

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 139/07)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för skyddade ursprungsbe-teckningar eller skyddade geografiska beteckningar som inte är en mindre ändring

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Prosciutto di San Daniele”

EU-nr: PDO-IT-0065-AM01 – 24 april 2020

SUB (X) SGB ()

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

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

Tfn +39 0432 957515

E-post: info@prosciuttosandaniele.it

Consorzio del Prosciutto di San Daniele (föreningen för skydd av ”Prosciutto di San Daniele”) har rätt att skicka in en ansökan om ändring enligt artikel 13.1 i dekret nr 12511 från ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik av den 14 oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband

⁽¹⁾ EUTL 343, 14.12.2012, s. 1.

- Märkning
- Annat: Kontroll

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

5.1. Redaktionell ändring

Produktspecifikationens rubrik ("*Prosciutto di San Daniele*" (skyddad ursprungsbeteckning): *Allmänna specifikationer*) har ändrats till *Produktspecifikation för den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto di San Daniele"*. Innehållsförteckningen, bilagorna till produktspecifikationen och ingressen, med rubriken *Inledning och metod*, har tagits bort.

5.2. Ändring av en kritisk aspekt: Produktens namn

Avsnitten A och B i produktspecifikationen (*Namn på den produkt som omfattas av ursprungsbeteckningen respektive Beskrivning av produkten, med uppgift om råvarorna och de huvudsakliga organoleptiska, kemiska och fysiska egenskaperna – nedan kallat Beskrivning av produkten*), som innehöll definitionen av den produkt som den skyddade beteckningen avser, har omstrukturerats till artikel 1 (*Namn*) och artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele"*).

Hänvisningar till beteckningen "*Prosciutto di San Daniele del Friuli*" har tagits bort, eftersom denna beteckning inte ingick i den ansökan som Italien lämnade enligt artikel 17 i rådets förordning (EEG) nr 2081/1992 eller i den efterföljande registreringen via kommissionens förordning (EG) nr 1107/1996 och den rättelse som offentliggjordes i *Europeiska unionens officiella tidning* den 4 mars 2015. Dessutom har alla hänvisningar till nationell lagstiftning och EU-lagstiftning tagits bort eftersom de är föråldrade och onödiga.

5.3. Redaktionell ändring

Förteckningen över referensdokument som rör avsnitt A i produktspecifikationen har tagits bort.

5.4. Redaktionell ändring: Geografiskt område, produktionsmetod, beskrivning av produkten

Beskrivningen av det geografiska område där de grisar som används för att tillverka "*Prosciutto di San Daniele*" måste födas, födas upp och slaktas, som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet, har ändrats så att det framgår att slaktkroppar även måste styckas i det området, vilket redan är fallet i praktiken. Alla dessa upplysningar utgör nu en del av artikel 3 (*Produktionsområde*). Detta påverkar inte punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet, eftersom den handlar om stegen i produktionsprocessen för "*Prosciutto di San Daniele*", som börjar med putsning av de färska skinkor som redan styckats.

Informationen om förbudet mot användning av galtar och suggor, som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*), har ändrats genom att ta bort kravet på att grisar måste vara fullt friska när de slaktas samt avblodas helt, eftersom detta redan är obligatoriskt av hälso- och hygienskäl, och genom att införa en beräkningsmetod för att göra det lättare att fastställa åldern på en gris. Denna information finns nu i artikel 5.1 (*Genetiska egenskaper*) och 5.3 (*Slakt och styckning*). Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet har endast omstrukturerats utan att innehållet har ändrats.

Kravet på att änddelen av benet (foten) ska lämnas kvar på "Prosciutto di San Daniele" till dess att skinkan brännmärks med logotypen, som hittills ingått i avsnitt B i produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*), har omformulerats och ingår nu i artikel 2 (*Beskrivning av produkten*). Texten är nu tydligare när det gäller hur länge foten ska lämnas kvar på skinkan under bearbetningen.

5.5. *Ändring av en icke-kritisk aspekt: Produktionsmetod*

Informationen om råvarorna – dvs. grisars bakben – och beskrivningen av steget för styckning av slaktkroppen i beredningsprocessen, som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet, har ändrats och finns nu i artikel 5.1 (*Genetiska egenskaper*) och 5.3 (*Slakt och styckning*). En ny regel har också lagts till som begränsar mängden exponerad muskel till 8 cm, från lårbenets spets.

Denna mängd exponerad muskel, mätt från lårbenets spets, är en kvalitetsindikator för att på ett tillförlitligt sätt bedöma om ett grislår har styckats korrekt. Denna nya begränsning medför inte några förändringar av slutprodukten.

En sammanfattning av reglerna för styckning av skinka har lagts till i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

5.6. *Ändring av en icke-kritisk aspekt: Produktionsmetod*

Följande har lagts till i artikel 5.3 (*Slakt och styckning*) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet: "Grislår utan fötter som väger mellan 12 kg och 17 kg får endast bearbetas till skinka när de är avsedda för vissa tredjeländer som inte tillåter att foten lämnas kvar."

Denna ändring gör det möjligt att bearbeta grislår utan fötter till "Prosciutto di San Daniele" när skinkan ska exporteras till vissa tredjeländer – t.ex. Förenta staterna och Australien – med hälso- och livsmedelslagstiftning som kräver att foten tas bort. Viktkraven för grislår utan fötter är desamma som de som anges i produktspecifikationen, justerade med hänsyn till avlägsnandet av foten som väger omkring 500 g. Den lägsta vikten minskas alltså från 12,5 kg till 12 kg och den högsta vikten minskas från 17,5 kg till 17 kg.

5.7. *Ändring av en kritisk aspekt: Produktionsmetod*

Beskrivningen av parametrarna för de färska skinkor som används för att tillverka "Prosciutto di San Daniele", som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 5.3 (*Slakt och styckning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan, med tillägg av ett nytt krav på högsta vikt.

Minsta vikt för färska skinkor har ändrats från 11 kg till 12,5 kg eftersom grisarna och de resulterande slaktkropparna har blivit tyngre i Europa och särskilt i Italien. Detta beror på genetiska förbättringar av raser och bättre jordbruksmetoder (hygien och sanitet, djurskydd och foder). Skinkor som väger mellan 11 kg och 12,5 kg används inte längre för att tillverka "Prosciutto di San Daniele" eftersom det finns mycket färre sådana skinkor tillgängliga på marknaden.

Högsta tillåtna vikt för färska skinkor som används för att tillverka "Prosciutto di San Daniele" har ändrats till 17,5 kg. Normal tillväxt, korrekt utveckling och god kvalitet på slaktkropparna säkerställs fortfarande upp till denna nya högsta vikt.

Tjockleken på fett på utsidan av en putsad färsk skinka, mätt vertikalt från lårbenets spets inklusive huden, har ändrats från 15 mm till 17 mm. Underhuds fettets tjocklek är en indikator på den färska skinkans kvalitet och gör det möjligt att torka skinkorna länge. Eftersom tjockare grislår nu används har man behövt justera denna parameter för att säkerställa att de resulterande skinkorna har ett lager underhudsfett som är lagom tjockt och står i proportion till köttet.

Ändringarna har även gjorts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

5.8. *Ändring av en icke-kritisk aspekt: Produktionsmetod*

Reglerna om lagring av färska skinkor när de har styckats, som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet, har ändrats och finns nu i artikel 5.3 (*Slakt och styckning*). Kraven för lagring av färska skinkor har endast skrivits om, och det faktiska innehållet har inte ändrats förutom tiden från slakt till bearbetning. Tidigare angavs att produkten inte får tillverkas av färska skinkor från grisar som slaktats under de senaste 24 timmarna eller för över 120 timmar sedan, men nu är regeln att grisarna inte får ha slaktats för mer än fem dagar sedan.

Genom ändringen avlägsnas begränsningen för bearbetning av färska skinkor under de första 24 timmarna efter slakt, eftersom den inte utgör ett faktiskt tekniskt behov till fördel för produktionen eller för hälsan och hygien. Denna regel speglade endast det faktum att slakteri- och kylanläggningar inte var lika effektiva 1993, då produktspecifikationen utarbetades, som i dag.

5.9. *Redaktionell ändring: Beskrivning av produkten*

Beskrivningen av de fysiska och organoleptiska egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele" när torkningen är avslutad, som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet, har flyttats till artikel 2 (*Beskrivning av produkten*) och delvis omformulerats för att mer utförligt och exakt beskriva egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele", samtidigt som produktbeskrivningen och sambandet med omgivningen behålls helt. Liknande ändringar har gjorts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet. Ändringarna är endast redaktionella och påverkar inte innehållet.

5.10. *Ändring av en kritisk aspekt: Beskrivning av produkten*

De kemiska egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele" som torkats klart, som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 2 (*Beskrivning av produkten*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

I texten stod tidigare att förhållandet mellan andelen natriumklorid och andelen vatten (uttryckt i siffror och multiplicerat med 100) ska vara minst 7,8 och högst 11,2. Nu föreskrivs att halten av salt (natriumklorid) ska vara minst 4,3 % och högst 6,0 %. Denna ändring gör det möjligt att bedöma halten av natriumklorid separat med minsta och högsta gränsvärden, vilket redan är fallet med vattenhalten. De fastställda gränsvärdena gör det möjligt att tillverka skinka med låg salthalt, i enlighet med Världshälsoorganisationens rekommendationer. De förändrar inte slutprodukten eller skinkans organoleptiska egenskaper, utan gör det endast möjligt att exakt fastställa ett över- eller underskott av salt.

Regeln att förhållandet mellan andelen vatten och det totala proteininnehållet måste vara mellan 1,9 och 2,5 har tagits bort. Denna parameter har visat sig vara ineffektiv för att kontrollera skinkans kvalitet, eftersom proteinhalten uppskattad i en muskel utan något underhudsfett har liten vetenskaplig betydelse.

Definitionen av indexet för proteolys (kväve lösligt i triklorättiksyra (TCA) i förhållande till det totala kväveinnehållet) har tagits bort eftersom den är allmänt känd. Denna text har därför anpassats till det format som används för övriga fysiska och kemiska parametrar.

Ett nytt gränsvärde har införts, enligt vilket vattenaktiviteten (*aw*) inte får överstiga 0,930. Vattenaktivitet är en analytisk parameter som är användbar för att mäta den mikrobiologiska stabiliteten hos "Prosciutto di San Daniele". Att kontrollera vattenaktiviteten är en hälso- och hygienåtgärd som används internationellt, med samma gränsvärde på 0,930. Det är också ett effektivt sätt att intyga att skinkan kan exporteras till vissa tredjeländer. Denna ändring påverkar inte skinkans egenskaper på något sätt.

Alla dessa ändringar gör det möjligt att närmare kontrollera att "Prosciutto di San Daniele" har de kemiska egenskaper som krävs när skinkan brännmärks med logotypen och/eller när ett annat identifieringsmärke anbringas på den. Ändringarna har även gjorts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

5.11. *Ändring av en kritisk aspekt: Beskrivning av produkten*

De egenskaper som är utmärkande för de produkter som ska säljas som färdigförpackade skivor har lagts till i artikel 2 i produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Specifikationerna för skivad skinka är mer restriktiva än specifikationerna för hel skinka, eftersom kvaliteten på färdigförpackad skivad "Prosciutto di San Daniele" lättare kan försämrans under försäljningsstadiet.

Följande nya krav har lagts till för "Prosciutto di San Daniele" som är avsedd att skivas: Skinkan måste ha torkats i minst 430 dagar. Det får inte finnas några avgränsade bruna eller gulaktiga fläckar när skinkan skärs upp (denna visuella parameter gör det möjligt att korrekt identifiera en defekt i utseendet på skivad skinka som säljs i plastförpackningar). Vattenhalten måste nu vara minst 62 %. En ny parameter för vattenaktivitet (aw) på högst 0,920 har lagts till. Dessa ändringar är nödvändiga för att garantera de organoleptiska egenskaperna, kvaliteten och den mikrobiologiska stabiliteten hos skivad färdigförpackad "Prosciutto di San Daniele", som ska vara mör men även tillräckligt torr.

5.12. *Ändring av en kritisk aspekt: Beskrivning av produkten*

Reglerna om vikten för "Prosciutto di San Daniele", som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 2 (*Beskrivning av produkten*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Den minsta vikten för "Prosciutto di San Daniele" när bearbetningen är avslutad har ändrats till minst 7,5 kg till minst 8,3 kg. Denna minsta vikt är kopplad till den minsta vikten för färska skinkor i början av bearbetningen, vilka förlorar cirka 30 % av sin ursprungsvikt genom uttorkning under tillverkningsprocessen.

En högsta vikt för "Prosciutto di San Daniele" när bearbetningen är avslutad – 12,8 kg – har också införts. Denna högsta vikt är kopplad till den högsta vikten för färska skinkor i början av bearbetningen, vilka minskar cirka 30 % i vikt genom uttorkning under tillverkningsprocessen.

I texten anges nu även att skinkan vägs när den brännmärks med logotypen och/eller när något annat identifieringsmärke anbringas på den. Dessa ändringar gör det möjligt att utesluta skinkor som inte är tillräckligt uttorkade i slutet av bearbetningen.

5.13. *Redaktionell ändring: Märkning*

Beskrivningen av hur "Prosciutto di San Daniele" får presenteras, som angavs i avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*), har ändrats och finns nu i artikel 8.1 (*Presentation och försäljning*) och 8.2 (*Återgivande av logotypen och användning av beteckningen*). Denna information finns också i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet. Texten har skrivits om utan att innehållet har ändrats, så att de sätt som "Prosciutto di San Daniele" får presenteras på förtydligas och irrelevanta detaljer stryks.

5.14. *Redaktionell ändring: Geografiskt område*

Ändringar har gjorts av beskrivningen av det område där den skivade produkten får förpackas enligt avsnitt B i den förra versionen av produktspecifikationen (*Beskrivning av produkten*) och av informationen om produktionsområdet och beskrivningen av de tekniker för grisuppfödning som måste användas för att garantera de traditionella egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele", som tidigare angavs i avsnitt C (*Definition av det geografiska området och förenlighet med villkoren i artikel 2.4 – nedan kallat det geografiska området*). Denna information finns nu i artiklarna 3 (*Produktionsområde*) och 5.2 (*Grisuppfödning*) och har ändrats för att öka tydligheten och samtidigt behålla innehållet. Samma ändringar har gjorts i punkterna 3.4, 3.5 och 4 i det sammanfattande dokumentet, som nu även innehåller skälen till att begränsa skivning och förpackning av skivad skinka till det geografiska området. Reglerna om var produktionsanläggningarna ska ligga har inte ändrats, men det betonas nu att de olika leden i produktionen av "Prosciutto di San Daniele" måste äga rum i det geografiska området. Regeln om var jordbruk och slakterier ska ligga har inte ändrats. Grisarna måste födas, födas upp och slaktas och deras kroppar styckas i det geografiska området.

5.15. *Ändring av en kritisk aspekt: Produktionsmetod*

Informationen om godkända grisraser i avsnitt C i den förra versionen av produktspecifikationen (*Geografiskt område*) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet finns nu i artikel 5.1 (*Genetiska egenskaper*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Informationen om ursprunget till råvarorna från de genetiska typerna av avelsdjur – både hon- och handjur – har gjorts ännu tydligare. Texten innehåller nu exakta uppgifter om alla möjliga korsningar och är mer restriktiv än den förra versionen av produktspecifikationen, där det angavs att andra raser, korsningar och hybrider godkänns under förutsättning att de är resultatet av ett avels- eller korsningsprogram som uppfyller kraven i den italienska stamboken för tunga grisar.

De genetiska typer av grisar som "Prosciutto di San Daniele" får tillverkas av är nu mycket tydliga och det preciseras nu i texten – och illustreras i en tabell – vilka korningar som är tillåtna. För att säkerställa största möjliga tydlighet och transparens har även punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet ändrats så att den innehåller en fullständig förteckning över de genetiska egenskaper som grisarna måste ha.

I den ändrade texten anges att det krävs en bedömning av både han- och hondjurets ras och genetiska typ för att kontrollera att de överensstämmer med valet av de tre referensraserna i den italienska stamboken. Eftersom hondjur också utgör ett viktigt genetiskt bidrag måste nu även suggan bedömas för att säkerställa att de traditionella egenskaperna behålls.

Det hänvisas nu till förteckningen över godkända genetiska typer för att förbättra kontrollen över produktionskedjan. Förteckningen kommer att offentliggöras och uppdateras av det italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik.

De raser som tidigare kallades "Large White", "Landrace enligt stambok" och "Duroc enligt stambok" kallas nu "Italian Large White", "Italian Landrace" och "Italian Duroc" i den nya versionen av produktspecifikationen. Betydelsen är oförändrad.

5.16. *Redaktionell ändring: Produktionsmetod*

Informationen om vissa typer av grisar som inte får användas, som angavs i avsnitt C i den förra versionen av produktspecifikationen (*Geografiskt område*) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 5.1 (*Genetiska egenskaper*). Denna information har ändrats för att ta bort allmänna hänvisningar till de otillåtna grisarnas genetiska egenskaper, eftersom texten nu innehåller en förteckning över godkända genetiska typer och tillåtna korsningar. Detta är endast en strukturell ändring – reglerna om vad som är otillåtet är desamma.

5.17. *Kritisk ändring: Produktionsmetod*

Reglerna om uteslutning av vissa vikter för grisar i avsnitt C i den förra versionen av produktspecifikationen (*Geografiskt område*) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet finns nu i artikel 5.3 (*Slakt och styckning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Genom denna ändring klargörs de allmänna begreppen "höga vikter" och "tungar grisar" som användes i den förra versionen, och ett slaktviktintervall (i kg) fastställs. Texten hänvisar inte längre till en genomsnittlig vikt per parti (levande vikt) på 160 kg (plus eller minus 10 %), utan i stället till en slaktvikt mellan minst 110,1 kg och högst 168 kg.

Genom denna ändring har hänvisningen till den genomsnittliga levande vikten för ett parti grisar tagits bort och ersatts av parametern individuell slaktvikt, som kontrolleras objektivt och exakt för varje gris vid slakt. Denna ändring gör det möjligt att mer exakt kontrollera att varje gris som slaktas uppfyller kraven. Ingen ändring har gjorts av de egenskaper som grisar måste ha för att användas som råvara. Syftet med denna ändring är att göra kvaliteten på råvarorna mer enhetlig samt begränsa risken för variation i vikten för grisar och de resulterande slaktkropparna och skinkorna.

Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet föreskriver inte längre en genomsnittlig vikt per parti (levande vikt) på 160 kg plus eller minus 10 %. Detta har ersatts av ett särskilt viktkrav som är tillämpligt på varje slaktkropp.

5.18. Kritisk ändring: Produktionsmetod

Informationen om grisarnas kost i avsnitt C i den förra versionen av produktspecifikationen (*Geografiskt område*) och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet finns nu i artikel 5.2 (*Grisuppfödning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Minst 50 % av grisarnas årliga intag av torrsubstans måste produceras i det geografiska området. Enligt artikel 1 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ska ursprungsprodukterna för fodret komma från det geografiska område där de grisar som används för att tillverka "Prosciutto di San Daniele" föds upp. Dessa råvarors kvalitetsegenskaper ger ideala förutsättningar för en bra och hälsosam kost för grisarna.

Egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele" och dess samband med det avgränsade området garanteras i vilket fall som helst av förekomsten av minst 50 % torrsubstans i foderransonen utslaget på ett helt år, som i varierande mängder utgörs av spannmål som majs, krossad majs och/eller majscolvar, sorghum, korn, vete och rågvete, men även mindre vanliga spannmålsslag, ärter och andra biprodukter från bearbetning av vete.

Till följd av ändringen är foderreglerna nu strukturerade i kronologisk ordning efter de olika faserna i uppfödningen, och de tillåtna råvarorna anges i en enda tabell.

Punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet har också ändrats så att den nu innehåller en detaljerad beskrivning av de tillåtna råvarorna samt preciserar att minst 50 % av grisarnas årliga intag av torrsubstans, enligt artikel 1 i förordning (EU) nr 664/2014, måste komma från det geografiska område där de föds upp, eftersom det av klimatrelaterade och kommersiella skäl inte alltid är möjligt att få tag i råvarorna på plats. Kvaliteten och sambandet med det lokala området garanteras dock ändå.

De första faserna i uppfödningen, upp till en levande vikt på 40 kg, påverkar inte de slutliga egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele". Under dessa faser ska grisarna utfodras med alla råvaror som tillåts enligt den nuvarande lagstiftningen för att säkerställa att deras närings-, välfärds- och hälsobehov uppfylls.

Fodertabellen visar vilka råvaror som tillåts under de efterföljande faserna – tillväxt och slutgödning – och har ändrats enligt följande:

Terminologin som används för foderråvarorna har anpassats till kommissionens förordning (EU) nr 68/2013 om en förteckning över foderråvaror, ändrad enligt kommissionens förordning (EU) 2017/1017. Terminologin behövde ändras för att den typ av råvaror som avses skulle framgå tydligare.

Förteckningen över de råvaror som tillåts för att utfodra grisar och de tillhörande kraven har ändrats enligt följande:

- Johannesbrödsکیدor utan frön, köttmjöl, lysin, havre, torkad potatis, maniok, ensilerad pressad betmassa, sesamoljemjöl, kokosmjöl och biprodukter från destillering samt vassle eller kärnmjöl har tagits bort eftersom de knappt odlas i området för grisuppfödning, eller inte odlas alls längre, eftersom de har förbjudits genom ny lagstiftning (köttmjöl), eftersom de är svåra att få tag på, eftersom de har dåligt näringsvärde eller eftersom man undviker att använda dem av tekniska skäl och kvalitetsskäl. Denna ändring innebär att det inte längre är möjligt att använda råvaror från platser utanför uppfödningområdet som inte längre används eller endast används mycket lite. De ersätts i stället med andra råvaror från det lokala området. Till följd av detta stärks sambandet med det geografiska området, utan att kvaliteten på den färdiga skinkan påverkas.
- Följande råvaror läggs till: majsensilage (läggs nu även till i kosten vid slutgödning), majs glutenmjöl (läggs nu även till i kosten vid slutgödning), majs mjöl på hela kolvar, torkad drank och vattenlösliga restprodukter (läggs nu även till i kosten vid slutgödning), rapsmjöl, lipider med en smältpunkt över 36 °C (läggs nu även till i kosten vid slutgödning) och hela rostade sojabönor och/eller sojaexpeller (läggs endast till i kosten vid tillväxt).

Denna ändring var nödvändig eftersom dessa råvaror odlas i det område där grisarna föds upp – ofta av grisuppfödarna själva – och även eftersom deras näringsvärde har förbättrats, tack vare forskning och genetiska förbättringar. De stärker också sambandet mellan "Prosciutto di San Daniele" och det geografiska området.

- Ändringar har gjorts av de tillåtna mängderna av följande råvaror: kärnmjolk (endast vid tillväxt), majs glutenmjöl, majs, sorghum, korn, vete, rågvete, torkad betmassa, lusern (torkad i hög temperatur), produkter som erhålls vid utvinning av sojaböner, produkter som erhålls vid utvinning av solrosfrön, ärter och andra frön från baljväxter.

Denna ändring har gjorts med hänsyn till tillgängligheten av dessa råvaror i produktionsområdet och vetenskapliga rön från foderindustrin under de senaste tio åren. Mängderna har ökat eftersom det rör sig om foderingredienser som alltid har varit grunden i grisarnas traditionella kost och eftersom ingredienserna i allmänhet odlas i det geografiska området, oftast för grisuppfödarnas eget bruk. De förbättrar också grisarnas fiberintag och vitala funktioner. Användningen av dessa material i större kvantiteter förändrar inte den aktuella ursprungsskyddade produktens egenskaper, utan stärker snarare sambandet med området.

- Toleransen på 10 % som är tillämplig på mängderna av de olika råvarorna i fodret har anpassats med hänsyn till artikel 17.2 b i förordning (EG, Euratom) nr 767/2009, så att texten överensstämmer med den nuvarande lagstiftningen om utfodring av djur.
- Följande nya gränser har införts genom denna ändring: Mängden råfett från produkter som erhålls vid utvinning av sojaböner, solrosfrön och rapsfrön får inte överstiga 2,5 % av det dagliga intaget av torrs substans, och fettinnehållet begränsas till 5 % av det dagliga intaget av torrs substans. Dessa gränser leder till fett av god kvalitet på skinkorna.

5.19. *Icke-kritisk ändring: Produktionsmetod*

Definitionen av grisuppfödningens faser i avsnitt C i den förra produktspecifikationen (*Geografiskt område*) finns nu i artikel 5.2 (*Grisuppfödning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Den längsta varaktigheten för diperioden har ändrats från 30 dagar till 28 dagar i enlighet med rådets direktiv 2008/120/EG, bilaga I, kapitel II, punkt C.

Varaktigheten för avvänjningen har ökat från 80 dagar till 3 månader, och en högsta vikt – 40 kg – anges nu för avvanda smågrisar. Dessa två parametrar, som måste iaktas samtidigt, säkerställer att grisarna växer på ett gradvist och balanserat sätt under denna fas, vilket är ett av främsta kännetecknen för uppfödningen av "tung" grisar i produktionsområdet.

Tillväxtfasen avslutas nu efter högst fem månader för att säkerställa en balanserad tillväxt före slutgödningen. Den högsta vikten för grisar i slutet av tillväxtfasen har också ökat från 80 kg till 85 kg, på grundval av utvecklingen inom genetiken och kosten samt tillämpningen av djurskyddsnormer som har förbättrat grisars tillväxtkapacitet i allmänhet.

En viktintervall för slutgödningen anges inte längre i texten – i stället preciseras den exakta slaktvikten för nästa steg i processen, nämligen slakt.

5.20. *Redaktionell ändring: Produktionsmetod*

Informationen om slaktkropps-kategorier och djurskydd i avsnitt C i den förra produktspecifikationen (*Geografiskt område*) finns nu i artikel 5.2 (*Grisuppfödning*) och 5.3 (*Slakt och styckning*) och har ändrats genom att ta bort de allmänna bestämmelserna om djurskydd och gårdsinfrastruktur, eftersom dessa redan ingår i EU-lagstiftningen (rådets direktiv 2008/120/EG).

5.21. *Redaktionell ändring: Bevis på ursprung*

Ändringar har gjorts av informationen om kontroll av jordbruk i avsnitt C i den förra produktspecifikationen (*Geografiskt område*). Denna information finns nu i artikel 4 (*Bevis på ursprung*) och texten har omarbetats utan att innehållet har förändrats. Nu anges alla kategorier av aktörer längs kedjan för att garantera spårbarhet för "Prosciutto di San Daniele".

5.22. *Icke-kritisk ändring: Märkning*

Informationen om märkning av grisar i avsnitt C i den förra versionen av produktspecifikationen (*Geografiskt område*) och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet finns nu i artikel 5.2 (*Grisuppfödning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Tidsfristen för tatuering har ändrats från 30 dagar till före avvänjningen för att säkerställa att råvarorna kan spåras tillbaka till den besättning som grisen föddes i.

För att förbättra efterlevnaden av produktspecifikationen har en beskrivning av vilken information som måste anges på tatueringen av ursprungsbesättningen lagts till. De verktyg som för närvarande används är redan förenliga med dessa nya specifikationer.

En referenstabell som visar vilken bokstav som ska användas för att representera månaden för födseln – vilket är information som måste anges på tatueringen – har lagts till för att säkerställa största möjliga tydlighet och transparens i spårbarheten för "Prosciutto di San Daniele".

Möjligheten att använda andra identifieringsmärken utöver eller i stället för tatuering har lagts till med hänsyn till den tekniska utvecklingen.

Regeln för beräkning av en gris ålder i månader har förtydligats, så att det numera går att kontrollera att de begränsningar som rör de olika uppfödningssfaserna iaktas utan något utrymme för tvivel.

Hänvisningen till uppfödarens märkning har tagits bort från punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, eftersom punkten handlar om kontroller och spårbarhetssystem och inte om märkningen av produkten.

5.23. *Redaktionell ändring: Kontroll*

Ändringar har gjorts av informationen om kontrollsystemet för förflyttning av grisar, märkning och intyg i avsnitt C i den förra produktspecifikationen (*Geografiskt område*). Denna information finns nu i artikel 4 (*Bevis på ursprung*). Nu anges alla kategorier av aktörer längs kedjan för att garantera spårbarhet för "Prosciutto di San Daniele".

5.24. *Icke-kritisk ändring: Märkning*

Informationen om stämpling av skinkor på slakteriet, som angavs i avsnitt C i den förra versionen av produktspecifikationen (*Geografiskt område*) och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 5.3 (*Slakt och styckning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Ändringen ökar tydligheten genom att ersätta formuleringen "uppfödarens märkning" med "tatuering av ursprunget" och "slakteriets outplånliga märkning" med "slakteriets identifieringsstämpel".

För att förbättra efterlevnaden av produktspecifikationen beskrivs kraven för slakteriets identifieringsstämpel nu tydligare. De stämplor som för närvarande används på slakterier uppfyller redan dessa krav. Möjligheten att använda andra identifieringsmärken utöver eller i stället för slakteriets identifieringsstämpel har lagts till med hänsyn till den tekniska utvecklingen.

Hänvisningen till slakteriets stämpel har tagits bort från punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, eftersom punkten handlar om kontroller och spårbarhetssystem och inte om märkningen av produkten.

5.25. *Redaktionell ändring: Produktionsmetod*

Informationen om styckningsanläggningar i avsnitt C i den förra produktspecifikationen (*Geografiskt område*) finns nu i artikel 5.3 (*Slakt och styckning*) och har ändrats för att tydliggöra att slaktkroppar också får styckas på särskilda styckningsanläggningar som är registrerade i kontrollsystemet, vilket redan var fallet enligt den förra versionen.

5.26. *Redaktionell ändring: Geografiskt område*

Kartorna över det geografiska området i avsnitt C i den förra produktspecifikationen (*Geografiskt område*) och förteckningen över referensdokument som rör samma avsnitt har tagits bort.

5.27. Redaktionell ändring: Samband

Avsnitt D i den förra versionen av produktspecifikationen (*Produktens ursprung i förhållande till det geografiska området*) har ändrats så att innehållet har koncentrerats samtidigt som de grundläggande historiska uppgifterna är kvar. Denna information finns nu i artikel 6 (*Samband med omgivningen*).

5.28. Redaktionell ändring: Produktionsmetod

Informationen om de olika faserna i produktionsprocessen, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*), finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele"*) och har ändrats så att den nu omfattar en förteckning över de olika stegen i processen för tillverkning av "Prosciutto di San Daniele". Processen inbegriper nu även förfarandena för märkning med startdatumet för torkning och brännmärkning med logotypen, som angavs redan i den förra versionen. Det italienska begreppet för det stadium då skinkorna lufttorkas har ändrats från *stagionatura* ("lagring" eller "mogning") till *affinamento* ("förfining") för att identifiera detta specifika steg i bearbetningen utan någon tvetydighet.

5.29. Icke-kritisk ändring: Produktionsmetod

Informationen om stegen för undanläggning, nedkylning och putsning i produktionsprocessen, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*), finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Undanläggning, nedkylning och putsning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Tidsfristen för leverans av skinkor från slakteriet till torkningsanläggningen har ändrats från 120 timmar till motsvarigheten fem dagar.

Det är nu frivilligt att placera skinkorna i kylrum före torkningen. Ändringen tar hänsyn till den förbättrade prestandan hos kylningsutrustning på slakterier och i fordon.

Möjligheten att putsa om en putsad skinka har tydliggjorts. Processen förändrar inte slutproduktens egenskaper.

En regel har införts enligt vilken torkningsanläggningar som är registrerade i kontrollsystemet är förbjudna från att arbeta med lår där foten fortfarande sitter fast som inte har godkänts för tillverkning av den ursprungsskyddade skinkan. Denna åtgärd är nödvändig för att säkerställa tydlig åtskillnad mellan "Prosciutto di San Daniele" och andra liknande produkter vid produktionsanläggningar och därmed underlätta spårning i syfte att förhindra bedräglig användning av den skyddade ursprungsbeteckningen.

5.30. Icke-kritisk ändring: Produktionsmetod

Informationen om stegen för saltning och pressning i produktionsprocessen, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*), finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Saltning och pressning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan. Inga av dessa ändringar påverkar slutproduktens egenskaper.

Genom ändringen införs en möjlighet till en kortare saltningsperiod än en dag per kilo när den ansvariga för torkningen, på grundval av sina erfarenheter av faktiska saltnings-/avsaltningstider eller vattenhalten eller skinkornas vikt, anser att saltningen har pågått tillräckligt länge för att skinkan ska få de typiska egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele".

Den allmänna hänvisningen till hög luftfuktighet har ersatts av specifikationen att luftfuktigheten ska vara minst 65 %.

Temperaturen har höjts från 0–3 °C till 0–5 °C eftersom de tidigare värdena var mycket restriktiva och kunde överskridas när kylrummet öppnades. Detta påverkar inte skinkornas faktiska temperatur.

Massering och pressning av köttet behöver inte längre äga rum efter halva den på förhand fastställda saltningsperioden, eftersom kravet på att köttet ska masseras efter exakt halva saltningsperioden är svårt att uppfylla och inte är motiverat av tekniska skäl. Pressning kan nu utföras genom att massera skinkan flera gånger och/eller genom att pressa den ihållande. Valet är upp till den ansvariga för torkningen som utifrån sin erfarenhet kan bestämma den bästa metoden på grundval av produktens egenskaper.

För tydlighetens skull har luftfuktighets- och temperaturförhållandena preciserats för de kylrum där pressningen äger rum.

5.31. *Icke-kritisk ändring: Produktionsmetod*

Informationen om vilofasen i produktionsprocessen, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*), finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Vila, tvättning och temperaturökning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Den kortaste viloperioden har ökat från 60 till 75 dagar. Ändringen är nödvändig eftersom man numera använder tyngre skinkor.

Viloperioden begränsas inte längre till 90 dagar. Ändringen är nödvändig för att den ansvariga för torkningen, utifrån sin erfarenhet, ska kunna besluta när viloperioden ska avslutas med hänsyn till skinkornas särskilda egenskaper.

De lägsta och högsta luftfuktighetsgränserna som är tillämpliga på det rum där skinkorna vilar har ändrats från 70 % till 45 % respektive från 80 % till 90 %, och den lägsta temperaturen i rummet har ändrats från 4 °C till 1 °C. Denna ändring påverkar inte slutproduktens egenskaper, utan syftar till att optimera uttorkningsprocessen och hindrar defekter från att uppstå.

5.32. *Icke-kritisk ändring: Produktionsmetod*

Informationen om steget för tvättning i produktionsprocessen, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*), finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Tvättning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Genom denna ändring ges en exakt definition av den temperaturökning som föregår tvättningen, eftersom det är mycket viktigt att gradvis öka produktens temperatur innan den tvättas.

Det är inte längre möjligt att använda borstar för tvättningen, eftersom de inte längre får användas av hygienskäl. Av samma skäl är tvättning inte längre helt obligatoriskt.

5.33. *Icke-kritisk ändring: Produktionsmetod*

Informationen om steget för att torka skinkorna, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*), finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Torkning och förberedelse för lufttorkning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Det anges inte längre några begränsningar för luftfuktighetsprocenten, temperaturen eller varaktigheten för torkningen, utan detta är i stället upp till den ansvariga för torkningen. Denna traditionella mänskliga faktor är mycket viktig för den typiska bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele".

Det italienska begrepp som används för det steg då skinkorna förbereds för att lufttorkas har ändrats från *prestagionatura* till *pre-affinamento*, eftersom *stagionatura* – och därmed även *prestagionatura* – kan orsaka förvirring och missförstånd.

De temperaturer vid vilka skinkan förbereds för att lufttorkas (steget för *pre-affinamento*) har utökats från 12 °C–14 °C i början och 14 °C–19 °C i slutet till 11 °C–20 °C. Ändringen förenklar en teknisk aspekt utan att påverka slutproduktens egenskaper.

5.34. *Icke-kritisk ändring: Produktionsmetod*

Informationen om steget för att lufttorka skinkorna, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*) och punkt 5.3 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Lufttorkning och späckning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Det italienska begrepp som används för att hänvisa till lufttorkning av skinka har ändrats från *stagionatura* till *affinamento* eftersom det tidigare begreppet kan orsaka förvirring och missförstånd.

Regeln som anger hur skinkorna ska placeras i förhållande till fönstren har tagits bort, eftersom luftcirkulationen i torkningsrummen säkerställer att alla skinkor torkar gradvis med samma resultat. Ändringen görs även i punkt 5.3 i det sammanfattande dokumentet. Hänvisningen till vilka typer av luftkonditioneringsystem som är tillåtna i produktionsanläggningar har ändrats för att tillhandahålla en lämpligare definition.

Det står inte längre att denna fas vanligtvis pågår i åtta månader, eftersom detta är ett allmänt påstående. Den nya minsta tiden för bearbetning är 400 dagar, vilket motsvarar 13 månader och 4 dagar, inbegripet det tidigare nämnda steget för lufttorkning som fortfarande pågår i omkring 8 månader.

Skinkorna får nu späckas mer än två gånger. Späckning bidrar till att de kvalitetsegenskaper som är typiska för "Prosciutto di San Daniele" utvecklas och upprätthålls. Produkten hålls mjuk och man undviker att skorpor bildas på ytan.

För hälsans och livsmedelshygienens skull preciseras det nu i texten att tvättning endast får ske före urbeningen.

Påståendet att alla artificiella torkningsprocesser är förbjudna har tagits bort eftersom det är allmänt och otydligt.

5.35. Kritisk ändring: Produktionsmetod

Informationen om produktionsprocessens längd i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*) och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet finns nu i artiklarna 2 (*Produktbeskrivning*) och 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Brännmärkning med logotypen*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Genom ändringen ökas den minsta bearbetningstiden från 12 månader till minst 400 dagar. Ändringen är nödvändig eftersom användningen av tyngre färska skinkor kräver en längre minsta torkningstid för att säkerställa att de torkar ut ordentligt. Längre torkningsperioder förbättrar dessutom de organoleptiska egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele" ytterligare.

Därför är det inte längre möjligt att förkorta den minsta bearbetningsperioden för skinkor som är precis över den lägsta tillåtna vikten.

Den minsta torkningsperioden anges nu även som en produktenskap i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

5.36. Icke-kritisk ändring: Produktionsmetod

Informationen om förfarandet för att brännmärka skinkor med logotypen, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*) och punkterna 3.2 och 3.6 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Brännmärkning med logotypen*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Texten innehåller nu en beskrivning av alternativen för brännmärkning och anger att en skinka kan brännmärkas mer än en gång. Dessutom anges specifikationer för logotypen. Ändringen har förbättrat beskrivningen av logotypen för "Prosciutto di San Daniele" som, när det gäller skinka i portionsbitar, måste brännas in på varje portion.

För att underlätta spårbarheten för "Prosciutto di San Daniele" är hänvisningen till identifikationskoden på logotypen nu tydligare: Den måste nu identifiera den producent som slutförde produktionsprocessen.

Den logotyp som skinkorna brännmärks med kan nu inkludera små ytterligare identifieringsmärken som inte förändrar logotypens övergripande sammansättning för blotta ögat, men innebär att logotypen kan identifieras som en ursprunglig märkning som gjorts med ett godkänt brännmärkningsjärn och inte med en olaglig kopia.

Såsom redan var fallet enligt den förra versionen av produktspecifikationen tillåter konsortiet, som ägare av brännmärkningsjärnen, alla producenter som är registrerade i kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbe-teckningen som uppfyller kraven i produktspecifikationen för "Prosciutto di San Daniele" – oavsett om producenten själv är en del av konsortiet – att använda dessa järn för att certifiera den aktuella ursprungsskyddade produkten.

Möjligheten att använda andra identifieringsmärken utöver eller i stället för brännmärkning har lagts till med hänsyn till den tekniska utvecklingen. Bestämmelsen läggs även till i punkterna 3.2 och 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

5.37. *Redaktionell ändring: Kontroll*

Hänvisningarna till kontrollen av torkningsanläggningarna i avsnitt E i den förra versionen av produktspecifikationen (*Produktionsmetod*) har tagits bort.

5.38. *Icke-kritisk ändring: Kontroll*

Informationen om förflyttning av skinkor under torkningen, som angavs i avsnitt E i den förra versionen av produktspecifikationen (*Produktionsmetod*), finns nu i artikel 5.5 (*Förflyttning av skinkor under torkningen*) och har ändrats genom att omformulera delen om att skinkor ska flyttas före utgången av en tidsfrist på 180 dagar. Ändringen ökar tydligheten men förändrar inte innebörden.

5.39. *Icke-kritisk ändring: Märkning*

Uppgifterna om hur spårbarhet garanteras från inledandet av torkningen, som angavs i avsnitt E i den förra produktspecifikationen (*Produktionsmetod*) och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Stämpling med startdatumet för torkning*) och har ändrats för att förbättra beskrivningen av kraven på stämpeln med startdatumet för torkning.

De stämplarna som används för att märka skinkor måste inte längre innehålla akronymen "D.O.T.", som stod för det föråldrade begreppet *Denominazione di Origine Tutelata* (skyddad ursprungsbeteckning). I stället ska akronymen "P.S. D." – "Prosciutto di San Daniele" – användas, eftersom den hänvisar till den skyddade ursprungsbeteckning som har registrerats. För att förbättra spårbarheten för "Prosciutto di San Daniele" måste stämpeln med startdatumet för torkning även innehålla numret på produktpartiet.

Möjligheten att använda andra identifieringsmärken utöver eller i stället för stämpeln med startdatumet för torkning har lagts till med hänsyn till den tekniska utvecklingen.

Hänvisningen till stämpling av färska skinkor har tagits bort från punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, eftersom punkten handlar om kontroller och spårbarhetssystem och inte om märkning.

5.40. *Redaktionell ändring: Bevis på ursprung*

Informationen om kontrollförfaranden avseende stämplarna med startdatumet för torkning och de logotyper som bränns in på skinkor, som tidigare ingick i avsnitt E i produktspecifikationen (*Produktionsmetod*), finns nu i artikel 4 (*Bevis på ursprung*).

Förteckningen över referensdokument som rör avsnitt E i produktspecifikationen har tagits bort.

5.41. *Redaktionell ändring: Samband*

Ändringar har gjorts av informationen i avsnitt F i den förra versionen av produktspecifikationen (*Samband med den geografiska omgivningen*) och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet. En ändrad version av denna information, som endast behåller det innehåll som påvisar sambandet med området, finns nu i artikel 6 (*Samband med omgivningen*). I denna förkortade version har inga ändringar gjorts av de viktigaste delar som påvisar sambandet mellan "Prosciutto di San Daniele" och det geografiska området. Även punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har skrivits om och anger nu den viktigaste informationen mer kortfattat samt innehåller en hänvisning till de traditionella aspekter som gör grisarna och skinktillverkningsteknikerna unika.

5.42. *Redaktionell ändring: Kontroll*

Ändringar har gjorts av avsnitt G i den förra versionen av produktspecifikationen (*Inspektionsstruktur enligt artikel 10 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92*). Denna information finns nu i artiklarna 4 (*Bevis på ursprung*) och 7 (*Kontroll*). Informationen om kontrollorganet har uppdaterats.

5.43. Redaktionell ändring: Märkning

Informationen om ordningsföljden av symboler som identifierar råvarorna och slutprodukten under bearbetningen, som angavs i avsnitt H i den förra versionen av produktspecifikationen (*Särskild information i märkningen om beteckningen SUB och motsvarande nationella begrepp – nedan kallat märkning*) och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artiklarna 5 (*Produktionsmetod för "Prosciutto di San Daniele"*) och 8 (*Presentation, saluföring och märkning*). Detta innehåll har ändrats för att ge en detaljerad beskrivning av de symboler och märkningar som används för att identifiera "Prosciutto di San Daniele", i kronologisk ordning med hänsyn till bearbetningen. Denna information har tagits bort från punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, eftersom punkten handlar om kontroller och spårbarhet och inte om märkning. Ändringarna syftar till att förbättra spårbarhetssystemet för "Prosciutto di San Daniele".

5.44. Icke-kritisk ändring: Märkning

Informationen om logotypen på alla olika presentationsformat, som angavs i avsnitt H i den förra versionen av produktspecifikationen (*Märkning*) och punkterna 3.2 och 3.6 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 8 (*Presentation, saluföring och märkning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Det beskrivs nu utförligt i texten hur de olika formerna av "Prosciutto di San Daniele" ska presenteras och saluföras. Det anges även hur produktens namn och logotypen ska visas och vilken information som måste finnas i märkningen för de olika presentationsformaten.

I texten anges nu de identifierande inslag som alltid måste finnas på "Prosciutto di San Daniele" med eller utan ben, för spårbarhetens skull och för att förhindra att de avlägsnas vid saluföringen.

Nu beskrivs tydligt i texten hur man beräknar längden på torkningsperioden (i antal månader) för skinka med eller utan ben. Ändringen är nödvändig för att säkerställa att aktörer och tillsynsmyndigheter beräknar torkningsperioden på ett korrekt och otvetydigt sätt.

Det har specificerats att "Prosciutto di San Daniele" ska benas ur i det avgränsade geografiska området när den säljs som färdigförpackade skivor. Kravet syftar endast till att bevara kvaliteten på den färdigförpackade skivade produkten och förhindra bedrägerier. Detta antydde redan indirekt i avsnitt C i den förra versionen av produktspecifikationen, där det angavs att skivningsanläggningar måste ligga i produktionsområdet och att all verksamhet som ska utföras av sådana anläggningar ska utföras i det avgränsade geografiska området.

Det anges nu att benfri skinka, före skivningen, får kylas ned till 0 °C eftersom detta bidrar till att bevara de typiska egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele" och hindra defekter från att uppstå under skivningen och förpackningen.

Specifikationerna för logotypen beskrivs nu exakt och illustreras med en bild på själva logotypen. Ändringen gör denna information tydligare, vilket krävs för att bilderna ska återges korrekt. Punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har också ändrats så att bilden på logotypen nu ingår.

Det anges nu att namnet "Prosciutto di San Daniele" ska stå på italienska för att säkerställa att produkten enkelt känns igen var som helst i världen.

5.45. Redaktionell ändring: Kontroll

Informationen om kontrollerna av brännmärkningsjärn, vikten av logotyper för slutprodukten och överträdelser av reglerna, som angavs i avsnitt H i den förra versionen av produktspecifikationen (*Märkning*), finns nu i artiklarna 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele" – Brännmärkning med logotypen*) och 8.2 (*Återgivande av logotypen och användning av beteckningen*). Informationen har antingen lämnats oförändrad eller ändrats för att ta bort uppgifter som är irrelevanta för produktspecifikationen.

5.46. Redaktionell ändring: Märkning

Informationen om de spårbarhetssymboler som stämplas på köttet på slakteriet och torkningsanläggningen, som angavs i avsnitt H i den förra versionen av produktspecifikationen (*Märkning*), finns nu i artikel 5.3 (*Slakt och styckning*) och 5.4 (*Steg i bearbetningen av "Prosciutto di San Daniele"*) och har, utan att innehållet har förändrats, omstrukturerats efter ordningen av de olika bearbetningsstegen.

5.47. *Icke-kritisk ändring: Märkning*

Informationen om märkning av färdigförpackad skivad "Prosciutto di San Daniele" med eller utan ben, som angavs i avsnitt H i den förra versionen av produktspecifikationen (*Märkning*) och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, finns nu i artikel 8.3 (*Märkning*) och har ändrats enligt beskrivningen nedan.

Märkningsinformationen har ändrats för alla format som används för att sälja "Prosciutto di San Daniele" för att standardisera presentationen av produkten på marknaden och göra den mer lättigenkännlig.

Punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats och innehåller nu en sammanfattning av de viktigaste märkningskraven.

5.48. *Redaktionell ändring: Märkning*

Uppgifterna om ytterligare märkningsinformation i avsnitt H i den förra versionen av produktspecifikationen (*Märkning*) finns nu i artikel 8.3 (*Märkning*) och har ändrats. Begreppen i den förra versionen av produktspecifikationen behålls, men tydligare åtskillnad görs mellan de begrepp som får och inte får användas och irrelevant innehåll tas bort.

5.49. *Redaktionell ändring*

Avsnitt I i den förra produktspecifikationen (*Villkor i den nationella lagstiftningen som ska uppfyllas*) har tagits bort.

5.50. *Redaktionell ändring*

Bilagorna till produktspecifikationen ("Direktiv 14/1992", "DAR 03/04 av den 9 november 2004" och "Medlemsavgifter, ordinarie avgifter och ordinarie förbättring") har tagits bort.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Prosciutto di San Daniele"

EU-nr: PDO-IT-0065-AM01 – 24 april 2020

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Prosciutto di San Daniele"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.2: Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2. *Beskrivning av produkten*

"Prosciutto di San Daniele" är en skinka av typen *prosciutto crudo* som har saltats och torrsaltats i minst 400 dagar från och med torkningens startdatum. "Prosciutto di San Daniele" kännetecknas av sin gitarrform och inkluderar änddelen av benet (foten). En hel "Prosciutto di San Daniele" med ben ska väga minst 8,3 kg och högst 12,8 kg. Fettet är vitt och står i proportion till det mörka köttet, som är rött och rosa med viss fettmarmorering. Smaken är utsökt, med välbalanserad fyllighet och en mer distinkt eftersmak. Den har en välluktande skinkdoft tack vare den långa torkningstiden.

”Prosciutto di San Daniele” har följande fysiska och kemiska egenskaper, som testas på biceps femoris innan skinkan brännmärks med logotypen:

- En vattenhalt som är minst 57,0 % eller mer än 63,0 %.
- En salthalt (natriumklorid) som är minst 4,3 % eller mer än 6,0 %.
- Ett index för proteolys som inte överstiger 31 %.
- En vattenaktivitet (aw) som inte överstiger 0,930.

”Prosciutto di San Daniele” får säljas hel med eller utan ben eller delas i portionsbitar av olika storlek och vikt. Oavsett form måste skinkan vara brännmärkt med en logotyp på svålen och/eller med ett annat identifieringsmärke som säkerställer eller garanterar att råvarorna och skinkorna är spårbara.

”Prosciutto di San Daniele” säljs även som färdigförpackade skivor. För skinka som ska skivas och förpackas är den minsta torkningstiden 430 dagar, vattenhalten är begränsad till 62,0 % och vattenaktiviteten (aw) får inte överstiga 0,920.

3.3. Foder och råvaror

Levande djur

Färska skinkor som används för att tillverka ”Prosciutto di San Daniele” måste komma från det område för grisuppfödning som definieras i punkt 4 och från avkomman till

- a) galtar av de traditionella raserna Italian Large White, Italian Landrace och Italian Duroc, avlade enligt den italienska stamboken, antingen renrasiga eller korsningar av dessa, och suggor av de traditionella raserna Italian Large White och Italian Landrace, antingen renrasiga eller korsningar av dessa,
- b) galtar av de traditionella raser som nämns i led a och korsningssuggor eller suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna Large White, Landrace eller Duroc för produktion av tunga grisar, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken,
- c) galtar och suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna Large White, Landrace eller Duroc för produktion av tunga grisar, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken,
- d) galtar av de andra genetiska typer som nämns i led c och suggor av de traditionella raser som nämns i led a.

De färska skinkor som används för att tillverka produkten får inte komma från

- grisar som är bärare av ogynnsamma egenskaper, särskilt stresskänslighet,
- galtar eller suggor.

Foder

Grisarnas foder måste komma från det geografiska område där de föds upp. Vissa år kan det dock vara tekniskt omöjligt att få tag i 100 % av foderråvarorna på plats av klimatrelaterade eller kommersiella skäl. I sådana fall måste sambandet med det lokala området garanteras, i enlighet med artikel 1 i förordning (EG) nr 664/2014, genom att säkerställa att minst 50 % av grisarnas årliga intag av torrs substans kommer från det geografiska område där de föds upp. Fodret kan ges både torrt och flytande.

Den kost som ges diande smågrisar ska bestå av råvaror som är tillåtna enligt EU:s lagstiftning om utfodring av djur. Grisarnas kost får kompletteras med vitaminer, mineraler och aminosyror, och tillsatser får användas enligt den nuvarande lagstiftningen.

Följande råvaror är tillåtna under tillväxten: Majs (upp till 65 % av intaget av torrs substans). Sorghum, korn, vete, rågvete, krossad majs och/eller majs kolvar (upp till 55 % av intaget av torrs substans). Mindre vanliga spannmåls slag, arter (upp till 25 % av intaget av torrs substans). Majsmjöl på hela kolvar, vetekli och andra biprodukter från bearbetning av vete, produkter som erhålls vid utvinning av sojaböner (upp till 20 % av intaget av torrs substans). Majsensilage, majs glutenmjöl, torkad betmassa, produkter som erhålls vid utvinning av solrosfrön, rapsmjöl, andra frön från baljväxter, hela rostade sojaböner och/eller sojaexpeller (upp till 10 % av intaget av torrs substans). Majsgröddsmjöl, melass (upp till 5 % av intaget av torrs substans). Lusern (torkad i hög temperatur) (upp till 4 % av

intaget av torrsubstans). Torkad drank och vattenlösliga restprodukter (upp till 3 % av intaget av torrsubstans). Fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som förblandningsbärare, linfröexpeller, foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl, lipider med en smältpunkt över 36 °C, jäst (upp till 2 % av intaget av torrsubstans). Fiskmjöl (upp till 1 % av intaget av torrsubstans). Vassle (upp till 15 l per gris per dag). Kärnmjöl (upp till 250 g av intaget av torrsubstans per gris per dag).

Följande kriterier måste också beaktas vid tillväxten: Kosten får kompletteras med vitaminer och mineraler, och tillsatser får användas enligt den nuvarande EU-lagstiftningen. För att säkerställa fett av god kvalitet begränsas halten av linolsyra till 2 % av intaget av torrsubstans och fettet till 5 % av intaget av torrsubstans. Spannmål måste utgöra minst 45 % av det totala intaget av torrsubstans.

Reglerna för tillväxtfasen gäller också för slutgödningen, med följande undantag: Spannmål måste utgöra minst 55 % av det totala intaget av torrsubstans, och grisar i slutgödningsfasen får inte utfodras med fiskmjöl eller hela rostade sojaböner och/eller sojaexpeller.

Färska grislår

De lår som används för tillverkning av "Prosciutto di San Daniele" ska komma från slaktkroppar klassificerade i kategori H (tunga), som väger mellan minst 110,1 kg och högst 168 kg och omfattas av klasserna U, R eller O enligt EU:s skala för klassificering av slaktkroppar av gris. Låren ska väga minst 12,5 kg och högst 17,5 kg, och lår avsedda för tredjeländer som inte tillåter att foten lämnas kvar på benet ska väga minst 12 kg och högst 17 kg.

Låren ska styckas enligt etablerade standarder och ha ett yttre fettlager som är minst 17 mm tjockt, exklusive svålen. Fettet ska vara tillräckligt fast, dvs. ha ett jodtal på högst 70 eller en halt av linolsyra på högst 15 %.

Lår från grisar med konstaterade muskelsjukdomar (PSE eller DFD) eller tecken på tidigare inflammationer eller trauman får inte användas.

Lår från grisar som slaktats mer än fem dagar tidigare får inte bearbetas till skinka.

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i tillverkningen av "Prosciutto di San Daniele", från putsning av de färska skinkorna till slutförandet av torkningsprocessen, måste äga rum i det avgränsade produktionsområdet, som består av territoriet inom de administrativa gränserna för kommunen San Daniele del Friuli i provinsen Udine i den autonoma regionen Friuli-Venezia Giulia.

3.5. Särskilda regler för skivning och förpackning

För att garantera äktheten hos "Prosciutto di San Daniele" som säljs som färdigförpackade skivor och därmed skydda konsumenterna måste skivningen och förpackningen äga rum inom det geografiska produktionsområdet. Detta är nödvändigt för att garantera den skivade färdigförpackade produktens ursprung, eftersom skivad skinka inte längre har de identifieringsmärken som anges på svålen på "Prosciutto di San Daniele". Det beror också på behovet av att säkerställa att skivning och förpackning utförs på ett sätt som förhindrar uttorkning, oxidering och försämring av de ursprungliga organoleptiska egenskaperna hos "Prosciutto di San Daniele". När skinkan skivas förlorar den det naturliga skydd som svålen ger, och produkten blir mer exponerad för miljön.

3.6. Särskilda regler för märkning

"Prosciutto di San Daniele" måste vara brännmärkt med en logotyp på svålen och/eller med ett annat identifieringsmärke som säkerställer eller garanterar att råvarorna och skinkorna är spårbara.

Den logotyp som bränns in på skinkorna ska se ut på följande sätt:



Märkningen av "Prosciutto di San Daniele" med eller utan ben, hel eller delad i portionsbitar, ska innehålla följande uppgifter:

- "Prosciutto di San Daniele" (på italienska), följt av angivelsen *Denominazione di Origine Protetta* (skyddad ursprungsbezeichnung) eller DOP (SUB).
- Företagets namn eller varumärke och adressen till den producent som är registrerad i övervakningssystemet som slutför produktionsprocessen eller saluför skinkan.

Förpackningar med skivad "Prosciutto di San Daniele" ska förses med orden "Prosciutto di San Daniele" (på italienska), följt av angivelsen *Denominazione di Origine Protetta* eller DOP, logotypen ovan, förpackarens identifikationsnummer samt identifierings-, kontroll- och certifieringskoden för varje enskild förpackning.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionen av "Prosciutto di San Daniele" måste ske inom de administrativa gränserna för kommunen San Daniele del Friuli i provinsen Udine i den autonoma regionen Friuli-Venezia Giulia.

Det kött som används för att tillverka "Prosciutto di San Daniele" måste komma från grisar som fötts, fötts upp, slaktats och styckats i det geografiska området, som består av följande regioner: Friuli-Venezia Giulia, Venetien, Lombardiet, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzerna och Lazio.

5. Samband med det geografiska området

5.1. Specifika uppgifter om det geografiska området

Produktionsområdet för "Prosciutto di San Daniele" är kommunen San Daniele del Friuli i centrala Friuli, längs floden Tagliamento, bortom vilken Karniska prealpernas första utlöpare reser sig.

Områdets särskilda topografi samverkar med ett vindmönster där varma vindar blåser från Adriatiska havet, längs floden Tagliamento, och kolliderar med kallare vindar från Alperna som blåser rakt genom Canale del Ferro del Tarvisano. Detta skapar ett särskilt mikroklimat med mild luftcirkulation och låg luftfuktighet, vilket är perfekt för lång lufttorkning av skinka.

5.2. Specifika uppgifter om produkten

Att foten sitter kvar på skinkan är en kännetecknande egenskap hos "Prosciutto di San Daniele", liksom logotypen som bränns in på svålen och/eller användningen av ett alternativt identifieringsmärke. När foten lämnas kvar på benet skyddas skinkan under bearbetningen, och konsumenterna kan omedelbart känna igen hel "Prosciutto di San Daniele". Den karakteristiska gitarformen, den utsökta smaken med en välbalanserad fyllighet och den välluktande doften hos "Prosciutto di San Daniele" är dessutom utmärkande drag som härrör från putsningen och pressningen av skinkorna, det faktum att inga ingredienser förutom havssalt läggs till i början av produktionen och den långa tid som skinkan lufttorkas.

Lår från det fastställda området för grisuppfödning, som kommer från de raser som anges i punkt 3 och har fötts upp i enlighet med samma punkt, har ett kött och en smak som gör dem naturligt lämpliga för att tillverka skinka som torkas länge.

5.3. Samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

Kvaliteten på "Prosciutto di San Daniele" beror på det geografiska produktionsområdet och dess miljömässiga och mänskliga egenskaper. "Prosciutto di San Daniele" får sin distinkta karaktär från det fett av högsta kvalitet som finns i precis rätt mängd hos de "tungga grisar" som är typiska för Poslätten. Fettandelen garanteras av urvalet av genetiska raser och av klimatet i det geografiska område där grisarna föds upp och där de råvaror som används för deras foder skaffas.

Det särskilda mikroklimatet i det geografiska produktionsområdet är viktigt för den långa torkningsperioden och bidrar till att utveckla smaken och doften hos "Prosciutto di San Daniele". På grund av de lokala mark- och klimatförhållandena har produktionen alltid koncentrerats uteslutande till den kommun som skinkan uppkallats efter, och grislåren – som traditionellt kommer från det område som beskrivs i punkt 4 – bearbetas av högkvalificerad och specialiserad arbetskraft.

Erfarenheten från de ansvariga för torkningen är ytterst viktig. Dessa personer använder särskilda tekniker för skinktillverkning som har gått i arv från generation till generation. De reglerar de olika parametrarna under skedena av skingtillverkningen utifrån klimatförhållandena och skinkornas egenskaper, och använder torkrum med många fönster där de exponerar skinkorna för naturligt drag som bidrar till den gradvisa och långa torkningen av "Prosciutto di San Daniele" och till utvecklingen av dess karakteristiska arom.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Ministeriet inledde det nationella förfarandet för invändningar i och med att ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto di San Daniele" offentliggjordes i Republiken Italiens officiella tidning (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 299 av den 21 december 2019. Den fullständiga produktspecifikationen finns på

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

Den kan också nås

direkt via webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>). Klicka på "Qualità" [Kvalitet] (uppe till höger på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" [Produktspecifikationer som omfattas av EU:s granskning].
