

# 圣达涅莱火腿技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：圣达涅莱火腿

原文名称：Prosciutto di San Daniele

## 二、产品类别

肉制品（烹制、腌制、熏制等）——火腿

## 三、申请人

申请人名称：圣达涅莱火腿管理委员会

地址：Via Umberto I, 26, I - 33038 San Daniele del Friuli, Italia

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1996年6月21日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

## 五、产品描述

1. 成熟、干腌火腿，原产地受保护；
2. 皮上有法律规定标记的烙印；
3. 吉他形外部，有远端部分（脚）；
4. 切割时的颜色：瘦肉区为粉红色和红色，脂肪区为白色；
5. 味道温和，清香，具有产品特有香气；
6. 满足《规章》第B.3.7至B.3.11段中规定的具体分析要求（水分、盐、蛋白质含量）；
7. 全火腿重量：8~10kg，但不得少于7.5kg；
8. 整件出售，去骨，切块或切片（《规章》第B.4至B.1段）；

9. 原料选自意大利10个地区(Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardy, Piedmont, Emilia Romagna, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzo和Lazio) 饲养和屠宰的新鲜猪腿;

10. 《规章》第B.2至B.2.10款规定了对新鲜猪腿的特殊要求。

**六、地理区域的简要界定** [参见欧盟官方公报文件(2014/C 188/08) ]

产品加工区必须为意大利Udine省的San Daniele del Friuli市。

### **七、与地理区域的联系**

此产品的历史可以追溯到古代,自有书面记载以来,在原产区域就有记录。它的历史和经济根源在凯尔特习俗中有所体现,也就是使用盐来保存肉类,此方法后来在古罗马时代得到进一步发展。

不仅如此,就原料产地而言,其起源在未工业化时代之前就有历史记载,典型的农业形式发展下的产品与整个波河区域造就了圣达涅莱“特殊”的位置、独特的气候和环境条件。

相关的历史、社会、经济和文化参考在《规章》的第D.1段至第D.7.1段有所说明。

切合实际的要求也奠定了产品的特点,因此其原产地标志与环境因素、自然因素和人文因素紧密相连:

原料具有的特点完全源于界定的地理区域,并且是农业的历史和经济发展共同作用的成果;

圣达涅莱火腿的生产与这种农业生产形式紧密相连,并且在特定微观区域独特的地形和小气候条件下进行;

以得天独厚的条件作为基础，将原材料的特点与产品的制作工艺结合在一起，同时产品的原产地认证标志的确立与地理区域的社会经济发展有着密不可分的联系，具有以下独一无二的特点：

1. 在界定的地理区域，意大利中部和南部当地肉猪的繁育得到了逐步发展，与谷物种植以及用于饲养的奶制品加工保持一致；

2. 饲养的猪体重较重，在高龄时进行屠宰，这使得原料具有与众不同的特性并适用于专门生产加工；

从早年以来，在环境适宜的一些区域，加上人们的加工技术，形成了独一无二的专业化生产。

圣达涅莱就是少数几个具有优越条件的微观区域之一，山丘起伏的冰碛地形，阿尔卑斯山的庇护，在这些共同影响下形成了不可或缺的小气候：

1. 丘陵的砾层保证湿度；

2. 在圣达涅莱上空，来自北方常年的冷风与来自南方的暖风会合，塔利亚托河从旁调节温度，在此基础上形成了相对干爽的气候并且有稳定的微风，造就了火腿成熟的理想条件，当地特有的微生物种群使产品具有独特的香味；

详情在《规章》的第F.1段至第F.5.2段中有所说明；

产地独特的环境受到关于设立生产工厂的国家法律的保护（见文件第F.6段至第F.7.4段）；第F.8段至第F.11.1段包含其他重要条款，特别是官方认证意大利肉猪养殖的独特特点（《规章》的第10段）。

## 八、标签的具体规则 [ 参见欧盟官方公报文件 (2014/C 188/08) ]

对于生产圣达涅莱火腿的生材料：饲养者必须贴上一个或几个标志；屠宰者必须在鲜腿上贴上屠宰标记；生产者必须在鲜腿上盖章；在检验机构的监督和在场的情况下，必须在火腿的外皮上贴上合格的品牌标志。

对于销售带骨的完整圣达涅莱火腿，标签必须包含以下信息：标注“**Prosciutto di San Daniele**”，后接“**denominazione di origine protetta**（受保护的原产地名称）”；以及，标注生产商的注册办公地址。

对于去骨的整根、切块或切片的圣达涅莱火腿，标签必须包含以下信息：标注“**Prosciutto di Parma**”，后接“**denominazione di origine protetta**（受保护的原产地名称）”；标注包装地点；一般情况下原始印章不可见，须标注生产日期，即火腿开始加工的日期。

切片的圣达涅莱火腿必须带有如下标志和包装的识别号：



该标志与贴在熟火腿的外皮上的标志相同。

## 九、负责审查产品规范方面的管理机构

INEQ东北地区质量协会。