

Se høringsliste

5513/1182

13. 12.2021

## **HØRING AV UTKAST TIL FORSKRIFT OM BESKYTTELSE AV PROSCIUTTO DI SAN DANIELE SOM OPPRINNELSESBETEGNELSE**

På vegne av Mattilsynet sender Stiftelsen Norsk Mat med dette utkast til forskrift om beskyttelse av *Prosciutto di San Daniele* som opprinnelsesbetegnelse ut på høring, jf. lov av 10. februar 1967 om behandlingsmåten i forvaltningssaker § 37.

Søknaden om beskyttelse av produktbetegnelsen *Prosciutto di San Daniele* ble mottatt 20. november 2019. Bak søknaden står sammenslutningen Consorzio del Prosciutto de San Daniele.

*Prosciutto di San Daniele* er en skinke med en karakteristisk gitarlignende form, og den omfatter, i motsetningen til de fleste andre skinker, også skanken. En hel *Prosciutto di San Daniele* veier normalt 8-10 kg inklusive benet, og uansett ikke under 7,5 kg. Kjøttet er fast, mørt og elastisk, mens fettene er hvitt og står i riktig forhold til den magre delen, som er rød og rosa med noe fettmarmorering. Skinken har en delikat mild smak og en mere uttalt ettersmak. Den har en aromatisk karakteristisk duft, som varierer alt etter modningsgrad.

**Beskyttelse i Norge av betegnelser som allerede er beskyttet i utlandet – herunder i EU**  
*Prosciutto di San Daniele* er den fjerde utenlandske betegnelsen som søkes godkjent i Norge etter forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler (forskrift om beskyttede betegnelser). Det fremgår av § 2 tredje ledd at forskrift om beskyttede betegnelser også gjelder for utenlandske betegnelser.

I dette tilfellet dreier det seg om en søknad om beskyttelse av en italiensk betegnelse som også er beskyttet i EU etter forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbruksprodukter og næringsmidler (herunder beskyttelse av betegnelser på næringsmidler) Forordning (EU) nr. 1151/2012 er imidlertid ikke en del av EØS-avtaleverket og Norge har per i dag heller ingen andre avtaler med EU om gjensidig godkjenning av avtalepartenes beskyttede betegnelser på næringsmidler. En betegnelse som er beskyttet etter forordning (EU) nr. 1151/2012 er derfor ikke beskyttet i Norge etter forskrift om beskyttede betegnelser og vice versa. Dersom en betegnelse som er beskyttet i EU også skal oppnå tilsvarende beskyttelse i Norge, må betegnelsen søkes godkjent og beskyttes etter forskrift om beskyttede betegnelser.

Forskrift om beskyttede betegnelser er imidlertid i all hovedsak bygget opp etter mønster av forordning (EU) nr. 1151/2012. Ved behandling av saker etter den norske forskriften, legges det stor vekt på praksis etter tilsvarende bestemmelser i forordning (EU) nr. 1151/2012. Vi mener derfor at det i slike tilfeller ikke er nødvendig med en ny, full prøving av om vilkårene for beskyttelse i forskrift om beskyttede betegnelser er oppfylt eller ikke, og vi vil i utgangspunktet legge til grunn at vilkårene for beskyttelse er oppfylt også i Norge. Tilsvarende vil ikke

nødvendigvis gjelde for søknader om beskyttelse i Norge av betegnelser fra land utenfor EU som er godkjent etter andre ordninger enn forordning (EU) nr. 1151/2012.

Saker som gjelder søknader om beskyttelse i Norge av betegnelser som allerede er beskyttet i EU, vil imidlertid også bli sendt på høring i Norge, men da hovedsakelig av informasjonshensyn. I slike saker vil det bli satt seks ukers høringsfrist.

### **Utforming av produktforskriften**

Det fremgår av bestemmelsene i forordning (EU) nr. 1151/2012 at noen av de mest sentrale rettslige dokumentene som ligger til grunn for beskyttelse av en betegnelse i EU, er selve vedtaket om beskyttelse av betegnelsen, produktspesifikasjonen og det såkalte Single document. Produktspesifikasjonen inneholder de fullstendige kravene som produkter som skal merkes med den beskyttede betegnelsen må oppfylle, og redegjør fullstendig for blant annet sammenhengen mellom produktets egenskaper og den geografiske opprinnelsen. Single document inneholder et sammendrag av de mest sentrale elementene i produktspesifikasjonen.

Mange EU-land hadde nasjonale ordninger for beskyttelse av betegnelser på næringsmidler i tiden før EU for første gang lagde sitt felles regelverk om beskyttelse av betegnelser på næringsmidler på unionsnivå i forordning (EF) nr. 2081/92 (som nå er opphevet og erstattet av forordning (EU) nr. 1151/2012). Forordning (EF) nr. 2081/92 inneholdt blant annet en bestemmelse om at medlemsstatene innen en viss frist kunne melde inn de betegnelse som da var beskyttet nasjonalt for vurdering med tanke på beskyttelse på EU-nivå. Etter denne prosedyren ble blant annet betegnelsen *Prosciutto di San Daniele* meldt inn av Italia. Etter at alle de innmeldte betegnelse var vurdert etter kravene i forordning (EF) nr. 2081/92, fattet Kommisjonen i forordning (EU) nr. 1107/96 et samlevedtak om beskyttelse av de betegnelse som oppfylte kravene. Det er forordning (EU) nr. 1107/96 som beskytter blant annet *Prosciutto di San Daniele* som opprinnelsesbetegnelse i EU, men forordningen inneholder for øvrig ingen bestemmelser om de nærmere kravene til den enkelte betegnelsen.

I vedlagte utkast til produktforskrift § 3 om vilkår for bruk av produktbetegnelsen, foreslår vi derfor at det tas inn henvisninger til kravene i vedtaket om beskyttelse av blant annet *Prosciutto di San Daniele* i EU i forordning (EU) nr. 1107/96 med korrigerende L.60/70 4.3.2015, Single document (Official Journal 2014/C188/08) og produktspesifikasjonen av 21. mars 2007.

Den foreslåtte forskriftsteknikken likner mye på metoden som brukes for gjennomføring i norsk rett av EØS-forpliktelser i form av forordninger. Det vil imidlertid ikke bli lagt ved uoffisielle norske oversettelser av de aktuelle rettslige dokumentene som hjelpetekster til slike produktforskrifter.

### **Vurdering av oppfyllelse av vilkårene for en beskyttet opprinnelsesbetegnelse**

Vilkårene for å beskytte *Prosciutto di San Daniele* som opprinnelsesbetegnelse er gitt i § 5 i forskrift om beskyttede betegnelser.

Siden *Prosciutto di San Daniele* er godkjent etter tilsvarende regelverk som forskrift om beskyttede betegnelser og med godkjenning av EU-kommisjonen legger Stiftelsen Norsk Mat til grunn at søker oppfyller kravene i forskrift om beskyttede betegnelser § 5.

Nedenfor er det likevel tatt inn opplysninger fra gjeldende bestemmelser for *Prosciutto di San Daniele* i tilknytning til de ulike kravene som gjelder for å kunne oppnå beskyttelse som en opprinnelsesbetegnelse.

### **§ 5 pkt. 1: Betegnelsen må angi navnet på et område eller et bestemt sted**

San Daniele del Friuli, er en kommune i provinsen Udine i Italia, og omtales ofte som San Daniele. Betegnelsen *Prosciutto di San Daniele* angir dermed et geografisk område.

**§ 5 pkt. 2: Næringsmidlet som omsettes under betegnelsen må ha sin opprinnelse i dette området eller på dette bestemte sted.**

Produktets sporbarhet sikres gjennom merking av produktet fra råvare til ferdig pakket produkt. Oppdretteren skal anbringe et eller flere stempler på råvaren. Slakteren skal påføre et slaktestempel på de ferske skinkene. Produsenten skal påføre et segl på de ferske skinkene. Det skal påføres et brennmerke på svoren under kontrollorganets tilstedeværelse. Emballasjen til skiveskåret *Prosciutto di San Daniele* skal omfatte en grafisk gjengivelse av sammenslutningens logo og pakkevirkoshetens identifikasjonsnummer. Produktet kan spores fra forbruker og tilbake til produsent av råvaren.

**§ 5 pkt. 3: Næringsmidlets særegne kvalitet, omdømme eller egenskaper, kan tilskrives den geografiske opprinnelsen**

Egenskapene til *Prosciutto San Daniele* skyldes i det vesentlige det geografiske produksjonsområdet San Daniele del Friuli, herunder dets miljømessige og menneskelige faktorer. Det spesielle mikroklimaet som skyldes terrengets og jordbunnens egenskaper skaper betingelser med generell lav luftfuktighet og svak luftsirkulasjon, hvilket er ideelt til modning av skinker og avgjørende for *Prosciutto San Daniele* -skinkens smak og aroma. Produsentenes erfaringer ved bruk av modningslokaler med mange vinduer, hvor de anbringer skinkene på tvers av den inngående luftstrømmen for å sikre at *Prosciutto San Daniele* modner langsomt og utvikler sin karakteristiske aroma, har en avgjørende betydning. Produktets særegne kvalitet skal tilskrives den geografiske opprinnelsen.

**§ 5 pkt. 4: Næringsmidlet er produsert, bearbeidet og foredlet i det definerte geografiske området**

Fremstillingen av *Prosciutto San Daniele* skal skje i kommunen San Daniele del Friuli. Skinken kommer utelukkende fra griser som er født, alet opp og slaktet i regionene Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo og Lazio i henhold til produksjonsbestemmelser nedfelt i produktspesifikasjonen. Næringsmidlet er både produsert, bearbeidet og foredlet innenfor det definerte geografiske området.

**Konsekvenser av en eventuell beskyttelse**

En beskyttet produktbetegnelse har et rettslig vern mot misbruk, jf. § 20 i forskrift om beskyttede betegnelser. Dette innebærer at andre produsenter enn de rettmessige brukerne ikke kan bruke den samme produktbetegnelsen, etterligne produktbetegnelsen eller på andre måter vildele forbruker eller skape en assosiasjon til den beskyttede produktbetegnelsen.

**Utkast til produktforskrift**

Utkast til forskrift for beskyttelse av *Prosciutto San Daniele* som opprinnelsesbetegnelse er gitt med hjemmel i i forskrift om beskyttede betegnelser § 15, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

**Høringsfrist**

Frist for innsending av innsigelser mot beskyttelse av *Prosciutto San Daniele* som opprinnelsesbetegnelse er **24.01.2022**.

Med vennlig hilsen  
For Stiftelsen Norsk Mat

Nina Wærnes Hegdahl  
Fagsjef lokalmat/Advokat

Vedlegg: Høringsliste  
Utkast til forskrift om beskyttelse av *Prosciutto di San Daniele* som  
opprinnelsesbetegnelse

Kopi: Landbruks- og matdepartementet  
Fiskeri- og næringsdepartementet  
Mattilsynet, Hovedkontoret

## HØRINGSLISTE

Animalia  
Finsbråten AS  
H. Mydland AS  
Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund  
Forbrukertilsynet  
Forbrukerrådet  
Hanen  
Innovasjon Norge  
NHO mat og drikke  
Norges Bondelag  
Norges Bygdekvinnelag  
Norsk Bonde- og Småbrukarlag  
Norsk Landbrukssamvirke  
Nortura SA  
Grilstad AS  
Vossakjøtt AS

## **Utkast til forskrift om beskyttelse av *Prosciutto di San Daniele* som opprinnelsesbetegnelse**

Fastsatt av Mattilsynet ..... med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler (forskrift om beskyttede betegnelser) § 15, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

### **§ 1. Beskyttet produktbetegnelse**

Prosciutto di San Daniele

### **§ 2. Rettmessig bruker**

Consorzio del Prosciutto de San Daniele.

### **§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen**

Prosciutto di San Daniele skal produseres, bearbeides, foredles, pakkes, merkes og omsettes i samsvar med bestemmelsene i forordning (EF) Nr.1107/96 om beskyttelse av betegnelsen, jf produktspesifikasjonen av 21. mars 2007 med korrigerende slik det fremgår av Official Journal OJ L 60 4.3.2015 side 70 og Single document slik det fremgår av Official Journal OJ C 188 20.06.2014 side 24.

### **§ 4. Ikrafttredelse**

Forskriften trer i kraft straks.

### **Nærmere forklaring av innholdet og reguleringsteknikken i produktforskriften**

Teksten nedenfor er kun ment til informasjon og er ikke en del av forskriften.

Prosciutto di San Daniele er en italiensk betegnelse som også er beskyttet i EU etter forordning (EU) nr. 1151/2012 om beskyttelse av geografiske betegnelser og opprinnelsesbetegnelser på landbruksprodukter og næringsmidler. Forordning (EU) nr. 1151/2012 er imidlertid ikke en del av EØS-avtaleverket og Norge har per i dag heller ingen andre avtaler med EU om gjensidig godkjenning av avtalepartenes beskyttede betegnelser på næringsmidler. En betegnelse som er beskyttet etter forordning (EU) nr. 1151/2012 er derfor ikke automatisk beskyttet i Norge etter forskrift om beskyttede betegnelser og vice versa. Dersom en betegnelse som er beskyttet i EU også skal oppnå tilsvarende beskyttelse i Norge, må betegnelsen søkes godkjent og beskyttes etter forskrift om beskyttede betegnelser og vice versa.

Det fremgår av bestemmelsene i forordning (EU) nr. 1151/2012 at noen av de mest sentrale rettslige dokumentene som ligger til grunn for beskyttelse av en betegnelse i EU, blant annet er selve vedtaket om beskyttelse av betegnelsen, produktspesifikasjonen og det såkalte Single document. Produktspesifikasjonen inneholder de fullstendige kravene som produkter som skal merkes med den

beskyttede betegnelsen må oppfylle og redegjør fullstendig for blant annet sammenhengen mellom produktets egenskaper og den geografiske opprinnelsen. Single document inneholder et sammendrag av de mest sentrale elementene i produktspesifikasjonen.

Mange EU-land hadde nasjonale ordninger for beskyttelse av betegnelser på næringsmidler i tiden før EU for første gang lagde sitt felles regelverk om beskyttelse av betegnelser på næringsmidler på unionsnivå i forordning (EF) nr. 2081/92 (som nå er opphevet og erstattet av forordning (EU) nr. 1151/2012. Forordning (EF) nr. 2081/92 inneholdt blant annet en bestemmelse om at

medlemsstatene innen en viss frist kunne melde inn de betegnelsene som da var beskyttet nasjonalt for vurdering med tanke på beskyttelse på EU-nivå. Etter denne prosedyren ble blant annet betegnelsen Prosciutto di San Daniele meldt inn av Italia. Etter at alle de innmeldte betegnelsene var vurdert etter kravene i forordning (EF) nr. 2081/92, fattet Kommisjonen i forordning (EF) nr. 1107/96 et samlevedtak om beskyttelse av de betegnelsene som oppfyller kravene. Det er forordning (EF) nr. 1107/96 som beskytter blant annet Prosciutto di San Daniele som opprinnelsesbetegnelse i EU, men forordningen inneholder for øvrig ingen bestemmelser om de nærmere kravene til den enkelte betegnelsen.

I produktforskriften § 3, om vilkår for bruk av produktbetegnelsen, har vi derfor tatt inn henvisninger til kravene i vedtaket om beskyttelse av Prosciutto di San Daniele i EU i forordning (EU) nr. 1107/96 med korrigerende (L.60/70 4.3.2015), Single document (Official Journal 2014/C188/08) og produktspesifikasjonen av 21. mars 2007. Reguleringsmetoden likner derfor mye på metoden som brukes for gjennomføring i norsk rett av EØS-forpliktelser i form av forordninger.

Nedenfor følger til informasjon og som et hjelpemiddel ved lesing av § 3 i produktforskriften, en konsolidert engelsk versjon av Single document (Official Journal 2014/C188/08). Ingen av de rettslige dokumentene som ligger til grunn for beskyttelse av betegnelsen i EU vil bli oversatt til norsk. Teksten nedenfor er som nevnt innledningsvis kun ment til informasjon og er ikke en del av forskriften.

### *Single document*

COUNCIL REGULATION (EC) No 510/2006

on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs

‘PROSCIUTTO DI SAN DANIELE’

EC No: IT-PDO-0117-01149 – 19.8.2013

PGI ( ) PDO ( X )

#### **1. Name**

‘Prosciutto di San Daniele’

#### **2. Member State or Third Country**

Italy

#### **3. Description of the agricultural product or foodstuff**

3.1. Type of product

Class 1.2: Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)

### 3.2. Description of product to which the name in (1) applies

'Prosciutto di San Daniele' is a ham that is characteristically shaped like a guitar and includes the distal part of the leg (foot). The weight of a whole 'Prosciutto di San Daniele', including the bone, is normally between 8 and 10 kg, and in any case never less than 7,5 kg. The meat is firm, tender and supple, while the fat is pure white and is in the right proportion to the lean part, which is red and pink with some streaks of fat. It has a mildly sweet taste and a more pronounced after-taste. It has a fragrant, distinctive aroma that varies according to the maturing time.

'Prosciutto di San Daniele' is characterised by the following chemical parameters.

- The moisture percentage must not be less than 57 % or more than 63 %.
- The coefficient of the ratio between the percentage of sodium chloride and that of moisture must not be less than 7,8 or more than 11,2.
- The coefficient of the ratio between the percentage of moisture and that of total protein must not be less than 1,9 or more than 2,5.
- The proteolysis index (percentage of nitrogen fractions soluble in trichloroacetic acid (TCA) in relation to the total nitrogen content) must not be more than 31.

The above chemical parameters refer to the percentage composition of a fraction of the biceps femoris muscle measured before the logo is affixed.

'Prosciutto di San Daniele' may be released for consumption boned, cut up into portions of varying size and weights, or sliced. The logo is present on all types of product.

### 3.3. Raw materials (for processed products only)

#### Live animals

The production of 'Prosciutto di San Daniele' is subject to the rules set out below:

The animals used must be pure-bred pigs of the traditional Large White and Landrace breeds or animals derived from those breeds, as improved by the Italian Herd Book.

- Also allowed are pigs of the Duroc breed, as improved by the Italian Herd Book.
- Pigs of other breeds, cross-bred or hybrid, are also allowed, provided that they are bred under selection or cross-breeding schemes for the production of heavy pigs the aims of which are compatible with those of the Italian Herd Book.
- In keeping with the tradition, animals carrying antithetic traits are excluded, in particular those sensitive to stress (PSS).
- Also excluded are pure-bred Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc and Spotted Poland animals.
- Boars and brood sows may not be used.
- The genetic types used must ensure the achievement of high weights and satisfactory efficiency and, in any case, a live weight per animal of 160 kg  $\pm$  10 %.

#### Fresh legs

The legs of pigs used for the preparation of 'Prosciutto di San Daniele' from heavy pig carcasses falling within Class 'U', 'R' or 'O' according to the Union grid for the classification of pig carcasses must weigh not less than 11 kg.

The layer of fat, including the hide, on the outside of the trimmed fresh leg, measured vertically towards the femur with the leg and its external surface in a horizontal position, must be least 15 mm thick, according to the size of the piece.



Legs from pigs with evident PSE or DFD myopathies or with obvious sequelae of previous inflammatory and traumatic conditions may not be used.

Legs from pigs slaughtered less than 24 hours or more than 120 hours previously or which are frozen may not be used.

#### 3.4. Feed (for products of animal origin only)

There are detailed rules to be observed regarding the use and composition of the feed ration. Feed is to be administered preferably in liquid form (gruel or wet mash), traditionally with added whey.

#### 3.5. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

All stages in the production of 'Prosciutto di San Daniele', from the trimming of the fresh legs until the end of the maturing period, must take place within the municipality of San Daniele del Friuli, in the province of Udine (Italy).

#### 3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.

The packaging of the sliced product is carried out solely in the geographical area of production of 'Prosciutto di San Daniele'.

#### 3.7. Specific rules concerning labelling

'Prosciutto di San Daniele' is subject to specific rules on product identification which apply when the raw material is produced, and when the end product is prepared and marketed.

The following identification requirements apply when the raw material for 'Prosciutto di San Daniele' is produced:

- the breeder must affix one or several marks;
- the slaughterer must affix a slaughter mark on the fresh legs;
- the producer must affix a seal on the fresh legs;
- a brand-mark of conformity must be affixed on the rind of the ham under the supervision and in presence of the inspection body.

The labelling of whole 'Prosciutto di San Daniele' sold on the bone must bear the following details:

- 'Prosciutto di San Daniele', followed by 'denominazione di origine protetta' (protected designation of origin);
- the producer's registered office.

The labelling of boned 'Prosciutto di San Daniele' sold in one piece, cut up into portions or sliced must bear the following details:

- 'Prosciutto di San Daniele', followed by 'denominazione di origine protetta';
- the packaging site;
- the date of production, i.e. the date on which processing of the leg began, in all cases where the seal is no longer visible.

The packaging of sliced 'Prosciutto di San Daniele' must bear the graphic reproduction of the logo and the identification number of the packer.

This is the same logo as that which is affixed on the hide of the matured ham and looks as follows:

#### 4. Concise definition of the geographical area

The production of 'Prosciutto di San Daniele' must take place within the municipality of San Daniele del Friuli, in the province of Udine (Italy).

The geographical area for the breeding and slaughtering of pigs intended for the production of 'Prosciutto di San Daniele' covers the territory of the following regions: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardy, Piedmont, Emilia Romagna, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzo and Lazio.

#### 5. Link with the geographical area

##### 5.1. Specificity of the geographical area

The area of production of 'Prosciutto di San Daniele' is geographically located in the municipality of San Daniele del Friuli in central Friuli, along the river Tagliamento, beyond which rise the first foothills of the Carnic Alps.

The soil of the area is of morainic origin and typically contains a high proportion of fine gravel. It is highly hygroscopic and, as a result, ensures permanent drainage of moisture. In addition to this draining effect of the soil, warm winds rising from the Adriatic Sea gradually cool down as they move along the course of the river Tagliamento and meet head-on with colder winds descending from the Alps in a straight flow through the Canale del Ferro del Tarvisano upstream from the Tagliamento. This creates a permanent microclimate that continuously produces gentle air circulation in the area, which, combined with the well-drained soil, ensures a low-humidity environment that is ideally suited to the maturing of ham. Because of this microclimate, it was no coincidence that, over time, the production of 'Prosciutto di San Daniele' came to be exclusively centred on the municipality after which the ham was named, while the processing of legs historically sourced from typical pig farming areas developed into a specialist skill. One of the key operations carried out by the specialist workers is the trimming of the legs. This procedure consists in removing the excess fat and muscle from the fresh leg, which gives it a specific form so that it can be pressed into the characteristic guitar shape. In addition, the pressing of the legs after trimming and salting promotes the osmotic process, which optimises the maturation of the meat.

##### 5.2. Specificity of the product

A typical feature of 'Prosciutto di San Daniele' is the foot, i.e. the distal part of the leg, which, in contrast to most hams on the market, is not removed. The foot is left on the leg throughout the production process, which makes whole pieces of 'Prosciutto di San Daniele' immediately recognisable to consumers. In addition, the characteristic guitar shape, delicate flavour and fragrant aroma of 'Prosciutto di San Daniele' stem from the specific way in which it is prepared, namely the trimming and pressing of the legs, the addition of no other ingredients but sea salt at the start of the production process, and the long maturing time of the meat.

##### 5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

'Prosciutto di San Daniele' comes from the geographical area of San Daniele del Friuli and essentially owes its qualities to the geographical area of production and its environmental and human characteristics. The particular microclimate caused by the characteristics of the terrain and the soil in the geographical area of production create conditions of generally low humidity and air circulation which are ideal for maturing hams and essential to the taste and aroma of 'Prosciutto di San Daniele'. Of key importance is the experience of the maturers who use maturing rooms with many windows in which they arrange the hams transversely to the incoming air flow to enable the 'Prosciutto di San Daniele' to mature slowly and develop its characteristic aroma.

Reference to publication of the specification

(Article 5(7) of Regulation (EC) No 510/2006 (2))

The text of the product specification is available on the following web site:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339>