο που ο κανόνας που αφορά τη χωροθέτηση των εγκαταστάσεων παραγωγής δεν αλλάζει, επισημαίνεται πλέον ότι τα διάφορα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Ο κανόνας που αφορά τη χωροθέτηση των εκμεταλλεύσεων και των σφαγείων παραμένει ως έχει: οι χοίροι πρέπει να γεννιούνται, να εκτρέφονται και να σφάζονται και τα σφάγια τους να τεμαχίζονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

#### 5.15. Τροποποίηση στοιχείων καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν τις επιτρεπόμενες φυλές χοίρων, όπως περιγράφονται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή) και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.1 (Γενετικά χαρακτηριστικά) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Διατυπώνονται με ακόμη μεγαλύτερη σαφήνεια οι πληροφορίες σχετικά με την προέλευση των πρώτων υλών όσον αφορά τους γενετικούς τύπους των χοίρων αναπαραγωγής —θηλυκών και αρσενικών. Το κείμενο περιέχει πλέον επακριβείς λεπτομέρειες όλων των πιθανών συνδυασμών διασταύρωσης και η διατύπωση είναι πιο περιοριστική σε σύγκριση με την προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος, όπου αναφερόταν ότι «είναι αποδεκτές άλλες φυλές, διασταυρώσεις και υβρίδια υπό την προϋπόθεση ότι προέρχονται από πρόγραμμα επιλογής ή διασταύρωσης που πληροί τις απαιτήσεις του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου».

Οι γενετικοί τύποι των χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πλέον προσδιορίζονται άμεσα με σαφήνεια και το κείμενο πλέον αναφέρει —και περιέχει πίνακα με— τους επιτρεπόμενους δυνατούς συνδυασμούς διασταύρωσης. Με γνώμονα τον μέγιστο βαθμό σαφήνειας και διαφάνειας, το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου επίσης τροποποιείται προκειμένου να συμπεριλάβει τον πλήρη κατάλογο των απαιτούμενων γενετικών χαρακτηριστικών των χοίρων.

Το τροποποιημένο κείμενο αναφέρει την αναγκαιότητα εκτίμησης της φυλής και του γενετικού τύπου τόσο των θηλυκών όσο και των αρσενικών χοίρων, με σκοπό τον έλεγχο της συμβατότητας με τις τρεις επιλεγμένες φυλές αναφοράς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας. Η γενετική συμβολή των θηλυκών χοίρων κρίνεται εξίσου σημαντική και ως εκ τούτου είναι πλέον ομοίως απαραίτητη η εκτίμησή τους με σκοπό τη διασφάλιση της διατήρησης των παραδοσιακών χαρακτηριστικών.

Παρατίθεται πλέον ο κατάλογος των εγκεκριμένων γενετικών τύπων με σκοπό τη βελτίωση του ελέγχου της αλυσίδας παραγωγής. Το Υπουργείο Γεωργικής Πολιτικής, Τροφίμων και Δασών είναι αρμόδιο για τη δημοσίευση και την επικαιροποίηση του εν λόγω καταλόγου.

Οι φυλές που προηγουμένως αναφερόταν ως «Large White», «Landrace όπως έχει βελτιωθεί στο Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας» και «Duroc όπως έχει βελτιωθεί στο Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας» στη νέα έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος πλέον αναφέρονται ως «ιταλική φυλή Large White», «ιταλική φυλή Landrace» και «ιταλική φυλή Duroc». Η έννοια παραμένει η ίδια.

#### 5.16. Τροποποίηση της διατύπωσης: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν συγκεκριμένες μη επιτρεπόμενες φυλές χοίρων, όπως περιγράφονται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή) και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.1 (Γενετικά χαρακτηριστικά). Οι εν λόγω πληροφορίες τροποποιούνται με σκοπό την απαλοιφή των γενικών αναφορών στα απαγορευμένα γενετικά χαρακτηριστικά των χοίρων, δεδομένου ότι το κείμενο πλέον περιέχει κατάλογο των εγκεκριμένων γενετικών τύπων και των επιτρεπόμενων συνδυασμών ζευγαρώματος. Πρόκειται απλώς για αλλαγή στη δομή του κειμένου —οι κανόνες όσον αφορά το τι δεν επιτρέπεται παραμένουν ως έχουν.

#### 5.17. Τροποποίηση καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι κανόνες που εξαιρούν συγκεκριμένες τιμές για το βάρος των χοίρων, όπως περιέχονται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή) και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Η εν λόγω τροποποίηση αποσαφηνίζει τις γενικές έννοιες των χοίρων «υψηλού βάρους» και «βαρέος τύπου» που χρησιμοποιούνται στην προηγούμενη έκδοση και ορίζει πεδίο τιμών για το βάρος σφαγίων (σε kg). Η αναφορά στο «μέσο βάρος παρτίδας» (ζώντων χοίρων) 160 kg (με απόκλιση  $\pm 10$  %) αντικαθίσταται από το «βάρος σφαγίου που κυμαίνεται από το ελάχιστο όριο των 110,1 kg έως το μέγιστο όριο των 168 kg».

Στην εν λόγω τροποποίηση, η αναφορά στο μέσο βάρος παρτίδας ζώντων χοίρων απαλείφεται και αντικαθίσταται από την παράμετρο του βάρους επιμέρους σφαγίου το οποίο ελέγχεται κατά τη σφαγή, αντικειμενικά και με ακρίβεια για κάθε χοίρο. Η εν λόγω αλλαγή καθιστά δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο όσον αφορά την εκπλήρωση των απαιτήσεων επιλεξιμότητας για κάθε χοίρο κατά τη σφαγή· δεν μεταβάλλονται τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά των χοίρων που προσορίζονται για πρώτη ύλη. Η εν λόγω τροποποίηση αποσκοπεί στη διασφάλιση σταθερής ποιότητας της πρώτης ύλης και ταυτόχρονα περιορίζει την πιθανότητα διακύμανσης του βάρους των χοίρων και κατ' επέκταση των παραγόμενων σφαγίων και μηρών χοίρων.

Στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου απαλείφεται πλέον η απαίτηση για μέσο βάρος παρτίδας «(ζώντων χοίρων) 160 kg (με απόκλιση  $\pm 10$  %）」 και αντικαθίσταται από συγκεκριμένη απαίτηση βάρους που ισχύει για κάθε επιμέρους σφαγίο χοίρου.

### 5.18. Τροποποίηση καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν τη διατροφή των χοίρων, όπως παρατίθενται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή) και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.2 (Εκτροφή χοίρων) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Τουλάχιστον το 50 % της ετήσιας πρόσληψης ξηράς ουσίας των χοίρων πρέπει να παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Σύμφωνα με το άρθρο 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής, οι πρώτες ύλες των ζωοτροφών προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής των χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των εν λόγω πρώτων υλών είναι ιδανικά για τη διασφάλιση της καλής και υγιεινής διατροφής των χοίρων.

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» και ο δεσμός του με την οριοθετημένη περιοχή εξασφαλίζονται, σε κάθε περίπτωση, μέσω της παρουσίας, σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % σε ετήσια βάση, ξηράς ουσίας στο σιτηρέσιο, το οποίο αποτελείται από σιτηρά σε διάφορες αναλογίες, όπως αραβόσιτο, άλευρο σπόρων αραβόσιτου και/ή άλευρο κώνων αραβόσιτου, σόργο, κριθάρι, σιτάρι και σιτοσίκαλη (τριτικάλε), όπως επίσης και από δευτερεύοντα σιτηρά, μπιζέλια και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης σίτου.

Μετά την τροποποίηση, οι κανόνες διατροφής διαρθρώνονται πλέον με βάση τη χρονολογική σειρά των διαφόρων σταδίων εκτροφής και οι επιτρεπόμενες πρώτες ύλες απεικονίζονται σε έναν συγκεντρωτικό πίνακα.

Επίσης, τροποποιείται το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου προκειμένου να συμπεριλάβει λεπτομερή περιγραφή των επιτρεπόμενων πρώτων υλών καθώς και την απαίτηση, σύμφωνα με το άρθρο 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014, ότι τουλάχιστον το 50 % της ετήσιας πρόσληψης ξηράς ουσίας των χοίρων πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής τους διότι, για κλιματικούς και εμπορικούς λόγους, δεν είναι πάντοτε τεχνικά δυνατή η τοπική προμήθεια των πρώτων υλών. Η ποιότητα και ο δεσμός με την περιοχή εκτροφής των χοίρων διασφαλίζονται ακόμη και μετά την εν λόγω τροποποίηση.

Τα πρώτα στάδια της εκτροφής των ζώντων χοίρων, βάρους έως 40 kg, δεν επηρεάζουν τα τελικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Κατά τη διάρκεια των εν λόγω σταδίων, οι χοίροι πρέπει να τρέφονται με βάση όλες τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία προκειμένου να καλύπτονται οι διατροφικές τους ανάγκες και οι ανάγκες τους για καλή διαβίωση και υγεία.

Ο διατροφικός πίνακας παρουσιάζει τις επιτρεπόμενες πρώτες ύλες για τα επακόλουθα στάδια —την ανάπτυξη και την πάχυνση— οι οποίες τροποποιούνται ως εξής:

η ορολογία που χρησιμοποιείται για τις πρώτες ύλες ζωοτροφών εναρμονίζεται με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013 της Επιτροπής για τον κατάλογο πρώτων υλών ζωοτροφών, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 2017/1017 της Επιτροπής. Η εν λόγω αναθεώρηση της ορολογίας κρίθηκε απαραίτητη προκειμένου να παρέχει σαφέστερη ένδειξη του τύπου των πρώτων υλών στις οποίες αναφέρεται.

Ο κατάλογος των επιτρεπόμενων πρώτων υλών για τη διατροφή των χοίρων και οι σχετικές απαιτήσεις αναθεωρούνται ως εξής:

— Απαλείφονται οι εκπηρνωμένοι λοβοί χαρουπιών, το κρεατάλευρο, τα προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών, η βρώμη, οι αποξηραμένες πατάτες, η κασάβα, η συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων, το άλευρο από σησαμέλαιο, το άλευρο φοινικοκαρυάς και υποπροϊόντα απόσταξης μαζί με τυρόγαλα ή βουτυρόγαλα διότι καλλιεργούνται ελάχιστα στην περιοχή εκτροφής χοίρων ή δεν καλλιεργούνται καθόλου λόγω της απαγόρευσής τους σύμφωνα με νέα νομοθεσία (κρεατάλευρο), διότι είναι δυσεύρετα, διότι η διατροφική τους ποιότητα είναι χαμηλή ή διότι η χρήση τους αποφεύγεται για τεχνικούς και ποιοτικούς λόγους. Η εν λόγω τροποποίηση καταργεί τη δυνατότητα χρήσης πρώτων υλών που δεν προέρχονται από την περιοχή εκτροφής χοίρων, οι οποίες δεν χρησιμοποιούνται πλέον ή χρησιμοποιούνται σε αμελητέες ποσότητες, και τις αντικαθιστά με άλλες πρώτες ύλες της περιοχής εκτροφής. Ως εκ τούτου, ενισχύεται ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή χωρίς να επηρεάζεται η ποιότητα του τελικού προϊόντος.

— Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες: ενσίρωμα αραβόσιτου (προστίθεται πλέον και στη διατροφή των χοίρων τελικής πάχυνσης), άλευρο γλουτένης αραβόσιτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβόσιτου (προστίθενται πλέον και στη διατροφή των χοίρων τελικής πάχυνσης), άλευρο από ολόκληρα φυτά (κορύνες) αραβόσιτου, αποξηραμένα φυράματα και διαλυτά συστατικά απόσταξης (προστίθενται πλέον και στη διατροφή των χοίρων τελικής πάχυνσης), άλευρο κραμβόσπορων, λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C (προστίθενται πλέον και στη διατροφή των χοίρων τελικής πάχυνσης) και ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας (προστίθενται αποκλειστικά στη διατροφή των απογαλακτισμένων χοιριδίων).

Η εν λόγω τροποποίηση κρίθηκε απαραίτητη καθώς οι εν λόγω πρώτες ύλες καλλιεργούνται στην περιοχή εκτροφής των χοίρων —συχνά από τους ίδιους τους χοιροτρόφους— και χάρη στην έρευνα και στη γενετική βελτίωση η διατροφική αξία τους έχει βελτιωθεί. Επιπλέον, ενισχύουν τον δεσμό του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» με τη γεωγραφική περιοχή.

- Τροποποιούνται οι επιτρεπόμενες ποσότητες των ακόλουθων πρώτων υλών: βουτυρόγαλα (αποκλειστικά για απογαλακτισμένα χοιρίδια), άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωτροφή γλουτένης αραβοσίτου, αραβόσιτος, σόργο, κριθάρι, σιτάρι, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων, μηδική (που έχει ξηρανθεί σε υψηλή θερμοκρασία), προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων, μπιζέλια και άλλα σπέρματα ψυχανθών.

Για την εν λόγω τροποποίηση λήφθηκε υπόψη η διαθεσιμότητα των εν λόγω πρώτων υλών στην περιοχή παραγωγής καθώς και τα επιστημονικά πορίσματα στον κλάδο των ζωοτροφών κατά την τελευταία δεκαετία. Η αύξηση των ποσοτήτων των συγκεκριμένων πρώτων υλών οφείλεται στη διαχρονική χρήση των εν λόγω συστατικών ζωοτροφών ως βάση της παραδοσιακής διατροφής των χοίρων και στη γενικευμένη καλλιέργειά τους —συχνά από τους ίδιους τους χοιροτρόφους για ίδια χρήση— στη γεωγραφική περιοχή. Συμβάλλουν επίσης στη βελτίωση της πρόσληψης φυτικών ινών και των ζωτικών λειτουργιών των χοίρων. Η χρήση μεγαλύτερων ποσοτήτων των εν λόγω πρώτων υλών δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος ΠΟΠ, αλλά ενισχύει τον δεσμό του με την περιοχή.

- Το περιθώριο ανοχής της τάξης του 10 % που εφαρμόζεται στις ποσότητες των διαφορετικών πρώτων υλών που περιέχονται στις ζωοτροφές προσαρμόζεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, εναρμονίζοντας το κείμενο με την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την παροχή σίτισης σε εκτρεφόμενα ζώα.
- Στην εν λόγω τροποποίηση εισάγονται τα ακόλουθα νέα όρια: η ποσότητα ακατέργαστων λιπαρών ουσιών από τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβόσπορων δεν μπορεί να υπερβαίνει το 2,5 % της ημερήσιας πρόσληψης ξηράς ουσίας και η περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν μπορεί να υπερβαίνει το 5 % της ημερήσιας πρόσληψης ξηράς ουσίας. Τα εν λόγω όρια εξασφαλίζουν την καλή ποιότητα λίπους στους μηρούς χοίρου.

#### 5.19. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Τα στάδια εκτροφής των χοίρων όπως ορίζονται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή) πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.2 (Εκτροφή χοίρων) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Η μέγιστη διάρκεια του σταδίου θηλασμού των χοιριδίων μεταβάλλεται από 30 σε 28 ημέρες, όπως ορίζει το παράρτημα Ι κεφάλαιο ΙΙ σημείο Γ της οδηγίας 2008/120/ΕΚ του Συμβουλίου.

Η διάρκεια του σταδίου απογαλακτισμού αυξάνεται από 80 ημέρες σε 3 μήνες και επιπλέον ορίζεται μέγιστο βάρος 40 kg για τους απογαλακτισμένους χοίρους. Οι ως άνω δύο προϋποθέσεις, οι οποίες πρέπει να πληρούνται ταυτοχρόνως, διασφαλίζουν τη σταδιακή και ισορροπημένη ανάπτυξη των χοίρων στο συγκεκριμένο στάδιο, το οποίο αποτελεί ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά της εκτροφής χοίρων «βαρέος τύπου» στην περιοχή παραγωγής.

Το στάδιο του απογαλακτισμού πλέον ολοκληρώνεται το αργότερο στους 5 μήνες προκειμένου να διασφαλιστεί η ισορροπημένη ανάπτυξη πριν από το στάδιο τελικής πάχυνσης. Επίσης, με βάση τις εξελίξεις στη γενετική και τη διατροφή καθώς και την εφαρμογή προτύπων καλής διαβίωσης των ζώων που επέφεραν γενικευμένη βελτίωση στις δυνατότητες ανάπτυξης των χοίρων, το μέγιστο βάρος τους στο τέλος του σταδίου απογαλακτισμού αυξάνεται από τα 80 kg στα 85 kg.

Στο κείμενο δεν ορίζεται πλέον εύρος βάρους για το στάδιο τελικής πάχυνσης. Αντ' αυτού, προσδιορίζεται με ακρίβεια το βάρος του σφαγίου χοίρου κατά το επόμενο στάδιο της διαδικασίας, δηλαδή τη σφαγή.

#### 5.20. Τροποποίηση της διατυπωσης: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες σχετικά με την ταξινόμηση των σφαγίων και την καλή διαβίωση των ζώων όπως παρατίθενται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή) πλέον περιλαμβάνονται στα άρθρα 5.2 (Εκτροφή χοίρων) και 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός) και τροποποιούνται μέσω της απαλοιφής των γενικών διατάξεων για την καλή διαβίωση των ζώων και τις υποδομές των εκμεταλλεύσεων διότι οι εν λόγω διατάξεις ήδη περιέχονται στην ενωσιακή νομοθεσία (οδηγία 2008/120/ΕΚ του Συμβουλίου).

#### 5.21. Τροποποίηση της διατυπωσης: Απόδειξη της καταγωγής

Τροποποιούνται τα στοιχεία που αφορούν τον έλεγχο των εκμεταλλεύσεων, τα οποία παρατίθενται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή). Τα εν λόγω στοιχεία πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 4 (Απόδειξη προέλευσης) και το κείμενο έχει αναθεωρηθεί χωρίς αλλαγή στο περιεχόμενό του. Πλέον στο κείμενο προσδιορίζονται όλες οι κατηγορίες επιχειρήσεων κατά μήκος της αλυσίδας με σκοπό τη διασφάλιση της παρακολούθησης και της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele».



#### 5.22. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Επισήμανση

Οι πληροφορίες που αφορούν τη σήμανση των χοίρων, όπως παρατίθενται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή) και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.2 (Εκτροφή χοίρων) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Η διάρκεια της προθεσμίας για τη σήμανση τροποποιείται από «30 ημέρες» σε «έως τον απογαλακτισμό» προκειμένου να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα της πρώτης ύλης μέχρι το κοπάδι από όπου προέρχεται ο χοίρος.

Προκειμένου να βελτιωθεί η συμμόρφωση προς τις προδιαγραφές προϊόντος, προστίθεται περιγραφή των στοιχείων που πρέπει να περιέχει το σήμα του κοπαδιού προέλευσης. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται επί του παρόντος ήδη συμμορφώνονται με τις εν λόγω νέες προδιαγραφές.

Προστίθεται πίνακας αναφοράς που δείχνει το γράμμα της αλφαβήτου το οποίο θα πρέπει να χρησιμοποιείται ώστε να υποδεικνύεται ο μήνας γέννησης—στοιχείο που πρέπει να συμπεριλαμβάνεται στο σήμα—, προκειμένου να διασφαλίζεται ο μέγιστος βαθμός σαφήνειας και διαφάνειας όσον αφορά την παρακολούθηση και την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele».

Παρέχεται η δυνατότητα χρήσης άλλων μέσων ταυτοποίησης είτε συμπληρωματικά προς τη σήμανση είτε αντ' αυτής, ώστε να καλύπτονται οι τεχνολογικές εξελίξεις.

Αποσαφηνίζεται ο κανόνας υπολογισμού της ηλικίας ενός χοίρου σε μήνες και με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται ο έλεγχος της απαρέγκλιτης τήρησης των περιορισμών που αφορούν τα διάφορα στάδια εκτροφής.

Απαλείφεται από το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου η αναφορά στη σήμανση του παραγωγού καθώς σχετίζεται με τους ελέγχους και το σύστημα ιχνηλασιμότητας και όχι με την επισήμανση του προϊόντος.

#### 5.23. Τροποποίηση της διατυπωσης: Έλεγχος

Τροποποιούνται τα στοιχεία σχετικά με το εφαρμόζόμενο σύστημα ελέγχου όσον αφορά τη μεταφορά των χοίρων, τη σήμανση και τα πιστοποιητικά, τα οποία παρατίθενται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή). Τα εν λόγω στοιχεία πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 4 (Απόδειξη προέλευσης). Πλέον στο κείμενο προσδιορίζονται όλες οι κατηγορίες επιχειρήσεων κατά μήκος της αλυσίδας με σκοπό τη διασφάλιση της παρακολούθησης και της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele».

#### 5.24. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Επισήμανση

Οι πληροφορίες που αφορούν την τοποθέτηση σφραγίδας στους μηρούς των χοίρων στο σφαγείο, όπως παρατίθενται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή) και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Η εν λόγω τροποποίηση βελτιώνει τη σαφήνεια αντικαθιστώντας τον όρο «σήμανση του παραγωγού» με τη «σήμανση προέλευσης» και τον όρο «ανεξίτηλη σφραγίδα του σφαγείου» με τη «σφραγίδα ταυτοποίησης του σφαγείου».

Προκειμένου να βελτιωθεί η συμμόρφωση προς τις προδιαγραφές προϊόντος, οι απαιτήσεις όσον αφορά τη σφραγίδα ταυτοποίησης του σφαγείου περιγράφονται με περισσότερη σαφήνεια. Οι σφραγίδες που χρησιμοποιούνται επί του παρόντος στα σφαγεία πληρούν ήδη τις εν λόγω απαιτήσεις. Παρέχεται πλέον η δυνατότητα χρήσης άλλων μέσων ταυτοποίησης είτε συμπληρωματικά προς τη σφραγίδα ταυτοποίησης του σφαγείου είτε αντ' αυτής, ώστε να καλύπτονται οι τεχνολογικές εξελίξεις.

Απαλείφεται από το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου η αναφορά στη σφραγίδα του σφαγείου καθώς σχετίζεται με τους ελέγχους και το σύστημα ιχνηλασιμότητας και όχι με την επισήμανση του προϊόντος.

#### 5.25. Τροποποίηση της διατυπωσης: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν μονάδες τεμαχισμού, όπως παρατίθενται στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Γεωγραφική περιοχή), πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός) και τροποποιούνται με σκοπό την αποσαφήνιση της δυνατότητας τεμαχισμού των σφαγίων και σε ειδικές μονάδες τεμαχισμού κρέατος καταχωρισμένες στο σύστημα ελέγχου, όπως ίσχυε ήδη στην προηγούμενη έκδοση.

#### 5.26. Τροποποίηση της διατυπωσης: Γεωγραφική περιοχή

Απαλείφονται οι χάρτες της γεωγραφικής περιοχής που παρατίθενται στην ενότητα Γ (Γεωγραφική περιοχή) της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος και ο κατάλογος παραπομπών σε σχέση με την εν λόγω ενότητα.

#### 5.27. Τροποποίηση της διατυπωσης: Δεσμός

Τροποποιείται η ενότητα Δ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Προέλευση προϊόντος σε σχέση με τη γεωγραφική περιοχή) μέσω της συμπύκνωσης του περιεχομένου και της ταυτόχρονης διατήρησης των βασικών ιστορικών στοιχείων. Τα εν λόγω στοιχεία πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 6 (Δεσμός με το περιβάλλον).

#### 5.28. Τροποποίηση της διατυπωσης: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες σχετικά με τα διάφορα στάδια της διαδικασίας παραγωγής που παρατίθενται στην ενότητα Ε της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής) πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια μεταποίησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele») και τροποποιούνται με την προσθήκη καταλόγου των διαφόρων σταδίων της διαδικασίας παρασκευής του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», τα οποία πλέον περιλαμβάνουν τις διαδικασίες «τοποθέτησης σφραγίδας με την ημερομηνία έναρξης της διαδικασίας ωρίμασης» και «τοποθέτησης πυροσφραγίδας με λογότυπο», οι οποίες προβλέπονταν ήδη στην προηγούμενη έκδοση. Ο ιταλικός όρος που χρησιμοποιείται για την αναφορά στο στάδιο του κρεμάσματος του χοιρομεριού με σκοπό την ξήρανση αλλάζει από *stagionatura* («παλαίωση» ή «ωρίμαση») σε *affinamento* (τελειοποίηση) προκειμένου να προσδιοριστεί με απόλυτη σαφήνεια το συγκεκριμένο στάδιο της διαδικασίας.

#### 5.29. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν τα στάδια ανάπαυσης, ψύξης και ξακρίσματος της διαδικασίας παραγωγής, όπως παρατίθενται στην ενότητα Ε της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής), πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια της μεταποίησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» — Ανάπαυση, ψύξη και ξακρίσμα) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Το μέγιστο χρονικό διάστημα για τη μεταφορά των μηρών χοίρου από το σφαγείο στη μονάδα ωρίμασης τροποποιείται από 120 ώρες στο ισοδύναμο διάστημα των «5 ημερών».

Η τοποθέτηση των μηρών χοίρου σε ψυκτικό θάλαμο πριν από τη διαδικασία ωρίμασης καθίσταται προαιρετική. Η εν λόγω τροποποίηση λαμβάνει υπόψη τη βελτίωση της απόδοσης των ψυκτικών μηχανισμών στα σφαγεία και επί των οχημάτων.

Πλέον διευκρινίζεται η δυνατότητα εκ νέου ξακρίσματος σε ξακρισμένο χοιρομέρι. Η εν λόγω διαδικασία δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Εισάγεται κανόνας σύμφωνα με τον οποίο, στις εγκαταστάσεις ωρίμασης που είναι καταχωρισμένες στο σύστημα ελέγχου, απαγορεύεται η επεξεργασία των μηρών χοίρου που διατηρούν το πόδι και που δεν έχουν εγκριθεί για τη διαδικασία παρασκευής χοιρομεριού ΠΟΠ. Το εν λόγω μέτρο κρίνεται απαραίτητο με σκοπό τον σαφή διαχωρισμό μεταξύ του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» και άλλων παρεμφερών προϊόντων στις μονάδες παραγωγής, προκειμένου να διευκολυνθεί η παρακολούθηση με σκοπό την αποφυγή δόλιας χρήσης της ΠΟΠ.

#### 5.30. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν τα στάδια αλάτισης και συμπίεσης της διαδικασίας παραγωγής, όπως παρατίθενται στην ενότητα Ε της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής), πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια της μεταποίησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» — Αλάτιση και συμπίεση) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω. Καμία από τις εν λόγω αλλαγές δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Η τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα περιόδου αλάτισης μικρότερης από τη «μία ημέρα ανά κιλό βάρους» στην περίπτωση που ο εξειδικευμένος αλλαντοποιός με βάση την εμπειρογνώση του όσον αφορά τους χρόνους αλάτισης/αφαίρεσης αλατιού ή την περιεκτικότητα σε υγρασία ή το βάρος των μηρών χοίρου κρίνει ότι η διάρκεια του σταδίου της αλάτισης επαρκεί για να προσδώσει στο χοιρομέρι τα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele».

Η γενική αναφορά στον όρο «υψηλή υγρασία» αντικαθίσταται από την απαίτηση η υγρασία να είναι «τουλάχιστον 65 %».

Το εύρος θερμοκρασίας αυξάνεται από «0-3 °C» σε «0-5 °C» καθώς οι προηγούμενες τιμές ήταν πολύ περιοριστικές και ήταν πιθανόν ότι δεν τηρούνταν κατά την είσοδο στον ψυκτικό θάλαμο. Η αλλαγή αυτή δεν επηρεάζει την πραγματική θερμοκρασία των μηρών χοίρου.

Δεν κρίνεται πλέον απαραίτητη η επανάληψη της διαδικασίας μάλαξης και συμπίεσης του κρέατος «ακριβώς στα μισά της προκαθορισμένης περιόδου αλάτισης» καθώς η απαίτηση μάλαξης ακριβώς στα μισά της προκαθορισμένης περιόδου αλάτισης παρουσίαζε δυσκολίες στην εφαρμογή της και στερείται τεχνικής αιτιολόγησης. Η συμπίεση μπορεί πλέον να εκτελείται μέσω της επαναλαμβανόμενης μάλαξης και/ή της άσκησης σταθερής πίεσης στους μηρούς χοίρου· η εν λόγω επιλογή επαφίεται στη διακριτική ευχέρεια του εξειδικευμένου αλλαντοποιού, ο οποίος, χάρη στην εμπειρογνώση του, είναι σε θέση να εκτιμήσει τη βέλτιστη μέθοδο ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Για σκοπούς σαφήνειας, προσδιορίζονται οι συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας στους ψυκτικούς θαλάμους όπου εκτελείται η συμπίεση.

#### 5.31. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν το στάδιο σταθεροποίησης κατά τη διαδικασία παραγωγής, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής), πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια της μεταποίησης του προϊόντος «*Prosciutto di San Daniele*» — Σταθεροποίηση, διαμόρφωση και αύξηση της θερμοκρασίας) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Η ελάχιστη περίοδος σταθεροποίησης αυξάνεται από 60 σε 75 ημέρες. Η εν λόγω τροποποίηση κρίνεται απαραίτητη λόγω της χρήσης βαρύτερων νωπών μηνών χοίρου.

Δεν ισχύει πλέον το ανώτατο όριο των 90 ημερών για την περίοδο σταθεροποίησης. Η εν λόγω τροποποίηση είναι απαραίτητη προκειμένου να δοθεί στον εξειδικευμένο αλλαντοπώλη η δυνατότητα να αποφασίζει, με βάση την εμπειρογνωσία του, τότε πρέπει να ολοκληρώνει την περίοδο σταθεροποίησης, ανάλογα με τα ειδικά χαρακτηριστικά των μηνών χοίρου.

Τα κατώτατα και ανώτατα όρια υγρασίας που ισχύουν στον χώρο όπου εκτελείται το στάδιο της σταθεροποίησης αλλάζουν από 70 % σε 45 % και από 80 % σε 90 % αντίστοιχα και η ελάχιστη θερμοκρασία του χώρου μειώνεται από 4 °C σε 1 °C. Η εν λόγω αλλαγή δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος· αποσκοπεί στη βελτιστοποίηση της διαδικασίας ξήρανσης και στην αποφυγή εμφάνισης ελαττωμάτων.

#### 5.32. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν το στάδιο έκπλυσης, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής), πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια της μεταποίησης του προϊόντος «*Prosciutto di San Daniele*» — Έκπλυση) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Η εν λόγω τροποποίηση αποσκοπεί στον επακριβή προσδιορισμό του σταδίου «αύξησης της θερμοκρασίας», το οποίο προηγείται της έκπλυσης, καθώς είναι ιδιαίτερα κρίσιμη η σταδιακή αύξηση της θερμοκρασίας του προϊόντος πριν από την έκπλυσή του.

Η δυνατότητα χρήσης βούρτσας για την έκπλυση καταργείται καθώς παύει η χρήση βούρτσας για λόγους υγιεινής. Για τους ίδιους λόγους, η έκπλυση δεν είναι πλέον αυστηρώς υποχρεωτική.

#### 5.33. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν το στάδιο ξήρανσης των χοιρομεριών, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής), πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια της μεταποίησης του προϊόντος «*Prosciutto di San Daniele*» — Ξήρανση και προετοιμασία για κρέμασμα με σκοπό την ξήρανση) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Στο κείμενο δεν ορίζονται πλέον όρια για το ποσοστό υγρασίας, τη θερμοκρασία ή τη διάρκεια του σταδίου ξήρανσης. Αντ' αυτών, η απόφαση επαφίεται στην κρίση του εξειδικευμένου αλλαντοποιοί. Ο εν λόγω ανθρώπινος παράγοντας έχει, παραδοσιακά, ιδιαίτερη σημασία για τον χαρακτηριστικό τρόπο μεταποίησης του προϊόντος «*Prosciutto di San Daniele*».

Ο ιταλικός όρος για το στάδιο της προετοιμασίας των χοιρομεριών για κρέμασμα για ξήρανση αλλάζει από *prestagionatura* σε *pre-affinamento* καθώς ο όρος *stagionatura* —και κατ' επέκταση ο όρος *prestagionatura*— ενδέχεται να οδηγήσει σε σύγχυση και παρανοήσεις.

Το εύρος θερμοκρασίας εντός του οποίου πραγματοποιείται η προετοιμασία του χοιρομεριού για κρέμασμα για ξήρανση (το στάδιο *pre-affinamento*) επεκτείνεται από «12 °C-14 °C αρχικά και 14 °C-19 °C στο τέλος» σε «11 °C-20 °C». Η εν λόγω τροποποίηση απλουστεύει μια τεχνική πτυχή χωρίς να επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

#### 5.34. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν το στάδιο του κρεμάσματος για ξήρανση κατά τη διαδικασία παραγωγής, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής) και στο σημείο 5.3 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια της μεταποίησης του προϊόντος «*Prosciutto di San Daniele*» — Κρέμασμα για ξήρανση και επάλειψη με λίπος) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Ο ιταλικός όρος για το στάδιο του κρεμάσματος των χοιρομεριών για ξήρανση αλλάζει από *stagionatura* σε *affinamento* καθώς ο όρος *stagionatura* ενδέχεται να οδηγήσει σε σύγχυση και παρανοήσεις.

Απαλείφεται ο κανόνας που καθορίζει τον τρόπο τοποθέτησης των χοιρομεριών σε σχέση με τα παράθυρα, καθώς η κυκλοφορία του αέρα μέσα στις αποθήκες ωρίμασης διασφαλίζει σταδιακή ξήρανση όλων των χοιρομεριών και κοινό τελικό αποτέλεσμα. Η εν λόγω τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 5.3 του ενιαίου εγγράφου. Τροποποιείται η αναφορά στον τύπο συστημάτων κλιματισμού που επιτρέπονται για χρήση στις εγκαταστάσεις παραγωγής, με σκοπό να δοθεί καταλληλότερος ορισμός.

Το κείμενο δεν αναφέρει πλέον ότι το εν λόγω στάδιο «συνήθως διαρκεί οκτώ μήνες», διότι πρόκειται για γενική διατύπωση. Η νέα ελάχιστη διάρκεια μεταποίησης ορίζεται στις 400 ημέρες, οι οποίες αντιστοιχούν σε 13 μήνες και 4 ημέρες, συμπεριλαμβανομένου του προαναφερθέντος σταδίου του κρεμάσματος των χοιρομεριών για ξήρανση, το οποίο διαρκεί περίπου 8 μήνες.

Επιτρέπονται πλέον περισσότερες από δύο επαλείψεις των χοιρομεριών με λίπος: η επαλείψη με λίπος συμβάλλει στην ανάπτυξη και διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών που είναι αντιπροσωπευτικά για το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» καθώς το διατηρούν μαλακό και αποτρέπουν τη δημιουργία κρούστας στην επιφάνεια.

Για λόγους υγείας και υγιεινής, στο κείμενο πλέον διευκρινίζεται ότι η έκπλυση μπορεί να εκτελείται μόνο πριν από την αφαίρεση των οστών.

Η διατύπωση σύμφωνα με την οποία απαγορεύονται «όλες οι τεχνητές διαδικασίες ξήρανσης» απαλείφεται, διότι ήταν γενική και ασαφής.

#### 5.35. Τροποποίηση καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής) και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 2 (Περιγραφή του προϊόντος) και στο σημείο 5.4 (Στάδια μεταποίησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» — Τοποθέτηση πυροσφραγίδας με λογότυπο) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Η εν λόγω τροποποίηση αυξάνει την ελάχιστη διάρκεια μεταποίησης από 12 μήνες σε «τουλάχιστον 400 ημέρες». Η εν λόγω αλλαγή είναι απαραίτητη καθώς η χρήση βαρύτερων νωπών μηρών χοίρου απαιτεί αύξηση της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης προκειμένου να διασφαλιστεί η κατάλληλη ξήρανση. Επιπλέον, οι μακρύτερες περίοδοι ωρίμασης βελτιώνουν ακόμη περισσότερο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele».

Για τους ως άνω λόγους, καταργείται η δυνατότητα μείωσης της ελάχιστης περιόδου μεταποίησης για μηρούς που μόλις υπερβαίνουν το ελάχιστο επιτρεπόμενο βάρος.

Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης συμπεριλαμβάνεται πλέον στα χαρακτηριστικά του προϊόντος στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

#### 5.36. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Μέθοδος παραγωγής

Οι πληροφορίες που αφορούν τη διαδικασία τοποθέτησης πυροσφραγίδας στα χοιρομέρια, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής) και στα σημεία 3.2 και 3.6 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια μεταποίησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» — Τοποθέτηση πυροσφραγίδας με λογότυπο) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Στο κείμενο πλέον περιγράφονται οι επιλογές τοποθέτησης πυροσφραγίδας, διευκρινίζεται ότι το χοιρομέρι μπορεί να σημανθεί περισσότερες από μία φορές και παρατίθενται οι προδιαγραφές για τον λογότυπο. Με την εν λόγω τροποποίηση βελτιώνεται η περιγραφή του λογότυπου του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» ο οποίος, στην περίπτωση του χοιρομεριού σε μερίδες, πρέπει να τοποθετείται με πυροσφραγίδα σε κάθε μερίδα.

Για τους σκοπούς της παρακολούθησης και της ιχνυλασιμότητας του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele») αποσαφηνίζονται τα στοιχεία του κωδικού ταυτοποίησης στο λογότυπο: ο κωδικός πρέπει να ταυτοποιεί τον παραγωγό που ολοκλήρωσε τη διαδικασία παραγωγής.

Το λογότυπο που τοποθετείται στα χοιρομέρια είναι δυνατόν πλέον να περιλαμβάνει πρόσθετα σήματα ταυτοποίησης μικρών διαστάσεων χωρίς να προκαλείται μεταβολή, ορατή διά γυμνού οφθαλμού, στη συνολική σύνθεσή του. Με τον τρόπο αυτόν, το λογότυπο αναγνωρίζεται ως πρωτότυπη σήμανση που πραγματοποιείται με χρήση πυροσφραγίδας, η οποία διαφοροποιείται από τυχόν παράνομες αντιγραφές.

Όπως ήδη ίσχυε στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος, η κοινοπραξία, ως κάτοχος των πυροσφραγίδων, δίνει τη δυνατότητα σε κάθε παραγωγό που είναι καταχωρισμένος στο σύστημα ελέγχου της ΠΟΠ και πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» — ανεξαρτήτως του αν ο εν λόγω παραγωγός είναι μέλος της κοινοπραξίας ή όχι— να χρησιμοποιεί τις εν λόγω σφραγίδες για την πιστοποίηση του προϊόντος ΠΟΠ.

Επίσης, παρέχεται πλέον η δυνατότητα χρήσης άλλων μέσων ταυτοποίησης είτε συμπληρωματικά προς την πυροσφραγίδα είτε αντ' αυτής, ώστε να καλυφθούν οι τεχνολογικές εξελίξεις. Η διάταξη αυτή προστίθεται επίσης στα σημεία 3.2 και 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

#### 5.37. Τροποποίηση της διατυπωσης: Έλεγχος

Απαλείφονται οι αναφορές στον έλεγχο των εγκαταστάσεων ωρίμασης όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής).

#### 5.38. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Έλεγχος

Οι πληροφορίες που αφορούν τη μεταφορά χοιρομεριών κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ωρίμασης, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής), πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.5 (Μεταφορά των χοιρομεριών κατά τη διάρκεια της ωρίμασης) και τροποποιούνται μέσω αναδιατύπωσης του κειμένου σχετικά με τη μεταφορά χοιρομεριών πριν από την παρέλευση 180 ημερών. Η εν λόγω αλλαγή βελτιώνει τη σαφήνεια χωρίς να μεταβάλλει το νόημα.

#### 5.39. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Επισήμανση

Τα στοιχεία που αφορούν τον τρόπο διασφάλισης της ιχνηλασιμότητας από την έναρξη της διαδικασίας ωρίμασης, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής) και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 5.4 (Στάδια μεταποίησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» — Τοποθέτηση σφραγίδας με την ημερομηνία έναρξης της διαδικασίας ωρίμασης) και τροποποιούνται με σκοπό τη βελτίωση της περιγραφής των απαιτήσεων σχετικά με τη σφραγίδα ημερομηνίας έναρξης της ωρίμασης.

Οι σφραγίδες που χρησιμοποιούνται για τη σήμανση των χοιρομεριών δεν απαιτείται πλέον να περιλαμβάνουν το ακρόνυμο «D.O.T.» το οποίο αντιστοιχεί στον παρωχημένο όρο *Denominazione di Origine Tutelata* (Κατοχυρωμένη Ονομασία Προέλευσης). Αντ' αυτού πρέπει να χρησιμοποιείται το ακρόνυμο «P.S.D.» — («Prosciutto di San Daniele»), επειδή αναφέρεται στην καταχωρισμένη προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Η σφραγίδα ημερομηνίας έναρξης της ωρίμασης πρέπει επίσης να φέρει τον αριθμό παρτίδας του προϊόντος, με σκοπό τη βελτίωση της παρακολούθησης και της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele».

Παρέχεται πλέον η δυνατότητα χρήσης άλλων μέσων ταυτοποίησης είτε συμπληρωματικά προς τη σφραγίδα ημερομηνίας έναρξης της ωρίμασης είτε αντ' αυτής, ώστε να καλύπτονται οι τεχνολογικές εξελίξεις.

Απαλείφεται από το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου η αναφορά στην τοποθέτηση σφραγίδας στους νωπούς μηρούς χοίρου, καθώς η εν λόγω διαδικασία σχετίζεται με τους ελέγχους και το σύστημα ιχνηλασιμότητας και όχι με την επισήμανση.

#### 5.40. Τροποποίηση της διατυπωσης: Απόδειξη της καταγωγής

Οι πληροφορίες σχετικά με τις διαδικασίες ελέγχου που αφορούν τις σφραγίδες ημερομηνίας έναρξης της ωρίμασης και την τοποθέτηση πυροσφραγίδων με λογότυπο στα χοιρομέρια, όπως παρατίθενται στην ενότητα E της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος παραγωγής), πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 4 (Απόδειξη προέλευσης).

Ο κατάλογος παραπομπών σε σχέση με την ενότητα A των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται.

#### 5.41. Τροποποίηση της διατυπωσης: Δεσμός

Τροποποιούνται οι πληροφορίες της ενότητας ΣΤ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή) και του σημείου 5 του ενιαίου εγγράφου. Στο άρθρο 6 (Δεσμός με το περιβάλλον) πλέον παρατίθεται τροποποιημένη έκδοση των εν λόγω πληροφοριών στην οποία διατηρείται μόνο το περιεχόμενο που καταδεικνύει τον δεσμό με την περιοχή. Στην εν λόγω συμπυκνωμένη έκδοση δεν τροποποιούνται τα βασικά στοιχεία που καταδεικνύουν τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» και της γεωγραφικής περιοχής. Ομοίως, αναδιατυπώνεται το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου με σκοπό τη συνοπτικότερη παράθεση των βασικών πληροφοριών και την προσθήκη αναφοράς στα παραδοσιακά στοιχεία που συνθέτουν τη μοναδικότητα των χοίρων και των μεθόδων παρασκευής χοιρομεριού.

#### 5.42. Τροποποίηση της διατυπωσης: Έλεγχος

Τροποποιείται η ενότητα Z της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Δομή ελέγχου σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου). Τα εν λόγω στοιχεία πλέον περιλαμβάνονται στα άρθρα 4 (Απόδειξη προέλευσης) και 7 (Έλεγχος). Επικαιροποιούνται τα στοιχεία που αφορούν τον φορέα ελέγχου.

#### 5.43. Τροποποίηση της διατυπωσης: Επισήμανση

Οι πληροφορίες σχετικά με την αλληλουχία των συμβόλων που ταυτοποιούν τις πρώτες ύλες και το τελικό προϊόν κατά τη διάρκεια της μεταποίησης, όπως παρατίθενται στην ενότητα Η της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Ειδικά στοιχεία επισήμανσης που συνδέονται με τον όρο «ΠΟΠ» και ισοδύναμοι εθνικοί όροι — στο εξής: Επισήμανση) και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στα άρθρα 5 (Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele») και 8 (Παρουσίαση, εμπορία και επισήμανση). Το εν λόγω περιεχόμενο τροποποιείται με σκοπό την λεπτομερή περιγραφή των συμβόλων και σημάτων που χρησιμοποιούνται για την ταυτοποίηση του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» σύμφωνα με την χρονολογική σειρά των σταδίων μεταποίησης. Οι εν λόγω πληροφορίες απαλείφονται από το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου καθώς σχετίζονται με τους ελέγχους και την ιχνηλασιμότητα και όχι με την επισήμανση του προϊόντος. Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αποσκοπούν στη βελτίωση του συστήματος παρακολούθησης και ιχνηλασιμότητας του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele».

#### 5.44. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: Επισήμανση

Οι πληροφορίες που αφορούν την τοποθέτηση του λογότυπου σε όλες τις διάφορες μορφές παρουσίασης του προϊόντος, όπως παρατίθενται στην ενότητα Η της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Επισήμανση) και στα σημεία 3.2 και 3.6 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 8 (Παρουσίαση, εμπορία και επισήμανση) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Στο κείμενο πλέον ορίζεται λεπτομερώς ο τρόπος παρουσίασης και εμπορίας των διαφορετικών μορφών του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Επίσης, περιγράφεται πλέον λεπτομερώς ο τρόπος απεικόνισης της ονομασίας του προϊόντος και του λογότυπου και ορίζονται υποχρεωτικά στοιχεία επισήμανσης για τις διάφορες μορφές παρουσίασης.

Στο κείμενο πλέον προσδιορίζονται τα στοιχεία ταυτοποίησης που πρέπει να διατηρούνται πάντοτε στο προϊόν «Prosciutto di San Daniele» με ή χωρίς το κόκαλο, για τους σκοπούς της παρακολούθησης και της ιχνηλασιμότητας και προς αποφυγή τυχόν αφαίρεσης των εν λόγω στοιχείων στο στάδιο εμπορίας.

Πλέον περιγράφεται με σαφήνεια ο τρόπος υπολογισμού της χρονικής διάρκειας της περιόδου ωρίμασης (σε μήνες) για το χοιρομέρι με κόκαλο και για το χοιρομέρι χωρίς κόκαλο. Η εν λόγω τροποποίηση είναι απαραίτητη για τη διασφάλιση του ορθού και επακριβούς υπολογισμού της περιόδου ωρίμασης από οποιαδήποτε επιχείρηση ή εποπτική αρχή.

Διευκρινίζεται ότι στην περίπτωση που το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» προορίζεται για πώληση προσυσκευασμένο σε φέτες, το κόκαλο πρέπει να αφαιρείται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η εν λόγω απαίτηση έχει ως αποκλειστικούς σκοπούς τη διατήρηση της ποιότητας του προσυσκευασμένου προϊόντος σε φέτες και την πρόληψη της απάτης. Έμμεση αναφορά στην εν λόγω απαίτηση γινόταν στην ενότητα Γ της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος, σύμφωνα με την οποία οι εγκαταστάσεις τεμαχισμού πρέπει να βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής και όλες οι διεργασίες που πραγματοποιούνται από τέτοιου είδους εγκαταστάσεις πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Διευκρινίζεται πλέον ότι, πριν από τον τεμαχισμό, το χοιρομέρι χωρίς κόκαλο μπορεί να ψυχθεί σε θερμοκρασία μικρότερη των 0 °C καθώς με τον τρόπο αυτόν διατηρούνται τα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και αποτρέπεται η δημιουργία ελαττωμάτων κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού και της συσκευασίας.

Οι προδιαγραφές που αφορούν το λογότυπο περιγράφονται πλέον με ακρίβεια και συνοδεύονται από εικόνα του λογότυπου. Η συγκεκριμένη τροποποίηση βελτιώνει τη σαφήνεια των εν λόγω πληροφοριών, η οποία είναι απαραίτητη για την ορθή αναπαράσταση του λογότυπου. Τροποποιείται επίσης το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου προκειμένου να συμπεριληφθεί η εικόνα του λογότυπου.

Διευκρινίζεται πλέον ότι η ονομασία «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να διατηρείται στα ιταλικά με σκοπό τη διασφάλιση της αδιαμφισβήτητης αναγνωρισιμότητας του προϊόντος σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου.

#### 5.45. Τροποποίηση της διατυπωσης: Έλεγχος

Οι πληροφορίες που αφορούν τους ελέγχους των πυροσφραγίδων, τη σημασία των λογότυπων για το τελικό προϊόν και τις παραβιάσεις των κανόνων, όπως παρατίθενται στην ενότητα Η της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Επισήμανση), πλέον περιλαμβάνονται στα άρθρα 5.4 (Στάδια μεταποίησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» — Τοποθέτηση πυροσφραγίδας με το λογότυπο) και 8.2 (Αναπαραγωγή του λογότυπου και χρήση της ονομασίας). Οι εν λόγω πληροφορίες είτε παραμένουν ως έχουν είτε τροποποιούνται με σκοπό την απαλοιφή στοιχείων που δεν σχετίζονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.

#### 5.46. Τροποποίηση της διατυπωσης: επισήμανση

Οι πληροφορίες που αφορούν τα σύμβολα ιχνηλασιμότητας που τοποθετούνται με σφραγίδα στο κρέας εντός του σφαγείου και εντός της μονάδας ωρίμασης, όπως παρατίθενται στην ενότητα Η της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (Επισήμανση), πλέον περιλαμβάνονται στα άρθρα 5.3 (Σφαγή και τεμαχισμός) και 5.4 (Στάδια μεταποίησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele») και αναδιαρθρώνονται σύμφωνα με τη σειρά των διαφορετικών σταδίων μεταποίησης, χωρίς μεταβολή του περιεχομένου τους.

5.47. Τροποποίηση μη καθοριστικής σημασίας: *Επισήμανση*

Οι πληροφορίες που αφορούν την επισήμανση του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» με ή χωρίς κόκαλα και προσυσκευασμένου σε φέτες, όπως παρατίθενται στην ενότητα Η της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (*Επισήμανση*) και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 8.3 (*Επισήμανση*) και τροποποιούνται όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Για όλες τις μορφές πώλησης του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» αναθεωρούνται τα στοιχεία της επισήμανσής του, με σκοπό την τυποποίηση της παρουσίας του προϊόντος στην αγορά και την ενίσχυση της αναγνωρισιμότητάς του.

Τροποποιείται το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου στο οποίο πλέον περιλαμβάνεται σύνοψη των κύριων απαιτήσεων επισήμανσης.

5.48. Τροποποίηση της διατυπωσης: *Επισήμανση*

Οι πληροφορίες που αφορούν πρόσθετα στοιχεία επισήμανσης από την ενότητα Η της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (*Επισήμανση*) πλέον περιλαμβάνονται στο άρθρο 8.3 (*Επισήμανση*) και τροποποιούνται κατά τρόπο ώστε να διατηρούνται οι έννοιες που ορίζονται στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά να γίνεται σαφέστερη διάκριση μεταξύ των επιτρεπόμενων και των μη επιτρεπόμενων όρων και να απαλείφεται το μη συναφές περιεχόμενο.

5.49. Τροποποίηση της διατυπωσης

Απαλείφεται η ενότητα I της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος (*Όροι που πρέπει να πληρούνται σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία*).

5.50. Τροποποίηση της διατυπωσης

Απαλείφονται τα παραρτήματα των προδιαγραφών προϊόντος («οδηγία 14/1992», οδηγία 03/04 της 9ης Νοεμβρίου 2004 για την εφαρμογή κανονιστικών πράξεων» και *Συνδρομές μελών, τακτικά τέλη και συνδρομές ενίσχυσης*).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Prosciutto di San Daniele»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Όνομασία**

«Prosciutto di San Daniele»

2. **Κρατος μελος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]

Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» είναι χοιρομέρι τύπου *prosciutto crudo* που έχει υποβληθεί σε διαδικασία αλάτισης και ωρίμασης με ξηρή μέθοδο για τουλάχιστον 400 ημέρες από την ημερομηνία έναρξης της ωρίμασης. Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» έχει χαρακτηριστικό σχήμα κιθάρας και περιλαμβάνει το ακραίο τμήμα (πόδι). Το ακέραιο χοιρομέρι «Prosciutto di San Daniele» με κόκκαλο δεν πρέπει να ζυγίζει λιγότερο από 8,3 kg και περισσότερο από 12,8 kg. Το προϊόν έχει τρυφερό κρέας και λίπος λευκού χρώματος, σε σωστή αναλογία σε σχέση με το άπαχο κρέας, το οποίο έχει χρώμα κόκκινο και ροζ με μαρμαρώδη διάστιξη ενδομυϊκού λίπους. Έχει λεπτή, γεμάτη και ισορροπημένη γεύση και εντονότερη επίγευση. Ως αποτέλεσμα της μεγάλης περιόδου ωρίμασης, αποκτά πλούσιο άρωμα ωριμασμένου χοιρομεριού.

Τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» όπως καταγράφονται στον δικέφαλο μηριαίο μυ ακριβώς πριν από την τοποθέτηση του λογότυπου είναι τα εξής:

- η περιεκτικότητα σε υγρασία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 57,0 % ούτε μεγαλύτερη από 63,0 %·
- η περιεκτικότητα σε άλας (χλωριούχο νάτριο) δεν πρέπει να είναι μικρότερη του 4,3 % ή μεγαλύτερη του 6,0 %·
- ο δείκτης πρωτεόλυσης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 31 %·
- η ενεργότητα νερού (aw) δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,930.

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» είναι δυνατόν να διατίθεται προς πώληση ακέραιο με ή χωρίς το κόκαλο και επιτρέπεται επίσης να είναι τεμαχισμένο σε μερίδες ποικίλου σχήματος και βάρους. Ανεξαρτήτως της μορφής του, το χοιρομέρι πρέπει να φέρει λογότυπο τοποθετημένο με πυροσφραγίδα στο δέρμα και/ή άλλο μέσο ταυτοποίησης που διασφαλίζει τη δυνατότητα παρακολούθησης και την ιχνηλασιμότητα του χοιρομεριού και της πρώτης ύλης.

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» πωλείται επίσης ως προσκευασμένο χοιρομέρι σε φέτες. Για το χοιρομέρι που προορίζεται για τεμαχισμό και συσκευασία, η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι 430 ημέρες, η περιεκτικότητα σε υγρασία δεν μπορεί να υπερβαίνει το 62,0 % και η ενεργότητα νερού (aw) δεν μπορεί να υπερβαίνει την τιμή 0,920.

### 3.3. Ζωοτροφές και πρώτες ύλες

#### Ζώντα ζώα

Οι νωποί μηροί χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να προέρχονται από την περιοχή εκτροφής χοίρων που ορίζεται στο σημείο 4 και από χοίρους που είναι απόγονοι:

- α) αρσενικών χοίρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White, Landrace και Duroc, όπως έχουν βελτιωθεί στο Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών, και θηλυκών χοίρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White και Landrace, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών·
- β) αρσενικών χοίρων από τις προαναφερθείσες στο σημείο α) παραδοσιακές φυλές και μιγάδων θηλυκών χοίρων ή θηλυκών χοίρων από άλλους γενετικούς τύπους εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·
- γ) αρσενικών και θηλυκών χοίρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Ιταλικού Βιβλίου Γενεαλογίας για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·
- δ) αρσενικών χοίρων από άλλους προαναφερθέντες στο σημείο γ) γενετικούς τύπους και θηλυκών χοίρων από τις προαναφερθείσες στο σημείο α) παραδοσιακές φυλές.

Οι νωποί μηροί χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος δεν επιτρέπεται να προέρχονται από:

- χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως αυτών που αφορούν ευαισθησία στο στρες (PSS)·
- ενήλικα αρσενικά ή θηλυκά ζώα.

#### Ζωοτροφές

Οι ζωοτροφές των χοίρων πρέπει να προέρχονται από την γεωγραφική περιοχή εκτροφής τους. Ωστόσο, για τα έτη κατά τα οποία, για κλιματικούς ή εμπορικούς λόγους, δεν καθίσταται τεχνικά δυνατή η εξ ολοκλήρου τοπική προμήθεια πρώτων υλών ζωοτροφών, ο δεσμός με την περιοχή πρέπει να εξασφαλίζεται, σύμφωνα με το άρθρο 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014, μέσω της διασφάλισης ότι τουλάχιστον 50 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας των χοίρων σε ετήσια βάση προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής των χοίρων. Η ζωοτροφή είναι δυνατόν να χορηγείται τόσο σε στερεή όσο και σε υγρή μορφή.

Η διατροφή των θηλαζόντων χοιριδίων πρέπει να αποτελείται από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται βάσει της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας σχετικά με την παροχή σίτισης σε εκτρεφόμενα ζώα. Η διατροφή των χοίρων μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες, ανόργανες ουσίες και αμινοξέα καθώς επίσης και με πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Στο στάδιο της ανάπτυξης των χοιριδίων επιτρέπονται οι ακόλουθες πρώτες ύλες: αραβόσιτος (έως και 65 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· σόργο, κριθάρι, σιτάρι, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου (έως και 55 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· δευτερεύοντα σιτηρά, μπιζέλια (έως και 25 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες, πίτυρο σίτου και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης πιτύρου καθώς και προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας (έως και 20 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· ενσίρωμα αραβοσίτου, άλευρο γλουτένης αραβοσίτου ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου, αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων, άλευρο κραμβόσπορων, άλλα σπέρματα ψυχανθών, ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες εκθλιψης σπερμάτων σόγιας (σε ποσοστό έως και 10 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· άλευρο φύτρων αραβοσίτου, μελάσα (έως και 5 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία) (έως και 4 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· αποξηραμένα φυράματα και



διαλυτά συστατικά απόσταξης (έως 3 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας): πούλπα φρούτων και πούλπα ντομάτας (στέμφυλα ντομάτας) ως φορείς προμείγματος, πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου, λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C, ζύμες (έως και 2 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· ιχθυάλευρο (έως και 1 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας)· τυρόγαλα (έως και 15 l ανά χοίρο ανά ημέρα)· και βουτυρόγαλα (έως 250 g της πρόσληψης ξηράς ουσίας ανά χοίρο ανά ημέρα).

Στο στάδιο απογαλακτισμού πρέπει επίσης να λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα κριτήρια: η διατροφή των χοίρων είναι δυνατόν να συμπληρώνεται με βιταμίνες και ανόργανες ουσίες καθώς επίσης και με πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία· προκειμένου να διασφαλίζεται η καλή ποιότητα του λίπους επικάλυψης, η περιεκτικότητα σε λιπελαικό οξύ δεν μπορεί να υπερβαίνει το 2 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας και το λίπος δεν μπορεί να υπερβαίνει το 5 % της πρόσληψης ξηράς ουσίας· τα σιτηρά πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 45 % της συνολικής πρόσληψης ξηράς ουσίας.

Οι κανόνες που ισχύουν για το στάδιο του απογαλακτισμού ισχύουν επίσης για το στάδιο τελικής πάχυνσης, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: τα σιτηρά πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 55 % της συνολικής πρόσληψης ξηράς ουσίας και η διατροφή των χοίρων τελικής πάχυνσης δεν επιτρέπεται να περιλαμβάνει ιχθυάλευρο ή ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας.

#### Νωποί μηροί

Οι μηροί χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να προέρχονται από σφάγια που ταξινομούνται στην κλάση «H» (βαρέος τύπου), έχουν βάρος τουλάχιστον 110,1 kg και όχι μεγαλύτερο από 168 kg και εμπίπτουν στις κλάσεις «U», «R» και «O» της ενωσιακής κλίμακας ταξινόμησης των σφαγίων χοίρων. Το βάρος των μηρών δεν πρέπει να είναι χαμηλότερο των 12,5 kg ή να υπερβαίνει τα 17,5 kg· όσον αφορά τους μηρούς που προορίζονται για χώρες εκτός ΕΕ, στις οποίες απαγορεύεται η διατήρηση του ποδιού σε μηρό χοιρομεριού, δεν επιτρέπεται να ζυγίζουν λιγότερο από 12 kg ή περισσότερο από 17 kg.

Οι μηροί χοίρου πρέπει να τεμαχίζονται σύμφωνα με τα καθιερωμένα πρότυπα και το πάχος του λίπους του εξωτερικού τμήματος πρέπει να είναι τουλάχιστον 17 mm, συμπεριλαμβανομένου του δέρματος. Το εν λόγω λίπος πρέπει να είναι επαρκώς συμπαγές, δηλαδή με αριθμό ιωδίου έως και 70 κατά το μέγιστο ή περιεκτικότητα σε λιπελαικό οξύ που δεν υπερβαίνει το 15 %.

Δεν επιτρέπεται η χρήση μηρών που προέρχονται από χοίρους που πάσχουν από εμφανείς μυοπάθειες PSE ή DFD ή παρουσιάζουν επιπλοκές προγενέστερων φλεγμονών και τραυματισμών.

Δεν επιτρέπεται η παρασκευή χοιρομεριού με μεταποίηση μηρών που ελήφθησαν από χοίρους οι οποίοι σφάχτηκαν πριν από περισσότερες από 5 ημέρες.

#### 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παρασκευής του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», από το ξάκρισμα των νωπών μηρών χοίρου έως την ολοκλήρωση της διαδικασίας ξήρανσης, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, η οποία αποτελείται από το έδαφος εντός των διοικητικών ορίων του δήμου San Daniele del Friuli της επαρχίας Udine στην αυτόνομη περιφέρεια Friuli-Venezia Giulia.

#### 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό και τη συσκευασία

Προκειμένου να εξασφαλιστούν η γνησιότητα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» που πωλείται προσυσκευασμένο σε φέτες και, κατ' επέκταση, η προστασία των καταναλωτών, ο τεμαχισμός και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η απαίτηση αυτή είναι απαραίτητη ως εγγύηση της προέλευσης του προσυσκευασμένου προϊόντος σε φέτες, διότι το τεμαχισμένο σε φέτες χοιρομέρι δεν φέρει τα σήματα ταυτοποίησης που έχουν τοποθετηθεί στο δέρμα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Προκύπτει επίσης από την ανάγκη να διασφαλίζεται ότι ο τεμαχισμός και η συσκευασία πραγματοποιούνται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η αφυδάτωση, η οξειδωτική ή τυχόν αλλοίωση των αρχικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Ο τεμαχισμός στερεί από το χοιρομέρι τη φυσική προστασία που του παρέχει το δέρμα, καθιστώντας το προϊόν περισσότερο εκτεθειμένο στο περιβάλλον.

#### 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να φέρει λογότυπο τοποθετημένο στο δέρμα με πυροσφραγίδα και/ή άλλο μέσο ταυτοποίησης που διασφαλίζει ή εγγυάται την ιχνηλασιμότητα του χοιρομεριού και της πρώτης ύλης.

Το λογότυπο πρέπει να τοποθετείται στα χοιρομέρια ως εξής:



η επισήμανση του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» με ή χωρίς το κόκαλο, είτε διατίθεται προς πώληση ακέραιο είτε σε μερίδες, πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

- «Prosciutto di San Daniele» (στα ιταλικά) και κατόπιν τις λέξεις *Denominazione di Origine Protetta* (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή *DOP* (ΠΟΠ).
- την επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και τη διεύθυνση του παραγωγού χοιρομεριού που είναι καταχωρισμένη στο σύστημα παρακολούθησης που χρησιμοποιείται για την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής ή για τη διάθεση του χοιρομεριού στην αγορά.

Η συσκευασία του τεμαχισμένου σε φέτες προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία «Prosciutto di San Daniele» (στα ιταλικά) και κατόπιν τις λέξεις *Denominazione di Origine Protetta* ή *DOP*, το λογότυπο που απεικονίζεται ανωτέρω, τον αριθμό ταυτοποίησης του συσκευαστή και τον κωδικό ταυτοποίησης, ελέγχου και πιστοποίησης της κάθε επιμέρους συσκευασίας.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να παράγεται εντός των διοικητικών ορίων του δήμου San Daniele del Friuli της επαρχίας Udine στην αυτόνομη περιφέρεια Friuli-Venezia Giulia.

Το χοιρινό κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να προέρχεται από χοίρους που γεννιούνται, εκτρέφονται, σφάζονται και των οποίων τα σφάγια τεμαχίζονται στη γεωγραφική περιοχή που περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων περιφερειών: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardy, Piedmont, Emilia-Romagna, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzo και Lazio.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Prosciutto di San Daniele» είναι ο δήμος San Daniele del Friuli στο κεντρικό Friuli και καταλαμβάνει το τμήμα κατά μήκος του ποταμού Tagliamento, μετά το οποίο αρχίζουν οι πρόποδες του ορεινού όγκου Prealpi Carniche.

Η ιδιαίτερη τοπογραφία της περιοχής αλληλοεπιδρά με τα ήπια ρεύματα αέρα τα οποία, κατά μήκος της κοίτης του ποταμού Tagliamento, ανέρχονται θερμά από την Αδριατική και αναμειγνύονται με τα ψυχρότερα που κατέρχονται από τις Άλπεις σε απευθείας σύνδεση με το Canale del Ferro del Tarvisano. Το αποτέλεσμα είναι ένα σταθερό μικροκλίμα που εξασφαλίζει ήπιο αερισμό της περιοχής και ένα ελάχιστο υγρό περιβάλλον, ιδανικό για την παρατεταμένη περίοδο ωρίμασης των χοιρομεριών με ξηρή μέθοδο.

##### 5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η διατήρηση του ποδιού στο χοιρομέρι αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele», όπως επίσης και το λογότυπο που τοποθετείται στο δέρμα και/ή η χρήση εναλλακτικών τρόπων ταυτοποίησης. Η διατήρηση του ποδιού στον μηρό βοηθά να διατηρηθεί το χοιρομέρι κατά τη διάρκεια της μεταποίησης και αποτελεί στοιχείο χάρη στο οποίο το ακέραιο χοιρομέρι «Prosciutto di San Daniele» αναγνωρίζεται αμέσως από τους καταναλωτές. Επιπλέον, το ιδιαίτερο σχήμα κιθάρας, η λεπτή, ισορροπημένη και γεμάτη γεύση και το πλούσιο άρωμα του «Prosciutto di San Daniele» είναι χαρακτηριστικά στοιχεία του προϊόντος και συνδέονται με το ξάκρυσμα και τη συμπίεση του μηρού, με χρήση μόνον θαλασσινού αλατιού που προστίθεται κατά την έναρξη της επεξεργασίας, καθώς και με τη μακρόχρονη φυσική ωρίμαση του κρέατος.

Οι μηροί χοίρου που προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή εκτροφής χοίρων οι οποίοι είναι απόγονοι των φυλών που ορίζονται στο σημείο 3 και εκτρέφονται όπως περιγράφεται στο ίδιο σημείο, διαθέτουν χαρακτηριστικά, όσον αφορά το λίπος επικάλυψης και το άρωμα, που τους καθιστούν κατάλληλους για την παρασκευή χοιρομεριού μακράς ωρίμασης.

##### 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η ποιότητα του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» οφείλεται στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής και στα περιβαλλοντικά και ανθρωπογενή χαρακτηριστικά της. Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» αποκτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του χάρη στην καλή κατανομή λίπους υψηλής ποιότητας των χαρακτηριστικών «χοίρων βαρέος τύπου» της κοιλάδας του Πάδου. Το εν λόγω λίπος επικάλυψης εξασφαλίζεται μέσω της επιλογής φυλής αλλά και μέσω του κλίματος και της γεωγραφικής περιοχής όπου εκτρέφονται οι χοίροι και όπου παράγονται οι πρώτες ύλες για τη διατροφή τους.

Το ιδιαίτερο μικροκλίμα της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη μακρά διεργασία ωρίμασης και συμβάλλει στην ανάπτυξη της γεύσης και του αρώματος του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele». Χάρη στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, η παραγωγή ανέκαθεν επικεντρωνόταν αποκλειστικά στον ομώνυμο δήμο και η μεταποίηση των μηρών χοίρου —που παραδοσιακά προέρχονται από την περιοχή που περιγράφεται στο σημείο 4— εκτελείται από επαγγελματίες υψηλής ειδικότητας και κατάρτισης.

Συγκεκριμένα, καθοριστικής σημασίας κρίνεται η εμπειρογνώση των εξειδικευμένων αλλαντοποιών, οι οποίοι, ως αθηντίες στο είδος τους, χρησιμοποιούν ειδικές μεθόδους παρασκευής χοιρομεριού μεταλαμπαδεύοντας τη γνώση τους από γενιά σε γενιά. Οι αλλαντοποιοί ρυθμίζουν τις διάφορες παραμέτρους που συνδέονται με τα στάδια της παρασκευής του χοιρομεριού, ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες και τα χαρακτηριστικά των μηρών χοίρου, με τη χρήση ξηραντήρων με πολλά παράθυρα όπου τα χοιρομέρια εκτίθενται σε φυσικά ρεύματα αέρα, τα οποία διευκολύνουν τη σταδιακή και παρατεταμένη ξήρανση του προϊόντος «Prosciutto di San Daniele» και το βοηθούν να αναπτύξει το χαρακτηριστικό άρωμά του.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης της ΠΟΠ «Prosciutto di San Daniele» στην Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana αριθ. 299 της 21ης Δεκεμβρίου 2019. Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος είναι διαθέσιμο στον ακόλουθο ιστότοπο:

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

ή εναλλακτικά:

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του ιταλικού Υπουργείου Γεωργικής Πολιτικής, Τροφίμων και Δασών ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), με κλικ στην επιλογή «Qualità» (στην κορυφή της οθόνης στην οριζόντια μπάρα) και κατόπιν στην επιλογή «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---