SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 139/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Prosciutto di San Daniele“

EU-Nr.: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

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

Tel. +39 0432957515

E-Mail: info@prosciuttosandaniele.it

Das Consorzio del Prosciutto di San Daniele ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14.10.2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☒ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

☒ ☒Kennzeichnung

☒ Sonstiges: Kontrolle

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

5.1. *Redaktionelle Änderung*

Der Titel der Produktspezifikation (*Prosciutto di San Daniele (geschützte Ursprungsbezeichnung): Allgemeine Produktspezifikation*) wurde geändert in *Produktspezifikation für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Prosciutto di San Daniele“*. Das Inhaltsverzeichnis, die Anhänge der Produktspezifikation und die Präambel mit dem Titel *Einführung und Methodik* wurden gestrichen.

5.2. *Änderung eines kritischen Elements: Name des Erzeugnisses*

Die Abschnitte A und B der Produktspezifikation (mit den Überschriften *Name des Erzeugnisses mit der Ursprungsbezeichnung* bzw. *Beschreibung des Erzeugnisses mit Angabe der Rohstoffe und der wichtigsten organoleptischen, chemischen und physikalischen Eigenschaften* – im Folgenden *Beschreibung des Erzeugnisses*), in denen das mit dem geschützten Namen bezeichnete Erzeugnis definiert wurde, wurden umstrukturiert in Artikel 1 (*Name*) und Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte für „Prosciutto di San Daniele“*).

Erwähnungen des Namens „Prosciutto di San Daniele del Friuli“ wurden gestrichen, da dieser Name weder im Antrag Italiens gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/1992 des Rates noch in der anschließenden Eintragung durch die Verordnung (EG) Nr. 1107/1996 der Kommission und der im *Amtsblatt der Europäischen Union* vom 4. März 2015 veröffentlichten Berichtigung enthalten war. Außerdem wurden alle Verweise auf nationale und EU-Rechtsvorschriften gestrichen, da sie veraltet und überflüssig sind.

5.3. *Redaktionelle Änderung*

Das Verzeichnis der Referenzdokumente zu Abschnitt A der Produktspezifikation wurde gestrichen.

5.4. *Redaktionelle Änderung: Geografisches Gebiet, Erzeugungsverfahren, Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Beschreibung des geografischen Gebiets, in dem die Schweine, die für die Herstellung von Schinken mit der g. U. „Prosciutto di San Daniele“ verwendet werden, abgeferkelt, aufgezogen und geschlachtet werden müssen, ist in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) enthalten, und Nummer 4 des Einzigen Dokuments wurde dahin gehend geändert, dass auch die Schlachtkörper in diesem Gebiet zerlegt werden müssen, wie dies in der Praxis bereits der Fall ist. Alle diese Informationen sind jetzt Bestandteil von Artikel 3 (*Erzeugungsgebiet*). Hiervon unberührt bleibt Nummer 3.4 des Einzigen Dokuments, da sie sich auf die Phasen des Produktionsverfahrens von „Prosciutto di San Daniele“ bezieht, die mit dem Trimmen der frischen, bereits zerlegten Schweinekeulen beginnen.

Die Angaben zum Verbot der Verwendung von Ebern und Sauen in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) wurden dahin gehend geändert, dass die Anforderung, dass die Schweine „zum Zeitpunkt der Schlachtung vollkommen gesund und vollständig entblutet“ sein müssen, gestrichen wurde, da dies ohnehin aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen vorgeschrieben ist und da eine Berechnungsmethode eingeführt wurde, die die Ermittlung des Alters der Schweine erleichtert. Diese Informationen finden sich nun in den Artikeln 5.1 (*Erbeigenschaften*) und 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*). Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wurde lediglich umstrukturiert, ohne den Inhalt zu ändern.

Die Vorschrift, dass der distale Teil der Keule (Fuß) bis zum Brandmarken des Schinkens „Prosciutto di San Daniele“ mit dem Logo nicht entfernt werden darf, wie sie bisher in Abschnitt B der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) enthalten war, findet sich jetzt in neuer Fassung in Artikel 2 (*Beschreibung des Erzeugnisses*). Der Wortlaut ist jetzt klarer bezüglich der Dauer, die der Fuß während der Verarbeitung am Schinken verbleiben muss.

5.5. *Änderung eines nicht-kritischen Elements: Erzeugungsverfahren*

Die Angaben über das Rohmaterial, d. h. die Keule der Schweine, und die Beschreibung der Zerlegung des Schlachtkörpers, die in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments enthalten waren, wurden geändert und finden sich nun in Artikel 5.1 (*Erbeigenschaften*) und 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*). Außerdem wurde eine neue Vorschrift aufgenommen, die die Menge an freiliegendem Muskelfleisch auf 8 Zentimeter ab der Spitze des Oberschenkelknochens begrenzt.

Diese von der Spitze des Oberschenkelknochens aus gemessene Menge an freiliegendem Muskelfleisch ist ein Qualitätsindikator, mit dem sich genau feststellen lässt, ob eine Schweinekeule korrekt zerlegt wurde. Diese neue Einschränkung hat keine Änderung des Endprodukts zur Folge.

Unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wurde eine Zusammenfassung der Vorschriften für das Zerlegen von Schweinekeulen hinzugefügt.

5.6. *Änderung eines nicht-kritischen Elements: Erzeugungsverfahren*

Artikel 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*) und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wurden wie folgt ergänzt: „Fußlose Schweinekeulen mit einem Gewicht zwischen 12 kg und 17 kg dürfen nur dann zu Schinken verarbeitet werden, wenn sie für gewisse Nicht-EU-Länder bestimmt sind, in denen das Belassen des Fußes nicht erlaubt ist.“

Diese Änderung erlaubt die Verarbeitung von fußlosen Schweinekeulen zu „Prosciutto di San Daniele“, wenn der Schinken in bestimmte Nicht-EU-Länder – wie die USA und Australien – exportiert werden soll, in denen Gesundheits- und Hygienevorschriften das Entfernen des Fußes verlangen. Die Gewichtsanforderungen für fußlose Keulen entsprechen denen der Produktspezifikation, wobei das Gewicht um den fehlenden Fuß, der etwa 500 g wiegt, korrigiert wird, d. h., das Mindestgewicht wird von 12,5 kg auf 12 kg und das Höchstgewicht von 17,5 kg auf 17 kg reduziert.

5.7. *Änderung eines kritischen Elements: Erzeugungsverfahren*

Die Beschreibung der Parameter der für die Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“ verwendeten frischen Schweinekeulen in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments findet sich nun in geänderter Fassung wie nachfolgend genannt in Artikel 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*), wobei eine neue Höchstgewichtsanforderung hinzugefügt wurde.

Das Mindestgewicht für frische Schweinekeulen wurde von 11 kg in 12,5 kg geändert, da sich in ganz Europa und insbesondere in Italien das Gewicht der aufgezogenen Schweine und der daraus erzeugten Schlachtkörper erhöht hat. Die Gründe dafür sind genetische Verbesserungen bei den Rassen und eine bessere Haltungspraxis (Hygiene und sanitäre Einrichtungen, Tierwohl und Ernährung). Schweinekeulen mit einem Gewicht zwischen 11 und 12,5 kg werden nicht mehr für die Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“ verwendet, da es auf dem Markt viel weniger davon gibt.

Das zulässige Höchstgewicht für frische Schweinekeulen, die zur Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“ verwendet werden, wurde in 17,5 kg geändert. Ein normales Wachstum, eine korrekte Entwicklung und eine gute Schlachtkörperqualität sind bis zu diesem neuen Höchstgewicht weiterhin gewährleistet.

Die Dicke des Fetts an der Außenseite einer getrimmten frischen Schweinekeule, gemessen senkrecht von der Spitze des Oberschenkelknochens aus und unter Einschluss der Tierhaut, wurde von 15 mm in 17 mm geändert. Die Fettabdeckung ist ein Indikator für die Qualität der frischen Schweinekeule und ermöglicht eine lange Reifung des Schinkens. Da nun schwerere Schweinekeulen verwendet werden, musste dieser Parameter angepasst werden, um sicherzustellen, dass die daraus hergestellten Schinken eine ausreichend dicke Deckschicht aus Fett aufweisen, die in einem guten Verhältnis zum Muskelfleisch steht.

Die gleichen Änderungen wurden auch an Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments vorgenommen.

5.8. *Änderung eines nicht-kritischen Elements: Erzeugungsverfahren*

Die Vorschriften für die Lagerung von frischen Schweinekeulen nach dem Zerlegen, wie in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments genannt, wurden geändert und finden sich nun in Artikel 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*). Die Anforderungen an die Lagerung von frischen Schweinekeulen wurden lediglich umformuliert; der Inhalt hat sich nicht geändert, mit Ausnahme der Zeit von der Schlachtung bis zur Verarbeitung: Statt „Das Erzeugnis darf nicht aus frischen Schweinekeulen hergestellt werden, die von Schweinen stammen, die innerhalb der letzten 24 Stunden oder vor mehr als 120 Stunden geschlachtet wurden", heißt es jetzt „höchstens 5 (fünf) Tage nach dem Tag der Schlachtung".

Mit dieser Änderung wird die Beschränkung bezüglich der Verarbeitung frischer Schweinekeulen in den ersten 24 Stunden nach der Schlachtung beseitigt, da dies weder aus Gründen der Produktion noch aus Gründen der Gesundheit und Hygiene technologisch tatsächlich notwendig ist. Diese Regelung beruhte lediglich darauf, dass die Kühlanlagen der Schlachthöfe im Jahr 1993, als die Produktspezifikation erstellt wurde, weniger effizient waren als heute.

5.9. *Redaktionelle Änderung: Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Beschreibung der physikalischen und organoleptischen Eigenschaften von „Prosciutto di San Daniele" nach Abschluss des Reifungsprozesses in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und unter Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wurde in Artikel 2 (*Beschreibung des Erzeugnisses*) verschoben und teilweise umformuliert, um die Eigenschaften von „Prosciutto di San Daniele" umfassender und genauer zu beschreiben, wobei die Beschreibung des Erzeugnisses und die Angaben zum Zusammenhang mit der Umwelt vollständig beibehalten wurden. Ähnliche Änderungen wurden auch an Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments vorgenommen. Diese Änderungen sind rein redaktioneller Art und haben keine Auswirkungen auf den Inhalt.

5.10. *Änderung kritischer Elemente: Beschreibung des Erzeugnisses*

Die chemischen Eigenschaften des vollständig gereiften „Prosciutto di San Daniele", die in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und unter Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments beschrieben sind, finden sich nun in Artikel 2 (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und wurden wie folgt geändert.

Der bisherige Wortlaut „Das Verhältnis zwischen dem prozentualen Natriumchloridgehalt und dem prozentualen Feuchtigkeitsgehalt (ausgedrückt in Zahlen und multipliziert mit 100) darf nicht unter 7,8 und nicht über 11,2 liegen" wurde ersetzt durch: „Der Salzgehalt (Natriumchlorid) darf nicht weniger als 4,3 % und nicht mehr als 6,0 % betragen". Diese Abänderung ermöglicht die Bewertung von Natriumchlorid auf einer eigenständigen Basis mit Mindest- und Höchstwerten, wie dies bereits für die Feuchtigkeit der Fall ist. Die festgelegten Grenzwerte ermöglichen die Herstellung von salzarmem Schinken, wie die Weltgesundheitsorganisation dies empfiehlt. Die festgelegten Werte bringen keine Änderungen bezüglich des Endprodukts oder der organoleptischen Eigenschaften des Schinkens mit sich; sie ermöglichen es lediglich, einen eventuellen Überschuss oder Mangel an Salz genau festzustellen.

Die Vorschrift, dass „das Verhältnis zwischen dem prozentualen Feuchtigkeitsgehalt und dem prozentualen Gesamteiweißgehalt zwischen 1,9 und 2,5 liegen muss", wurde gestrichen. Dieser Parameter hat sich für die Überprüfung der Schinkenqualität als untauglich erwiesen, da der Proteingehalt in einem Muskel ohne Deckschicht aus Fett wissenschaftlich wenig aussagekräftig ist.

Die Definition des Proteolysewerts („in Trichloressigsäure (TCA) löslicher Stickstoff in Prozent des Gesamtstickstoffs") wurde gestrichen, da dies allgemein bekanntes Wissen ist. Dieser Wortlaut wurde daher an das für die übrigen physikalischen und chemischen Parameter verwendete Format angepasst.

Es wurde ein neuer Grenzwert eingeführt: „Die Wasseraktivität (aw) darf 0,930 nicht überschreiten." Die Wasseraktivität ist ein nützlicher analytischer Parameter für die Beurteilung der mikrobiologischen Stabilität von „Prosciutto di San Daniele". Die Kontrolle der Wasseraktivität (auf diesen Grenzwert von 0,930) ist eine international gebräuchliche Gesundheits- und Hygienemaßnahme und ein gültiger Nachweis dafür, dass der Schinken für den Export in bestimmte Nicht-EU-Länder geeignet ist. Durch diese Änderung werden die Merkmale des Schinkens in keiner Weise verändert.

Alle diese Änderungen ermöglichen eine genauere Kontrolle, ob der „Prosciutto di San Daniele" die geforderten chemischen Eigenschaften aufweist, wenn der Schinken mit dem Logo gebrandmarkt und/oder ein anderer Nämlichkeitsnachweis angebracht wird. Die gleichen Änderungen wurden auch an Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments vorgenommen.

5.11. *Änderung kritischer Elemente: Beschreibung des Erzeugnisses*

Artikel 2 der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wurden um die Merkmale ergänzt, die für Erzeugnisse gelten, welche zur Aufmachung als vorverpackte Scheiben bestimmt sind.

Die Produktspezifikationen für aufgeschnittenen Schinken sind restriktiver als diejenigen für ganzen Schinken, da aufgeschnittener vorverpackter „Prosciutto di San Daniele“ anfälliger für mögliche Qualitätsverschlechterungen auf der Vermarktungsstufe ist.

Für „Prosciutto di San Daniele“, der in Scheiben geschnitten werden soll, wurden die folgenden neuen Anforderungen hinzugefügt: Er muss „mindestens 430 Tage“ gereift sein; beim Aufschneiden dürfen „keine lokal begrenzten braunen oder gelblichen Flecken sichtbar sein“ (dieser visuelle Parameter ermöglicht die genaue Identifizierung eines Fehlers im Aussehen des in Kunststoffschalen verkauften Schinkens); der Feuchtigkeitsgehalt muss nun „mindestens 62 %“ betragen, und es wurde ein neuer Parameter „Wasseraktivität (aw) von höchstens 0,920“ hinzugefügt. Diese Änderungen sind notwendig, um die organoleptischen Eigenschaften, die Qualität und die mikrobiologische Stabilität des aufgeschnittenen und vorverpackten „Prosciutto di San Daniele“ zu gewährleisten, der „zart“, aber auch ausreichend trocken sein muss.

5.12. *Änderung kritischer Elemente: Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Vorschriften bezüglich des Gewichts des vollständig gereiften „Prosciutto di San Daniele“ in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und unter Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments finden sich nun in Artikel 2 (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und wurden wie folgt geändert.

Das Mindestgewicht von „Prosciutto di San Daniele“ nach der Verarbeitung wurde von „mindestens 7,5 kg“ in „mindestens 8,3 kg“ geändert. Dieses Mindestgewicht hängt mit dem Mindestgewicht der frischen Schweinekeulen zu Beginn der Verarbeitung zusammen, die durch den Wasserentzug während des Schinkenherstellungsprozesses etwa 30 % ihres ursprünglichen Gewichts verlieren.

Außerdem wurde ein Höchstgewicht für „Prosciutto di San Daniele“ nach Abschluss der Verarbeitung festgelegt („darf 12,8 kg nicht überschreiten“). Diese Höchstgrenze hängt mit dem Höchstgewicht der frischen Schweinekeulen zu Beginn der Verarbeitung zusammen; während der Schinkenherstellung tritt durch den Wasserentzug ein Gewichtsverlust von etwa 30 % ein.

Der Text legt nun auch fest, dass der Schinken gewogen wird, wenn er mit dem Logo gebrandmarkt und/oder ein anderer Nämlichkeitsnachweis angebracht wird. Diese Änderungen ermöglichen den Ausschluss von Schinken, die bis zum Abschluss der Verarbeitung nicht ausreichend getrocknet sind.

5.13. *Redaktionelle Änderung: Kennzeichnung*

Die Beschreibung der Aufmachung von „Prosciutto di San Daniele“ in Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) wurde geändert und ist nun in den Artikeln 8.1 (*Aufmachung und Verkauf*) und 8.2 (*Wiedergabe des Logos und Verwendung der Bezeichnung*) enthalten. Diese Informationen sind auch unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments zu finden. Dieser Text wurde ohne inhaltliche Änderungen neu abgefasst, wobei die Aufmachung des „Prosciutto di San Daniele“ klarer umrissen wurde und irrelevante Details gestrichen wurden.

5.14. *Redaktionelle Änderung: Geografisches Gebiet*

Es wurden Änderungen an der Beschreibung des Gebiets, in dem das aufgeschnittene Erzeugnis gemäß Abschnitt B der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Beschreibung des Erzeugnisses*) verpackt werden kann, sowie an den Angaben zum Erzeugungsgebiet und zur Beschreibung der Schweinehaltungsverfahren vorgenommen, die angewandt werden müssen, um die traditionellen Eigenschaften von „Prosciutto di San Daniele“ zu gewährleisten, die zuvor in Abschnitt C (*Abgrenzung des geografischen Gebiets und Einhaltung der Bedingungen gemäß Artikel 2 Absatz 4* – im Folgenden *geografisches Gebiet*) zu finden waren. Diese Informationen sind nun in den Artikeln 3 (*Erzeugungsgebiet*) und 5.2 (*Schweinehaltung*) zu finden und wurden geändert, um größere Klarheit zu schaffen, ohne den Inhalt zu verändern. Die gleichen Änderungen wurden unter den Punkten 3.4, 3.5 und 4 des Einzigen Dokuments vorgenommen, in denen nun auch die Gründe für die Beschränkung des Aufschneidens und der Verpackung von Schinken in Scheiben auf das geografische Gebiet angegeben werden. Die Vorschrift über den Standort der Produktionsanlagen wurde nicht geändert, aber es wird nun ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die einzelnen Phasen der Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“ im geografischen Gebiet stattfinden müssen. Die Vorschriften über den Standort von landwirtschaftlichen Betrieben und Schlachthöfen haben sich nicht geändert: Die Schweine müssen im geografischen Gebiet abgeferkelt, aufgezogen und geschlachtet und in Schlachtkörper zerlegt worden sein.

5.15. *Änderung kritischer Elemente: Erzeugungsverfahren*

Die Angaben zu den zugelassenen Schweinerassen, die in Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) und unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments enthalten waren, finden sich nun in Artikel 5.1 (*Erbeigenschaften*) und wurden wie folgt geändert.

Die Angaben zur Herkunft des Rohmaterials in Bezug auf den Kreuzungstyp der Zuchttiere – sowohl der Muttertiere als auch der Vatertiere – wurden noch klarer gefasst. Der Text enthält nun genaue Angaben zu den möglichen Kreuzungskombinationen und ist restriktiver als die vorherige Fassung der Produktspezifikation, in der es hieß: „Andere Rassen, Kreuzungen und Hybriden sind zulässig, sofern sie das Ergebnis eines Selektions- oder Kreuzungsprogramms sind, das den Anforderungen des italienischen Zuchtbuchs für schwere Schweine entspricht".

Die Kreuzungstypen, aus denen „Prosciutto di San Daniele" hergestellt werden kann, sind nun eindeutig festgelegt, und der Text legt nun die einzig möglichen Kreuzungskombinationen fest (und enthält eine verdeutlichende Tabelle). Für ein Höchstmaß an Klarheit und Transparenz wurde auch Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments geändert und enthält nun die vollständige Liste der Erbeigenschaften von Schweinen.

Der geänderte Text sieht vor, dass eine Prüfung der Rasse und des Kreuzungstyps sowohl des Mutter- als auch des Vatertiers erforderlich ist, um festzustellen, ob sie mit den drei Referenzrassen im italienischen Zuchtbuch vereinbar sind. Da auch die Muttertiere einen wichtigen genetischen Beitrag leisten, muss nunmehr auch die Sau beurteilt werden, um sicherzustellen, dass die traditionellen Merkmale erhalten bleiben.

Es wurde ein Verweis auf die Liste der zugelassenen genetischen Typen aufgenommen, um die Kontrolle der Produktionskette zu verbessern. Diese Liste wird vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft veröffentlicht und auf dem neuesten Stand gehalten werden.

Die Rassen, die bisher als „Large White", „Landrace, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch" und „Duroc, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch" bezeichnet wurden, werden in der neuen Fassung der Produktspezifikation nun als „Large White Italiana", „Landrace Italiana" und „Duroc Italiana" bezeichnet. Die Bedeutung bleibt dieselbe.

5.16. *Redaktionelle Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die Angaben zu bestimmten Schweinearten, die nicht verwendet werden dürfen, in Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) und unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments finden sich nun in Artikel 5.1 (*Erbeigenschaften*). Aus diesen Angaben wurden allgemeine Verweise auf die Erbeigenschaften der verbotenen Schweine gestrichen, da der Text jetzt eine Liste der zugelassenen Kreuzungstypen und der zulässigen Paarungskombinationen enthält. Es handelt sich lediglich um eine strukturelle Änderung – die Vorschriften dafür, was nicht erlaubt ist, bleiben gleich.

5.17. *Kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die Vorschriften zum Ausschluss bestimmter Schweinegewichte in Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) und unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments finden sich nun in Artikel 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*) und wurden wie folgt geändert.

Durch diese Änderung werden die in der vorherigen Fassung verwendeten allgemeinen Begriffe „hohe Gewichte" und „schwere Schweine" präzisiert und wird eine Bandbreite des Schlachtgewichts (in kg) festgelegt. Im Text ist nicht mehr die Rede von einem „durchschnittlichen Partiegewicht (Lebendgewicht) von 160 kg (plus/minus 10 %)", sondern von einem „Schlachtgewicht von mindestens 110,1 kg bis höchstens 168 kg".

In dieser Änderung wird die Erwähnung des durchschnittlichen Lebendgewichts einer Partie Schweine gestrichen und durch den Parameter des individuellen Schlachtkörpergewichts ersetzt, der für jedes Schwein bei der Schlachtung objektiv und genau kontrolliert wird. Diese Änderung ermöglicht eine genauere Überprüfung, ob ein Schwein die Voraussetzungen für die Schlachtung erfüllt; die Merkmale, die Schweine aufweisen müssen, um als Rohmaterial verwendet werden zu können, wurden nicht geändert. Ziel dieser Änderung ist es, eine noch einheitlichere Qualität des Rohmaterials zu erreichen und die Gewichtsschwankungen bei den Schweinen und den daraus erzeugten Schlachtkörpern und Schweinekeulen zu begrenzen.

Unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments wird nicht mehr ein „Durchschnittsgewicht pro Partie (Lebendgewicht) von 160 kg plus oder minus 10 %" gefordert; stattdessen gilt nunmehr eine spezifische Gewichtsanforderung für jeden einzelnen Schweineschlachtkörper.

5.18. *Kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die Angaben zur Ernährung der Schweine, die in Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) und unter Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments enthalten waren, finden sich nun in Artikel 5.2 (*Schweinehaltung*) und wurden wie folgt geändert.

Mindestens 50 % der jährlich von den Schweinen aufgenommenen Trockenmasse müssen in dem geografischen Gebiet erzeugt werden. In Übereinstimmung mit Artikel 1 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission stammen die Rohstoffe für Futter aus dem geografischen Gebiet, in dem die zur Herstellung von „Prosciutto di San Daniele" verwendeten Schweine aufgezogen werden. Die Qualitätsmerkmale dieser Rohstoffe sind ideal für eine gute und gesunde Ernährung der Schweine.

Die Qualität des „Prosciutto di San Daniele" und sein Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet werden jedenfalls dadurch gewährleistet, dass die jährliche Futterration mindestens 50 % Trockenmasse enthält, die sich in unterschiedlichen Anteilen aus Getreide wie Mais, Maiskornschrot und/oder Maisspindelmehl, Hirsegras, Gerste, Weizen und Triticale, aber auch aus Getreide gering genutzter Arten, Erbsen und anderen Nebenprodukten der Weizenverarbeitung zusammensetzt.

Nach der Änderung sind die Futtermittelvorschriften nun in der chronologischen Reihenfolge der einzelnen Aufzuchtphasen gegliedert, wobei die zulässigen Rohstoffe in einer einzigen Tabelle aufgeführt sind.

Punkt 3.3. des Einzigen Dokuments wurde ebenfalls geändert, indem eine detaillierte Beschreibung der zulässigen Rohstoffe aufgenommen und präzisiert wurde, dass gemäß Artikel 1 der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 mindestens 50 % der jährlichen Trockenmassezufuhr der Schweine aus dem geografischen Gebiet stammen müssen, in dem sie aufgezogen werden, da es aus klimatischen und wirtschaftlichen Gründen technisch nicht immer möglich ist, die Rohstoffe vor Ort zu beziehen. Die Qualität und der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet bleiben auch durch diese Änderung gewährleistet.

Die ersten Aufzuchtphasen bis zu einem Lebendgewicht von 40 kg haben keinen Einfluss auf die endgültigen Eigenschaften des „Prosciutto di San Daniele". Während dieser Phasen müssen die Schweine mit allen nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Rohstoffen gefüttert werden, um sicherzustellen, dass ihre Ernährungs-, Tierwohl- und Gesundheitsbedürfnisse erfüllt werden.

In der Futtermitteltabelle sind die in den nachfolgenden Phasen – Aufzucht und Ausmast – zulässigen Rohstoffe aufgeführt, die wie folgt geändert wurden:

Die für die Einzelfuttermittel verwendete Terminologie wurde an die Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission zum Katalog der Einzelfuttermittel, geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1017 der Kommission, angeglichen. Diese Überarbeitung der Terminologie war notwendig, um die Art des erwähnten Rohstoffs besser zu verdeutlichen.

Die Liste der zur Fütterung von Schweinen zugelassenen Rohstoffe und die damit verbundenen Anforderungen wurden wie folgt überarbeitet:

— Entkernte Johannisbrotschoten, Tiermehl, Eiweißlysate, Hafer, getrocknete Kartoffeln, Maniok, einsilierte Rübenpressschnitzel, Sesamextraktionsprodukt, Kokos-Extraktionsschrot und Destillationserzeugnisse sowie Molke und Buttermilch wurden entfernt, weil sie im Schweinezuchtgebiet kaum oder gar nicht mehr angebaut werden, weil sie durch neue Rechtsvorschriften (Tiermehl) verboten wurden, weil sie schwer zu beschaffen sind, weil sie von schlechter ernährungsphysiologischer Qualität sind oder weil sie aus technischen oder Qualitätsgründen nicht verwendet werden. Mit dieser Änderung wird die Möglichkeit der Verwendung von Rohstoffen von außerhalb des Zuchtgebiets, die nicht mehr oder nur noch in geringem Umfang verwendet werden, aufgehoben und werden diese Rohstoffe durch andere aus dem geografischen Gebiet ersetzt. Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird dadurch gestärkt, ohne dass die Qualität des fertigen Schinkens dadurch beeinträchtigt wird.

— Die folgenden Rohstoffe wurden hinzugefügt: Maissilage (jetzt auch dem Futter für Schweine in der Endmastphase hinzugefügt), Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter (jetzt auch dem Futter für Schweine in der Endmastphase hinzugefügt), Vollkolben-Maismehl, Getreideschlempe, getrocknet und Solubles (jetzt auch dem Futter für Schweine in der Endmastphase hinzugefügt), Rapsschrot, Fette mit einem Schmelzpunkt über 36 °C (jetzt auch dem Futter für Schweine in der Endmastphase hinzugefügt) und geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen (nur dem Futter für Ferkel in der Vormastphase hinzugefügt).

  Diese Änderung war notwendig, weil diese Rohstoffe in dem Gebiet angebaut werden, in dem die Schweine gezüchtet werden – oft von den Schweinezüchtern selbst – und weil sich ihr Nährwert dank der Forschung und genetischer Verbesserung verbessert hat. Sie stärken auch den Zusammenhang zwischen „Prosciutto di San Daniele" und dem geografischen Gebiet.

— Die zulässigen Mengen der folgenden Rohstoffe wurden geändert: Buttermilch (nur für Ferkel in der Vormastphase), Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter, Mais, Hirsegras, Gerste, Weizen, Triticale, getrocknete Zuckerrübenschnitzel, Luzerne (hochtemperaturgetrocknet), Erzeugnisse aus der Extraktion von Sojabohnen, Erzeugnisse aus der Extraktion von Sonnenblumenkernen, Erbsen und andere Körnerleguminosen.

Diese Änderung wurde in Anbetracht der Verfügbarkeit dieser Rohstoffe im Erzeugungsgebiet und der von der Futtermittelindustrie im letzten Jahrzehnt gewonnenen wissenschaftlichen Erkenntnisse vorgenommen. Die Mengen wurden erhöht, weil es sich um Futtermittelbestandteile handelt, die seit jeher die Grundlage der traditionellen Ernährung der Schweine bilden und weil sie in der Regel in dem geografischen Gebiet – oft von den Schweinezüchtern für den Eigenbedarf – angebaut werden. Außerdem tragen sie dazu bei, die Ballaststoffaufnahme und die Vitalfunktionen der Schweine zu verbessern. Die Verwendung dieser Materialien in größeren Mengen ändert nichts an den Eigenschaften des g. U.-Erzeugnisses, verstärkt aber den Zusammenhang mit dem Gebiet.

— Die Toleranz von 10 %, die für die Mengen der einzelnen in den Futtermitteln enthaltenen Rohstoffe gilt, wurde unter Bezugnahme auf Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 angepasst, um den Text mit den geltenden Rechtsvorschriften für die Ernährung von Vieh in Einklang zu bringen.

— Die folgenden neuen Grenzwerte werden mit dieser Änderung eingeführt: Die Menge an Rohfett aus Produkten, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Raps gewonnen werden, darf 2,5 % der täglichen Aufnahme von Trockenmasse nicht überschreiten, und der Fettgehalt ist auf 5 % der täglichen Aufnahme von Trockenmasse begrenzt. Diese Grenzwerte führen zu einem qualitativ hochwertigen Fettgewebeanteil außen an den Schweinekeulen.

5.19. *Nicht-kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt C der vorherigen Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) festgelegte Definition der Phasen der Schweinehaltung findet sich nun in Artikel 5.2 (*Schweinehaltung*) und wurde wie folgt geändert.

Die Höchstdauer der Saugferkelphase wurde von 30 in 28 Tage geändert, wie in der Richtlinie 2008/120/EG des Rates Anhang I Kapitel II Buchstabe C festgelegt.

Die Phase bis zum Absetzen der Ferkel hat sich von 80 Tagen auf 3 Monate verlängert, und für Absetzerferkel ist jetzt ein Höchstgewicht vorgesehen (40 kg). Diese beiden Parameter, die beide gleichzeitig eingehalten werden müssen, gewährleisten ein allmähliches und ausgewogenes Wachstum der Schweine in dieser Phase, das eines der wichtigsten Merkmale der Aufzucht von „schweren“ Schweinen im Erzeugungsgebiet ist.

Die Vormastphase endet nun spätestens mit 5 Monaten, um ein ausgewogenes Wachstum vor der Endmastphase zu gewährleisten. Das Höchstgewicht von Schweinen am Ende der Vormastphase wurde von 80 kg auf 85 kg angehoben, was auf Entwicklungen in den Bereichen Genetik und Ernährung sowie auf die Anwendung von Tierschutznormen zurückzuführen ist, die eine allgemeine Verbesserung der Wachstumsfähigkeit von Schweinen bewirkt haben.

Der Text nennt keine Gewichtsspanne für die Endmastphase mehr, sondern stattdessen das genaue Gewicht der Schweineschlachtkörper für die nächste Phase des Prozesses, die Schlachtung.

5.20. *Redaktionelle Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die Angaben zur Einstufung der Schlachtkörper und zum Tierwohl in Abschnitt C der vorherigen Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) finden sich nun in den Artikeln 5.2 (*Schweinehaltung*) und 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*). Die allgemeinen Bestimmungen zum Tierwohl und zur landwirtschaftlichen Infrastruktur wurden gestrichen, da sie bereits im EU-Recht (Richtlinie 2008/120/EG des Rates) enthalten sind.

5.21. *Redaktionelle Änderung: Ursprungsnachweis*

Die Angaben zur Kontrolle der landwirtschaftlichen Betriebe in Abschnitt C der vorherigen Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) wurden geändert. Diese Informationen sind nun in Artikel 4 (*Ursprungsnachweis*) zu finden, und der Text wurde überarbeitet, ohne den Inhalt zu ändern. Er nennt nun alle Kategorien von Marktteilnehmern entlang der Kette, um die Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di San Daniele“ zu gewährleisten.

5.22. *Nicht-kritische Änderung: Kennzeichnung*

Die Angaben zur Kennzeichnung von Schweinen, die in Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) und unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments aufgeführt waren, finden sich nun in Artikel 5.2 (*Schweinehaltung*) und wurden wie folgt geändert.

Die Frist für die Schlagstempel-Kennzeichnung wurde von „30 Tagen“ in „bis zum Absetzen“ geändert, um sicherzustellen, dass das Rohmaterial bis auf den Bestand zurückverfolgt werden kann, in dem das Schwein abgeferkelt wurde.

Um die Durchsetzung der Produktspezifikation zu verbessern, wurde eine Beschreibung der Informationen hinzugefügt, die der Schlagstempel des Herkunftsbestands enthalten muss. Die derzeit verwendeten Werkzeuge entsprechen bereits diesen neuen Produktspezifikationen.

Um maximale Klarheit und Transparenz bei der Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di San Daniele“ zu gewährleisten, wurde eine Referenztabelle hinzugefügt, aus der hervorgeht, welcher Buchstabe für den Monat des Abferkelns zu verwenden ist. Diese Angabe muss im Schlagstempel enthalten sein.

Angesichts der technischen Entwicklungen wurde die Möglichkeit hinzugefügt, neben oder anstelle der Schlagstempel-Kennzeichnung auch andere Nämlichkeitsmittel zu verwenden.

Die Vorschrift für die Berechnung des Alters eines Schweins in Monaten wurde präzisiert, sodass die Einhaltung der Beschränkungen in den einzelnen Aufzuchtphasen zweifelsfrei überprüft werden kann.

Der Verweis auf die Kennzeichnung durch den Landwirt wurde aus Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments entfernt, da er sich auf die Kontrollen und das Rückverfolgbarkeitssystem und nicht auf die Kennzeichnung des Erzeugnisses bezieht.

5.23. *Redaktionelle Änderung: Kontrolle*

Die Angaben zum Kontrollsystem für die Verbringung von Schweinen, zu Kennzeichnungen und Bescheinigungen in Abschnitt C der vorherigen Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) wurden geändert. Diese Angaben sind nun in Artikel 4 (*Ursprungsnachweis*) zu finden. Im neuen Text sind alle Kategorien von Marktteilnehmern in der Kette genannt, um die Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di San Daniele“ zu gewährleisten.

5.24. *Nicht-kritische Änderung: Kennzeichnung*

Die Angaben zum Stempeln von Schweinekeulen im Schlachthof, die in Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) und unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments enthalten waren, finden sich nun in Artikel 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*) und wurden wie folgt geändert.

Durch die Änderung wird die Klarheit verbessert, indem die Begriffe „Kennzeichnung durch den Landwirt“ durch „Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs“ und „unauslöschlicher Stempel des Schlachthofs“ durch „Schlachthofkennzeichnungsstempel“ ersetzt werden.

Um die Durchsetzung der Produktspezifikation zu verbessern, werden die Anforderungen an den Schlachthofkennzeichnungsstempel nun klarer beschrieben. Die derzeit in den Schlachthöfen verwendeten Stempel erfüllen diese Anforderungen bereits. Angesichts der technischen Entwicklungen wurde die Möglichkeit hinzugefügt, neben dem oder anstelle des Schlachthofkennzeichnungsstempel(s) auch andere Nämlichkeitsmittel zu verwenden.

Der Verweis auf den Schlachthofstempel wurde aus Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments entfernt, da er sich auf die Prüfungen und das Rückverfolgbarkeitssystem und nicht auf die Kennzeichnung des Erzeugnisses bezieht.

5.25. *Redaktionelle Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die Angaben zu den Zerlegungsbetrieben in Abschnitt C der vorherigen Produktspezifikation (*Geografisches Gebiet*) finden sich nun in Artikel 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*) und wurden dahin gehend geändert, dass die Zerlegung der Schlachtkörper auch in eigens dafür vorgesehenen und im Kontrollsystem registrierten Zerlegungsbetrieben erfolgen kann, wie dies bereits in der vorherigen Fassung der Fall war.

5.26. *Redaktionelle Änderung: Geografisches Gebiet*

Die Karten des geografischen Gebiets in Abschnitt C (*Geografisches Gebiet*) der vorherigen Produktspezifikation und das Verzeichnis der Referenzdokumente zu diesem Abschnitt wurden gestrichen.

5.27. *Redaktionelle Änderung: Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Abschnitt D der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Ursprung des Erzeugnisses in Bezug auf das geografische Gebiet*) wurde geändert und der Inhalt unter Beibehaltung der wesentlichen historischen Angaben gestrafft. Diese Informationen sind nun in Artikel 6 (*Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*) zu finden.

5.28. *Redaktionelle Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die Angaben zu den einzelnen Phasen des Produktionsverfahrens, die in der vorherigen Produktspezifikation in Abschnitt E (*Erzeugungsverfahren*) zu finden waren, finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele“*) und wurden um eine Liste der einzelnen Schritte bei der Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“ ergänzt, die nun auch die bereits in der vorherigen Fassung vorgesehenen Prozesse „Stempeln mit dem Datum des Beginns der Reifung“ und „Brandmarken mit dem Logo“ umfasst. Der italienische Begriff für die Phase des Trocknens der Schinken wurde von *stagionatura* (Reifung) in *affinamento* (Verfeinerung) geändert, um diesen Verarbeitungsschritt eindeutig zu kennzeichnen.

5.29. *Nicht-Kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) enthaltenen Angaben zu den Produktionsschritten des Ruhenlassens, Kühlens und Trimmens finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele“ – Ruhenlassen, Kühlen und Trimmen*) und wurden wie folgt geändert.

Die Höchstfrist für die Lieferung von Schweinekeulen vom Schlachthof zur Trockenanlage wurde von „120 Stunden“ in gleichwertige „5 Tage“ geändert.

Die Lagerung der Schweinekeulen in einem Kühlraum vor dem Trocknen ist jetzt fakultativ. Mit dieser Änderung wird den Verbesserungen bei der Leistung der Kühlanlagen in Schlachthöfen und in Fahrzeugen Rechnung getragen.

Die Möglichkeit, einen getrimmten Schinken nachzutrimmen, ist nun ausdrücklich vorgesehen. Dieses Verfahren verändert die Eigenschaften des Endprodukts nicht.

Es wurde eine Vorschrift eingeführt, nach der es im Kontrollsystem registrierten Trockenbetrieben, die nicht für die Herstellung von g. U.-Schinken zugelassen sind, untersagt ist, Schweinekeulen mit noch vorhandenem Fuß zu verarbeiten. Diese Maßnahme ist notwendig, um eine klare Trennung von „Prosciutto di San Daniele“ und anderen ähnlichen Erzeugnissen in Produktionsstätten zu gewährleisten und die Rückverfolgung zu erleichtern, und um eine betrügerische Verwendung der g. U. zu verhindern.

5.30. *Nicht-kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) enthaltenen Angaben zu den Produktionsschritten der Salzung und Pressung finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele“ – Salzung und Pressung*) und wurden wie folgt geändert. Keine dieser Änderungen hat Auswirkungen auf die Qualität des Endprodukts.

Mit der Änderung wird die Möglichkeit einer kürzeren Salzungsdauer als „ein Tag pro Kilogramm Gewicht“ eingeführt, wenn der Schinkenheger aufgrund der Erfahrung mit den tatsächlichen Salzungs- und Entsalzungszeiten oder des Feuchtigkeitsgehalts oder des Gewichts der Schweinekeulen zu dem Schluss kommt, dass die Salzung lange genug gedauert hat, um dem Schinken die typischen Merkmale von „Prosciutto di San Daniele“ zu verleihen.

Der allgemeine Verweis auf „hohe Luftfeuchtigkeit“ wurde durch die Vorschrift ersetzt, dass die Luftfeuchtigkeit „mindestens 65 %“ betragen muss.

Der Temperaturbereich wurde von „0–3 °C“ auf „0–5 °C“ erhöht, da die bisherigen Werte sehr restriktiv waren und beim Betreten des Kühlhauses überschritten werden konnten. Dies hat keinen Einfluss auf die tatsächliche Temperatur der Schweinekeulen.

Das wiederholte Massieren und Pressen des Fleisches muss nicht mehr „nach der Hälfte der festgelegten Salzungszeit“ erfolgen, da diese Vorschrift, wonach das Massieren nach genau der Hälfte der Salzungszeit erfolgen muss, schwer einzuhalten ist und es hierfür keine sachliche Begründung gibt. Das Pressen kann nun durch mehrmaliges Massieren der Schweinekeulen und/oder durch konstanten Druck erfolgen; die Wahl des Verfahrens liegt im Ermessen des Schinkenhegers, der aufgrund seiner Erfahrung in der Lage ist, die beste Methode entsprechend den Eigenschaften des Produkts zu bestimmen.

Im Interesse der Klarheit wurden Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen für die Kühlhäuser, in denen das Pressen stattfindet, angegeben.

5.31. *Nicht-kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) enthaltenen Angaben zur Ruhephase im Produktionsverfahren finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele" – Salzung, Pflege und Erhöhung der Temperatur*) und wurden wie folgt geändert.

Die Mindestruhezeit wurde von 60 auf 75 Tage erhöht. Diese Änderung ist notwendig, weil schwerere frische Schweinekeulen verwendet werden.

Die Ruhezeit ist nicht mehr auf 90 Tage begrenzt. Diese Änderung ist notwendig, damit der Schinkenheger entsprechend seiner Erfahrung entscheiden kann, wann er die Ruhezeit unter Berücksichtigung der besonderen Merkmale der Schweinekeulen beendet.

Die Mindestwerte für die Luftfeuchtigkeit im Ruheraum wurden von 70 % in 45 % und die Höchstwerte von 80 % in 90 % geändert, und die Mindesttemperatur in diesem Raum wurde von 4 °C auf 1 °C gesenkt. Diese Änderung hat keinen Einfluss auf die Eigenschaften des Endprodukts; sie zielt darauf ab, den Trocknungsprozess zu optimieren und das Auftreten von Mängeln zu verhindern.

5.32. *Nicht-kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) enthaltenen Angaben zur Waschphase im Produktionsverfahren finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele" – Waschen*) und wurden wie folgt geändert.

Mit dieser Änderung wird die Phase der „Temperaturerhöhung", die dem Waschen vorausgeht, genau definiert, da es sehr wichtig ist, dass die Temperatur des Produkts vor dem Waschen schrittweise erhöht wird.

Die Möglichkeit, Bürsten zum Waschen zu verwenden, wurde gestrichen, da ihre Verwendung aus hygienischen Gründen nicht mehr möglich ist. Aus demselben Grund ist das Waschen auch nicht mehr zwingend vorgeschrieben.

5.33. *Nicht-kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) enthaltenen Angaben zur Trocknungsphase der Schinken finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele" – Trocknung und Vorbereitungen zum Aufhängen zum Trocknen*) und wurden wie folgt geändert.

Der Text legt keine Grenzwerte für die Luftfeuchtigkeit, die Temperatur oder die Dauer der Trocknungsphase mehr fest, sondern überlässt dies dem sorgfältigen Ermessen des Schinkenhegers. Dieser traditionelle menschliche Faktor ist entscheidend für die typische Verarbeitung von „Prosciutto di San Daniele".

Die italienische Bezeichnung für den Schritt, bei dem die Schinken zum Trocknen aufgehängt werden, wurde von *prestagionatura* in *pre-affinamento* geändert, da *stagionatura* – und damit auch *prestagionatura* – zu Verwechslungen und Missverständnissen führen kann.

Der Temperaturbereich, in dem der Schinken für die Aufhängung zum Trocknen vorbereitet wird (das *pre-affinamento*), wurde von „12 °C–14 °C zu Beginn und 14 °C–19 °C am Ende" auf „11 °C–20 °C" erweitert. Mit dieser Änderung wird ein technischer Aspekt vereinfacht, ohne dass sich dies auf die Eigenschaften des Endprodukts auswirkt.

5.34. *Nicht-kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) und unter Punkt 5.3 des Einzigen Dokuments enthaltenen Angaben zur Phase des Aufhängens der Schinken zum Trocknen finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele" – Aufhängen zum Trocknen und Lardieren*) und wurden wie folgt geändert.

Der italienische Begriff für die Phase des Aufhängens der Schinken zum Trocknen wurde von *stagionatura* in *affinamento* geändert, weil Ersterer zu Verwirrung und Missverständnissen führen kann.

Die Vorschrift, wie die Schinken relativ zu Fenstern zu platzieren sind, wurde gestrichen, da die Luftzirkulation in den Pökelräumen dafür sorgt, dass die Schinken allmählich trocknen und somit das gleiche Ergebnis erzielt wird. Diese Änderung wurde auch in Nummer 5.3 des Einzigen Dokuments vorgenommen. Der Verweis auf die Art der Klimaanlagen, die für die Verwendung in Produktionsanlagen zulässig sind, wurde geändert, um eine angemessenere Definition zu geben.

Im Text heißt es nicht mehr, dass diese Phase „in der Regel acht Monate dauert", da dies eine allgemeine Aussage ist. Die neue Mindestverarbeitungszeit beträgt 400 Tage, was 13 Monaten und 4 Tagen entspricht, einschließlich der bereits erwähnten Phase des Aufhängens der Schinken zum Trocknen, die nach wie vor etwa 8 Monate dauert.

Die Schinken können nun mehr als zweimal lardiert werden: Das Lardieren trägt zur Entwicklung und Erhaltung der für den „Prosciutto di San Daniele" typischen Qualitätsmerkmale bei, indem es ihn weich hält und die Bildung einer Kruste auf der Oberfläche verhindert.

Aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen sieht der Text nun vor, dass das Waschen erst vor dem Entbeinen erfolgen darf.

Die Aussage, dass „alle künstlichen Trocknungsverfahren" verboten sind, wurde gestrichen, da sie zu allgemein und unklar war.

5.35. *Kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) und unter Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments enthaltenen Angaben zur Dauer des Produktionsverfahrens finden sich nun in den Artikeln 2 (*Beschreibung des Erzeugnisses*) und 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele" – Brandmarken mit dem Logo*) und wurden wie folgt geändert.

Mit dieser Änderung wird die Mindestverarbeitungszeit von 12 Monaten auf „mindestens 400 Tage" erhöht. Diese Änderung war notwendig, weil die Verwendung schwererer frischer Schweinekeulen eine längere Mindesttrocknungszeit erfordert, damit diese richtig trocknen können. Außerdem verbessern längere Reifungszeiten die organoleptischen Eigenschaften von „Prosciutto di San Daniele" noch weiter.

Aus diesen Gründen wurde die Möglichkeit einer Verkürzung der Mindestverarbeitungszeit für Keulen, die das zulässige Mindestgewicht knapp überschreiten, gestrichen.

Die Mindestreifungszeit ist nun auch als Produktmerkmal unter Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments aufgeführt.

5.36. *Nicht-kritische Änderung: Erzeugungsverfahren*

Die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) und unter den Punkten 3.2 und 3.6 des Einzigen Dokuments aufgeführten Angaben zum Prozess der Kennzeichnung von Schinken mit dem Logo finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele" – Brandmarken mit dem Logo*) und wurden wie folgt geändert.

Der Text enthält nun eine Beschreibung der Brandmarkungsoptionen, wobei darauf hingewiesen wird, dass ein Schinken mehr als einmal gebrandmarkt werden kann, und es werden Produktspezifikationen für das Logo angegeben. Mit der Änderung wurde die Beschreibung des Logos „Prosciutto di San Daniele" verbessert, das bei portioniertem Schinken auf jede Portion gebrandmarkt sein muss.

Im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di San Daniele" ist der Hinweis auf den Identifizierungscode auf dem Logo nun klarer formuliert: Er muss den Hersteller identifizieren, der das Produktionsverfahren durchgeführt hat.

Das auf Schinken gebrandmarkte Logo kann nun kleine zusätzliche Nämlichkeitszeichen enthalten, die das Gesamtbild des Logos für das bloße Auge nicht verändern, aber es ermöglichen, es als Originalzeichen zu identifizieren, das mit einem zertifizierten Brenneisen hergestellt wurde und keine betrügerische Kopie ist.

Wie bereits in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation erlaubt die Vereinigung als Eigentümerin der Brenneisen jedem in das Kontrollsystem der g. U. eingetragenen Erzeuger, der die Anforderungen der Produktspezifikation „Prosciutto di San Daniele" erfüllt – unabhängig davon, ob dieser Erzeuger der Vereinigung angehört –, diese Brenneisen zur Zertifizierung des g. U.-Erzeugnisses zu verwenden.

Angesichts der technischen Entwicklungen wurde die Möglichkeit hinzugefügt, neben oder anstelle des Brandmarkens auch andere Nämlichkeitsmittel zu verwenden. Diese Bestimmung wurde auch in die Punkte 3.2 und 3.6 des Einzigen Dokuments aufgenommen.

5.37. *Redaktionelle Änderung: Kontrolle*

Die Verweise auf die Kontrolle der Trockenbetriebe in Abschnitt E der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) wurden gestrichen.

5.38. *Nicht-kritische Änderung: Kontrolle*

Die Angaben zur Verbringung von Schinken während des Reifungsprozesses in Abschnitt E der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) finden sich nun in Artikel 5.5 (*Verbringung von Schinken während der Reifung*) und wurden durch die Neuformulierung des Teils über die Verbringung von Schinken vor Ablauf von 180 Tagen geändert. Diese Änderung verbessert die Klarheit ohne inhaltliche Veränderung.

5.39. *Nicht-kritische Änderung: Kennzeichnung*

Die Angaben zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit ab Beginn des Reifungsprozesses, die in Abschnitt E der vorherigen Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) und unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments enthalten waren, finden sich nun in Artikel 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele" – Stempeln mit dem Datum des Beginns der Reifung*) und wurden geändert, um die Anforderungen an den Datumsstempel für den Beginn der Reifung besser darzustellen.

Die Stempel zur Kennzeichnung von Schinken müssen nicht mehr die Abkürzung „D.O.T." enthalten, die für den veralteten Begriff *Denominazione di Origine Tutelata* [Gesicherte Ursprungsbezeichnung] stand. Stattdessen ist das Akronym „P.S.D." – „Prosciutto di San Daniele" – zu verwenden, die eingetragene geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.). Um die Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di San Daniele" zu verbessern, muss auf dem Datumsstempel für den Beginn der Reifung auch die Chargennummer des Produkts angegeben sein.

Angesichts der technischen Entwicklungen wurde die Möglichkeit hinzugefügt, neben oder anstelle des Datumsstempels für den Beginn der Reifung auch andere Nämlichkeitsmittel zu verwenden.

Der Verweis auf das Stempeln frischer Schweinekeulen wurde aus Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments gestrichen, da er sich auf die Kontrollen und das Rückverfolgbarkeitssystem und nicht auf die Kennzeichnung bezieht.

5.40. *Redaktionelle Änderung: Ursprungsnachweis*

Die Angaben zu den Kontrollverfahren in Bezug auf die Datumsstempel für den Beginn der Reifung und die auf den Schinken gebrandmarkten Logos, die früher Teil von Abschnitt E der Produktspezifikation (*Erzeugungsverfahren*) waren, finden sich jetzt in Artikel 4 (*Ursprungsnachweis*).

Das Verzeichnis der Referenzdokumente zu Abschnitt E der Produktspezifikation wurde gestrichen.

5.41. *Redaktionelle Änderung: Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Angaben in Abschnitt F der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen*) und unter Punkt 5 des Einzigen Dokuments wurden geändert. Eine geänderte Fassung dieser Informationen, bei der nur Inhalt beibehalten wurde, der den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet belegt, ist nun in Artikel 6 (*Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*) zu finden. In dieser komprimierten Fassung wurden die Schlüsselelemente, die den Zusammenhang zwischen „Prosciutto di San Daniele" und dem geografischen Gebiet verdeutlichen, nicht verändert. Ebenso wurde Punkt 5 des Einzigen Dokuments neu formuliert, wobei die wichtigsten Angaben knapper gefasst worden sind und ein Hinweis auf die traditionellen Elemente aufgenommen wurde, die die Besonderheit der Schweine und der Schinkenherstellungstechniken ausmachen.

5.42. *Redaktionelle Änderung: Kontrolle*

Abschnitt G der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Kontrollstruktur gemäß Artikel 10 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates*) wurde geändert. Diese Informationen sind nun in den Artikeln 4 (*Ursprungsnachweis*) und 7 (*Kontrolle*) zu finden. Die Informationen über die Kontrollstelle wurden aktualisiert.

5.43. *Redaktionelle Änderung: Kennzeichnung*

Die Angaben zur Reihenfolge der Symbole zur Identifizierung der Rohstoffe und des Enderzeugnisses während der Verarbeitung, die in Abschnitt H der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Spezifische Angaben zu Kennzeichnungsangaben im Zusammenhang mit dem Begriff „g. U." und gleichwertigen nationalen Begriffen* – im Folgenden „*Kennzeichnung*") und unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments enthalten waren, finden sich nun in den Artikeln 5 (*Erzeugungsverfahren für „Prosciutto di San Daniele"*) und 8 (*Aufmachung, Vermarktung und Kennzeichnung*). Dieser Inhalt wurde geändert, um eine detaillierte Beschreibung der Symbole und Zeichen zur Kennzeichnung von „Prosciutto di San Daniele" in der chronologischen Reihenfolge der Verarbeitung zu geben. Diese Angabe wurde aus Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments gestrichen, da sie sich auf die Kontrollen und die Rückverfolgbarkeit und nicht auf die Kennzeichnung bezieht. Mit diesen Änderungen soll das System der Rückverfolgbarkeit von „Prosciutto di San Daniele" verbessert werden.

5.44. *Nicht-kritische Änderung: Kennzeichnung*

Die Angaben zum Vorhandensein des Logos auf den einzelnen Aufmachungsformen, die in Abschnitt H der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Kennzeichnung*) und unter den Punkten 3.2 und 3.6 des Einzigen Dokuments enthalten waren, finden sich jetzt in Artikel 8 (*Aufmachung, Vermarktung und Kennzeichnung*) und wurden wie folgt geändert.

Der Text legt nun detailliert fest, wie die einzelnen Formen von „Prosciutto di San Daniele" zu präsentieren und zu vermarkten sind. Er enthält nun auch Angaben zur Darstellung des Produktnamens und des Logos sowie obligatorische Kennzeichnungsangaben für die einzelnen Aufmachungsformen.

Der Text legt nun die Kennzeichnungselemente fest, die bei „Prosciutto di San Daniele" mit und ohne Knochen stets vorhanden sein müssen, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und zu verhindern, dass sie während der Vermarktungsphase entfernt werden.

Der Text beschreibt nun eindeutig, wie die Dauer der Reifungszeit (in Monaten) für Schinken mit und ohne Knochen zu berechnen ist. Diese Änderung ist notwendig, um sicherzustellen, dass die Reifungszeit von allen Marktteilnehmern oder Aufsichtsbehörden korrekt und eindeutig berechnet wird.

Es wurde festgelegt, dass „Prosciutto di San Daniele", wenn er in vorverpackten Scheiben verkauft werden soll, im abgegrenzten geografischen Gebiet entbeint werden muss. Mit dieser Vorschrift wird ausschließlich bezweckt, die Qualität des aufgeschnittenen vorverpackten Erzeugnisses zu erhalten und Betrug zu verhindern. Dies war bereits indirekt durch Abschnitt C der vorherigen Fassung der Produktspezifikation impliziert, in dem es hieß, dass sich die Schneidbetriebe im Erzeugungsgebiet befinden müssen und dass alle von diesen Betrieben durchzuführenden Vorgänge in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden müssen.

Es ist jetzt festgelegt, dass der entbeinte Schinken vor dem Aufschneiden auf unter 0 °C abgekühlt werden kann, da dies dazu beiträgt, die typischen Merkmale des „Prosciutto di San Daniele" zu erhalten und die Entstehung von Mängeln beim Aufschneiden und Verpacken zu verhindern.

Die Produktspezifikationen des Logos sind nun genau beschrieben und mit einem Bild des Logos selbst illustriert. Diese Änderung verbessert die Klarheit dieser Angabe, was für die korrekte Darstellung von Bildern erforderlich ist. Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wurde ebenfalls geändert und enthält jetzt eine Abbildung des Logos.

Es ist jetzt festgelegt, dass der Name „Prosciutto di San Daniele" in italienischer Sprache belassen werden muss, damit das Erzeugnis überall auf der Welt unverkennbar ist.

5.45. *Redaktionelle Änderung: Kontrolle*

Die Angaben zu den Kontrollen der Brenneisen, zur Bedeutung der Logos für das Enderzeugnis und zu den Verstößen gegen die Vorschriften in Abschnitt H der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Kennzeichnung*) finden sich nun in den Artikeln 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele" – Brandmarken mit dem Logo*) und 8.2 (*Wiedergabe des Logos und Verwendung der Bezeichnung*). Diese Angaben wurden entweder beibehalten oder es wurden Details gestrichen, die für die Produktspezifikation irrelevant waren.

5.46. *Redaktionelle Änderung: Kennzeichnung*

Die Angaben zu den Rückverfolgbarkeitszeichen, die im Schlachthof und in der Trockenanlage auf dem Fleisch angebracht werden, in Abschnitt H der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Kennzeichnung*) finden sich nun in den Artikeln 5.3 (*Schlachten und Zerlegen*) und 5.4 (*Verarbeitungsschritte von „Prosciutto di San Daniele"*) und wurden ohne inhaltliche Änderungen der Reihenfolge der einzelnen Verarbeitungsschritte angepasst.

5.47. *Nicht-kritische Änderung: Kennzeichnung*

Die Angaben zur Kennzeichnung von „Prosciutto di San Daniele“ mit und ohne Knochen und von aufgeschnittenem vorverpacktem „Prosciutto di San Daniele“ in Abschnitt H der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Kennzeichnung*) und unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments finden sich nun in Artikel 8.3 (*Kennzeichnung*) und wurden wie folgt geändert.

Für alle Aufmachungsformen, die für den Verkauf von „Prosciutto di San Daniele“ verwendet werden, wurde die Kennzeichnung überarbeitet, um die Präsentation auf dem Markt zu vereinheitlichen und den Wiedererkennungswert des Produkts zu erhöhen.

Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wurde geändert und enthält nun eine Zusammenfassung der wichtigsten Kennzeichnungsvorschriften.

5.48. *Redaktionelle Änderung: Kennzeichnung*

Die Einzelheiten der zusätzlichen Angaben zur Kennzeichnung aus Abschnitt H der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (*Kennzeichnung*) finden sich jetzt in Artikel 8.3 (*Kennzeichnung*) und wurden geändert, wobei die Konzepte der vorherigen Fassung der Produktspezifikation beibehalten wurden, aber klarer unterschieden wird, welche Begriffe verwendet werden dürfen und welche nicht, und irrelevante Inhalte gestrichen wurden.

5.49. *Redaktionelle Änderung*

Abschnitt I der vorherigen Produktspezifikation (*Einzuhaltende nationale Rechtsvorschriften*) wurde gestrichen.

5.50. *Redaktionelle Änderung*

Die Anhänge der Produktspezifikation („Richtlinie 14/1992“, „DAR 03/04 vom 9. November 2004“ und „*Mitgliedsbeiträge, ordentliche Beiträge und ordentliche Beiträge zur Förderung der g. U.*“) wurden gestrichen.

EINZIGES DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele“

EU-Nr.: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses*

„Prosciutto di San Daniele“ ist ein Rohschinken (*prosciutto crudo*), der eingesalzen und mindestens 400 Tage lang luftgetrocknet wurde, gerechnet ab dem Beginn der Reifung. „Prosciutto di San Daniele“ hat die charakteristische Gitarrenform mit anhängendem distalem Teil der Keule (Fuß). Ein ganzer „Prosciutto di San Daniele“ mit Knochen darf nicht weniger als 8,3 kg und nicht mehr als 12,8 kg wiegen. Das Fleisch ist zart, das Fett ist weiß und steht im richtigen Verhältnis zum mageren Teil, der rot und rosa ist und eine Fettmarmorierung aufweist. Er hat einen delikaten Geschmack mit ausgewogener Aromenfülle und einem ausgeprägteren Nachgeschmack. Aufgrund der langen Reifezeit besitzt er ein wohlriechendes Aroma von luftgetrocknetem Schinken.

Die physikalischen und chemischen Eigenschaften von „Prosciutto di San Daniele“, wie sie am Biceps femoris vor dem Brandmarken des Schinkens mit dem Logo geprüft werden, sind folgende:

— Feuchtigkeitsgehalt nicht unter 57,0 % und nicht über 63,0 %;

— Salzgehalt (Natriumchlorid) von mindestens 4,3 % und höchstens 6,0 %;

— Proteolysewert von nicht mehr als 31 %;

— Wasseraktivität (aw) nicht über 0,930.

„Prosciutto di San Daniele“ kann als ganzer Schinken mit oder ohne Knochen verkauft werden, und er kann auch in Portionen unterschiedlicher Form und unterschiedlichen Gewichts geschnitten werden. Unabhängig vom Format muss der Schinken mit einem auf die Schwarte gebrandmarkten Logo und/oder einem anderen Nämlichkeitsnachweis versehen sein, der die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs und des Schinkens sicherstellt oder garantiert.

„Prosciutto di San Daniele“ wird auch als vorverpackter und aufgeschnittener Schinken verkauft. Für Schinken, der aufgeschnitten und verpackt werden soll, beträgt die Mindestreifungszeit 430 Tage; der Feuchtigkeitsgehalt ist auf 62,0 % begrenzt und die Wasseraktivität (aw) darf 0,920 nicht überschreiten.

3.3. *Futter und Rohstoffe*

Lebende Tiere

Die frischen Schweinekeulen, die für die Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“ verwendet werden, müssen aus dem unter Punkt 4 definierten Aufzuchtgebiet stammen und von Nachkommen von:

a) Ebern der traditionellen Rassen Large White Italiana, Landrace Italiana und Duroc Italiana, verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen, und Sauen der traditionellen Rassen Large White Italiana und Landrace Italiana, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen;

b) Ebern der unter a) genannten traditionellen Rassen und gekreuzten Sauen oder Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsprogrammen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

c) Ebern und Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsprogrammen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

d) Ebern der anderen unter c) genannten Kreuzungstypen und Sauen der unter a) genannten traditionellen Rassen.

Die für die Herstellung des Produkts verwendeten frischen Schweinekeulen dürfen nicht stammen von:

— Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere Stressempfindlichkeit (PSS);

— Ebern oder Sauen.

Futter

Das Futter der Schweine muss aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem sie aufgezogen werden. In manchen Jahren könnte es jedoch aus klimatischen oder wirtschaftlichen Gründen technisch nicht möglich sein, 100 % der Futtermittel-Ausgangserzeugnisse vor Ort zu beziehen. In diesem Fall muss der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet gemäß Artikel 1 der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 insoweit gewährleistet sein, als sichergestellt wird, dass mindestens 50 % der jährlichen Trockenmasseaufnahme der Schweine aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem sie aufgezogen werden. Das Futter kann sowohl in flüssiger als auch in trockener Form verabreicht werden.

Das Futter für Saugferkel muss aus Rohstoffen bestehen, die nach den geltenden EU-Rechtsvorschriften für die Ernährung von Vieh zulässig sind. Das Futter der Schweine kann mit Vitaminen, Mineralien und Aminosäuren ergänzt werden, und es können Zusatzstoffe gemäß den geltenden Rechtsvorschriften verwendet werden.

Die folgenden Rohstoffe sind für Ferkel in der Vormastphase zugelassen: Mais (bis zu 65 % der Aufnahme von Trockenmasse); Hirsegras, Gerste, Weizen, Triticale, Maisschrot und/oder Maisspindelmehl (bis zu 55 % der Aufnahme von Trockenmasse); Getreide gering genutzter Arten, Erbsen (bis zu 25 % der Aufnahme von Trockenmasse); Vollkolben-Maismehl, Weizenkleie und andere Nebenerzeugnisse der Weizenverarbeitung, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen (bis zu 20 % der Aufnahme von Trockenmasse); Maissilage, Maisklebermehl oder Maiskleberfutter, getrocknete Zuckerrübenschnitzel, Erzeugnisse aus der Extraktion von Sonnenblumenkernen, Rapsschrot, andere Körnerleguminosen, geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen (bis zu 10 % der Aufnahme von Trockenmasse); Maiskeimmehl, Melasse (bis zu 5 % der

Aufnahme von Trockenmasse); Luzerne (hochtemperaturgetrocknet) (bis zu 4 % der Aufnahme von Trockenmasse); Getreideschlempe, getrocknet und Solubles (bis zu 3 % der Aufnahme von Trockenmasse); Früchtepulpe und Tomatentrester (Tomatenpülpe) als Vormischungsträger, Leinkuchen, Leinkuchenfutter, Leinsaatmehl, Lein-Extraktionsschrotfutter, Fette mit einem Schmelzpunkt über 36 °C, Hefe (bis zu 2 % der Aufnahme von Trockenmasse); Fischmehl (bis zu 1 % der Aufnahme von Trockenmasse); Molke (bis zu 15 l pro Schwein und Tag) und Buttermilch (bis zu 250 g der Aufnahme von Trockenmasse pro Schwein und Tag).

In der Vormastphase sind außerdem die folgenden Kriterien zu berücksichtigen: Die Ernährung kann mit Vitaminen und Mineralien ergänzt werden, und es können Zusatzstoffe gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften verwendet werden; um einen qualitativ hochwertigen Fettgewebeanteil zu gewährleisten, sind der Linolsäuregehalt auf 2 % der Aufnahme von Trockenmasse und der Fettgehalt auf 5 % der Aufnahme von Trockenmasse begrenzt, und Getreide muss mindestens 45 % der gesamten Trockenmasseaufnahme ausmachen.

Die Vorschriften für die Vormastphase gelten auch für die Endmastphase, mit den folgenden Ausnahmen: Der Anteil von Getreide an der gesamten Aufnahme von Trockenmasse muss mindestens 55 % betragen, und Schweine in der Endmastphase dürfen weder Fischmehl noch geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen erhalten.

Frische Keulen

Die für die Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“ verwendeten Schweinekeulen müssen von Schlachtkörpern der Kategorie „H“ (schwer) stammen, die ein Gewicht von mindestens 110,1 kg und höchstens 168 kg aufweisen und in die Klassen „U“, „R“ oder „O“ des Handelsklassenschemas der Union für Schweineschlachtkörper fallen. Die Keulen dürfen nicht weniger als 12,5 kg und nicht mehr als 17,5 kg wiegen; Keulen, die für Nicht-EU-Länder bestimmt sind, in denen der Fuß nicht an einer Schinkenkeule belassen werden darf, dürfen nicht weniger als 12 kg und nicht mehr als 17 kg wiegen.

Die Schweinekeulen müssen nach der geltenden Norm zerlegt sein und eine äußere Fettschicht von mindestens 17 mm Dicke einschließlich der Schwarte aufweisen. Dieses Fett muss ausreichend fest sein, d. h. eine Jodzahl von höchstens 70 oder einen Linolsäuregehalt von höchstens 15 % aufweisen.

Die Verwendung der Keulen von Schweinen mit Fleischqualitätsmängeln wie PSE und DFD oder Folgeerscheinungen von Entzündungen oder Traumen ist nicht zulässig.

Keulen von Schweinen, die vor mehr als 5 Tagen geschlachtet wurden, dürfen nicht zu Schinken verarbeitet werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte der Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“, vom Trimmen der frischen Schweinekeulen bis zum Abschluss des Trocknungsprozesses, müssen innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen, das aus dem Gebiet innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde San Daniele del Friuli in der Provinz Udine in der Autonomen Region Friaul-Julisch Venetien besteht.

3.5. *Besondere Vorschriften für das Aufschneiden und Verpacken*

Um die Echtheit des „Prosciutto di San Daniele“, der in vorverpackten Scheiben verkauft wird, zu gewährleisten und damit die Verbraucher zu schützen, müssen das Aufschneiden und das Verpacken im geografischen Gebiet der Erzeugung erfolgen. Dies ist notwendig, um die Herkunft des aufgeschnittenen vorverpackten Produkts zu gewährleisten, da der aufgeschnittene Schinken nicht mehr die auf der Schwarte des „Prosciutto di San Daniele“ angebrachten Nämlichkeitszeichen aufweist. Außerdem muss sichergestellt werden, dass das Aufschneiden und Verpacken so erfolgt, dass ein Austrocknen, eine Oxidation oder eine Beeinträchtigung der ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften des „Prosciutto di San Daniele“ vermieden wird. Durch das Aufschneiden verliert der Schinken den natürlichen Schutz durch die Schwarte und ist Umwelteinflüssen stärker ausgesetzt.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

„Prosciutto di San Daniele“ muss mit einem auf die Schwarte gebrandmarkten Logo und/oder einem anderen Nämlichkeitsnachweis versehen sein, mit dem die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs und des Schinkens sichergestellt oder garantiert wird.

Das auf den Schinken gebrandmarkte Logo hat folgendes Aussehen:



Die Kennzeichnung von „Prosciutto di San Daniele“ mit oder ohne Knochen, ob im Ganzen oder portioniert verkauft, muss Folgendes enthalten:

— „Prosciutto di San Daniele“ (in italienischer Sprache), gefolgt von der Angabe *Denominazione di Origine Protetta (geschützte Ursprungsbezeichnung)* oder *DOP* (g. U.);

— den Firmennamen oder die Handelsmarke und die Anschrift des Schinkenherstellers, der in das Kontrollsystem eingetragen ist und das Produktionsverfahren abschließt oder den Schinken vermarktet.

Auf der Verpackung des in Scheiben geschnittenen „Prosciutto di San Daniele“ muss die Aufschrift „Prosciutto di San Daniele“ (in italienischer Sprache) stehen, gefolgt von der Angabe *Denominazione di Origine Protetta* oder *DOP*, dem oben abgebildeten Logo, der Identifikationsnummer des Verpackers sowie dem Identifikations-, Kontroll- und Zertifizierungscode jeder einzelnen Verpackung.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

„Prosciutto di San Daniele“ muss innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde San Daniele del Friuli in der Provinz Udine in der Autonomen Region Friaul-Julisch Venetien hergestellt werden.

Das Schweinefleisch, das für die Herstellung von „Prosciutto di San Daniele“ verwendet wird, muss von Schweinen stammen, die im geografischen Gebiet der folgenden Regionen abgeferkelt, aufgezogen und geschlachtet wurden und deren Schlachtkörper dort zerlegt wurden: Friaul-Julisch Venetien, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet des „Prosciutto di San Daniele“ ist die Gemeinde San Daniele del Friuli im mittleren Friaul, am Fluss Tagliamento, hinter dem sich die ersten Ausläufer der Karnischen Voralpen erheben.

Die besondere Topografie des Gebiets steht in Wechselwirkung mit einem Windmuster, bei dem entlang des Flusslaufs des Tagliamento warme, von der Adria kommende Winde auf kältere, von den Alpen kommende und geradlinig durch den Canale del Ferro del Tarvisano strömende Winde treffen. Dadurch entsteht ein spezielles Mikroklima, das eine sanfte Luftzirkulation und eine niedrige Luftfeuchtigkeit gewährleistet, die sich ideal für die lange Trocknung von Schinken eignet.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Ein charakteristisches Merkmal von „Prosciutto di San Daniele“ ist die Tatsache, dass der Schinken den Fuß behält, sowie das auf die Schwarte gebrandmarkte Logo und/oder die Verwendung eines anderen Nämlichkeitsnachweises. Das Belassen des Fußes an der Keule trägt dazu bei, den Schinken während der Verarbeitung zu erhalten, und macht den ganzen „Prosciutto di San Daniele“ für den Verbraucher sofort erkennbar. Die charakteristische Gitarrenform, der delikate Geschmack mit ausgewogener Aromenfülle und das wohlriechende Aroma des „Prosciutto di San Daniele“ sind unverwechselbare Merkmale, die sich aus dem Trimmen und Pressen der Keulen, der Zugabe von ausschließlich Meersalz zu Beginn des Produktionsverfahrens und der langen Trocknungszeit des Fleisches ergeben.

Die Schweinekeulen aus dem bestehenden Schweinezuchtgebiet, die von Schweinen der unter Punkt 3 genannten Rassen stammen, welche gemäß den dort genannten Bedingungen aufgezogen werden, weisen einen Fleischanteil und Geschmackseigenschaften auf, die sie von Natur aus für die Herstellung von lang gereiftem Schinken geeignet machen.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses*

„Prosciutto di San Daniele“ verdankt seine Qualität dem geografischen Gebiet, in dem er hergestellt wird, sowie den dortigen ökologischen und menschlichen Gegebenheiten. „Prosciutto di San Daniele“ erhält seine charakteristischen Eigenschaften durch das hochwertige Fett, das in den für die Poebene typischen „schweren Schweinen“ in der richtigen Menge vorhanden ist. Dieser Fettgewebeanteil wird durch die Auswahl der Rasse und das Klima des geografischen Gebiets, in dem die Schweine aufgezogen werden und aus dem die Rohstoffe für die Fütterung stammen, gewährleistet.

Das besondere Mikroklima des geografischen Erzeugungsgebiets spielt bei der langen Reifungszeit eine Rolle und trägt zur Entwicklung des Geschmacks und des Aromas von „Prosciutto di San Daniele“ bei. Aufgrund der örtlichen Boden- und Klimabedingungen ist die Produktion seit jeher ausschließlich in der Gemeinde angesiedelt, nach der der Schinken benannt wurde, und die Verarbeitung der Schweinekeulen – die traditionell aus dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet stammen – erfolgt durch hoch qualifizierte und spezialisierte Arbeitskräfte.

Von entscheidender Bedeutung ist die Erfahrung der Schinkenheger, die die von Generation zu Generation weitergegebenen spezifischen Techniken der Schinkenherstellung anwenden. Sie steuern die verschiedenen Parameter der einzelnen Phasen der Schinkenherstellung in Abhängigkeit von den klimatischen Bedingungen und den Eigenschaften der Schweinekeulen. Sie nutzen Trocknungsräume mit vielen Fenstern, in denen sie die Schinken dem natürlichen Luftzug aussetzen, der die lange und langsame Trocknung des „Prosciutto di San Daniele“ begünstigt und ihm sein charakteristisches Aroma verleiht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Mit der Veröffentlichung des Änderungsvorschlags zur g. U. „Prosciutto di San Daniele“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 299 vom 21. Dezember 2019 hat das Ministerium das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet. Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter:

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

oder:

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik (www.politicheagricole.it). Dort oben auf der Seite auf „Qualità“ klicken und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).