

Il Prosciutto di San Daniele disossato in tranci deve presentare su ogni pezzo il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4, preventivamente apposto presso il prosciuttificio iscritto al sistema di controllo in cui si completa il processo produttivo.

Per quanto riguarda il prosciutto disossato, venduto intero o sezionato in tranci, o destinato alla produzione di affettato e confezionato, l'indicazione della stagionatura del prosciutto, che inizia dalla data di inizio salagione e che comprende tutte le fasi descritte nell'art. 5.4 fino alla vendita, viene computata al momento del disosso e confezionamento dello stesso.

8.1.3 AFFETTATURA E CONFEZIONAMENTO

Su ogni prosciutto di San Daniele da destinare all'affettatura deve essere mantenuta integra e perfettamente aderente la porzione di cotenna riportante il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4. I prosciutti di San Daniele disossati destinati alla successiva affettatura e confezionamento devono essere conservati e affettati separatamente da altri prosciutti e possono essere stoccati per un periodo immediatamente precedente all'affettatura a temperature inferiori a 0°C.

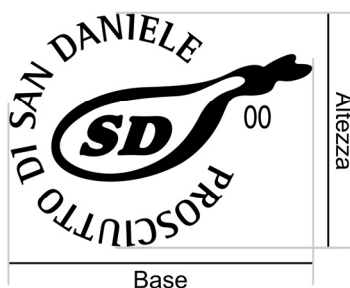
Il confezionamento può avvenire in confezioni ad atmosfera modificata, ovvero sottovuoto. Per il confezionamento del Prosciutto di San Daniele il laboratorio di affettamento iscritto al sistema di controllo deve utilizzare solo confezioni la cui veste grafica sia stata preventivamente approvata e autorizzata.

8.2 RIPRODUZIONE DEL CONTRASSEGNO GRAFICO E USO DELLA DENOMINAZIONE

Il contrassegno grafico della DOP «Prosciutto di San Daniele» è costituito dalla denominazione «Prosciutto di San Daniele» in forma circolare recante nella parte centrale la rappresentazione stilizzata di un prosciutto con l'indicazione della sigla «SD». Sotto il piedino del prosciutto, in luogo delle cifre «00», deve essere riportato il codice identificativo di un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo o di un laboratorio di affettamento iscritto al sistema di controllo interessati nella produzione o nella commercializzazione del prodotto.

Di seguito la rappresentazione del contrassegno grafico:

Contrassegno grafico



La riproduzione del contrassegno grafico sui sistemi di etichettatura o sui materiali vari di stampa deve rispettare la misura minima consentita della base di 20 mm e deve mantenere il rapporto base/altezza di 1,3.

La denominazione «Prosciutto di San Daniele» deve essere riportata in lingua italiana e deve essere apposta esclusivamente facendo riferimento alle indicazioni di etichettatura di cui all'art. 8.3 e alle seguenti specifiche:

per il prosciutto intero con osso, disossato intero o sezionato in tranci solo la presenza del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4 consente la legittima qualificazione del prodotto quale «Prosciutto di San Daniele»;

per il prosciutto affettato e confezionato di cui all'art. 8.1.3 solo la presenza del contrassegno grafico riprodotto a stampa consente la legittima qualificazione del prodotto quale «Prosciutto di San Daniele»;

per le fattispecie sopra indicate senza la presenza del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4, o del contrassegno grafico, il prodotto non può recare la denominazione «Prosciutto di San Daniele» né sulle etichette o confezioni, né sui documenti di vendita, né all'atto della transazione commerciale.

8.3 ETICHETTATURA

L'etichettatura del Prosciutto di San Daniele intero con osso deve recare le seguenti indicazioni:

la denominazione «Prosciutto di San Daniele» seguita immediatamente dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta» (o l'acronimo «DOP»); la denominazione deve essere riportata nel campo visivo principale del sistema di etichettatura e distinguersi dalle rimanenti indicazioni;

il simbolo dell'UE della DOP (logo DOP): deve essere inserito nel campo visivo principale in corrispondenza della denominazione o in una posizione neutra dello stesso;

l'elenco degli ingredienti con la dicitura «Ingredienti: coscia di suino italiano, sale marino» o «Ingredienti: carne di suino italiano, sale marino»;

la ragione sociale o il marchio commerciale e la sede del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che completa il processo produttivo del prosciutto o del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che commercializza il prosciutto; tale indicazione deve essere riportata nel campo visivo principale e con caratteri di altezza minima 4 mm eccetto per l'indirizzo della via.

L'etichettatura del Prosciutto di San Daniele disossato intero o sezionato in tranci deve recare, oltre alle indicazioni prescritte per il prodotto intero con osso anche le seguenti indicazioni:

la sede dello stabilimento di confezionamento;

la data di inizio salagione con indicazione di mese e anno, in tutti i casi in cui la confezione non permetta la consultazione del sigillo di inizio salagione e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4.

L'etichettatura del Prosciutto di San Daniele affettato e confezionato deve recare le seguenti indicazioni:

un'area grafica coordinata riportante i seguenti elementi: la denominazione «Prosciutto di San Daniele»; la dicitura «Denominazione di Origine Protetta» (o l'acronimo «DOP»); il contrassegno grafico riportante il codice identificativo del laboratorio di affettamento iscritto al sistema di controllo che esegue le operazioni di affettatura e confezionamento; la dicitura «Prodotto, affettato e confezionato a San Daniele del Friuli»;

il simbolo dell'UE della DOP (logo DOP): deve essere inserito nel campo visivo principale in corrispondenza della denominazione o in una posizione neutra dello stesso;

l'elenco degli ingredienti con la dicitura «Ingredienti: coscia di suino italiano, sale marino» o «Ingredienti: carne di suino italiano, sale marino»;

la sede dello stabilimento di confezionamento;

la data di inizio salagione con indicazione di mese e anno;

un apposito codice di identificazione, controllo e certificazione di ciascuna confezione.

È vietato l'utilizzo di aggettivi laudativi associati alla denominazione «Prosciutto di San Daniele» quali extra, super, classico e autentico. Il medesimo divieto vale anche per la pubblicità e la promozione del Prosciutto di San Daniele, in qualsiasi forma o contesto.

Sono invece ammesse tutte le indicazioni relative alle modalità di presentazione del prodotto (quali per esempio: intero con osso, disossato, affettato, etc.).

19A07939

