

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 139



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

65 metai

2022 m. kovo 29 d.

Turinys

II Komunikatai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2022/C 139/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10593 – DUSSUR / SeAH / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2022/C 139/02	2022 m. kovo 28 d. Euro kursas	2
---------------	--------------------------------------	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2022/C 139/03	Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) 6 straipsnio 4 dalyje, sąrašas	3
2022/C 139/04	Likvidavimo procedūra. Sprendimas pradėti įmonės „Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.“ bankroto procedūrą (Skelbimas Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2001/17/EB dėl draudimo įmonių reorganizavimo ir likvidavimo 14 straipsnį (Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2009/138/EB dėl draudimo ir perdraudimo veiklos pradėjimo ir jos vykdymo 280 straipsnis))	5

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2022/C 139/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.10636 – COVÉA / PARTNERRE). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	6
2022/C 139/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	8

KITI AKTAI

Europos Komisija

2022/C 139/07	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.10593 – DUSSUR / SeAH / JV)

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 139/01)

2022 m. kovo 16 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32022M10593. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾**2022 m. kovo 28 d.**

(2022/C 139/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas
USD JAV doleris	1,0966	CAD Kanados doleris	1,3702
JPY Japonijos jena	135,93	HKD Honkongo doleris	8,5861
DKK Danijos krona	7,4393	NZD Naujosios Zelandijos doleris	1,5838
GBP Svaras sterlingas	0,83643	SGD Singapūro doleris	1,4921
SEK Švedijos krona	10,4225	KRW Pietų Korėjos vonas	1 342,49
CHF Šveicarijos frankas	1,0257	ZAR Pietų Afrikos randas	15,9925
ISK Islandijos krona	142,80	CNY Kinijos ženminbi juanis	6,9862
NOK Norvegijos krona	9,5123	HRK Kroatijos kuna	7,5735
BGN Bulgarijos levas	1,9558	IDR Indonezijos rupija	15 737,77
CZK Čekijos krona	24,650	MYR Malaizijos ringitas	4,6238
HUF Vengrijos forintas	374,13	PHP Filipinų pesas	57,080
PLN Lenkijos zlotas	4,7180	RUB Rusijos rublis	
RON Rumunijos lėja	4,9483	THB Tailando batas	37,027
TRY Turkijos lira	16,2750	BRL Brazilijos realas	5,2133
AUD Australijos doleris	1,4590	MXN Meksikos pesas	21,9841
		INR Indijos rupija	83,4825

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) 6 straipsnio 4 dalyje, sąrašas

(2022/C 139/03)

Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta 2016 m. kovo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) (kodifikuota redakcija) 6 straipsnio 4 punkte nurodytų sienos perėjimo punktų sąrašas skelbiamas, atsižvelgiant į valstybių narių pagal Šengeno sienų kodekso 39 straipsnį Komisijai pateiktą informaciją.

Informacija skelbiama Oficialiajame leidinyje, be to, reguliariai atnaujinamą informaciją galima rasti Vidaus reikalų generalinio direktorato svetainėje.

NACIONALINIŲ INSTITUCIJŲ NUSTATYTOS ORIENTACINĖS SUMOS, KURIAS BŪTINA TURĖTI KERTANT IŠORĖS SIENĄ

ESTIJA

OL C 178, 2020 5 28, p. 3 skelbtos informacijos pakeitimas

Pagal Estijos įstatymus užsieniečiai, atvykstantys į Estiją be pakvietimo, valstybės sienos apsaugos pareigūno paprašyti atvykdami į šalį, pateikia įrodymus, kad jie turi pakankamai piniginių išteklių savo buvimo ir išvykimo iš Estijos išlaidoms padengti. Pakankamomis pinigėmis lėšomis kiekvienai leidžiamai dienai laikoma 0,2 minimalaus mėnesinio atlyginimo, nustatyto Respublikos Vyriausybės, t. y. 130.80 EUR.

Priešingu atveju kviečiantis asmuo prisiima atsakomybę padengti užsieniečio buvimo ir išvykimo iš Estijos išlaidas.

Anksčiau skelbtos informacijos sąrašas

OL C 247, 2006 10 13, p. 19

OL C 77, 2007 4 5, p. 11.

OL C 153, 2007 7 6, p. 22.

OL C 164, 2007 7 18, p. 45.

OL C 182, 2007 8 4, p. 18.

OL C 57, 2008 3 1, p. 38.

OL C 134, 2008 5 31, p. 19.

OL C 331, 2008 12 31, p. 13.

OL C 33, 2009 2 10, p. 1.

OL C 36, 2009 2 13, p. 100.

OL C 37, 2009 2 14, p. 8.

OL C 98, 2009 4 29, p. 11.

OL C 35, 2010 2 12, p. 7.

OL C 304, 2010 11 10, p. 5.

OL C 24, 2011 1 26, p. 6.

OL C 157, 2011 5 27, p. 8.

OL C 203, 2011 7 9, p. 16.

OL C 11, 2012 1 13, p. 13.

OL C 72, 2012 3 10, p. 44.

OL C 199, 2012 7 7, p. 8.

OL C 298, 2012 10 4, p. 3.

OL C 56, 2013 2 26, p. 13.

OL C 98, 2013 4 5, p. 3.

OL C 269, 2013 9 18, p. 2.

OL C 57, 2014 2 28, p. 2.

OL C 152, 2014 5 20, p. 25.

OL C 224, 2014 7 15, p. 31.

OL C 434, 2014 12 4, p. 3.

OL C 447, 2014 12 13, p. 32.

OL C 38, 2015 2 4, p. 20.

OL C 96, 2016 3 11, p. 7.

OL C 146, 2016 4 26, p. 12.

OL C 248, 2016 7 8, p. 12.

OL C 111, 2017 4 8, p. 11.

OL C 21, 2018 1 20, p. 3.

OL C 93, 2018 3 12, p. 4.

OL C 153, 2018 5 2, p. 8.

OL C 186, 2018 5 31, p. 10.

OL C 264, 2018 7 26, p. 6.

OL C 366, 2018 10 10, p. 12.

OL C 459, 2018 12 20, p. 38.

OL C 140, 2019 4 16, p. 7.

OL C 178, 2020 5 28, p. 3.

OL C 102, 2021 3 24, p. 8.

OL C 486, 2021 12 3, p. 26.

Likvidavimo procedūra**Sprendimas pradėti įmonės „Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.“ bankroto procedūrą**

(Skelbimas Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2001/17/EB dėl draudimo įmonių reorganizavimo ir likvidavimo 14 straipsnį (Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2009/138/EB dėl draudimo ir perdraudimo veiklos pradėjimo ir jos vykdymo 280 straipsnis))

(2022/C 139/04)

Draudimo įmonė	„Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.“, kurios buveinė registruota adresu str. Emanoil Porumbaru, Nr. 93–95, CP 011424, 1 sektorius, Bukareštas, registracijos numeris Įmonių registro biure J40/3150/1998, bendrasis registracijos kodas 10392742, įregistruota Draudikų registre 2003 m. balandžio 10 d. Nr. RA-008.
Sprendimo data, įsigaliojimo data ir pobūdis	Sprendimas Nr. 1148/17.09.2021 dėl „City Insurance S.A.“ veiklos licencijos panaikinimo, nemokumo paskelbimo ir prašymo pradėti jos bankroto procedūrą pateikimo; 2022 m. vasario 9 d. Bukarešto teismo tarpinis sprendimas Nr. 507 dėl įmonės „City Insurance S.A.“ bankroto procedūros pradėjimo
Kompetentingos institucijos	„Autoritatea de Supraveghere Financiară“ (A.S.F.) [Rumunijos finansų priežiūros institucija], registruotosios buveinės adresas: Splaiul Independenței nr. 15, 5 sektorius, Bukareštas, Rumunija.
Priežiūros institucija	„Autoritatea de Supraveghere Financiară“ (A.S.F.) [Rumunijos finansų priežiūros institucija], registruotosios buveinės adresas: Splaiul Independenței nr. 15, 5 sektorius, Bukareštas, Rumunija.
Paskirtasis likvidatorius	Teismo paskirtas likvidatorius – „CITR Filiaa Cluj“ Teismo paskirto likvidatoriaus kontaktiniai duomenys: Strada Gara Herăstrău, Nr. 4, Green Court, 3 aukštas, 2 sektorius, Bukareštas
Taikoma teisė	Rumunijos Nepaprastasis Vyriausybės potvarkis Nr. 93/2012 dėl Finansų priežiūros institucijos įsteigimo, organizavimo ir veikimo, patvirtintas Įstatymo Nr. 113/2013 daliniais pakeitimais, su vėlesniais pakeitimais. Įstatymas Nr. 503/2004 dėl draudimo įmonių tvirtos finansinės būklės atkūrimo, bankroto, savanoriško veiklos nutraukimo ir likvidavimo, paskelbtas iš naujo. Įstatymas Nr. 237/2015 dėl draudimo veiklos leidimo suteikimo ir priežiūros, su pakeitimais. Įstatymas Nr. 85/2014 dėl nemokumo prevencijos ir nemokumo procedūrų, su pakeitimais.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.10636 – COVÉA / PARTNERRE)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 139/05)

1. 2022 m. kovo 21 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Covéa Coopérations“ (toliau – „Covéa“, Prancūzija), kontroliuojama įmonės „Covéa SGAM“ (Prancūzija),
- „PartnerRe Ltd“ (toliau – „PartnerRe“, Bermuda), kontroliuojama įmonės „Exor N.V.“ (Nyderlandai).

Įmonė „Covéa“ igis, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos įmonės „PartnerRe“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Covéa“ yra savidraudos įmonių grupė, kurios būstinė yra Prancūzijoje; grupė užsiima gyvybės ir ne gyvybės draudimo veikla, taip pat nedideliu mastu vykdo perdraudimo, draudimo produktų platinimo ir turto valdymo veiklą,
- „PartnerRe“ yra visame pasaulyje veikianti perdraudimo įmonė, kurios būstinė yra Bermudoje.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 procedūros ⁽²⁾ reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.10636 – COVÉA / PARTNERRE

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks. +32 22964301

Pašto adresas:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 139/06)

1. 2022 m. kovo 21 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Harg Central Department Store Limited“ (toliau – „Central“, Tailandas),
- „SIGNA Holding GmbH“ (toliau – SIGNA, Austrija),
- „SFP Holdings Limited“, „Selfridges Manchester Limited“ ir „SHEL Holdings Europe Limited“ (toliau kartu – „Selfridges“, JK), kontroliuojamomis „Selfridges Group Limited“ (Kanada).

Įmonės „Central“ ir SIGNA įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą įmonės „Selfridges“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- **„Central“:** įmonė užsiima nekilnojamojo turto, mažmeninės prekybos, apgyvendinimo paslaugų ir restoranų verslu visame pasaulyje, visų pirma Pietryčių Azijoje. Kalbant apie ES, mažmeninės prekybos sektoriuje Italijoje įmonė „Central“ veikia „la Rinascente“, Vokietijoje – „The KaDeWe Group“, Danijoje – „Illum“ pavadinimais. Ji taip pat užsiima nekilnojamojo turto plėtra Vokietijoje, Danijoje ir Italijoje,
- **SIGNA:** pagrindinės dvi šios įmonės verslo sritys yra mažmeninė prekyba ir nekilnojamasis turtas. Kalbant apie mažmeninės prekybos sritį, įmonė valdo ne maisto prekių parduotuvių tinklus Vokietijoje (GALERIA) ir Belgijoje (INNO). Be to, jai priklauso specializuotos fizinės sportinių prekių parduotuvės, taip pat kelios internetinės parduotuvės, veikiančios „SportScheck“ ir „SIGNA Sports United Group“ pavadinimais. Be to, ji valdo baldų parduotuves Austrijoje ir dvi internetines baldų parduotuves („kika“ ir „Leiner“). SIGNA veikla nekilnojamojo turto srityje daugiausia susijusi su žemės sklypų ir pastatų įsigijimu, nuoma, išperkamąja nuoma ir valdymu, taip pat projektų rengimu. Ji turi nekilnojamojo turto, visų pirma Austrijoje, Vokietijoje, Šiaurės Italijoje ir Šveicarijoje. Įmonė taip pat valdo prabangius viešbučius Austrijoje ir Italijoje,
- **„Selfridges“:** įmonė visų pirma veikia mažmeninės prekybos ne maisto produktais, be kito ko, kosmetikos produktais, moteriškais, vyriškais ir vaikiškais drabužiais, avalyne, aksesuarais ir namų apyvokos reikmenimis, srityje. „Selfridge“ mažmeninės prekybos verslas organizuojamas trimis atskirais pavadinimais – „Selfridges“, „De Bijenkorf“ ir „Brown Thomas and Arnotts“, atitinkamos parduotuvės ir susijusios skaitmeninės platformos veikia JK, Airijoje ir Nyderlanduose; įmonė taip pat turi nekilnojamojo turto JK ir Airijoje.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 procedūros ⁽²⁾ reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks. +32 22964301

Pašto adresas:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2022/C 139/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Prosciutto di San Daniele“

ES Nr.: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

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

Tel. +39 0432957515

E. paštas: info@prosciuttosandaniele.it

Consorzio del Prosciutto di San Daniele [„Prosciutto di San Daniele“ apsaugos asociacija] turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos dekreto Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

- ☒ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☒ Geografinė vietovė
- ☒ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas
- ☒ Ryšys su geografinė vietovė

⁽¹⁾ O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

☒ Ženklinimas

☒ Kita: kontrolė

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

5.1. Redakcinio pobūdžio pakeitimas

Produkto specifikacijos pavadinimas („Prosciutto di San Daniele“ (Saugoma kilmės vietos nuoroda). Bendroji specifikacija pakeistas į „Saugomos kilmės vietos nuorodos „Prosciutto di San Daniele“ specifikacija“. Išbraukiamas turinys, specifikacijos priedai ir preambulė pavadinimu „Įvadas ir metodika“.

5.2. Esminio elemento pakeitimas Produkto pavadinimas

Produkto specifikacijos A ir B skirsniai (atitinkamai pavadinti „Kilmės nuoroda žymimo produkto pavadinimas“ ir „Produkto aprašymas, kuriame nurodytos žaliavos ir pagrindinės juslinės, cheminės ir fizinės savybės“ (toliau sutrumpintai – „Produkto aprašymas“), kuriuose apibrėžtas saugomame pavadinime nurodytas produktas, pertvarkyti į 1 straipsnį („Pavadinimas“) ir 5.4 straipsnį („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai“).

Nuorodos į pavadinimą „Prosciutto di San Daniele del Friuli“ išbrauktos, nes šis pavadinimas nebuvo įtrauktas į Italijos paraišką, pateiktą pagal Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2081/1992 17 straipsnį, arba į vėlesnę registraciją Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1107/1996 ir 2015 m. kovo 4 d. *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* paskelbtą klaidų ištaisymą. Be to, išbrauktos visos nuorodos į nacionalinius ir ES teisės aktus, nes jos yra pasenusios ir nereikalingos.

5.3. Redakcinio pobūdžio pakeitimas

Išbraukiamas su produkto specifikacijos A skirsniu susijusių informacinių dokumentų sąrašas.

5.4. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Geografinė vietovė, gamybos būdas, produkto aprašymas

Geografinės vietovės, kurioje turi būti kergiamos, auginamos ir skerdžiamos „Prosciutto di San Daniele“ gamybai naudojamos kiaulės, aprašymas, pateiktas ankstesnės specifikacijos versijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) ir bendrojo dokumento 4 punkte, iš dalies pakeistas siekiant patikslinti, kad skerdenos taip pat turi būti pjaustomos toje vietovėje, kaip tai jau daroma praktikoje. Visa ši informacija dabar įtraukta į 3 straipsnį („Gamybos vietovė“). Tai neturi įtakos bendrojo dokumento 3.4 punktui, nes jame kalbama apie „Prosciutto di San Daniele“ gamybos proceso etapus, pradedant jau supjaustyti kiaulių šviežių kumpių išpjaustymu.

Ankstesnės specifikacijos versijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) pateikta informacija apie draudimą naudoti kuilius ir paršavedes buvo iš dalies pakeista, išbraukiant reikalavimą, kad kiaulės „skerdimo metu turi būti visiškai sveikos ir nukraujavę“, nes tai jau yra privaloma dėl su sveikata ir higiena susijusių priežasčių, ir nustatant skaičiavimo metodą, kad būtų lengviau nustatyti kiaulės amžių. Šią informaciją dabar galima rasti 5.1 straipsnyje („Genetinės savybės“) ir 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir pjaustymas“). Bendrojo dokumento 3.3 punktas buvo nežymiai pertvarkytas nekeičiant jo turinio.

Reikalavimas palikti „Prosciutto di San Daniele“ ir „Prosciutto di San Daniele“ galūnę (koją), kol kumpis bus pažymėtas logotipu, iki šiol įtrauktas į specifikacijos B skirsnį („Produkto aprašymas“), buvo performuluotas ir dabar yra įtrauktas į 2 straipsnį („Produkto aprašymas“). Dabar tekste aiškiau nurodyta, kiek laiko apdorojimo metu kumpis turi būti paliekamas su koja.

5.5. *Neesminio elemento pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės specifikacijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) ir bendrojo dokumento 3.3 punkte pateikta informacija apie žaliavą, t. y. užpakalines kiaulių kojas, ir paruošimo proceso skerdenos pjaustymo etapo aprašymas buvo iš dalies pakeisti ir dabar pateikti 5.1 straipsnyje („Genetinės savybės“) ir 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir pjaustymas“). Taip pat įtraukta nauja taisyklė, pagal kurią atvira raumeninė dalis apribojama iki 8 cm nuo šlaunikaulio viršaus.

Ši atvira raumeninė dalis, išmatuota nuo šlaunikaulio viršaus, yra kokybės rodiklis, pagal kurį galima tiksliai nustatyti, ar kiaulės kumpis buvo tinkamai nupjautas. Dėl šio naujo apribojimo galutinis produktas nepasikeičia.

Į bendrojo dokumento 3.3 punktą įtraukta kiaulės kumpių pjaustymo taisyklių santrauka.

5.6. *Neesminio elemento pakeitimas. Gamybos būdas*

Bendrojo dokumento 5.3 straipsnis („Skerdimas ir pjaustymas“) ir 3.3 punktas papildomi taip: Nuo 12 iki 17 kg sveriančios kiaulės kumpiai be kojos gali būti naudojami kumpiams gaminti tik tuo atveju, jei jie skirti tam tikroms ES nepriklausančioms šalims, kuriose negalima palikti kumpio su koja.

Šiuo pakeitimu kiaulės kumpius be kojos leidžiama naudoti „Prosciutto di San Daniele“ gaminti, kai kumpis eksportuojamas į tam tikras ES nepriklausančias šalis, pvz., JAV ir Australiją, kuriose galioja sveikatos ir higienos teisės aktai, pagal kuriuos reikalaujama pašalinti koją. Kumpių be kojos svorio reikalavimai yra tokie patys, kaip nustatyti produkto specifikacijoje, pakoreguoti atsižvelgiant į maždaug 500 g sveriančios kojos pašalinimą, t. y. mažiausias svoris sumažinamas nuo 12,5 kg iki 12 kg, o didžiausias svoris sumažinamas nuo 17,5 kg iki 17 kg.

5.7. *Esminio elemento pakeitimas. Gamybos būdas*

„Prosciutto di San Daniele“ gamybai naudojamų šviežių kiaulienos kumpių parametrų aprašymas, pateiktas ankstesnės specifikacijos versijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) ir bendrojo dokumento 3.3 punkte, dabar pateikiamas 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir pjaustymas“) ir iš dalies keičiamas taip, kaip aprašyta toliau, įtraukiant naują didžiausio svorio reikalavimą.

Mažiausias šviežio kiaulės kumpio svoris padidintas nuo 11 kg iki 12,5 kg, nes visoje Europoje, ypač Italijoje, auginamų kiaulių ir jų skerdenų svoris didėja. To priežastis – genetinis veislių tobulinimas ir geresnė ūkininkavimo praktika (higiena ir sanitarija, gyvūnų gerovė ir mityba). „Prosciutto di San Daniele“ gaminti nebenaudojami 11–12,5 kg sveriantys kiaulės kumpiai, nes rinkoje jų gerokai mažiau.

„Prosciutto di San Daniele“ gamybai naudojamų šviežių kiaulės kumpių didžiausias leistinas svoris pakeistas į 17,5 kg. Iki šio naujo didžiausio svorio vis dar užtikrinamas normalus augimas, tinkamas vystymasis ir gera kiaulienos skerdenų kokybė.

Riebalų aplink išpjaustyto šviežio kiaulės kumpio išorę storis, matuojamas vertikaliai nuo šlaunikaulio viršaus, įskaitant odą, pakeistas nuo 15 mm iki 17 mm. Paviršiaus riebalų storis yra šviežio kiaulės kumpio kokybės rodiklis, dėl kurio kumpius galima ilgai vytinti. Kadangi šiuo metu naudojami sunkesni kiaulės kumpiai, šis parametras turėjo būti pakoreguotas siekiant užtikrinti, kad pagamintų kumpių paviršiaus riebalų sluoksnis būtų pakankamai storas ir proporcingas liesos mėsos kiekiui.

Tie patys pakeitimai padaryti ir bendrojo dokumento 3.3 punkte.

5.8. Neesminio elemento pakeitimas. Gamybos būdas

Supjaustytų šviežių kiaušėlių kumpių laikymo taisyklės, nurodytos ankstesnės specifikacijos versijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) ir bendrojo dokumento 3.3 punkte, buvo iš dalies pakeistos ir dabar pateiktos 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir pjaustymas“). Šviežių kiaušėlių kumpių laikymo reikalavimai buvo nežymiai perrašyti, tačiau faktinis jų turinys nepasikeitė, išskyrus laikotarpį nuo skerdimo iki apdorojimo: vietoj formuluotės „produktas gali nebūti pagamintas iš šviežių kiaušėlių kumpių, gautų iš kiaušėlių, paskerstų per paskutines 24 valandas arba daugiau nei prieš 120 valandų“, dabar taisyklė suformuluota taip: „praėjus ne daugiau kaip 5 (penkioms) dienoms nuo paskerdimo dienos“.

Šiuo pakeitimu panaikinamas apribojimas perdirbti šviežius kiaušėlių kumpius per pirmąsias 24 valandas po skerdimo, nes tai nėra realus technologinis poreikis nei gamybos, nei sveikatos ir higienos sumetimais. Šia taisykle tik atsižvelgiama į tai, kad 1993 m., kai buvo parengta produkto specifikacija, skerdyklų šaldymo įrenginiai buvo mažiau veiksmingi nei dabar.

5.9. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Produkto aprašymas

„Prosciutto di San Daniele“ fizinių ir jausminių savybių pasibaigus vytinimo procesui aprašymas, pateiktas ankstesnės specifikacijos versijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) ir bendrojo dokumento 3.2 punkte, perkeltas į 2 straipsnį („Produkto aprašymas“) ir iš dalies performuluotas, kad būtų pateiktos išsamesnės ir tikslesnės „Prosciutto di San Daniele“ savybės, išlaikant visą produkto aprašymą ir informaciją apie ryšį su aplinka. Panašūs pakeitimai padaryti bendrojo dokumento 3.2 punkte. Šie pakeitimai yra tik redakcinio pobūdžio ir neturi poveikio turiniui.

5.10. Esminių elementų pakeitimas. Produkto aprašymas

Visiškai vytinto kumpio „Prosciutto di San Daniele“ cheminės savybės, aprašytos ankstesnės specifikacijos versijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) ir bendrojo dokumento 3.2 punkte, dabar pateikiamos 2 straipsnyje („Produkto aprašymas“) ir buvo iš dalies pakeistos, kaip aprašyta toliau.

Nors ankstesniame tekste buvo nurodyta, kad „natrio chlorido kiekio procentais ir drėgmės kiekio procentais santykis (išreikštas skaičiais ir padaugintas iš 100) turi būti ne mažesnis kaip 7,8 arba didesnis kaip 11,2“, dabar šis tekstas suformuluotas taip: „Druskos (natrio chlorido) kiekis turi būti ne mažesnis kaip 4,3 proc. ir ne didesnis kaip 6,0 proc.“ Šiuo pakeitimu suteikiama galimybė atskirai įvertinti natrio chloridą nustatant mažiausius ir didžiausius leistinus kiekius, kaip jau daroma drėgmės atveju. Nustatytos ribos sudaro sąlygas gaminti mažai druskos turinčius kumpius pagal Pasaulio sveikatos organizacijos rekomendacijas. Nustatytos vertės neturi įtakos galutiniam produktui ar kumpio jausminėms savybėms; priešingai – jos suteikia galimybę tiksliai nustatyti druskos kiekio perteklių arba trūkumą.

Išbraukiama taisyklė, kad „drėgmės kiekio procentais ir bendro baltymų kiekio procentais santykis turi būti nuo 1,9 iki 2,5“. Šis parametras pasirodė esąs neveiksmingas tikrinant kumpio kokybę, nes baltymų kiekis, įvertintas raumenyje be paviršinių riebalų, nėra labai reikšmingas moksliniu požiūriu.

Proteolizės indekso („trichloracto rūgštyje (TCA) tirpus azotas, išreikštas bendro azoto procentine dalimi“) apibrėžtis buvo išbraukta, nes tai visuotinai žinoma. Todėl šis tekstas suderintas su kitų fizinių ir cheminių parametrų formatu.

Nustatyta nauja ribinė vertė – „vandens aktyvumas (a_w) turi būti ne didesnis kaip 0,930“. Vandens aktyvumas yra analitinis parametras, naudingas vertinant kumpio „Prosciutto di San Daniele“ mikrobiologinį stabilumą. Vandens aktyvumo tikrinimas yra tarptautinio lygio sveikatos ir higienos priemonė: taikoma vienoda ribinė vertė – 0,930; ja taip pat galima remtis siekiant patvirtinti, kad kumpis yra tinkamas eksportuoti į tam tikras ES nepriklausančias šalis. Šiuo pakeitimu kumpio savybės nėra keičiamos.

Visais šiais pakeitimais sudaromos sąlygos išsamiau patikrinti, ar kumpis „Prosciutto di San Daniele“ pasižymi reikiamomis cheminėmis savybėmis, kai jis yra paženklintas logotipu ir (arba) prie jo pritvirtinama kita identifikavimo priemonė. Tie patys pakeitimai padaryti ir bendrojo dokumento 3.2 punkte.

5.11. *Esminių elementų pakeitimas. Produkto aprašymas*

Produktų, skirtų pateikti supakuotais griežinėliais, charakteristikos įtrauktos į produkto specifikacijos 2 straipsnį („Produkto aprašymas“) ir bendrojo dokumento 3.2 punktą.

Griežinėliais supjaustyto kumpio specifikacijos yra griežtesnės nei nepjaustyto kumpio specifikacijos, nes supjaustytam ir supakuotam kumpiui „Prosciutto di San Daniele“ kyla didesnė galimo kokybės pablogėjimo prekybos etape grėsmė.

Pjaustyti skirtam kumpiui „Prosciutto di San Daniele“ nustatyti šie papildomi nauji reikalavimai: jis turi būti vytintas bent 430 dienų; pjaustant neturi būti vietinių rudų ar gelsvų žymių (pagal šį vizualinį parametą galima tiksliai nustatyti plastikinėse pakuotėse parduodamo pjaustyto kumpio išvaizdos defektą); dabar drėgmės kiekis turi būti ne mažesnis kaip 62 %; taip pat įtrauktas naujas parametras – „vandens aktyvumas (*aw*)“ neturi viršyti 0,920“. Šie pakeitimai būtini siekiant užtikrinti supjaustyto ir supakuoto kumpio „Prosciutto di San Daniele“, kuris turi būti minkštas, bet ir pakankamai sausas, jauslines savybes, kokybę ir mikrobiologinį stabilumą.

5.12. *Esminių elementų pakeitimas. Produkto aprašymas*

Taisyklės dėl kumpio „Prosciutto di San Daniele“ svorio, pateiktos ankstesnės specifikacijos versijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) ir bendrojo dokumento 3.2 punkte, dabar pateikiamos 2 straipsnyje („Produkto aprašymas“) ir buvo iš dalies pakeistos, kaip aprašyta toliau.

Mažiausias kumpio „Prosciutto di San Daniele“ svoris po apdorojimo buvo pakeistas iš „negali būti mažesnis kaip 7,5 kg“ į „ne mažesnis kaip 8,3 kg“. Šis mažiausias svoris siejamas su mažiausiu šviežių kiaulės kumpių svoriu apdorojimo pradžioje, kurių pradinis svoris dėl dehidratacijos kumpio gamybos proceso metu sumažėja apie 30 %.

Be to, nustatytas maksimalus „Prosciutto di San Daniele“ svoris po apdorojimo – ne daugiau kaip 12,8 kg. Ši didžiausia riba siejama su didžiausiu šviežių kiaulės kumpių svoriu apdorojimo pradžioje, kurių svoris dėl dehidratacijos kumpio gamybos proceso metu sumažėja apie 30 %.

Tekste taip pat nurodoma, kad kumpis sveriamas tada, kai jis yra pažymėtas logotipu ir (arba) prie jo pritvirtinta kita identifikavimo priemonė. Šie pakeitimai suteikia galimybę neįtraukti kumpių, kurie iki apdorojimo pabaigos nėra pakankamai išdžiūvę.

5.13. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Ženklinimas*

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos B skirsnyje („Produkto aprašymas“) pateiktas kumpio „Prosciutto di San Daniele“ pateikimo būdų aprašymas buvo iš dalies pakeistas ir dabar yra įtrauktas į 8.1 („Pateikimas ir pardavimas“) ir 8.2 („Logotipo atgaminimas ir pavadinimo naudojimas“) straipsnius. Šią informaciją taip pat galima rasti bendrojo dokumento 3.6 punkte. Šis tekstas buvo perrašytas nekeičiant jo turinio, patikslinant kumpio „Prosciutto di San Daniele“ pateikimo būdus ir pašalinant nereikšmingą informaciją.

5.14. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Geografinė vietovė*

Pakeistas vietovės, kurioje supjaustytas produktas gali būti pakuojamas, aprašymas pagal ankstesnės specifikacijos versijos B skirsnį („Produkto aprašymas“) ir informacija apie gamybos vietovę bei kiaulių auginimo būdą, kurie turi būti taikomi siekiant užtikrinti tradicines „Prosciutto di San Daniele“ savybes, aprašymas, anksčiau buvęs C skirsnyje („Geografinės vietovės apibrėžtis ir atitiktis 2 straipsnio 4 dalyje nustatytoms sąlygoms“ (toliau sutrumpintai – „Geografinė vietovė“). Ši informacija dabar pateikiama 3 straipsnyje („Gamybos vietovė“) ir 5.2 straipsnyje („Kiaulių auginimas“) ir buvo iš dalies pakeista siekiant didesnio aiškumo, tačiau išlaikant tą patį turinį. Tokie pat pakeitimai padaryti ir bendrojo dokumento 3.4, 3.5 ir 4 punktuose, kuriuose dabar taip pat nurodomos priežastys, dėl kurių kumpio pjaustymas ir pjaustyto kumpio pakavimas gali būti atliekami tik geografinėje vietovėje. Taisyklė dėl vietos, kurioje turi būti gamybos įrenginiai, nebuvo pakeista, tačiau dabar pabrėžiama, kad įvairūs kumpio „Prosciutto di San Daniele“ gamybos etapai turi vykti geografinėje vietovėje. Taisyklė dėl vietos, kurioje turi būti ūkiai ir skerdyklos, nepasikeitė – kiaulės vedamos, auginamos, skerdziamos ir jų skerdenos išpjaustomos geografinėje vietovėje.

5.15. Esminių elementų pakeitimas. Gamybos būdas

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) ir bendrojo dokumento 3.3 punkte pateikta informacija apie leidžiamas naudoti kiaulių veisles dabar pateikiama 5.1 straipsnyje („Genetinės savybės“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Informacija apie žaliavų kilmę, susijusi su veislinių gyvulių – tiek patelių, tiek patinų – genetiniais tipais tapo dar aiškesnė. Dabar tekste pateikiama tiksli informacija apie visus galimus kryžminimo derinius ir jis yra griežtesnis nei ankstesnėje produkto specifikacijos versijoje, kurioje buvo teigiama, kad „galima naudoti ir kitų veislių, mišrūnų ir hibridų gyvulių mėsą, jei tos veislės išvestos pagal selekcijos arba kryžminimo programas, kurios atitinka sunkiosioms kiaušėms skirtus Italijos gyvulių kilmės knygos reikalavimus“.

Nuo šiol iš karto aiškūs genetiniai kiaulių, iš kurių gali būti gaminamas kumpis „Prosciutto di San Daniele“, tipai, o tekste nurodomi vieninteliai leistini kryžminimo deriniai ir jie pateikiami lentelėje. Siekiant kuo didesnio aiškumo ir skaidrumo, taip pat iš dalies pakeistas bendrojo dokumento 3.3 punktas, pateikiant visą reikalaujamų kiaulių genetinių savybių sąrašą.

Iš dalies pakeistame tekste numatyta, kad būtina įvertinti patelės ir patino veislę ir genetinį tipą, kad būtų galima patikrinti, ar jie suderinami su Italijos gyvulių kilmės knygos trijų referencinių veislių atranka. Kadangi patelės taip pat įneša svarbų genetinį indėlį, dabar reikia įvertinti ir paršavedę, siekiant užtikrinti, kad būtų išlaikytos tradicinės savybės.

Dabar pateikiama nuoroda į patvirtintų genetinių tipų sąrašą, siekiant pagerinti gamybos grandinės kontrolę. Šį sąrašą skelbs ir nuolat atnaujins Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerija.

Veislės, anksčiau vadintos *Large White*, *Landrace*, kuri pagerinta pagal Italijos gyvulių kilmės knygą, ir *Duroc*, kuri pagerinta pagal Italijos gyvulių kilmės knygą, naujoje produkto specifikacijos versijoje dabar vadinamos *Italian Large White*, *Italian Landrace* ir *Italian Duroc*. Reikšmė išlieka ta pati.

5.16. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Gamybos būdas

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) ir bendrojo dokumento 3.3 punkte pateikta informacija apie tam tikrų rūšių kiaules, kurių neleidžiama naudoti, dabar pateikiama 5.1 straipsnyje („Genetinės savybės“). Ši informacija buvo iš dalies pakeista, kad būtų pašalintos bendros nuorodos į draudžiamų naudoti kiaulių genetines savybes, atsižvelgiant į tai, jog dabar tekste pateikiamas patvirtintų genetinių tipų ir leidžiamų kergimo kombinacijų sąrašas. Tai tik struktūrinis pakeitimas – taisyklės dėl to, kas neleidžiama, išlieka tos pačios.

5.17. Esminis pakeitimas Gamybos būdas

Ankstesnės produkto specifikacijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) ir bendrojo dokumento 3.3 punkte nustatytos tam tikro svorio kiaušėms netaikomos taisyklės dabar pateikiamos 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir išpjautymas“), buvo iš dalies pakeistos, kaip aprašyta toliau.

Šiuo pakeitimu patikslinamos ankstesnėje versijoje naudotos bendros „didelio svorio“ ir „sunkiųjų kiaulių“ sąvokos, nustatant skerdenos svorio intervalą (kg). Tekste vietoj formuluotės, jog vidutinis partijos svoris (gyvasis svoris) turi būti 160 kg (galima 10 % paklaida), rašoma, kad „skerdenos svoris gali svyruoti nuo 110,1 kg iki 168 kg“.

Šiuo pakeitimu nuoroda į vidutinį gyvųjų kiaulių partijos svorį buvo panaikinta ir pakeista individualaus skerdenos svorio parametru, kuris objektyviai ir tiksliai tikrinamas kiekvienos kiaušės skerdimo metu. Dėl šio pakeitimo galima tiksliau patikrinti, ar kiekviena paskersta kiaušė atitinka tinkamumo naudoti reikalavimus; savybės, kuriomis turi pasižymėti kiaušės, kad jų skerdeną būtų galima naudoti kaip žaliavą, nepasikeitė. Šiuo pakeitimu siekiama dar labiau suvienodinti žaliavos kokybę, taip pat apriboti kiaulių, iš jų gaunamų skerdenų bei kiaulių kumpių svorio svyravimų galimybę.

Bendrojo dokumento 3.3 punkte nebereikalaujama, kad vidutinis partijos svoris (gyvasis svoris) būtų 160 kg (galima 10 % paklaida); šis reikalavimas pakeistas konkrečiu svorio reikalavimu, taikomu kiekvienai kiaušės skerdenai.

5.18. Esminis pakeitimas Gamybos būdas

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) ir bendrojo dokumento 3.3 punkte pateikta informacija apie kiaulių mitybą dabar pateikiama 5.2 straipsnyje („Kiaulių auginimas“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Ne mažiau kaip 50 % kiaulių per metus suvartojamos sausosios medžiagos turi būti pagaminama geografinėje vietovėje. Pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 1 straipsnį pašarams skirtos žaliavos yra iš geografinės vietovės, kurioje auginamos kumpio „Prosciutto di San Daniele“ gamybai naudojamos kiaulės. Šių žaliavų kokybinės savybės puikiai padeda užtikrinti, kad kiaulės gautų gerą ir sveiką maistą.

Kumpio „Prosciutto di San Daniele“ savybės ir jo ryšys su nustatyta vietove bet kuriuo atveju užtikrinami dėl to, kad per metus ne mažiau kaip 50 % pašaro raciono sudaro sausoji medžiaga, kurią įvairiomis proporcijomis sudaro grūdai, pavyzdžiui, kukurūzai, kukurūzų grūdų miltai ir (arba) kukurūzų burbulių miltai, sorgai, miežiai, kviečiai ir kvietrugiai, taip pat smulkūs grūdai, žirniai ir kiti šalutiniai kviečių perdirbimo produktai.

Atlikus pakeitimą, pašarų taisyklės dabar išdėstytos chronologine tvarka pagal skirtingus auginimo etapus, o leidžiamos naudoti žaliavos pateiktos vienoje lentelėje.

Taip pat iš dalies pakeistas bendrojo dokumento 3.3 punktas, pateikiant išsamų leidžiamų naudoti žaliavų aprašymą ir nurodant, kad pagal Reglamento (ES) Nr. 664/2014 1 straipsnį ne mažiau kaip 50 % kiaulių per metus suvartojamos sausosios medžiagos turi būti gaunama iš geografinės vietovės, kurioje jos auginamos, nes dėl su klimatu susijusių ir komercinių priežasčių ne visada techniškai įmanoma gauti žaliavų iš tų pačių apylinkių. Nepaisant to, kokybė ir ryšys su vietove yra užtikrinami.

Pirmieji auginimo etapai iki 40 kg gyvojo svorio neturi įtakos galutinėms produkto „Prosciutto di San Daniele“ savybėms. Šiais etapais kiaulės turi būti šeriamos visomis galiojančiais teisės aktais leidžiamomis naudoti žaliavomis, kad būtų patenkinti jų mitybos, gyvūnų gerovės ir sveikatos poreikiai.

Pašarų lentelėje nurodytos žaliavos, kurias leidžiama naudoti vėlesniuose etapuose – augimo ir galutiniame – ir kurios buvo iš dalies pakeistos, kaip nurodyta toliau.

Pašarinių žaliavų terminija suderinta su Komisijos reglamentu (ES) Nr. 68/2013 dėl pašarinių žaliavų katalogo, iš dalies pakeistu Komisijos reglamentu (ES) 2017/1017. Šis terminijos patikslinimas buvo būtinas siekiant aiškiau nurodyti, apie kokios rūšies žaliavą kalbama.

Žaliavų, kuriomis leidžiama šerti kiaules, sąrašas ir susiję reikalavimai buvo peržiūrėti, kaip nurodyta toliau.

- Išbrauktos pupmedžio ankštys be sėklų, mėsos miltai, baltyminiai lizatai, avižos, džiovintos bulvės, maniokas, silosuočių spaustų burokėlių minkštymas, sezamų aliejaus miltai, kopros miltai ir distiliavimo šalutiniai produktai kartu su išrūgomis arba pasukomis, nes jie beveik neauginami kiaulių auginimo vietovėje arba visai nebeauginami, jie uždrausti naujais teisės aktais (mėsos miltai), juos sunku rasti, jų maistinė kokybė prasta arba juos vengiama naudoti dėl techninių ir su kokybe susijusių priežasčių. Šiuo pakeitimu panaikinama galimybė naudoti žaliavas, gautas ne iš auginimo vietovės, kurios nebenaudojamos arba naudojamos tik nereikšmingais kiekiais, pakeičiant jas kitomis vietinės kilmės žaliavomis. Taip sustiprinamas ryšys su geografinė vietove, tačiau tai neturi įtakos galutinio kumpio kokybei.
- Įtraukiamos šios žaliavos: kukurūzų silosas (dabar taip pat įtraukiamas į galutinio etapo kiaulių racioną), kukurūzų glitimo miltai ir (arba) kukurūzų glitimo pašarai (dabar taip pat įtraukiami į galutinio etapo kiaulių racioną), visos kukurūzų burbulės miltai, džiovinti grūdai ir tirpiosios medžiagos (dabar taip pat įtraukiami į galutinio etapo kiaulių racioną), rapsų miltai, lipidai, kurių tirpimo temperatūra viršija 36 °C (dabar taip pat įtraukiami į galutinio etapo kiaulių racioną), skrudintos neskaldytos sojos pupelės ir (arba) sojos išspaudos (įtraukiamos tik į augimo etapo kiaulių racioną).

Šis pakeitimas buvo būtinas, nes šios žaliavos auginamos vietovėje, kurioje auginamos kiaulės, dažnai pačių kiaulių augintojų, be to, mokslinių tyrimų ir genetinių savybių gerinimo veiksmai padėjo pagerinti jų maistinę vertę. Be to, naudojant šias žaliavas sustiprinamas kumpio „Prosciutto di San Daniele“ ir geografinės vietovės ryšys.

- Pakeistas leistinas šių žaliavų kiekis: pasukų (tik augimo etapo atveju), kukurūzų glitimo miltų ir (arba) kukurūzų glitimo pašarų, kukurūzų, sorgo, miežių, kviečių, kvietrugių, dehidratuotų cukrinių runkelių išspaudų, liucernų (džiovintų aukštoje temperatūroje), sojų pupelių ekstrahavimo metu gautų produktų, saulėgrąžų sėklų, žirnių ir kitų ankštinių augalų sėklų ekstrahavimo metu gautų produktų.

Šis pakeitimas padarytas atsižvelgiant į šių žaliavų prieinamumą gamybos vietovėje ir į pašarų pramonės per pastarąjį dešimtmetį gautus mokslinius duomenis. Kiekiai buvo padidinti, nes tai yra pašarų sudedamosios dalys, kurios visada buvo tradicinio kiaulių raciono pagrindas, ir jos paprastai auginamos (dažnai kiaulių augintojų auginamos savo reikmėms) geografinėje vietovėje. Jos taip pat padeda pagerinti kiaulių ląstelienos išsavinimą ir gyvybines funkcijas. Dėl didesnio šių medžiagų kiekio naudojimo SKVN pažymėto produkto savybės nesikeičia, tačiau sustiprinamas ryšys su vietove.

- Leistinas 10 % nuokrypis, taikomas pašaruose esančių įvairių žaliavų kiekiui, buvo patikslintas atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 767/2009 17 straipsnio 2 dalies b punktą, kad tekstas būtų suderintas su galiojančiais teisės aktais dėl gyvulių šėrimo.
- Šiuo pakeitimu nustatytos šios naujos ribos: sojos pupelių, saulėgrąžų ir rapsų sėklų ekstrahavimo metu gautuose produktuose esančių neapdorotų riebalų kiekis negali viršyti 2,5 % paros sausosios medžiagos normos, o riebalų kiekis neviršija 5 % paros sausosios medžiagos normos. Dėl šių apribojimų kiaulės kumpiai padengiami geros kokybės riebalais.

5.19. *Neesminis pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) nustatytas kiaulių auginimo etapų apibrėžimas dabar pateikiamas 5.2 straipsnyje („Kiaulių auginimas“) ir buvo iš dalies pakeistas, kaip aprašyta toliau.

Ilgiausia paršelių žindymo etapo trukmė pakeista nuo 30 iki 28 dienų, kaip nustatyta Tarybos direktyvos 2008/120/EB I priedo II skyriaus C punkte.

Nujunkymo etapo trukmė pailgėjo nuo 80 dienų iki 3 mėnesių, taip pat nustatytas didžiausias nujunkytų paršelių svoris – 40 kg. Šie du parametrai, kurių reikia laikytis vienu metu, užtikrina laipsnišką ir subalansuotą kiaulių augimą šiuo etapu, kuris yra vienas iš pagrindinių sunkiųjų kiaulių auginimo gamybos vietovėje ypatumų.

Dabar augimo etapas baigiasi ne vėliau kaip po 5 mėnesių, kad būtų užtikrintas subalansuotas augimas iki galutinio etapo. Didžiausias kiaulių svoris augimo etapo pabaigoje taip pat padidintas nuo 80 kg iki 85 kg, atsižvelgiant į genetikos ir mitybos pokyčius bei gyvūnų gerovės standartų taikymą, dėl kurių apskritai pagerėjo kiaulių augimo galimybės.

Tekste nebepateikiamas svorio intervalas galutiniame etape, vietoj to nurodomas tikslus kiaulių skerdenų svoris kitame – skerdimo – etape.

5.20. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) pateikta informacija apie skerdenų klasifikavimą ir gyvūnų gerovę dabar pateikiama 5.2 straipsnyje („Kiaulių auginimas“) bei 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir išpjautymas“) ir iš dalies pakeista išbraukiant bendrąsias nuostatas dėl gyvūnų gerovės ir ūkių infrastruktūros, nes jas jau galima rasti ES teisės aktuose (Tarybos direktyvoje 2008/120/EB).

5.21. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Kilmės įrodymas*

Pakeista ankstesnės produkto specifikacijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) pateikta informacija apie ūkių kontrolę. Šią informaciją dabar galima rasti 4 straipsnyje („Kilmės įrodymas“), o tekstas peržiūrėtas nekeičiant turinio. Siekiant užtikrinti produkto „Prosciutto di San Daniele“ sekimą ir atsekamumą, dabar nustatytos visos grandinės veiklos vykdytojų kategorijos.

5.22. *Neesminis pakeitimas. Ženklinimas*

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) ir bendrojo dokumento 3.6 punkte pateikta informacija apie kiaulių ženklinį dabar pateikiama 5.2 straipsnyje („Kiaulių auginimas“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Siekiant užtikrinti, kad žaliavą būtų galima atsekti iki bandos, kurioje buvo atsivesta kiaulė, galutinis terminas, per kurį kiaulė turi būti paženklinta tatuiruote, pakeistas iš „30 dienų“ į „iki nujunkymo“.

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos vykdymo užtikrinimą, pridedamas informacijos, kuri turi būti pateikta kilmės bandos tatuiruotėje, aprašymas. Šiuo metu naudojamos priemonės jau atitinka šias naujas specifikacijas.

Siekiant užtikrinti kuo didesnę produkto „Prosciutto di San Daniele“ sekimo ir atsekamumo aiškumą ir skaidrumą, pridedama orientacinė lentelė, kurioje nurodoma, kuri raidė turėtų būti naudojama paršavimosi mėnesiui žymėti (informacija, kuri turi būti pateikta tatuiruotėje).

Siekiant atsižvelgti į technologijų raidą, buvo numatyta galimybė naudoti kitas identifikavimo priemones kartu su tatuiruote arba vietoj jos.

Patikslinta kiaulių amžiaus nustatymo mėnesių tikslumu taisyklė, kad būtų galima patikrinti, ar laikomasi su įvairiais auginimo etapais susijusių apribojimų ir nekiltų jokių abejonių.

Nuoroda į ūkininko ženklinį išbraukiama iš bendrojo dokumento 3.6 punkto, nes tai susiję su kontrole ir atsekamumo sistema, o ne su produkto ženkliniu.

5.23. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Kontrolė*

Pakeista ankstesnės produkto specifikacijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) pateikta informacija apie taikomą kiaulių vežimo, ženklinio ir sertifikavimo kontrolės sistemą. Šią informaciją dabar galima rasti 4 straipsnyje („Kilmės įrodymas“). Naujajame tekste nurodomos visos grandinės veiklos vykdytojų kategorijos, siekiant užtikrinti produkto „Prosciutto di San Daniele“ sekimą ir atsekamumą.

5.24. *Neesminis pakeitimas. Ženklinimas*

Ankstesnės specifikacijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) ir bendrojo dokumento 3.6 punkte nurodyta informacija apie kiaulių kumpių ženklinį spaudu skerdykloje dabar pateikiama 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir išpjautymas“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip nurodyta toliau.

Pakeitimu padidinamas aiškumas, nes žodžiai „ūkininko ženklinis“ pakeičiami žodžiais „kilmės žymėjimas“, o žodžiai „nenuvalomas skerdyklos spaudas“ pakeičiami žodžiais „skerdyklos identifikavimo spaudas“.

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos vykdymo užtikrinimą, dabar aiškiau aprašyti skerdyklos identifikavimo spaudo reikalavimai. Šiuo metu skerdyklose naudojami spaudai jau atitinka šiuos reikalavimus. Siekiant atsižvelgti į technologijų raidą, buvo numatyta galimybė naudoti kitas identifikavimo priemones kartu su skerdyklos identifikavimo spaudu arba vietoj jo.

Nuoroda į skerdyklos spaudą išbraukiama iš bendrojo dokumento 3.6 punkto, nes tai susiję su patikrinimais ir atsekamumo sistema, o ne su produkto ženkliniu.

5.25. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) pateikta informacija apie išpjautymo įmones dabar pateikiama 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir išpjautymas“) ir buvo iš dalies pakeista, kad būtų aišku, jog skerdenos taip pat gali būti išpjautytos specialiose mėsos išpjautymo įmonėse, registruotose kontrolės sistemoje, kaip jau buvo numatyta ankstesnėje versijoje.

5.26. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Geografinė vietovė*

Ankstesnės gaminio specifikacijos C skirsnyje („Geografinė vietovė“) pateikti geografinės vietovės žemėlapiai ir su tuo skirsniu susijusių informacinių dokumentų sąrašas buvo išbraukti.

5.27. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Ryšys su geografinė vietovė

Pakeistas ankstesnės produkto specifikacijos versijos D skirsnis („Produkto kilmė, susijusi su geografinė vietovė“), sutrumpinant jo turinį ir išlaikant esminius istorinius duomenis. Dabar šią informaciją galima rasti 6 straipsnyje („Ryšys su aplinka“).

5.28. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Gamybos būdas

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) pateikta informacija apie skirtingus gamybos proceso etapus dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai“) ir buvo iš dalies pakeista, įtraukiant skirtingų kumpio „Prosciutto di San Daniele“ gamybos proceso etapų sąrašą, į kurį dabar taip pat įtraukti ankstesnėje versijoje jau numatyti ženklavimo spaudu su vytinimo pradžios data ir ženklavimo logotipu procesai. Itališkas terminas, kuriuo vadinamas etapas, kai kumpiai pakabinami ir paliekami išdžiūti, buvo pakeistas iš *stagionatura* (brandinimas arba laikymas) į *affinamento* (brandinimas), kad būtų galima tiksliai ir nedviprasmiškai įvardyti šį apdorojimo etapą.

5.29. Neesminis pakeitimas. Gamybos būdas

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) pateikta informacija apie gamybos proceso atidėjimo, atvėsavimo ir apipjaustymo etapus dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Atidėjimas, atvėsavimas ir apipjaustymas“) ir yra iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Ilgiausias kiaulių kumpių pristatymo iš skerdyklos į vytinimo įmonę terminas pakeistas iš 120 valandų į lygiavertį 5 dienų terminą.

Kiaulių kumpių laikymas šaldymo įrenginiuose prieš vytinimą tapo neprivalomas. Šiuo pakeitimu atsižvelgta į tai, kad pagerėjo skerdyklose ir transporto priemonėse esančios šaldymo įrangos veikimas.

Dabar aiškiai nurodyta galimybė iš naujo apipjaustyti išpjautą kumpį. Dėl šio proceso galutinio produkto savybės nesikeičia.

Nustatyta taisyklė, pagal kurią kontrolės sistemoje registruotoms vytinimo įmonėms draudžiama dirbti su kiaulių kumpiais su koja ir kurių neleista naudoti SKVN pažymėto kumpio gamybai. Ši priemonė būtina, kad gamybos įmonėse būtų aiškiai atskirti „Prosciutto di San Daniele“ ir kiti panašūs produktai, siekiant palengvinti atsekamumą ir užkirsti kelią nesąžiningam SKVN naudojimui.

5.30. Neesminis pakeitimas. Gamybos būdas

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) pateikta informacija apie sūdymo ir spaudimo etapus dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Sūdymas ir spaudimas“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau. Nė vienas iš šių pakeitimų neturi įtakos galutinio produkto savybėms.

Pakeitimu numatoma galimybė sūdyti trumpiau nei vieną dieną vienam kilogramui svorio, kai vytintojas, atsižvelgdamas į faktinio sūdymo ir (arba) nudruskinimo trukmės patirtį arba kiaulės kumpių drėgnį ar svorį, nusprendžia, kad sūdymo etapas truko pakankamai ilgai, kad kumpis įgytų „Prosciutto di San Daniele“ būdingų savybių.

Bendroji nuoroda į didelį drėgnį pakeista nuoroda, kad drėgnis turi būti ne mažesnis kaip 65 %.

Temperatūros intervalas padidintas nuo 0–3 °C iki 0–5 °C, nes ankstesnės vertės buvo labai ribotos ir jas buvo galima pažeisti kumpiui patekus į šaldymo įrenginį. Tai neturi įtakos faktinei kiaulės kumpių temperatūrai.

Mėsos masažavimas ir spaudimas nebeturi būti kartojamas įpusėjus iš anksto nustatytam sūdymo laikotarpiui, nes šio reikalavimo, kad mėsa turi būti masažuojama tiksliai įpusėjus sūdymo laikotarpiui, sunku laikytis ir jis nėra techniškai pagrįstas. Dabar spaudimas gali būti atliekamas kelis kartus masažuojant kiaulių kumpius ir (arba) nuolat spaudžiant; šį sprendimą savo nuožiūra priima vytintojas, kuris, remdamasis patirtimi, gali pasirinkti geriausią metodą, atsižvelgdamas į produkto savybes.

Siekiant aiškumo, buvo nurodytos drėgmės ir temperatūros sąlygos šaldymo įrenginiuose, kuriuose vyksta spaudimas.

5.31. *Neesminis pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) pateikta informacija apie gamybos proceso ramybės etapą dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Ramybės etapas, tvarkymas ir temperatūros didinimas“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Mažiausias ramybės laikotarpis buvo pailgintas nuo 60 iki 75 dienų. Šis pakeitimas būtinas dėl to, kad naudojami sunkesni švieži kiaulių kumpiai.

Dabar ramybės laikotarpis gali viršyti 90 dienų. Šis pakeitimas reikalingas tam, kad vytintojas, remdamasis patirtimi, galėtų nuspręsti, kada nutraukti ramybės laikotarpį, atsižvelgdamas į specifines kiaulių kumpių savybes.

Mažiausia ir didžiausia drėgmės ribos, taikomos patalpai, kurioje vykdomas ramybės etapas, buvo pakeistos atitinkamai nuo 70 % iki 45 % ir nuo 80 % iki 90 %, o mažiausia temperatūra toje patalpoje buvo pakeista nuo 4 °C iki 1 °C. Šis pakeitimas neturi įtakos galutinio produkto savybėms, juo siekiama optimizuoti džiovinimo procesą ir užkirsti kelią defektų atsiradimui.

5.32. *Neesminis pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) pateikta informacija apie gamybos proceso plovimo etapą dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Plovimas“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Šiuo pakeitimu tiksliai apibrėžiamas temperatūros didinimo etapas prieš plovimą, nes labai svarbu palaipsniui didinti produkto temperatūrą prieš jį plaunant.

Galimybė plauti šepčiais panaikinta, nes jų nebegalima naudoti higienos sumetimais. Dėl tos pačios priežasties plovimas nebėra griežtai privalomas.

5.33. *Neesminis pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) pateikta informacija apie gamybos proceso kumpių nusausinimo etapą dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Nusausinimas bei paruošimas džiovinti pakabinant“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Tekste nebenurodoma drėgmės procentinė dalis, temperatūra ar nusausinimo etapo trukmė – vietoj to, teisė tai kruopščiai įvertinti paliekama vytintojui. Šis tradicinis žmoniškasis veiksnys yra labai svarbus „Prosciutto di San Daniele“ tipiškam apdorojimui.

Itališkas terminas, kuriuo vadinamas kumpių paruošimo džiovinti juos pakabinant etapas, buvo pakeistas iš *prestagionatura* į *pre-affinamento*, nes terminas *stagionatura*, taigi ir *prestagionatura*, gali sukelti painiavos ir nesusipratimų.

Temperatūros, kuriai esant kumpis ruošiamas pakabinti ir palikti išdžiūti, intervalas (*pre-affinamento* etapas) išplėstas nuo 12–14 °C pradžioje ir 14–19 °C pabaigoje iki 11–20 °C. Šiuo pakeitimu supaprastinamas techninis aspektas, nedarant poveikio galutinio produkto savybėms.

5.34. *Neesminis pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) ir bendrojo dokumento 5.3 punkte pateikta informacija apie gamybos proceso kumpių džiovinimo juos pakabinant etapą dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Džiovinimas pakabinant ir riebalų išvirkštumas“) ir buvo iš dalies pakeista taip, kaip aprašyta toliau.

Itališkas terminas, kuriuo vadinamas kumpių džiovinimo juos pakabinant etapas, buvo pakeistas iš *stagionatura* į *affinamento*, nes pirmasis terminas gali sukelti painiavos ir nesusipratimų.

Taisyklė, kurioje nurodyta, kaip kumpiai turi būti išdėstyti langų atžvilgiu, buvo išbraukta, nes dėl oro cirkuliacijos vytinimo patalpose užtikrinama, kad visi kumpiai išdžiūtų palaipsniui ir būtų pasiektas vienodas rezultatas. Šis pakeitimas taip pat padarytas bendrojo dokumento 5.3 punkte. Nuoroda į oro kondicionavimo sistemų, kurias leidžiama naudoti gamybos patalpose, tipą buvo pakeista, pateikiant tinkamesnę apibrėžtį.

Tekste nebenurodoma, kad šis etapas paprastai trunka aštuonis mėnesius, nes tai yra bendro pobūdžio teiginys. Nauja mažiausia apdorojimo trukmė yra 400 dienų, t. y. 13 mėnesių ir 4 dienos, įskaitant minėtą kumpių džiovinimo juos pakabinant etapą, kuris vis dar trunka apie 8 mėnesius.

Dabar į kumpius riebalus galima švirkšti daugiau nei du kartus – riebalų išvirkštimas padeda išryškinti ir išlaikyti kumpiui „Prosciutto di San Daniele“ būdingas kokybės savybes, tokiu būdu jis išlieka minkštas, o paviršiuje nesusidaro plutelė.

Sveikatos ir higienos sumetimais dabar tekste nurodoma, kad plauti galima tik prieš iškaulinėjimą.

Teiginys, kad draudžiami visi dirbtiniai džiovinimo procesai, buvo išbrauktas, nes jis buvo bendro pobūdžio ir neaiškus.

5.35. *Esminis pakeitimas Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) ir bendrojo dokumento 3.2 punkte pateikta informacija apie gamybos proceso trukmę dabar pateikiama 2 straipsnyje („Produkto aprašymas“) ir 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Ženklimas logotipu“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Šiuo pakeitimu mažiausia apdorojimo trukmė pailginama nuo 12 mėnesių iki ne mažiau kaip 400 dienų. Šis pakeitimas buvo būtinas, nes naudojant sunkesnius šviežius kiaulių kumpius reikia ilgesnio mažiausio vytinimo laiko, kad jie tinkamai išdžiūtų. Be to, dėl ilgesnio vytinimo laiko dar labiau pagerėja „Prosciutto di San Daniele“ juslinės savybės.

Dėl šių priežasčių buvo panaikinta galimybė sutrumpinti mažiausią kumpių, kurių svoris šiek tiek viršija mažiausią leistiną svorį, apdorojimo laikotarpį.

Mažiausias vytinimo laikotarpis dabar taip pat nurodytas kaip produkto savybė bendrojo dokumento 3.2 punkte.

5.36. *Neesminis pakeitimas. Gamybos būdas*

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) ir bendrojo dokumento 3.2 ir 3.6 punktuose pateikta informacija apie kumpio ženklavimo logotipu procesą dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ perdurbimo etapai. Ženklimas logotipu“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Dabar tekste aprašomos ženklavimo galimybės, nurodoma, kad kumpį galima ženklinti daugiau nei vieną kartą, ir pateikiamos logotipo specifikacijos. Šiuo pakeitimu patobulintas „Prosciutto di San Daniele“ logotipo, kuriuo porcijomis supakuoto kumpio atveju turi būti ženklinama kiekviena porcija, aprašymas.

Siekiant užtikrinti „Prosciutto di San Daniele“ sekimą ir atsekamumą, dabar nuoroda į logotipe esantį identifikavimo kodą yra aiškesnė – pagal jį turi būti įmanoma nustatyti gamybos procesą užbaigusį gamintoją.

Ant kumpių nurodytame logotipe dabar gali būti nedideli papildomi identifikavimo ženklai, dėl kurių bendras logotipo turinys nesikeičia žvelgiant plika akimi, tačiau tai leidžia nustatyti, kad tai yra originalus ženklavimas, atliktas naudojant sertifikuotą geležinį žymeklį, o ne apgaulingą kopiją.

Kaip ir ankstesnėje produkto specifikacijos versijoje, asociacija, kuriai priklauso geležiniai žymekliai, leidžia bet kuriam SKVN kontrolės sistemoje registruotam gamintojui, atitinkančiam „Prosciutto di San Daniele“ produkto specifikacijos reikalavimus, nepriklausomai nuo to, ar jis priklauso asociacijai, naudoti šiuos žymeklius SKVN pažymėtam produktui sertifikuoti.

Siekiant atsižvelgti į technologijų raidą, buvo numatyta galimybė naudoti kitas identifikavimo priemones kartu su logotipu arba vietoj jo. Ši nuostata taip pat įtraukta į bendrojo dokumento 3.2 ir 3.6 punktus.

5.37. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Kontrolė*

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos E skirsnyje (*Gamybos metodas*) esančios nuorodos į vytinimo įrenginių kontrolę buvo pašalintos.

5.38. *Neesminis pakeitimas. Kontrolė*

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) pateikta informacija apie kumpių perkėlimą vytinimo metu dabar pateikiama 5.5 straipsnyje („Kumpių perkėlimas vytinimo metu“) ir buvo iš dalies pakeista, iš naujo suformuluojant dalį, susijusią su kumpių perkėlimu nepraėjus 180 dienų. Šiuo pakeitimu padidinamas aiškumas, bet nekeičiama prasmė.

5.39. *Neesminis pakeitimas. Ženklinimas*

Ankstesnės produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) ir bendrojo dokumento 3.6 punkte pateikta informacija apie atsekamumo užtikrinimą nuo vytinimo pradžios dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Ženklinimas spaudu nurodant vytinimo pradžios datą“) ir buvo iš dalies pakeista, kad būtų geriau aprašyti vytinimo pradžios datos spaudu reikalavimai.

Kumpiams ženklinti naudojamuose spauduose nebereikalaujama nurodyti akronimo „D.O.T.“, kuris reiškė pasenusį terminą *Denominazione di Origine Tutelata* („Apsaugota kilmės vietos nuoroda“). Vietoj to naudojamas akronimas „P. S.D.“ – „Prosciutto di San Daniele“, nes jis susijęs su registruota saugoma kilmės vietos nuoroda. Siekiant pagerinti „Prosciutto di San Daniele“ sekimą ir atsekamumą, vytinimo pradžios datos spaudu taip pat turi būti nurodytas produkto partijos numeris.

Siekiant atsižvelgti į technologijų raidą, buvo numatyta galimybė naudoti kitas identifikavimo priemones kartu su vytinimo pradžios datos spaudu arba vietoj jo.

Nuoroda į šviežių kiaulių kumpių ženklinį spaudu išbraukiama iš bendrojo dokumento 3.6 punkto, nes tai susiję su patikrinimais ir atsekamumo sistema, o ne su ženkliniu.

5.40. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Kilmės įrodymas*

Anksčiau produkto specifikacijos E skirsnyje („Gamybos būdas“) buvusi informacija apie kontrolės procedūras, susijusias su vytinimo pradžios datos spaudais ir ant kumpių nurodomais logotipais, dabar pateikiama 4 straipsnyje („Kilmės įrodymas“).

Išbraukiamas su produkto specifikacijos E skirsniu susijusių informacinių dokumentų sąrašas.

5.41. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Ryšys su geografine vietoje*

Pakeista ankstesnės produkto specifikacijos versijos F skirsnio („Ryšys su geografine aplinka“) ir bendrojo dokumento 5 punkto informacija. Iš dalies pakeista šios informacijos versija, kurioje paliktas tik ryšys su teritorija įrodantis turinys, dabar galima rasti 6 straipsnyje („Ryšys su aplinka“). Šioje sutrumpintoje versijoje pagrindiniai elementai, įrodantys „Prosciutto di San Daniele“ ir geografinės vietovės ryšį, nebuvo keičiami. Taip pat perrašytas bendrojo dokumento 5 punktas, glausčiau išdėstant pagrindinę informaciją ir nurodant tradicinius elementus, dėl kurių kiaulių ir kumpio gamybos būdai yra unikalūs.

5.42. *Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Kontrolė*

Pakeistas ankstesnės specifikacijos versijos G skirsnis („Patikrinimo struktūra pagal Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2081/92 10 straipsnį“). Dabar šią informaciją galima rasti 4 straipsnyje („Kilmės įrodymas“) ir 7 straipsnyje („Kontrolė“). Atnaujinta informacija apie kontrolės įstaigą.

5.43. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Ženklinimas

Ankstesnės specifikacijos versijos H skyriuje („Speciali ženklavimo informacija, susijusi su SKVN ir lygiaverčiais nacionaliniais terminais“ (toliau sutrumpintai – „Ženklinimas“) ir bendrojo dokumento 3.6 punkte pateikta informacija apie žaliavą ir galutinį produktą identifikuojančių simbolių seką apdorojimo metu dabar pateikiama 5 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ gamybos būdas“) ir 8 straipsnyje („Pateikimas, prekyba ir ženklavimas“). Šis turinys pakeistas siekiant pateikti išsamų simbolių ir ženklų, naudojamų produktui „Prosciutto di San Daniele“ identifiкуoti, aprašymą chronologine apdorojimo tvarka. Ši informacija išbraukta iš bendrojo dokumento 3.6 punkto, nes ji susijusi su kontrole ir atsekamumu, o ne su ženklavimu. Šiais pakeitimais siekiama patobulinti „Prosciutto di San Daniele“ sekimo ir atsekamumo sistemą.

5.44. Neesminis pakeitimas. Ženklinimas

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos H skirsnyje („Ženklavimas“) ir bendrojo dokumento 3.2 ir 3.6 punktuose pateikta informacija apie logotipo buvimą ant visų skirtingų pateikimo formatų dabar pateikiama 8 straipsnyje („Pateikimas, prekyba ir ženklavimas“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Dabar tekste išsamiai nurodyta, kaip turi būti pateikiami ir parduodami įvairūs produkto „Prosciutto di San Daniele“ formatai. Jame taip pat nurodoma, kaip turi būti pateikiamas produkto pavadinimas ir logotipo vaizdas, taip pat nurodoma privaloma įvairių pateikimo formatų ženklavimo informacija.

Dabar tekste nurodomi identifikavimo elementai, kurie visada turi būti pateikiami ant kumpio „Prosciutto di San Daniele“ su kaulu ir be kaulo, siekiant užtikrinti sekimą ir atsekamumą bei užkirsti kelią jų pašalinimui prekybos etape.

Dabar tekste aiškiai aprašyta, kaip apskaičiuoti kumpio su kaulu ir be kaulo vytinimo trukmę (mėnesiais). Šis pakeitimas būtinas siekiant užtikrinti, kad bet kuris veiklos vykdytojas ar priežiūros institucija teisingai ir nedviprasmiškai apskaičiuotų vytinimo laikotarpį.

Patikslinta, kad kumpis „Prosciutto di San Daniele“, kurį ketinama parduoti supjaustytą ir supakuotą, turi būti išskaulinėtą nustatytoje geografinėje vietovėje. Vienintelis šio reikalavimo tikslas – išsaugoti supjaustyto ir supakuoto produkto kokybę ir užkirsti kelią sukčiavimui. Tai netiesiogiai matyti jau iš ankstesnės produkto specifikacijos versijos C skirsnio, kuriame nurodyta, kad pjaustymo įmonės turi būti gamybos vietovėje ir kad visi veiksmai, atliekami tokiose įmonėse, turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

Dabar patikslinama, kad prieš pjaustymą kumpis be kaulo gali būti atvėsintas iki žemesnės nei 0 °C temperatūros, nes tai padeda išsaugoti tipines „Prosciutto di San Daniele“ savybes ir užkirsti kelią defektams, galintiems atsirasti pjaustymo ir pakavimo metu.

Dabar logotipo specifikacijos tiksliai aprašytos ir pavaizduotos paties logotipo atvaizdu. Šiuo pakeitimu padidinamas šios informacijos, kuri būtina norint teisingai pateikti atvaizdus, aiškumas. Taip pat peržiūrėtas bendrojo dokumento 3.6 punktas, į jį įtraukiant logotipo atvaizdą.

Dabar nustatyta, kad pavadinimas „Prosciutto di San Daniele“ turi būti paliktas italų kalba, kad produktas būtų lengvai atpažįstamas bet kurioje pasaulio vietoje.

5.45. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Kontrolė

Ankstesnės specifikacijos H skyriuje („Ženklavimas“) pateikta informacija apie geležinių žymeklių kontrolę, logotipų svarbą galutiniam produktui ir taisyklių pažeidimus dabar pateikiama 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai. Ženklavimas logotipu“) ir 8.2 straipsnyje („Logotipo atgaminimas ir pavadinimo naudojimas“). Ši informacija buvo palikta nepakeista arba buvo iš dalies pakeista, pašalinant su produkto specifikacija nesusijusią informaciją.

5.46. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Ženklinimas

Ankstesnės specifikacijos versijos H skyriuje („Ženklavimas“) pateikta informacija apie skerdykloje ir vytinimo įmonėje ant mėsos išpaustus atsekamumo simbolius dabar pateikiama 5.3 straipsnyje („Skerdimas ir išpjaustymas“) bei 5.4 straipsnyje („Prosciutto di San Daniele“ apdorojimo etapai“) ir, nekeičiant turinio, ji buvo pertvarkyta pagal skirtingų apdorojimo etapų eiliškumą.

5.47. Neesminis pakeitimas. Ženklinimas

Ankstesnės produkto specifikacijos versijos H skirsnyje („Ženklinimas“) ir bendrojo dokumento 3.6 punkte pateikta informacija apie kumpio „Prosciutto di San Daniele“ su kaulu, be kaulo bei supjaustyto ir supakuoto „Prosciutto di San Daniele“ ženklinį dabar pateikiama 8.3 straipsnyje („Ženklinimas“) ir buvo iš dalies pakeista, kaip aprašyta toliau.

Siekiant suvienodinti kumpio „Prosciutto di San Daniele“ pateikimą rinkoje ir padidinti produkto atpažįstamumą, peržiūrėta visų „Prosciutto di San Daniele“ pardavimui naudojamų formatų ženklinimo informacija.

Iš dalies pakeistas bendrojo dokumento 3.6 punktas, kuriame dabar pateikiama pagrindinių ženklinimo reikalavimų santrauka.

5.48. Redakcinio pobūdžio pakeitimas. Ženklinimas

Ankstesnės produkto specifikacijos H skirsnyje („Ženklinimas“) pateiktą papildomą ženklinimo informaciją dabar galima rasti 8.3 straipsnyje („Ženklinimas“) ir ji buvo iš dalies pakeista, išlaikant ankstesnėje produkto specifikacijos versijoje pateiktas sąvokas, tačiau aiškiau atskiriant terminus, kuriuos galima naudoti, o kurių ne, ir pašalinant nereikšmingą turinį.

5.49. Redakcinio pobūdžio pakeitimas

Ankstesnės produkto specifikacijos I skirsnis („Nacionalinės teisės aktuose nustatytos sąlygos, kurių turi būti laikomasi“) buvo išbrauktas.

5.50. Redakcinio pobūdžio pakeitimas

Produkto specifikacijos priedai (Direktyva 14/1992, 2004 m. lapkričio 9 d. DAR 03/04 ir „Narystės mokesčiai, įprasti mokesčiai ir įprastas gerinimas“) išbraukti.

BENDRASIS DOKUMENTAS**„Prosciutto di San Daniele“****ES Nr.: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020****SKVN (X) SGN ()****1. Pavadinimas**

„Prosciutto di San Daniele“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis [nurodyta XI priede]**

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto aprašymas

„Prosciutto di San Daniele“ – tai sūdytas ir ne mažiau kaip 400 dienų nuo vytinimo pradžios vytintas *prosciutto crudo* kumpis. Kumpis „Prosciutto di San Daniele“ būna gitaros formos su galūne (koja). Viso kumpio su kaulu svoris negali būti mažesnis kaip 8,3 kg ir didesnis kaip 12,8 kg. Produkto mėsa būna švelni, o baltos spalvos riebioji mėsos dalis proporcingai dera su raudonos bei rausvos spalvos liesąja mėsos dalimi, kurioje matyti riebalų ruoželių. Mėsa yra subtilaus skonio, pasižymi gerai subalansuotu sodriu aromatu ir stiproku poskoniu. Dėl ilgo vytinimo kumpiui būdingas aromatingas kvapas.

„Prosciutto di San Daniele“ fizinės ir cheminės savybės, patikrintos dvigalviame raumenyje (*biceps femoris*), prieš kumpį paženklinant logotipu, yra tokios:

- drėgmės kiekis ne mažesnis kaip 57,0 % ir ne didesnis kaip 63,0 %;
- druskos (natrio chlorido) kiekis ne mažesnis kaip 4,3 % ir ne didesnis kaip 6,0 %;
- proteolizės rodiklis ne didesnis kaip 31 %;
- vandens aktyvumas (*aw*) ne didesnis kaip 0,930.

Kumpis „Prosciutto di San Daniele“ gali būti parduodamas su kaulu arba be kaulo, supjaustytas į įvairios formos ir svorio dalis. Nepriklausomai nuo formato, kumpio oda turi būti paženklinta logotipu ir (arba) kita identifikavimo priemone, kuria užtikrinama arba garantuojama, kad žaliavą ir kumpius įmanoma sekti ir atsekti.

Kumpis „Prosciutto di San Daniele“ taip pat parduodamas supjaustytas griežinėliais ir supakuotas. Kumpio, kurį ketinama supjaustyti griežinėliais ir supakuoti, minimalus vytinimo laikotarpis yra 430 dienų, drėgmės kiekis neviršija 62,0 %, o vandens aktyvumas (*aw*) negali viršyti 0,920.

3.3. Pašarai ir žaliavos

Gyvi gyvūnai

„Prosciutto di San Daniele“ gamybai naudojami švieži kiaulių kumpiai turi būti iš 4 punkte apibrėžtos kiaulių auginimo vietovės ir turi būti kilę iš:

- a) tradicinių veislių *Italian Large White*, *Italian Landrace* ir *Duroc*, pagerintų pagal Italijos gyvulių kilmės knygą, kuilių, grynaveislių arba jų mišrūnų, ir tradicinių veislių *Italian Large White* ir *Italian Landrace* paršavedžių, grynaveislių arba jų mišrūnų;
- b) a punkte nurodytų tradicinių veislių kuilių ir kryžmintų paršavedžių arba kitų genetinių tipų paršavedžių, jei tos veislės išvestos pagal selekcijos arba kryžminimo programas, apimančias *Large White*, *Landrace* arba *Duroc* veisles, kurių sunkiųjų kiaulių auginimo tikslai suderinami su Italijos gyvulių kilmės knygose tikslais;
- c) kitų genetinių tipų kuilių ir paršavedžių, jei tos veislės išvestos pagal selekcijos arba kryžminimo programas, apimančias *Large White*, *Landrace* arba *Duroc* veisles, kurių sunkiųjų kiaulių auginimo tikslai suderinami su Italijos gyvulių kilmės knygose tikslais;
- d) c punkte nurodytų kitų genetinių tipų kuilių ir a punkte nurodytų tradicinių veislių paršavedžių.

Produkto gamybai naudojami švieži kiaulių kumpiai negali būti kilę iš:

- kiaulių, kurios turi netinkamų genetinių savybių, visų pirma – polinkį į kiaulių streso sindromą (KSS);
- kuilių arba paršavedžių.

Pašarai

Kiaulių pašarai turi būti pagaminti toje geografinėje vietovėje, kurioje auginamos kiaulės. Tačiau tam tikrais metais dėl su klimatu susijusių ar komercinių priežasčių gali būti techniškai neįmanoma 100 % pašarinių žaliavų gauti vietoje – tokiu atveju pagal Reglamento (ES) Nr. 664/2014 1 straipsnį turi būti garantuojamas ryšys su vietoje, užtikrinant, kad ne mažiau kaip 50 % kiaulių per metus suvartojamos sausosios medžiagos būtų gauta iš geografinės vietovės, kurioje jos auginamos. Pašarai gali būti ruošiami skysti arba sausi.

Žindomi paršeliai turi būti šeriami žaliavomis, kurias leidžiama naudoti pagal galiojančius ES teisės aktus, kuriais reglamentuojamas gyvulių šėrimas. Kiaulių racioną galima papildyti vitaminais, mineralais ir aminorūgštimis, taip pat galima naudoti priedus pagal galiojančius teisės aktus.

Augimo etape leidžiama naudoti šias žaliavas: kukurūzus (iki 65 % suvartojamos sausosios medžiagos); sorgus, miežius, kviečius, kvietrugius, kukurūzų grūdų miltus ir (arba) kukurūzų burbulių miltus (iki 55 % suvartojamos sausosios medžiagos); smulkius grūdus, žirnius (iki 25 % suvartojamos sausosios medžiagos); visos kukurūzų burbulės miltus, kviečių sėlenas ir kitus šalutinius kviečių perdirbimo produktus, sojos pupelių ekstrahavimo metu gautus produktus (iki 20 % suvartojamos sausosios medžiagos); kukurūzų silosą, kukurūzų glitimo miltus arba kukurūzų glitimo pašarus, dehidratuotą runkelių minkštimą, saulėgrąžų sėklų ekstrahavimo metu gautus produktus, rapsų miltus, kitų ankštinių augalų sėklas, skrudintas nesmulkintas sojų pupeles ir (arba) sojų išspaudas (iki 10 % suvartojamos sausosios medžiagos); kukurūzų gemalų miltus, melasą (iki 5 % suvartojamos sausosios

medžiagos); liucernas (džiovintas aukštoje temperatūroje) (iki 4 % suvartojamos sausosios medžiagos); džiovintus grūdus ir tirpiąsias medžiagas (iki 3 % suvartojamos sausosios medžiagos); vaisių minkštimą ir pomidorų minkštimą (pomidorų išspaudas) kaip premiksų nešiklius, sėmenų išspaudas, sėmenų išspaudų pašarą, sėmenų miltus, sėmenų miltų pašarą, lipidus, kurių tirpimo temperatūra viršija 36 °C, mieles (iki 2 % suvartojamos sausosios medžiagos); žuvies miltus (iki 1 % suvartojamos sausosios medžiagos); išrūgas (iki 15 l vienai kiaulei per dieną) ir pasukas (iki 250 g sausosios medžiagos vienai kiaulei per dieną).

Augimo etape taip pat reikia atsižvelgti į šiuos kriterijus: racioną galima papildyti vitaminais ir mineralinėmis medžiagomis, taip pat galima naudoti priedus pagal galiojančius ES teisės aktus; siekiant užtikrinti gerą riebalų sluoksnio kokybę, linolo rūgšties kiekis neviršija 2 % suvartojamo sausosios medžiagos kiekio, o riebalų kiekis neviršija 5 % suvartojamo sausosios medžiagos kiekio; grūdai turi sudaryti ne mažiau kaip 45 % viso suvartojamo sausosios medžiagos kiekio.

Tos pačios augimo etapo taisyklės taikomos ir galutiniam etapui, išskyrus šiuos aspektus: grūdai turi sudaryti ne mažiau kaip 55 % visos suvartojamos sausosios medžiagos, o kiaulių galutiniame etape negalima šerti žuvų miltais arba skrudintomis nesmulkintomis sojų pupelėmis ir (arba) sojų išspaudomis.

Švieži kumpiai

Kumpio „Prosciutto di San Daniele“ gamybai naudojami kiaulių kumpiai turi būti gauti iš H (sunkiajai) kategorijai priskiriamų skerdenų, kurios sveria ne mažiau kaip 110,1 kg ir ne daugiau kaip 168 kg ir pagal Europos Sąjungos kiaulių skerdenų klasifikavimo skalę priklauso U, R arba O klasei. Kumpiai turi sverti ne mažiau kaip 12,5 kg ir ne daugiau kaip 17,5 kg, o kumpiai, skirti ne ES šalims, kuriose neleidžiama palikti galūnės ant kumpio, negali sverti mažiau kaip 12 kg ar daugiau kaip 17 kg.

Kiaulių kumpiai turi būti supjaustyti pagal nustatytą naudojamą standartą, o jų išorinis riebalų sluoksnis, įskaitant odą, turi būti ne plonesnis kaip 17 mm. Šie riebalai turi būti pakankamai tvirti, t. y. juose jodo vertė turi būti ne didesnė kaip 70, o linolo rūgšties kiekis – ne didesnis kaip 15 %.

Negali būti naudojami kiaulių, turinčių aiškią miopatiją (PSE, DFD) ir aiškius ankstesnių uždegiminių procesų ar traumų požymius, kumpiai.

Kumpių gamybai negalima naudoti kiaulių, paskerstų daugiau kaip prieš 5 dienas, mėsos.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliektini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi „Prosciutto di San Daniele“ gamybos etapai – nuo šviežių kumpių išpjaujimo iki džiovinimo laikotarpio pabaigos – turi būti atliekami nustatytoje gamybos vietovėje, kurią sudaro teritorija, esanti Friulio-Venecijos Džulijos autonominio regiono Udinės provincijos San Daniele del Friulio komunos administracinėse ribose.

3.5. Specialios pjaustymo ir pakavimo taisyklės

Siekiant užtikrinti supjaustyto ir supakuoto kumpio „Prosciutto di San Daniele“ autentiškumą ir taip apsaugoti vartotojus, kumpis turi būti pjaustomas ir pakuojamas geografinėje gamybos vietovėje. Tai būtina siekiant užtikrinti supjaustyto ir supakuoto produkto kilmę, nes supjaustytas kumpis nepažymėtas identifikavimo ženklais, nurodomais ant „Prosciutto di San Daniele“ kumpio odos. Tai taip pat reikalinga, nes būtina užtikrinti kad pjaustymas ir pakavimas būtų atliekami taip, kad būtų išvengta kumpio „Prosciutto di San Daniele“ dehidratacijos, oksidacijos ar bet kokio pirminių jausinių savybių pablogėjimo. Dėl pjaustymo griežinėliais kumpis netenka natūralios odos teikiamos apsaugos ir yra labiau veikiamas aplinkos.

3.6. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Kumpis „Prosciutto di San Daniele“ turi būti paženklintas logotipu ir (arba) kita identifikavimo priemone, kuria užtikrinama arba garantuojama, kad žaliavą ir kumpius įmanoma sekti ir atsekti.

Kumpis žymimas tokiu logotipu:



Ženklinant „Prosciutto di San Daniele“ kumpį su kaulu arba be kaulo, parduodamą visą arba supjaustytą dalimis, turi būti nurodyta ši informacija:

- pavadinimas „Prosciutto di San Daniele“ (italų kalba), po kurio rašoma *Denominazione di Origine Protetta* (Saugoma kilmės vietos nuoroda) arba DOP (SKVN);
- kontrolės sistemoje įregistruoto kumpio gamintojo, kuris užbaigia gamybos procesą arba parduoda kumpį, įmonės pavadinimas arba prekių ženklas ir adresas.

Ant supjaustyto kumpio „Prosciutto di San Daniele“ pakuotės turi būti nurodytas pavadinimas „Prosciutto di San Daniele“ (italų kalba), po jo – žodžiai *Denominazione di Origine Protetta* arba DOP, pirmiau nurodytas logotipas, pakuotojo identifikavimo numeris ir kiekvienos atskiros pakuotės identifikavimo, kontrolės ir sertifikavimo kodas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Kumpis „Prosciutto di San Daniele“ turi būti gaminamas autonominio Friulio-Venecijos Džulijos regiono Udinės provincijos San Daniele del Friulio komunos administracinėse ribose.

Kumpiui „Prosciutto di San Daniele“ gaminti naudojama kiauliena turi būti gauta iš kiaulių, kurios buvo atvestos, augintos, paskerstos ir jų skerdenos išpjaustytos geografinėje vietovėje, apimančioje šių regionų teritorijas: Friulio-Venecijos Džulijos, Veneto, Lombardijos, Pjemonto, Emilijos-Romanijos, Umbrijos, Toskanos, Markės, Abrucų ir Lacijaus.

5. Ryšys su geografinė vietovė

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

„Prosciutto di San Daniele“ gamybos vietovė yra Friulio regiono centre – San Daniele del Friulio komunos teritorijoje, šalia Taljamento upės, už kurios prasideda kalnuotosios Karnijos priešalpių vietovės.

Ypatingas vietovės reljefas lemia vėjo pobūdį, kai išilgai Taljamento upės tėkmės iš Adrijos jūros pučiantys šilti vėjai ties Geležies kanalu (*Canale del Ferro*) maišosi su šaltesniais iš Alpių ta pačia upės vaga pučiančiais vėjais. Todėl šiai vietovei būdingas pastovus mikroklimatas, lemiantis nuolatinę lengvą oro cirkuliaciją ir mažą drėgmę, kuri idealiai tinka ilgam kumpio vytinimui.

5.2. Produkto ypatumai

Būdinga „Prosciutto di San Daniele“ savybė – koja, paliekama ant kumpio, taip pat ant odos pateikiamas logotipas ir (arba) naudojama alternatyvi identifikavimo priemonė. Gaminant kumpį paliekama koja padeda apsaugoti kumpį apdorojimo metu ir vartotojams iš karto atpažinti nepjaustytą „Prosciutto di San Daniele“ produktą. Be to, „Prosciutto di San Daniele“ išsiskiria savo gitaros forma, švelniu skoniu, gerai subalansuotu sodrumu ir aromatingu kvapu, kuriuos lemia kumpio išpjaustymas ir spaudimas, gamyboje naudojama tik jūros druska (dedama gamybos pradžioje) ir ilgas mėsos džiovinimo procesas.

Nustatytoje kiaulių auginimo vietovėje 3 punkte nurodytų veislių kiaulių, auginamų pagal tą patį punktą, kumpiai pasižymi mėsa ir skonio savybėmis, dėl kurių natūraliai tinka ilgai vytintiems kumpiams gaminti.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys

Kumpio „Prosciutto di San Daniele“ kokybę lemia gamybos geografinė vietovė, jos aplinkos ir žmogiškosios savybės. Išskirtines „Prosciutto di San Daniele“ savybes užtikrina sunkiosiose kiaulėse, kurios įprastai auginamos Po upės slėnyje, randami aukščiausios kokybės ir tinkamo kiekio riebalai. Toks riebalų kiekis užtikrinamas genetinė veislės atranka ir geografinės vietovės, kurioje auginamos kiaulės ir iš kurios gaunamos kiaulėms šerti naudojamos žaliavos, klimatu.

Ypatingas gamybos geografinės vietovės mikroklimatas daro poveikį ilgam vytinimo laikotarpiui ir padeda išgauti kumpio „Prosciutto di San Daniele“ skonį ir aromatą. Dėl vietos dirvožemio ir klimato sąlygų gamyba visada buvo vykdoma tik toje komunoje, kurios vardu buvo pavadintas kumpis, o kiaulių kumpius, kurie tradiciškai atkeliauja iš 4 punkte aprašytos vietovės, apdoroja aukštos kvalifikacijos ir siauros specializacijos darbuotojai.

Labai svarbi vytintojų, kurie naudoja iš kartos į kartą perduodamus specifinius kumpio gamybos metodus, patirtis. Jie reguliuoja skirtingus kumpio gamybos etapų parametrus, atsižvelgdami į klimato sąlygas ir kiaulių kumpių savybes, naudodami džiovintą su daugybe langų, kuriose kumpius veikia natūralus skersvėjis, padedantis kumpį „Prosciutto di San Daniele“ palaipsniui ir ilgai džiovinti bei išgauti jam būdingą aromatą.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Valdžios institucija pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą 2019 m. gruodžio 21 d. Italijos Respublikos oficialiame leidinyje Nr. 299 paskelbdama SKVN žymimo kumpio „Prosciutto di San Daniele“ produkto specifikacijos siūlomą pakeitimą. Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje:

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

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (<http://www.politicheagricole.it>), spaudžiant nuorodą „Qualità“ (Kokybė) (ekrano viršuje esančioje horizontalioje juostoje), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



■ Europos Sąjungos
leidinių biuras
L-2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT