C/2025/4198

24.7.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4198)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di San Daniele“

EU č.: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

1. **Název produktu**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHOP „Prosciutto di San Daniele“

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu;

— nemohou způsobit narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 1 písm. b) pro chráněná označení původu, nebo souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b) ohledně chráněných zeměpisných označení nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Změna článku 5

Změna č. 1

Změna se týká článku 5.3 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Popis: změna nahrazuje stávající maximální hmotnost jednotlivých jatečně upravených těl zařazených do těžké hmotnostní kategorie – 168,0 kg – novou maximální hmotností 180,0 kg.

Odůvodnění: pokračující šíření viru afrického moru prasat spolu s uplatňováním nejnovějších pravidel produkce týkajících se chovu prasat, zejména s ohledem na zlepšení genetické hodnoty a chovatelských technik, včetně výživy, vedlo ke zvýšení hmotnosti prasat s tím, že maximální hmotnost vepřových kýt zůstane na hodnotě 17,5 kg, takže šunka má na konci fáze zrání maximální hmotnost 12,8 kg, což je jedna z charakteristických vlastností šunky s CHOP „Prosciutto di San Daniele“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele“

EU č.: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Prosciutto di San Daniele“ je šunka *prosciutto crudo*, která byla nasolena a sušena nejméně 400 dní od data zahájení zrání. Pro produkt „Prosciutto di San Daniele“ je typický tvar „kytary“ zahrnující distální část nohy (nožičku). Hmotnost celé šunky „Prosciutto di San Daniele“ s kostí nesmí být nižší než 8,3 kg a vyšší než 12,8 kg. Maso je měkké a tučná část je bílá a je ve správném poměru k libové části, jež má narůžovělou a červenou barvu s několika žilkami tuku. Má jemnou chuť s vyváženou plností chuti a výraznější dochutí. Má aroma vyzrálé šunky jako výsledek dlouhé doby zrání.

Fyzikální a chemické vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ testované na stehenním svalu (*biceps femoris*) před označením šunky logem jsou tyto:

1. obsah vlhkosti nejméně 57,0 % a nejvýše 63,0 %,
2. obsah soli (chlorid sodný) nejméně 4,3 % a nejvýše 6,0 %,
3. index proteolýzy nepřesahující 31 %,
4. vodní aktivita (aw) nepřesahující 0,930.

Šunku „Prosciutto di San Daniele“ je možné prodávat vcelku s kostí nebo bez kosti a lze ji také krájet na porce různých tvarů a hmotností. Bez ohledu na formát musí být šunka opatřena logem umístěným na kůži a/nebo jiným identifikačním prostředkem zajišťujícím nebo zaručujícím sledování a vysledovatelnost surovin a šunky.

Šunka „Prosciutto di San Daniele“ se prodává také jako balená plátková šunka. U šunky, která má být nakrájena na plátky a zabalena, je minimální doba zrání 430 dní, vlhkost je omezena na 62,0 % a vodní aktivita (aw) nesmí překročit 0,920.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo pro prasata musí pocházet ze zeměpisné oblasti, ve které jsou chována. V některých letech však nemusí být z klimatických nebo obchodních důvodů technicky možné získat 100 % krmných surovin lokálně. V takovém případě musí být v souladu s článkem 1 nařízení (EU) 2024/1143 souvislost s místní oblastí zaručena tím, že alespoň 50 % ročního příjmu sušiny prasat pochází ze zeměpisné oblasti, ve které jsou chována.

Krmivo lze podávat v tekuté i suché formě.

Krmná strava sajících selat musí obsahovat suroviny povolené platnými právními předpisy EU o krmení hospodářských zvířat. Strava prasat může být doplněna o vitamíny, minerální látky a aminokyseliny a je možné použít doplňkové látky v souladu s platnými právními předpisy.

Ve fázi růstu jsou povoleny tyto suroviny: kukuřice do 65 % sušiny; čirok, ječmen, pšenice, tritikale, kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic až do 55 % sušiny; méně významné obiloviny, hrách až do 25 % sušiny; kukuřičný šrot z celých klasů, otruby a jiné vedlejší produkty ze zpracování pšenice, produkty získané při extrakci sójových bobů až 20 až do % sušiny; kukuřičná siláž, moučka z kukuřičného lepku a/nebo krmiva na bázi kukuřičného lepku, suché řepné řízky, produkty získané extrakcí slunečnicových semen, produkty získané extrakcí semen řepky olejky, jiná semena luštěnin, pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery až do 10 % sušiny; moučka z kukuřičných klíčků, melasa až do 5 % sušiny; vojtěška horkovzdušně sušená až do 4 % sušiny; sušená zrna a výpalky z destilace až do 3 % sušiny; ovocné a rajčatové výlisky jako nosiče premixu, lněné expelery, krmiva z lněných expelerů, lněná moučka, krmiva z lněné moučky, lipidy s bodem tání nad 36 °C, kvasnice až do 2 % sušiny; rybí moučka až do 1 % sušiny; syrovátka až 15 litrů na zvíře za den; podmáslí až do 250 g na zvíře za den.

Krmení ve fázi růstu musí rovněž zohledňovat následující specifikace: strava může být doplněna o vitamíny a minerální látky a lze použít doplňkové látky v souladu s platnými právními předpisy EU; pro získání kvalitního podkožního tuku je povolen maximální obsah kyseliny linolové ve výši 2 % sušiny a maximální obsah tuku ve výši 5 % sušiny; obiloviny musí tvořit nejméně 45 % celkového příjmu sušiny.

Během fáze výkrmu musí být dodrženy všechny specifikace stanovené pro fázi růstu, s následujícími výjimkami: obiloviny musí tvořit nejméně 55 % celkového příjmu sušiny; jsou vyloučeny suroviny z pražených celých sójových bobů a/nebo sójových expelerů a rybí moučka.

Vepřové kýty používané k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ musí pocházet z jatečně upravených těl zařazených do těžké hmotnostní kategorie „H“, jejichž hmotnost se pohybuje mezi minimálně 110,1 kg a maximálně 180 kg, a náležejících do tříd „U“, „R“ nebo „O“ definovaných v klasifikační stupnici Evropské unie pro jatečně upravená těla prasat. Kýty nesmí vážit méně než 11,8 kg a více než 18 kg, přičemž kýty určené pro země mimo EU, které nepovolují ponechání nožičky na šunkové kýtě, nesmí vážit méně než 11,3 kg a více než 17,5 kg.

Vepřové kýty musí být bourány v souladu s používaným zavedeným standardem a jejich vrstva tuku včetně kůže nesmí být tenčí než 17 mm. Tato tučná část musí být dostatečně pevná, tj. s jodovým číslem nejvýše 70 nebo s obsahem kyseliny linolové nejvýše 15 %.

Jsou vyloučeny kýty prasat se zjevnou myopatií (maso PSE a DFD) a zjevnými následky předchozích zánětlivých a traumatických procesů.

Není přípustné zpracovávat na šunku kýty prasat, jež jsou po porážce více než 5 dní.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky výroby šunky „Prosciutto di San Daniele“, od seřezávání čerstvých vepřových kýt až po dokončení procesu sušení, musí probíhat ve vymezené oblasti produkce, kterou tvoří území ve správním obvodu obce San Daniele del Friuli v provincii Udine v autonomním regionu Furlansko-Julské Benátsko.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

S cílem zaručit pravost šunky „Prosciutto di San Daniele“ prodávané jako balené plátky a tím ochranu spotřebitele musí krájení a balení probíhat v zeměpisné oblasti produkce.

To je nezbytné pro zaručení původu krájeného baleného produktu, protože krájená šunka již nemá identifikační značky uvedené na kůži šunky „Prosciutto di San Daniele“. Je také nutné zajistit, aby krájení a balení probíhalo tak, aby nedocházelo k dehydrataci, oxidaci nebo poškození původních organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di San Daniele“. Krájením šunka přichází o přirozenou ochranu, kterou jí poskytuje kůže, a je více vystavena vlivům prostředí.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Šunka „Prosciutto di San Daniele“ musí být opatřena logem umístěným na kůži a/nebo jiným identifikačním prostředkem zajišťujícím nebo zaručujícím sledování a vysledovatelnost surovin a šunky.

Logo vypálené na šunce je toto:



Označení šunky „Prosciutto di San Daniele“ s kostí nebo bez kosti, prodávané vcelku nebo nakrájené na porce, musí obsahovat tyto údaje:

1. název „Prosciutto di San Daniele“ (v italštině), za nímž následuje označení Denominazione di Origine Protetta (chráněné označení původu) nebo DOP (CHOP),

2. název společnosti nebo ochrannou známku a adresu výrobce šunky zapsaného v monitorovacím systému, který dokončuje výrobní proces nebo uvádí šunku na trh.

Na obalu krájené šunky „Prosciutto di San Daniele“ musí být uveden název „Prosciutto di San Daniele“ (v italštině), za nímž následuje označení Denominazione di Origine Protetta nebo DOP, výše uvedené logo, identifikační číslo balírny a identifikační, kontrolní a certifikační kód každého jednotlivého balení.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Šunka „Prosciutto di San Daniele“ musí být vyrobena ve správním obvodu obce San Daniele del Friuli v provincii Udine v autonomním regionu Furlansko-Julské Benátsko.

Vepřové maso používané k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ musí pocházet z prasat, která se narodila, byla chována a poražena a jejichž jatečně upravená těla byla bourána v zeměpisné oblasti zahrnující území následujících regionů: Furlansko-Julské Benátsko, Benátsko, Lombardie, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrie, Toskánsko, Marche, Abruzzo a Lazio.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Oblast produkce šunky „Prosciutto di San Daniele“ se nachází v obci San Daniele del Friuli ve středním Furlánsku, podél řeky Tagliamento, nad níž se tyčí první vrchy pohoří Karnské Předalpy.

Specifická topografie této oblasti se podílí na větrných proudech, během kterých se podél toku řeky Tagliamento setkávají teplé větry vanoucí od Jaderského moře s chladnějšími větry z Alp, které vanou přímo přes Canale del Ferro del Tarvisano. Vytváří se tak specifické mikroklima, které zajišťuje mírnou cirkulaci vzduchu a prostředí s nízkou vlhkostí, jež je ideální pro dlouhodobé sušení šunky.

5.2 *Specifičnost produktu*

Charakteristickým znakem šunky „Prosciutto di San Daniele“ je zachování nožičky, stejně jako logo vyražené na kůži a/nebo použití alternativního způsobu identifikace. Díky ponechání nožičky na kýtě se šunka během zpracování lépe uchovává a spotřebitelé šunku „Prosciutto di San Daniele“ vcelku okamžitě rozeznají. Dále pak jsou pro šunku „Prosciutto di San Daniele“ charakteristické zvláštní tvar „kytary“, jemná chuť a pronikavé aroma, jež jsou spjaté se seřezáváním a lisováním kýt, používáním výhradně mořské soli, která se aplikuje na začátku výroby, a dlouhou dobou sušení zavěšeného masa.

Vepřové kýty z vymezené oblasti chovu prasat, získaných z plemen uvedených v bodě 3 a chovaných podle téhož bodu, mají masné a chuťové vlastnosti, které je přirozeně předurčují k výrobě dlouhozrajících šunek.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu*

Kvalita šunky „Prosciutto di San Daniele“ je spjata se zeměpisnou oblastí produkce, do níž spadají i vlastnosti prostředí a lidí v ní žijících. Šunka „Prosciutto di San Daniele“ získává své charakteristické vlastnosti díky vysoce kvalitnímu tuku, který se u „prasat těžké hmotnostní kategorie“ typických pro údolí Pádu nachází v tom správném množství. Tato protučnělost je zaručena genetickým výběrem plemene a klimatickými podmínkami zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována a z níž pocházejí suroviny používané k jejich krmení.

Zvláštní mikroklima zeměpisné oblasti produkce hraje úlohu v dlouhé době zrání a přispívá k rozvoji chuti a vůně šunky „Prosciutto di San Daniele“. Vzhledem k místním půdním a klimatickým podmínkám se výroba vždy soustředila výhradně na obec, po níž byla šunka pojmenována, a zpracování vepřových kýt – které tradičně pocházejí z oblasti popsané v bodě 4 – provádí vysoce kvalifikovaní a specializovaní pracovníci.

Zásadní význam mají zkušenosti „mistrů uzenářů“, kteří používají zvláštní techniky výroby šunky předávané z generace na generaci. V závislosti na klimatických podmínkách a vlastnostech vepřové kýty regulují uzenáři různé parametry jednotlivých fází výroby šunky a používají sušárny s mnoha okny, v nichž jsou šunky vystaveny přirozenému proudění vzduchu, které napomáhá postupnému a dlouhodobému sušení šunky „Prosciutto di San Daniele“ a rozvoji jejího charakteristického aromatu.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download