

Δημοσίευση, βάσει του άρθρου 18 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής, του ενιαίου εγγράφου που αφορά ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη καταχωρισμένη με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου

(2014/C 188/08)

ΕΝΙΑΙΟ ΕΙΤΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων⁽¹⁾

«PROSCIUTTO DI SAN DANIELE»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0117-01149 – 19.08.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Prosciutto di San Daniele»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

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

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το ζαμπόν «Prosciutto di San Daniele» χαρακτηρίζεται από το εξωτερικό του σχήμα σε μορφή κιθάρας που περιλαμβάνει το ακραίο τμήμα (πόδι). Το βάρος του «Prosciutto di San Daniele», ακέραιου με κόκαλο, είναι συνήθως 8 έως 10 kg και οπωσδήποτε μεγαλύτερο των 7,5 kg. Το κρέας είναι συμπαγές, τρυφερό και ελαστικό, με λιπαρό μέρος ομοιόμορφα λευκό, στη σωστή αναλογία με το άπαχο μέρος που έχει ρόδινο και κόκκινο χρώμα, με μερικές γραμμώσεις λίπους. Η γεύση είναι ελαφρώς γλυκιά, με εντονότερη επίγευση. Έχει πλούσιο και χαρακτηριστικό άρωμα, αναλόγως της περιόδου ωρίμασης.

Το «Prosciutto di San Daniele» χαρακτηρίζεται από τις ακόλουθες χημικές παραμέτρους.

- Η υγρασία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 57 %, ούτε μεγαλύτερη από 63 %.
- Ο λόγος της εκατοστιαίας αναλογίας χλωριούχου νατρίου προς το ποσοστό υγρασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 7,8 και το πολύ 11,2.
- Ο λόγος του ποσοστού υγρασίας προς την εκατοστιαία αναλογία ολικών πρωτεϊνών πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,9 και το πολύ 2,5.
- Ο δείκτης πρωτεόλυσης (εκατοστιαία αναλογία των διαλυτών σε τριχλωροξικό οξύ - TCA- αζωτούχων κλασμάτων σε σχέση με τη συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο) πρέπει να είναι το πολύ 31.

Οι ανωτέρω χημικές παράμετροι αναφέρονται στην εκατοστιαία σύσταση τμήματος του δικέφαλου μηριαίου μυός και καταγράφονται ακριβώς πριν την τοποθέτηση του σήματος.

Το «Prosciutto di San Daniele» μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση και χωρίς κόκαλο, τεμαχισμένο σε μερίδες ποικίλου σχήματος και βάρους ή σε φέτες. Όλοι οι τύποι προϊόντος φέρουν το σήμα.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Ζώντα ζώα

Για την παραγωγή του «Prosciutto San Daniele»:

Είναι αποδεκτοί οι χοίροι, καθαρόαιμοι ή από διασταύρωση, των βασικών παραδοσιακών φυλών, Large White και Landrace, όπως έχουν βελτιωθεί στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας).

⁽¹⁾ EE L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- Είναι επίσης αποδεκτά τα ζώα της φυλής Duroc, όπως έχει βελτιωθεί στο Libro Genealogico Italiano.
- Είναι επίσης αποδεκτά ζώα άλλων φυλών, μιγάδες ή υβρίδια, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και διασταύρωσης που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Libro Genealogico Italiano για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου.
- Αποκλείονται ωστόσο, σύμφωνα με την παράδοση, οι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως αυτών που αφορούν ευαισθησία στο στρες (PSS).
- Σε κάθε περίπτωση αποκλείονται τα καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc και Spotted Poland.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση ενήλικων αρσενικών και θηλυκών ζώων.
- Οι χρησιμοποιούμενοι γενετικοί τύποι πρέπει να εξασφαλίζουν την επίτευξη υψηλού βάρους με καλή απόδοση και, σε κάθε περίπτωση, μέσο βάρος ανά παρτίδα (ζων βάρος) 160 kg $\pm$ 10 %.

Νωποί μηροί

Οι μηροί των χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του Prosciutto di San Daniele, προερχόμενοι από σφαγία βαρέος χοίρου των κλάσεων «U», «R», «O» του ενωσιακού πίνακα ταξινόμησης των σφαγίων χοίρου, πρέπει να έχουν βάρος τουλάχιστον 11 kg.

Το πάχος του λίπους του εξωτερικού τμήματος του νωπού ξακρισμένου μηρού, μετρούμενο καθέτως προς το μηριαίο οστό, με τον μηρό και την αντίστοιχη εξωτερική όψη τοποθετημένα στο οριζόντιο επίπεδο, δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 15 mm, συμπεριλαμβανομένου του δέρματος, αναλόγως του βάρους του τεμαχίου.

Αποκλείονται οι μηροί που προέρχονται από χοίρους που έχουν εκδηλώσει μυοπάθειες PSE, DFD και με εμφανή ίχνη προηγούμενων φλογώσεων και τραυματισμών.

Δεν επιτρέπεται η επεξεργασία μοιρών χοίρων που έχουν σφαγεί λιγότερο από 24 και περισσότερο από 120 ώρες νωρίτερα ή έχουν καταψυχθεί.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Πρέπει να τηρούνται συγκεκριμένοι κανόνες όσον αφορά τη χορήγηση και τη σύνθεση του σιτηρεσίου. Η τροφή χορηγείται κατά προτίμηση σε υγρή μορφή (ζωμός ή υδαρής μάζα) και, παραδοσιακά, με ορό γάλακτος.

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

Όλα τα στάδια της επεξεργασίας του «Prosciutto di San Daniele», από το ξάκρισμα των νωπών μηρών έως την ολοκλήρωση της ωρίμασης, πρέπει να εκτελούνται εντός της κοινότητας San Daniele του Friuli, στην επαρχία Udine.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Οι εργασίες συσκευασίας του τεμαχισμένου σε φέτες προϊόντος εκτελούνται αποκλειστικά στη γεωγραφική περιοχή παρασκευής του «Prosciutto di San Daniele».

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Για το «Prosciutto di San Daniele» ισχύουν συγκεκριμένα πρότυπα ταυτοποίησης του προϊόντος, είτε στην αλυσίδα της παραγωγής (πρώτη ύλη) είτε κατά την παρασκευή του τελικού προϊόντος, είτε ακόμη κατά την παρουσίαση στο εμπόριο.

Στην αλυσίδα παραγωγής του «Prosciutto di San Daniele» προβλέπεται η εξής ακολουθία στοιχείων ταυτοποίησης του προϊόντος:

- σφραγίδα ή σφραγίδες τοποθετούμενες από τον κτηνοτρόφο·
- σφραγίδα ταυτοποίησης του σφαγίου τοποθετούμενη από το σφαγείο πάνω στους νωπούς μηρούς·
- μολυβδοσφραγίδα τοποθετούμενη στους νωπούς μηρούς με μέριμνα του παραγωγού·
- σήμα συμμόρφωσης - πυροσφραγίδα - τοποθετούμενο στο δέρμα του ζαμπόν υπό την ευθύνη και παρουσία του οργανισμού ελέγχου.

Η επισήμανση του ακέραιου «Prosciutto di San Daniele» με κόκαλο φέρει τις ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:

- την ένδειξη «Prosciutto di San Daniele», ακολουθούμενη από την ένδειξη «denominazione di origine protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)·
- την έδρα της επιχείρησης παραγωγής.

Η επισήμανση του «Prosciutto di San Daniele» χωρίς κόκαλο που παρουσιάζεται ακέραιο ή τεμαχισμένο σε μερίδες και σε φέτες, πρέπει υποχρεωτικά να φέρει τις ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:

- την ένδειξη «Prosciutto di San Daniele», ακολουθούμενη από την ένδειξη «denominazione di origine protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)·
- την έδρα της επιχείρησης συσκευασίας·
- την ημερομηνία παραγωγής (έναρξη της επεξεργασίας), σε όλες τις περιπτώσεις κατά τις οποίες η μολυβδόσφραγιδα δεν είναι πλέον ορατή.

Οι συσκευασίες του «Prosciutto di San Daniele» σε φέτες πρέπει να εξασφαλίζουν τη γραφική αναπαραγωγή του σήματος και την ένδειξη του αριθμητικού αναγνωριστικού κωδικού του συσκευαστή.

Το ανωτέρω αναφερόμενο αναπαριστάνει αυτό που τοποθετείται στο δέρμα του ώριμου ζαμπόν και είναι το ακόλουθο:



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η παρασκευή του «Prosciutto di San Daniele» πρέπει να εκτελείται εντός της κοινότητας San Daniele του Friuli, στην επαρχία Udine.

Η γεωγραφική περιοχή εκτροφής και σφαγής των χοίρων που προορίζονται για την παραγωγή του «Prosciutto di San Daniele» συμπίπτει με το έδαφος των ακόλουθων περιφερειών: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo και Lazio.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Prosciutto di San Daniele» τοποθετείται γεωγραφικά στο κεντρικό Friuli και αντιστοιχεί στην κοινότητα San Daniele del Friuli, που καταλαμβάνει το τμήμα κατά μήκος του ποταμού Tagliamento, μετά το οποίο αρχίζουν οι πρόποδες του ορεινού όγκου Prealpi Carniche.

Το ανάγλυφο της περιοχής καθορίζει την ιδιαίτερη διαμόρφωση του εδάφους το οποίο, όντας κυρίως και τυπικά χαλικώδες και μορενικής προέλευσης, παρουσιάζει έντονη υδροσκοπική λειτουργία και, κατά συνέπεια, μόνιμη λειτουργία στράγγισης της υγρασίας.

Το άμεσο αυτό αποτέλεσμα αλληλεπιδρά με τα ήπια ρεύματα αέρα τα οποία, κατά μήκος της κοίτης του ποταμού Tagliamento, ανέρχονται θερμά από την Αδριατική, ψύχονται σταδιακά και αναμειγνύονται απευθείας με τα ψυχρότερα που κατέρχονται από τις Άλπεις προς τα ανάντη του ίδιου ποταμού, σε ιδανική απευθείας σύνδεση με το Canale del Ferro του Tarvisano. Το αποτέλεσμα είναι ένα σταθερό μικροκλίμα που εξασφαλίζει ήπιο μόνιμο αερισμό της περιοχής ο οποίος, σε συνδυασμό με τον στραγγιστικό ρόλο του εδάφους, διαμορφώνει ένα ελάχιστο υγρό περιβάλλον, ιδανικό για την ωρίμαση των ζαμπόν. Πράγματι, δεν είναι τυχαίο ότι, χάρη σε αυτό το μικροκλίμα, οι δραστηριότητες παραγωγής του «Prosciutto di San Daniele» επικεντρώθηκαν με την πάροδο του χρόνου αποκλειστικά και μόνον στην ομώνυμη κοινότητα και, σε αυτό το πλαίσιο, αναπτύχθηκαν δεξιότητες επεξεργασίας των μηνών, οι οποίοι ιστορικά προέρχονται από χοιροτροφεία περιοχών με μεγάλη χοιροτροφική παράδοση. Μια από τις σημαντικές εργασίες που εκτελούν οι ειδικευμένοι τεχνίτες είναι το ξάκρισμα των μηνών. Η εργασία αυτή συνίσταται στην αφαίρεση από τον νωπό μηρό τμημάτων λίπους και μυός που πλεονάζουν και προσδίδει στον νωπό μηρό συγκεκριμένη μορφή, τέτοια ώστε αυτός να αποκτά, μετά την εργασία συμπίεσης, το χαρακτηριστικό σχήμα «κιάδρας». Επιπλέον, η συμπίεση στην οποία υποβάλλονται οι μηροί μετά το ξάκρισμα και την αλάτιση, ευνοεί τη διαδικασία ώσμωσης, που βελτιστοποιεί την ωρίμαση των τεμαχίων κρέατος.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το «Prosciutto di San Daniele» χαρακτηρίζεται από την παρουσία του «riedino» (ποδαράκι), δηλαδή του ακραίου τμήματος του μηρού που δεν αφαιρείται, σε αντίθεση με τα περισσότερα ζαμπόν που κυκλοφορούν στην αγορά. Η διατήρηση του ποδιού κατά την επεξεργασία καθιστά το ακέραιο «Prosciutto di San Daniele» άμεσα αναγνωρίσιμο από τους καταναλωτές. Επιπλέον, το ιδιαίτερο σχήμα «κιθάρας», η λεπτή γεύση και το πλούσιο άρωμα του «Prosciutto di San Daniele» είναι χαρακτηριστικά στοιχεία του προϊόντος και συνδέονται με τις συγκεκριμένες εργασίες της διεργασίας παρασκευής, δηλαδή το ξάκρισμα και τη συμπίεση του μηρού, με χρήση μόνον θαλασσινού αλατιού που προστίθεται κατά την έναρξη της επεξεργασίας, καθώς και με τη μακρόχρονη φυσική ωρίμαση των τεμαχίων κρέατος.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το προϊόν «Prosciutto di San Daniele» προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή του San Daniele του Friuli και τα χαρακτηριστικά του συνδέονται κυρίως με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων των περιβαλλοντικών και ανθρώπινων χαρακτηριστικών της.

Το ιδιαίτερο και ειδικό μικροκλίμα, που καθορίζεται από τα χαρακτηριστικά του ανάγλυφου και του εδάφους της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, διαμορφώνει συνθήκες κατά κανόνα σπάνιας υγρασίας και αερισμού, ιδανικές για τη διεργασία ωρίμασης των ζαμπόν και καθοριστικές για τη γεύση και το άρωμα του Prosciutto di San Daniele.

Σημαντική είναι επίσης η πείρα των ωριμαστών που χρησιμοποιούν αίδουσες ωρίμασης με πολλά παράθυρα και τοποθετούν τα ζαμπόν εγκάρσιως προς τα ρεύματα αέρα, ώστε το «Prosciutto di San Daniele» να ωριμάζει βαθμιαία και να αποκτά τα αρωματικά χαρακτηριστικά του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽²⁾]

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο, στη διεύθυνση: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339>

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) – επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione prodotti DOP, IGP e STG».

⁽²⁾ Βλέπε υποσημείωση 1.