

Bekendmaking op grond van artikel 18, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1898/2006 van het enige document inzake een oorsprongsbenaming of geografische aanduiding geregistreerd krachtens Verordening (EG) nr. 1107/96 in overeenstemming met artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad

(2014/C 188/08)

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾

„PROSCIUTTO DI SAN DANIELE”

EG-Nr. IT-PDO-0117-01149 — 19.8.2013

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Prosciutto di San Daniele”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Prosciutto di San Daniele” is een ham in de vorm van een gitaar en omvat het distale deel van de poot (voet). Het gewicht van een volledige „Prosciutto di San Daniele”, met inbegrip van het bot, ligt doorgaans tussen 8 en 10 kg, en bedraagt in ieder geval nooit minder dan 7,5 kg. Het vlees is stevig, mals en soepel, terwijl het vet volledig wit is en in de juiste verhouding staat tot het magere deel van het vlees, dat rood en roze is met een aantal vetstroken. De ham heeft een licht zoete smaak met een meer uitgesproken nasmaak. De ham heeft een aangename, kenmerkende geur die verandert naargelang de rijpingstijd.

„Prosciutto di San Daniele” wordt gekenmerkt door de volgende chemische parameters:

- het vochtgehalte mag niet lager zijn dan 57 % of hoger dan 63 %;
- de coëfficiënt van de verhouding tussen het natriumchloridegehalte en het vochtgehalte mag niet lager zijn dan 7,8 of hoger dan 11,2;
- de coëfficiënt van de verhouding tussen het vochtgehalte en het totale eiwitgehalte mag niet lager zijn dan 1,9 of hoger dan 2,5;
- de proteolyse-index (percentage van stikstofdeeltjes oplosbaar in trichloorazijnzuur (TCA) in verhouding tot het totale stikstofgehalte) mag niet groter zijn dan 31.

Bovenstaande chemische parameters verwijzen naar de gehaltesamenstelling van een fractie van de spier biceps femoris, gemeten alvorens het logo is aangebracht.

„Prosciutto di San Daniele” mag uitgebeend, in qua omvang en gewicht variërende porties of in plakjes op de markt worden gebracht voor consumptie. Het logo is aanwezig op alle producttypen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Levende dieren

De productie van „Prosciutto di San Daniele” is onderworpen aan onderstaande voorschriften:

De gebruikte dieren moeten varkens van de traditionele rassen Large White en Landrace zijn of dieren die afstammen van deze rassen (veredelde rassen volgens het Italiaanse stamboek).

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

- Daarnaast zijn varkens toegestaan die afstammen van het ras Duroc (een veredeld ras volgens het Italiaanse stamboek).
- Varkens van andere rassen, kruisingen of hybriden worden tevens toegelaten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen waarvan de doelstellingen niet onverenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek voor de productie van zware varkens.
- Trouw aan de traditie worden dieren met antithetische eigenschappen uitgesloten, met name die dieren die stressgevoelig zijn (PSS).
- Ook dieren van de rassen Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc en Spotted Poland zijn uitgesloten.
- Beren en fokzeugen zijn niet toegestaan.
- De gebruikte genetische soorten moeten ervoor zorgen dat hoge gewichten en tevredenstellende efficiëntie worden bereikt en, in ieder geval, een levend gewicht per dier van 160 kg plus of min 10 %.

Verse bouten

De bouten van varkens die worden ingezet voor de bereiding van „Prosciutto di San Daniele” op basis van karkassen van zware varkens binnen klasse „U”, „R” of „O” overeenkomstig het communautaire indelingschema voor varkenskarkassen, moeten ten minste 11 kg wegen.

De vetlaag op de buitenkant van een verse bijgekante ham, verticaal in de richting van de dij gemeten waarbij de bout en het buitenoppervlak ervan in een horizontale positie liggen, moet ten minste 15 mm dik zijn, met inbegrip van het zwoerd, afhankelijk van de grootte.

Er mogen geen bouten worden gebruikt van varkens met duidelijke tekenen van de spierziekten PSE of DFD of met duidelijke complicaties van eerdere ontstekingen en trauma's.

Er mogen geen bouten worden verwerkt van varkens die minder dan 24 uur of meer dan 120 uur ervoor zijn geslacht of die bevroren zijn.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Er moeten gedetailleerde voorschriften worden nageleefd inzake het gebruik en de samenstelling van het voeder. Voeder moet bij voorkeur worden toegediend in vloeibare vorm (watergruwel of nat mengvoer), traditioneel met toegevoegde wei.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen in de productie van „Prosciutto di San Daniele”, van het bijkanten van de verse bouten tot het einde van de rijpingsperiode, moeten plaatsvinden binnen de gemeente San Daniele del Friuli, in de provincie Udine (Italië).

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

Het gesneden product wordt uitsluitend verpakt in het geografische productiegebied van „Prosciutto di San Daniele”.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

„Prosciutto di San Daniele” is onderworpen aan specifieke voorschriften inzake productidentificatie die van toepassing zijn op het productieproces (grondstof) en wanneer het eindproduct wordt bereid en op de markt gebracht.

De volgende identificatievereisten zijn van toepassing bij het productieproces van „Prosciutto di San Daniele”:

- de fokker moet één of meerdere merken aanbrengen;
- de slachter moet een slachtmerk aanbrengen op de verse bouten;
- de producent moet een zegel aanbrengen op de verse bouten;
- een brandmerk van conformiteit moet worden aangebracht op het zwoerd van de ham onder toezicht en in aanwezigheid van een controleorgaan.

De etikettering van volledige, met het bot verkochte „Prosciutto di San Daniele” moet de volgende gegevens bevatten:

- „Prosciutto di San Daniele”, gevolgd door „denominazione di origine protetta” (beschermde oorsprongsbenaming);
- de adresgegevens van de producent.

De etikettering van uitgebeende „Prosciutto di San Daniele” die in één stuk, in verschillende porties of plakjes wordt verkocht, moet de volgende gegevens bevatten:

- „Prosciutto di San Daniele”, gevolgd door „denominazione di origine protetta”;
- de adresgegevens van de verpakker;
- de productiedatum (aanvang van de verwerking), in elk geval wanneer het zegel niet langer zichtbaar is.

Op de verpakking van „Prosciutto di San Daniele” in plakjes moeten de grafische reproductie van het logo en het identificatienummer van de verpakker staan.

Het betreft hier hetzelfde logo als wordt aangebracht op het zwoerd van de gerijpte ham en dat ziet er als volgt uit:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Prosciutto di San Daniele” moet worden geproduceerd binnen de gemeente San Daniele del Friuli, in de provincie Udine (Italië).

Het geografische gebied voor het fokken en slachten van de voor de productie van „Prosciutto di San Daniele” bestemde varkens beslaat het grondgebied van de volgende regio's: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardije, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbrië, Toscane, Marche, Abruzzo en Lazio.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het productiegebied van „Prosciutto di San Daniele” is geografisch gelegen in de gemeente San Daniele del Friuli in centraal Friuli, langs de Tagliamento-rivier, waarachter de eerste uitlopers van de Karnische Alpen verschijnen.

De bodem van het gebied is van morenische oorsprong en wordt gekenmerkt door veel fijne kiezel. De bodem is uiterst hygroscoopisch en er is dan ook sprake van een voortdurende drainage van vocht.

Naast dit drainage-effect van de bodem koelen warme winden die opstijgen uit de Adriatische Zee geleidelijk af als zij over de rivier de Tagliamento waaien en frontaal botsen met koudere winden die in een rechte stroom neerkomen uit de Alpen via het Canale del Ferro van Tarvisano, stroomopwaarts van de Tagliamento. Hierdoor ontstaat een permanent microklimaat dat voortdurend zorgt voor zachte luchtverplaatsing in het gebied. In combinatie met de goed gedraineerde bodem zorgt dit voor een omgeving met een laag vochtgehalte, die ideaal is voor het rijpen van ham. Door dit microklimaat was het dan ook geen toeval dat de productie van „Prosciutto di San Daniele” zich in de loop der tijd uitsluitend concentreerde in de gemeente waarnaar de ham is genoemd en tegelijk is deskundigheid ontwikkeld in de verwerking van bouten die traditioneel van fokkerijen kwamen in streken met voornamelijk varkensboerderijen. Het bijkanten van de bouten is een van de voornaamste activiteiten die wordt uitgevoerd door de gespecialiseerde werknemers. Deze procedure bestaat uit het verwijderen van het overtollige vet- en spierweefsel van de verse bout waardoor een specifieke vorm ontstaat die in de kenmerkende gitaarvorm kan worden geperst. Daarnaast bevordert het persen van de bouten na bijkanten en pekeling het osmotische proces dat de rijping van het vlees optimaliseert.

5.2. Specificiteit van het product

Een typisch kenmerk van de „Prosciutto di San Daniele” is dat de voet, d.w.z. het distale deel van de bout, in tegenstelling tot de meeste ham op de markt, niet wordt verwijderd. Het behoud van de voet tijdens de verwerking zorgt ervoor dat consumenten een volledige „Prosciutto di San Daniele” onmiddellijk kunnen herkennen. Daarnaast komen de kenmerkende gitaarvorm, verfijnde smaak en de aangename geur van „Prosciutto di San Daniele” voort uit de specifieke manier waarop de ham wordt bereid, namelijk het bijkanten en persen van de bouten, het toevoegen van uitsluitend zeezout aan het begin van het productieproces en de lange rijpingstijd van het vlees.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

„Prosciutto di San Daniele” komt uit het geografische gebied San Daniele del Friuli en de eigenschappen ervan zijn voornamelijk te danken aan het geografische productiegebied en de milieu- en menselijke kenmerken ervan.

Het bijzondere microklimaat dat wordt gevormd door de kenmerken van het terrein en de bodem in het geografische productiegebied zorgt voor een doorgaans lage vochtigheid en luchtcirculatie, wat ideaal is voor het rijpen van ham en essentieel is voor de smaak en geur van „Prosciutto di San Daniele”.

Uiterst belangrijk is de ervaring van rijpdeskundigen die rijpkamers gebruiken met veel vensters waarin zij de ham dwars t.o.v. de binnenkomende luchtstroom hangen zodat de „Prosciutto di San Daniele” traag kan rijpen en zijn kenmerkende geur krijgt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽²⁾)

De tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende website: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339>

of:

door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en op „Qualità e sicurezza” (rechts bovenaan op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione prodotti DOP, IGP e STG” te klikken.

⁽²⁾ Zie voetnoot 1.