C/2025/4198

24.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4198)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Prosciutto di San Daniele“

EÚ č.: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

1. **Názov výrobku**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHOP „Prosciutto di San Daniele“:

— nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu,

— nepredstavujú riziko odstránenia súvislosti uvedenej v článku 5 ods. 1 písm. b) v prípade chránených označení pôvodu alebo súvislosti uvedenej v článku 5 ods. 2 písm. b) v prípade chránených zemepisných označení a

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Zmena článku 5

Zmena 1

Zmena sa týka článku 5.3 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Zmena spočíva v náhrade aktuálnej maximálnej hmotnosti jednotlivých jatočných tiel ťažkých ošípaných – 168,0 kg – novou maximálnou hmotnosťou 180,0 kg.

Dôvod: Šírenie vírusu afrického moru ošípaných (AMO) spolu s uplatňovaním nedávno zavedených pravidiel výroby týkajúcich sa odchovu ošípaných, predovšetkým pokiaľ ide o genetické vylepšenia a zlepšovanie postupov chovu, vrátane kŕmenia, majú za následok zvýšenie hmotnosti ošípaných. Maximálna hmotnosť bravčových stehien však zostane 17,5 kg, takže na konci fázy sušenia bude mať šunka maximálnu hmotnosť 12,8 kg, čo je jedna z charakteristických vlastností výrobku s CHOP „Prosciutto di San Daniele".

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele"

EÚ č.: PDO-IT-0065-AM02 – 19.5.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Prosciutto di San Daniele"

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Šunka „Prosciutto di San Daniele" je šunka typu *prosciutto crudo*, ktorá bola nasolená a ktorá sa sušila aspoň 400 dní odo dňa začatia sušenia. Šunka „Prosciutto di San Daniele" sa vyznačuje tvarom, ktorý pripomína gitaru, a jej súčasťou je distálna časť nohy (paprčka). Celá šunka „Prosciutto di San Daniele" s kosťou nesmie vážiť menej ako 8,3 kg a viac ako 12,8 kg. Šunka je jemná a tukové časti sú biele a sú v správnom pomere k podielu chudého mäsa červenej alebo ružovkastej farby s jemným tukovým žilkovaním. Má lahodnú chuť s dobre vyváženou plnou príchuťou a výraznejšou pretrvávajúcou dochuťou. Má prenikavú arómu sušenej šunky, ktorá je výsledkom dlhého sušenia.

Šunka „Prosciutto di San Daniele" má tieto fyzické a chemické vlastnosti, skúšané na femorálnom bicepse pred vypálením označenia na šunku:

1. obsah vlhkosti najmenej 57,0 % alebo viac než 63,0 %;
2. obsah soli (chloridu sodného) najmenej 4,3 % alebo najviac 6,0 %;
3. index proteolýzy nesmie presahovať 31 %;
4. aktivita vody (aw) nesmie prekročiť hodnotu 0,930.

Šunka „Prosciutto di San Daniele" sa môže predávať v celku s kosťou alebo vykostená a môže sa aj nakrájať na porcie rozličných tvarov a hmotností. Bez ohľadu na formát musí mať šunka označenie vypálené na koži a/alebo iný prostriedok identifikácie, ktorým sa zabezpečí alebo zaručí, že surovinu a šunky je možné sledovať a že sú vysledovateľné.

Šunka „Prosciutto di San Daniele" sa predáva aj ako balená šunka nakrájaná na plátky. V prípade šunky, ktorá sa má nakrájať a zabaliť, je minimálna dĺžka sušenia 430 dní, maximálna hodnota obsahu vlhkosti je 62,0 % a aktivita vody (aw) nesmie prekročiť hodnotu 0,920.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Krmivo pre zvieratá musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa chovajú. V niektorých rokoch však nemusí byť technicky možné získať 100 % kŕmnych surovín z miestnych zdrojov z dôvodov súvisiacich s klímou a z komerčných dôvodov. V takom prípade sa v súlade s článkom 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143 súvislosť s miestnou oblasťou musí zaručiť tým, že sa zabezpečí, aby aspoň 50 % príjmu sušiny v krmive ošípaných za rok pochádzalo so zemepisnej oblasti, v ktorej sa zvieratá chovajú.

Krmivo sa môže podávať v tekutej aj suchej podobe.

Stravu podávanú ciciakom musia tvoriť suroviny povolené súčasnými právnymi predpismi EÚ pre krmivo pre hospodárske zvieratá. Stravu ošípaných možno doplniť o vitamíny, minerálne látky a aminokyseliny a doplnkové látky sa môžu používať v súlade s aktuálnymi právnymi predpismi.

Tieto suroviny je povolené používať vo fáze vykrmovania: kukurica (až do 65 % príjmu sušiny); cirok, jačmeň, pšenica, triticale, šrot z kukuričného zrna a/alebo klasu (až do 55 % príjmu sušiny); menej významné obilniny, hrach (až do 25 % príjmu sušiny); múčka z celého kukuričného klasu, pšeničné otruby a iné vedľajšie produkty zo spracovania pšenice, produkty získané počas extrakcie sójových bôbov (až do 20 % príjmu sušiny); kukuričná siláž, múčka z kukuričného gluténu alebo kukuričné gluténové krmivo, dehydrovaná dužina z repy, produkty získané extrakciou slnečnicových semien, šrot z repky olejnej, iné semená strukovín, toastované celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky (až do 10 % príjmu sušiny); múčka z kukuričných klíčkov, melasy (až do 5 % príjmu sušiny); lucerna (sušená pri vysokej teplote) (až do 4 % príjmu sušiny); liehovarské mláto s výpalkami sušené (až do 3 % príjmu sušiny); ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu, ľanové výlisky, krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu, tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C, kvasnice (až do 2 % príjmu sušiny); rybia múčka (až do 1 % príjmu sušiny); srvátka (až do 15 l na ošípanú za deň); a cmar (až do 250 g príjmu sušiny na ošípanú za deň).

Vo fáze vykrmovania sa takisto musia zohľadniť tieto kritériá: stravu možno dopĺňať o vitamíny a minerálne látky a doplnkové látky sa môžu používať v súlade s aktuálnymi právnymi predpismi EÚ; s cieľom zabezpečiť kvalitnú vrstvu tuku sa stanovuje maximálny obsah kyseliny linolovej do 2 % príjmu sušiny a maximálny obsah tuku do 5 % príjmu sušiny a obilniny musia tvoriť aspoň 45 % celkového príjmu sušiny.

Rovnaké pravidlá ako pre fázu vykrmovania sa uplatňujú aj vo fáze, keď sa ošípané blížia trhovej hmotnosti, s týmito výnimkami: obilniny musia tvoriť aspoň 55 % celkového príjmu sušiny a ošípané blížiace sa trhovej hmotnosti sa nesmú kŕmiť rybou múčkou ani toastovanými celými sójovými bôbmi a/alebo sójovými výliskami.

Bravčové stehná používané na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“ musia pochádzať z jatočných tiel zatriedených do kategórie „H“ (ťažké ošípané), ktorých hmotnosť je v rozsahu najmenej 110,1 kg a najviac 180 kg a ktoré patria do triedy „U“, „R“ alebo „O“ podľa stupnice Európskej únie na zatrieďovanie jatočných tiel ošípaných. Hmotnosť stehien nesmie byť nižšia ako 11,8 kg ani vyššia ako 18 kg a stehná určené pre krajiny mimo EÚ, v ktorých nie je povolené ponechať paprčku na stehne šunky, nesmú vážiť menej ako 11,3 kg ani viac ako 17,5 kg.

Bravčové stehná sa musia odkrojiť v súlade s používanou zavedenou normou a musia mať vrstvu vonkajšieho tuku, ktorej hrúbka spolu s kožou je aspoň 17 mm. Tento tuk musí byť dostatočne pevný, t. j. jódové číslo musí byť najviac 70 alebo obsah kyseliny linolovej nesmie prekročiť 15 %.

Nesmú sa použiť stehná z ošípaných postihnutých preukázanou myopatiou (mäso PSE, DFD) a so zrejmými následkami zápalových procesov a traumatických príhod.

Nie je prípustné spracovanie bravčových stehien z ošípaných, ktoré boli usmrtené pred viac ako piatimi dňami.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky pri výrobe šunky „Prosciutto di San Daniele“, od orezania čerstvých bravčových stehien až po koniec sušenia, musia prebiehať vo vymedzenej oblasti výroby, ktorú tvorí územie ohraničené správnymi hranicami obce San Daniele del Friuli v provincii Udine v autonómnom regióne Furlansko-Julské Benátsko.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

S cieľom zaručiť pravosť šunky „Prosciutto di San Daniele“ predávanej v podobe balených plátkov, a tým chrániť spotrebiteľov, sa krájanie na plátky a balenie musia uskutočniť v zemepisnej oblasti výroby.

Tento krok je nevyhnutný, aby sa zaručil pôvod krájaného baleného výrobku, pretože krájaná šunka už nenesie identifikačné značky nachádzajúce sa na koži šunky „Prosciutto di San Daniele“. Okrem toho vyplýva z potreby zabezpečiť, aby sa krájanie na plátky a balenie uskutočnili spôsobom, pri ktorom sa zabráni vysušeniu, oxidácii alebo inému poškodeniu pôvodných organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di San Daniele“. Krájaním na plátky šunka prichádza o prirodzenú ochranu, ktorú jej poskytuje koža, takže výrobok je viac vystavený vplyvu prostredia.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Šunka „Prosciutto di San Daniele“ musí mať označenie vypálené na koži a/alebo iný prostriedok identifikácie, ktorým sa zabezpečí alebo zaručí, že surovinu a šunky je možné sledovať a že sú vysledovateľné.

Označenie vypálené na šunke je takéto:



Označenie šunky „Prosciutto di San Daniele“ s kosťou alebo bez kosti, bez ohľadu na to, či sa predáva v celku alebo nakrájaná na kusy, musí obsahovať tieto povinné údaje:

1. názov „Prosciutto di San Daniele“ (v talianskom jazyku), za ktorým nasledujú slová Denominazione di Origine Protetta (chránené označenie pôvodu) alebo skratka DOP (CHOP);

2. názov spoločnosti alebo ochranná známka a adresa výrobcu šunky registrovaného v monitorovacom systéme, ktorý dokončil výrobný proces alebo uvádza šunku na trh.

Na balení krájanej šunky „Prosciutto di San Daniele“ sa musí uviesť názov „Prosciutto di San Daniele“ (v talianskom jazyku), za ktorým nasledujú slová Denominazione di Origine Protetta (chránené označenie pôvodu) alebo skratka DOP (CHOP), označenie zobrazené v predchádzajúcom odseku, identifikačné číslo baliacej prevádzky a identifikačný, kontrolný a certifikačný kód každého jednotlivého balenia.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Šunka „Prosciutto di San Daniele“ sa musí vyrábať správnych hraniciach obce San Daniele del Friuli v provincii Udine v autonómnom regióne Furlansko-Julské Benátsko.

Bravčové mäso používané na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“ musí pochádzať z ošípaných, ktoré sa narodili, boli odchované, zabité a ich jatočné telá boli nakrájané v zemepisnej oblasti, ktorú tvorí územie týchto regiónov: Furlansko-Julské Benátsko, Benátsko, Lombardsko, Piemont, Emilia-Romagna, Umbria, Toskánsko, Marky, Abruzzo a Latium.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Oblasťou výroby šunky „Prosciutto di San Daniele“ je obec San Daniele del Friuli v centre Furlanska pri rieke Tagliamento, nad ktorou sa týčia prvé pahorky Karnských Álp.

Špecifická topografia oblasti mení prúdenie vzduchu, v ktorom sa teplý vietor, ktorý od Jadranského mora vanie pozdĺž koryta rieky Tagliamento, postupne ochladzuje pri priamom styku s chladnejším vetrom vanúcim od Álp priamo cez údolie Canale del Ferro del Tarvisano. Výsledkom je špecifická mikroklíma, ktorá zabezpečuje jemnú cirkuláciu vzduchu a nepatrne vlhké prostredie, ideálne pre dlhotrvajúce sušenie šunky.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Skutočnosť, že na šunke je zachovaná paprčka, predstavuje charakteristickú črtu šunky „Prosciutto di San Daniele“, rovnako ako označenie vypálené na koži a/alebo používanie iných prostriedkov identifikácie. Ponechanie paprčky na stehne pomáha pri konzervácii šunky počas spracovania a spotrebiteľom umožňuje šunku „Prosciutto di San Daniele“ okamžite rozpoznať, ak sa predáva vcelku. „Prosciutto di San Daniele“ sa okrem toho vyznačuje tvarom pripomínajúcim gitaru, jemnou chuťou s dobre vyváženou plnou príchuťou a prenikavou arómou, ktoré predstavujú jej charakteristické vlastnosti spojené s orezávaním a lisovaním stehna, s výhradným použitím morskej soli, ktorá sa pridáva na začiatku spracovania, a s dlhým obdobím, počas ktorého sa mäso suší v zvislej polohe.

Bravčové stehná z vymedzenej oblasti chovu ošípaných, získavané z plemien uvedených v bode 3 a chovaných podľa pravidiel stanovených v tom istom bode, sú pre svoje mäso a chuťové vlastnosti prirodzene vhodné na výrobu šunky s dlhotrvajúcim sušením.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku*

Akosť šunky „Prosciutto di San Daniele“ je prepojená so zemepisnou oblasťou výroby, ako aj s jej typickým prostredím a obyvateľmi. Svoje charakteristické vlastnosti získava šunka „Prosciutto di San Daniele“ vďaka správnemu množstvu tuku najvyššej kvality, ktorý majú ťažké ošípané, ktorých chov je typický pre Pádsku nížinu. Správnu vrstvu tuku zaručuje genetický plemenný výber a podnebie zemepisnej oblasti, v ktorej sa ošípané chovajú a z ktorej pochádzajú suroviny používané ako ich krmivo.

Špeciálna a charakteristická mikroklíma zemepisnej oblasti výroby zohráva úlohu pri dlhotrvajúcom období sušenia a pomáha šunke „Prosciutto di San Daniele“ rozvinúť jej chuť a vôňu. Vďaka miestnym pôdnym a klimatickým podmienkam prebiehala výroba šunky „Prosciutto di San Daniele“ vždy výlučne v tejto obci, po ktorej je pomenovaná, a spracovanie bravčových stehien, ktoré tradične pochádzajú z oblasti opísanej v bode 4, vykonávajú zruční a špecializovaní pracovníci.

Zásadný význam majú skúsenosti „majstrov soličov“, ktorí používajú špeciálne postupy výroby šunky odovzdávané z generácie na generáciu. Upravujú rôzne parametre v jednotlivých fázach výroby šunky v závislosti od klimatických podmienok a vlastností bravčových stehien, pričom využívajú sušiarne s množstvom okien, v ktorých šunky vystavia prirodzenému prievanu, ktorý pomáha pri postupnom a dlhotrvajúcom sušení šunky „Prosciutto di San Daniele“, čím šunka získa svoje charakteristické aromatické vlastnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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