C/2026/4916

21.9.2026

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/2026/4916)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Sauris“

Referenční číslo EU: PGI-IT-0512-AM01 – 23. června 2026

1. **Název produktu**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

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

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu s CHZO „Prosciutto di Sauris“ nejsou změnami na úrovni Unie, neboť nesplňují požadavky stanovené v článku 24 nařízení (EU) 2024/1143, přičemž:

— nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu,

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu, 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 (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se prodlužuje minimální doba zrání šunky „Prosciutto di Sauris“ z „deseti měsíců“ na „400 dnů“.

Odůvodnění: minimální dobu zrání je třeba prodloužit s tím, jak se zvyšuje hmotnost jatečně upravených těl prasat a čerstvých vepřových kýt, které lze použít k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“, aby se zajistilo řádné dehydratování a zrání kýt, a dosáhlo se tak vlastností šunky „Prosciutto di Sauris“. Zejména používání vyvážené stravy podporuje vývoj svalů, což vede ke zvýšení hmotnosti prasat, z nichž se získávají vepřové kýty pro výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 2

Změna se týká článku 2.3 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: minimální hmotnost šunky „Prosciutto di Sauris“ na konci zrání se zvyšuje ze 7,5 kg na 8,0 kg.

Odůvodnění: změna je nezbytná vzhledem ke zvýšení hmotnosti prasat, a tedy i čerstvých vepřových kýt používaných k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“; důvodem je používání vyvážené stravy, která podporuje vývoj svalů, a tím zvyšuje hmotnost prasat, z nichž se získávají vepřové kýty pro výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 3

Změna se týká článku 2.6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: změna stanoví, že fyzikálně-chemické vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“ musí být „určeny na stehenním svalu“ (*biceps femoris*).

Odůvodnění: tato změna je nezbytná k jednoznačnému vyjasnění specifické části produktu, v níž je třeba zkontrolovat vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“, a to i za účelem kontroly parametrů stanovených ve specifikaci produktu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 4

– Změna se týká článku 2.6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální obsah vlhkosti z méně než 64 % na méně než 65 % a doplňuje se minimální obsah vlhkosti vyšší než 57 %, přičemž se upřesňuje, že procentní podíl se vztahuje k hmotnosti analyzované partie.

Odůvodnění: změna přesně stanoví rozmezí obsahu vlhkosti v procentech u šunky „Prosciutto di Sauris“, a to i pro kontrolní účely. Zahrnutí minimální hodnoty 57 % zajišťuje jednotné podmínky produkce a zabraňuje nadměrné dehydrataci šunky „Prosciutto di Sauris“ v důsledku nízkého obsahu vlhkosti, čímž se mění organoleptické vlastnosti uvedené v článcích 2.2, 2.4 a 2.5.

Cílem zvýšení maximální hodnoty z 64 % na 65 % je zlepšit organoleptické vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“, a to i s ohledem na snížení obsahu soli – chloridu sodného – v souladu s výživovými doporučeními, která navrhla i Světová zdravotnická organizace a v nichž se doporučuje snížit obsah sodíku ve stravě.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 5

Změna se týká článku 2.6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazuje parametr procentního poměru mezi složkami „sůl (chloridy)“ a „vlhkost“ parametrem procentního množství soli ve vztahu k hmotnosti konečného výrobku, přičemž se upřesňuje, že se jedná o „chlorid sodný“ a že procentní podíl odkazuje na hmotnost analyzované partie.

Odůvodnění: použití procentního kritéria obsahu soli (chloridu sodného) u šunky „Prosciutto di Sauris“ umožňuje přesnější stanovení obsahu soli než v předchozím poměru soli (chloridů) a vlhkosti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 6

Změna se týká článku 2.6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se nahrazují hodnoty „procentního poměru složek“ vyšší než 7,2 a nižší než 11,2 procentním obsahem soli v šunce „Prosciutto di Sauris“ vyšším než 4,5 a nižším než 6,2, přičemž se upřesňuje, že procentní podíl se vztahuje k hmotnosti analyzované partie.

Odůvodnění: změna přesně určuje procentní rozmezí týkající se množství soli, chápané jako chlorid sodný, které musí být v konečném výrobku při uvedení ke spotřebě přítomno. Uvedené hodnoty odpovídají množství soli v šunce „Prosciutto di Sauris“, které přispívá ke stanovení organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di Sauris“ uvedených v článcích 2.2, 2.4 a 2.5. Procentní podíl soli – chloridu sodného – ve vztahu ke konečnému produktu spojuje dosažení vlastností stanovených ve specifikaci produktu s výživovými doporučeními, která navrhla i Světová zdravotnická organizace a v nichž se doporučuje snížení obsahu sodíku ve stravě.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 7

Změna se týká článku 2.6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: změna nahrazuje parametr týkající se obsahu bílkovin parametrem týkajícím se indexu proteolýzy v rozmezí více než 24 % a méně než 31 % a upřesňuje, že procentní zastoupení je vyjádřeno dusíkatými frakcemi rozpustnými v kyselině trichloroctové (TCA) ve vztahu k celkovému dusíku.

Odůvodnění: změna je nezbytná, protože index proteolýzy souvisí se zráním a kvalitou procesu zrání vepřových kýt, na rozdíl od obsahu bílkovin, který se může lišit i v důsledku jiných faktorů, než je zrání a kvalita zrání vepřových kýt, jako je strava a genetika prasat. Předepsaný rozsah indexu proteolýzy zaručuje pevnou a pružnou konzistenci, která je pro šunku „Prosciutto di Sauris“ charakteristická, jak je stanoveno v článku 2.2 specifikace produktu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 8

Změna se týká článku 2.6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: změnou se k fyzikálně-chemickým vlastnostem šunky „Prosciutto di Sauris“ přidává parametr „vodní aktivita a_w“, který musí mít hodnotu nižší než 0,930.

Odůvodnění: zahrnutí požadavku na „vodní aktivitu“ umožňuje posoudit vodu přítomnou ve „volném“ stavu, tj. za podmínek, které umožňují zahájení degeneračních procesů, jako jsou nežádoucí chemické reakce, včetně oxidace lipidů, a nadměrný růst patogenních mikroorganismů. Tato změna pomáhá zajistit, aby vepřové kýty dozrávaly správně a rovnoměrně.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 2

Popis

Změna č. 9

Tato změna se týká článku 2.7 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zrušuje první odstavec článku 2.7 specifikace produktu.

Odůvodnění: tento odstavec je třeba vypustit, protože změny chemických a fyzikálních vlastností – soli, vlhkosti, proteolýzy a vodní aktivity – uvedených v článku 2.6 specifikace produktu znamenají, že ustanovení zrušovaného odstavce již nejsou relevantní. [Viz změny č. 4, 5, 6, 7 a 8]

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 10

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se upřesňuje genetický původ suroviny a uvádí všechny možné přípustné genetické kombinace týkající se plemenných samců i samic.

Odůvodnění: touto změnou se upřesňují přípustné kombinace křížení. Posouzení plemen a genetických typů samců i samic je důležité pro zachování vlastností prasat těžké hmotnostní kategorie, zejména pokud jde o profil slučitelnosti se třemi referenčními plemeny podle italské plemenné knihy určenými k produkci prasat těžké hmotnostní kategorie.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 11

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se vkládá vysvětlující tabulka genetických požadavků na prasata s uvedením povolených a nepovolených kombinací.

Odůvodnění: zahrnutí tabulky umožňuje větší přehlednost při definování jediných možných kombinací genetického křížení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 12

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zahrnuje odkaz na seznam genetických typů schválených Ministerstvem zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví.

Odůvodnění: odkaz na zveřejnění seznamu a jeho aktualizace umožňuje lepší kontrolu dodavatelského řetězce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 13

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zrušuje výslovný zákaz používání čistokrevných zvířat plemen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spotted Poland.

Odůvodnění: tato změna je vhodná, neboť příslušný zákaz používání jasně vyplývá z přeformulování povolených genetických požadavků, což je zřetelné i z tabulky.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 14

Změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se kritérium průměrné živé hmotnosti na šarži 160 kg ± 10 %, tj. mezi 144 kg a 176 kg, nahrazuje individuální hmotností jatečně upraveného těla prasete mezi 110,1 kg a 180,0 kg.

Odůvodnění: vypuštění živé hmotnosti a zahrnutí kritéria hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla umožňuje přesnější kontrolu požadavků na způsobilost každého poraženého prasete, což je transparentnější, přesnější, preciznější a lepší metoda. Nárůst hmotnosti prasat souvisí se současným trendem v chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 15

Změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se odkazy na nařízení (EHS) č. 3220/84, na rozhodnutí Komise 2001/468/ES ze dne 8. června 2001 a na ministerskou vyhlášku č. 11. 7. 2002 nahrazují odkazy na stávající právní předpisy EU.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, neboť právní předpisy, na něž se odkazovalo, již nejsou v platnosti a změnou se umožňuje sladění s ustanoveními platných právních předpisů EU týkajících se klasifikace jatečně upravených těl prasat.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 16

Změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se slova „podle charakteristik pro prostřední skupiny“ nahrazují odkazem na třídy „U“, „R“ a „O“ v systému obchodní klasifikace jatečně upravených těl prasat.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná pro upřesnění skupin, do nichž musí jatečně upravená těla patřit při produkci šunky „Prosciutto di Sauris“, a to ve prospěch hospodářských subjektů a kontrolního systému.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 17

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zavádí ustanovení, podle něhož mají být údaje o hmotnosti a klasifikaci jednotlivých jatečně upravených těl shromažďovány při porážce.

Odůvodnění: změna upřesňuje okamžik, kdy je třeba zaznamenat hmotnost a klasifikaci, aby se usnadnila i příslušná kontrola.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 18

Změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zvyšuje minimální hmotnost čerstvých vepřových kýt z 11 kg na 12 kg.

Odůvodnění: změna je nezbytná z důvodu nárůstu hmotnosti chovaných prasat a jejich jatečně upravených těl, který souvisí se současným trendem v chovu prasat, který je výsledkem zlepšení genetiky, dobrých životních podmínek zvířat a krmení.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 19

Změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se zavádí maximální hmotnost 17 kg čerstvých vepřových kýt určených k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“.

Odůvodnění: důvodem této změny je potřeba stanovit maximální hmotnost čerstvých vepřových kýt, aby bylo možné získat šunku v souladu s tradicí spojenou s běžným růstem, správným vývojem a dobrou kvalitou jatečně upravených těl prasat používaných k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 20

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se prodlužuje lhůta pro dodání čerstvých vepřových kýt zpracovateli k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“ ze 3 na 5 dnů počítaných od 24. hodiny dne porážky.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná vzhledem k logistickým požadavkům oblasti produkce šunky „Prosciutto di Sauris“, která se nachází v hornaté a nesnadno přístupné oblasti, a zohledňuje zlepšení účinnosti chladicích zařízení na jatkách a v dopravních prostředcích, což umožňuje zachovat správnou a jednotnou teplotu pro následný proces prvního solení.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 21

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se prodlužuje lhůta pro zpracování čerstvých vepřových kýt z „do dne následujícího po dodání“ na „do šesti dnů následujících po porážce“.

Odůvodnění: změna umožňuje zlepšit fungování zpracovatelů, a to i díky účinnějším chladicím zařízením, a upřesňuje lhůtu, v níž musí být vepřové kýty od porážky zpracovány, a to v souladu se zvýšením počtu dnů, ve kterých musí být dodány do zpracovatelského zařízení. [Viz změna č. 20]

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 22

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změnou se snižuje maximální teplota chladicí komory z „+7 °C“ na „+5 °C“.

Odůvodnění: změna je nezbytná, protože snížení maximální teploty v chladicí komoře umožňuje lepší kontrolu růstu mikroorganismů v surovině.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 23

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 2 bodu 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se snižuje minimální relativní vlhkost v chladicí komoře ze 75 % na 65 %.

Odůvodnění: snížení minimálního obsahu vlhkosti souvisí s minimální dobou zrání, která se nyní mění na 400 dnů, a se zvýšením hmotnosti prasat, a tedy i čerstvých vepřových kýt používaných k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“; tyto prvky vyžadují možnost uchovávat vepřové kýty v prostředí s nižší vlhkostí, aby byly během procesu zrání řádně vysušeny.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 24

Změna se týká čl. 5 oddílu 3 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se do názvu oddílu 3 v článku 5 specifikace produktu doplňuje „a/nebo alternativní nebo náhradní identifikační prostředek“.

Odůvodnění: změna je nezbytná, protože bod 1 tohoto oddílu stanoví možné použití identifikačních prostředků namísto nesmazatelného inkoustového otisku či vypálené značky na začátku zpracování nebo v kombinaci s nimi s uvedením jatek původu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 25

Změna se týká čl. 5 oddílu 3 bodu 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: změna doplňuje možnost používat identifikační prostředky namísto nesmazatelného inkoustového otisku či vypálené značky na začátku zpracování nebo v kombinaci s nimi s uvedením jatek původu.

Odůvodnění: použití identifikačních prostředků namísto nesmazatelného inkoustového otisku či vypálené značky umožňuje mít k dispozici další nástroje pro sledovatelnost a zpětnou vysledovatelnost s ohledem na technologický vývoj.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 26

Změna se týká čl. 5 oddílu 4 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se do názvu oddílu 4 v článku 5 specifikace produktu doplňuje „a/nebo alternativní nebo náhradní identifikační prostředek“.

Odůvodnění: změna je nezbytná, protože oddíl 3 v článku 5 stanoví možné použití jiného identifikačního prostředku namísto nesmazatelného inkoustového otisku či vypálené značky na začátku zpracování nebo v kombinaci s nimi s uvedením jatek původu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 27

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se snižuje minimální hodnota relativní vlhkosti ve fázi před uležením z 50 % na 45 %.

Odůvodnění: snížení minimálního obsahu vlhkosti v komorách ve fázi před uležením souvisí s minimální dobou zrání, která byla nyní změněna na 400 dnů, a se zvýšením hmotnosti prasat, a tedy i čerstvých vepřových kýt používaných k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“; tyto prvky vyžadují možnost uchovávat vepřové kýty v prostředí s nižší vlhkostí, aby se optimalizoval proces dehydratace šunky a zároveň se zachovaly vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 28

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se snižuje minimální hodnota relativní vlhkosti ve fázi uležení z 50 % na 45 %.

Odůvodnění: snížení minimálního obsahu vlhkosti v komorách ve fázi uležení souvisí s minimální dobou zrání, která byla nyní změněna na 400 dnů, a se zvýšením hmotnosti prasat, a tedy i čerstvých vepřových kýt používaných k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“; tyto prvky vyžadují možnost uchovávat vepřové kýty v prostředí s nižší vlhkostí, aby se optimalizoval proces dehydratace šunky a zároveň se zachovaly vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 29

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změna umožňuje omývat vepřové kýty před koncem fáze uležení, pokud během solení a v důsledku následného zpracování za účelem dehydratace masa dochází k tvorbě povrchových skvrn.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, aby se zajistilo správné provádění fází výroby šunky „Prosciutto di Sauris“; účelem možnosti omytí je zabránit vytváření míst, která jsou vysušená nepravidelně nebo nadměrně vlhká v důsledku vzniku povrchových skvrn, aby se podpořila homogenita zrání prostřednictvím řádné dehydratace a vnitřního zrání vepřových kýt, a to i za účelem získání vlastností uvedených v článku 2.2 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 30

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 4 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální teplota v udírně z 20 °C na 22 °C.

Odůvodnění: změna umožňuje optimalizaci uzení na základě pečlivého posouzení produktu zpracovateli.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 31

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 5 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změna zvyšuje maximální teplotu v prostorech, v nichž probíhá sušení, z 20 °C na 22 °C.

Odůvodnění: změna umožňuje optimalizovat proces sušení, což umožňuje řádnou dehydrataci masa na základě pečlivého posouzení produktu zpracovateli.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 32

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se snižuje minimální procentní podíl vepřového sádla ve směsi použitelné k potírání, z 60 % na 48 %.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná pro lepší přizpůsobení složení směsi používané k potírání vlastnostem vepřového sádla při přípravě složení směsi vhodného pro úkony prováděné zpracovatelem.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 33

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální procentní podíl obilné mouky ve směsi použitelné k potírání, z 25 % na 50 %.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná pro lepší přizpůsobení složení směsi používané k potírání převládajícímu používání rýžové mouky zpracovateli; díky tomu mohou zpracovatelé přizpůsobit složení směsi pro účely prováděných úkonů, a to díky pevnosti rýžové mouky.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 34

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální procentní podíl soli, kterou lze použít ve směsi k potírání, z 1 % na 2 %.

Odůvodnění: účelem zvýšení procentního podílu soli, kterou lze použít, je zajistit větší mikrobiologickou kontrolu, zabránit povrchovým změnám a prasklinám v natřené směsi, a zajistit tak její větší odolnost v průběhu času.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 35

Změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 písm. b) specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změna stanoví, že omytí je dobrovolné a již není povinné.

Odůvodnění: změna je vhodná k tomu, aby zpracovatel mohl posoudit, zda je na základě stavu vepřových kýt nutné jejich omytí, neboť pokud vepřové kýty vykazují dostatečnou úroveň vlhkosti, mohlo by jejich omytí podpořit vznik škodlivých plísní.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 36

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se snižuje minimální procentní podíl vepřového sádla ve směsi použitelné k potírání (*sugnatura*), z 60 % na 48 %.

Odůvodnění: změna je nezbytná pro lepší přizpůsobení složení směsi používané k potírání vlastnostem vepřového sádla při přípravě složení směsi vhodného pro úkony prováděné zpracovatelem.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 37

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální procentní podíl obilné mouky, kterou lze použít ve směsi k potírání, z 30 % na 50 %.

Odůvodnění: změna je nezbytná pro lepší přizpůsobení složení směsi používané k potírání převládajícímu používání rýžové mouky zpracovateli. díky tomu mohou zpracovatelé přizpůsobit složení směsi pro účely prováděných úkonů, a to díky pevnosti rýžové mouky.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 38

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zvyšuje maximální procentní podíl soli, který lze ve směsi použít k potírání, z 1 % na 2 %.

Odůvodnění: účelem zvýšení procentního podílu soli, kterou lze použít, je zajistit větší mikrobiologickou kontrolu a zabránit povrchovým změnám, aby se zajistilo její lepší udržování během období zrání, a to i v případě vlhkého prostředí.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 39

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se vypouští ustanovení, které stanoví, že šunky musí být po potření znovu uloženy ke zrání.

Odůvodnění: toto vypuštění je nezbytné, aby se vyjasnila souvislost specifikace produktu s ustanoveními článku 5 oddílu 4 bodu 6 písm. c) o potírání během procesu zrání a aby se umožnilo využívat potírání pro estetické účely na konci procesu zrání a krátce předtím, než je šunka „Prosciutto di Sauris“ uváděna ke spotřebě.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 40

Změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se prodlužuje minimální doba zrání šunky „Prosciutto di Sauris“ z „deseti měsíců“ na „400 dnů“.

Odůvodnění: minimální dobu zrání je třeba prodloužit s tím, jak se zvyšuje hmotnost jatečně upravených těl prasat a čerstvých vepřových kýt, které lze použít k výrobě šunky „Prosciutto di Sauris“, aby se zajistilo řádné dehydratování a zrání kýt, a dosáhlo se tak vlastností šunky „Prosciutto di Sauris“. Zejména používání vyvážené stravy podporuje vývoj svalů, což vede ke zvýšení hmotnosti prasat, z nichž se získávají vepřové kýty pro výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 41

Změna se týká čl. 5 oddílu 4 bodu 6 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis: změna při výpočtu minimální doby zrání nahrazuje kritérium „odpočítaných tak, že se ke dni prvního nasolení přičte deset stejných období třiceti dní“ kritériem „ode dne prvního nasolení“.

Odůvodnění: změna je nezbytná pro přesné určení dne, od kterého začíná běžet doba zrání ve prospěch zpracovatelů a kontrolních subjektů.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 42

Změna se týká čl. 5 oddílu 5 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se do názvu oddílu 5 v článku 5 specifikace produktu doplňuje „a/nebo alternativní nebo náhradní identifikační prostředek“.

Odůvodnění: změna je nezbytná, protože bod 1 stanoví možné použití identifikačních prostředků namísto vypálené značky loga CHZO nebo v kombinaci s ní.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 43

Změna se týká čl. 5 oddílu 5 bodu 1 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: změnou se zavádí možné použití jiného identifikačního prostředku namísto vypálené značky loga CHZO nebo v kombinaci s ní.

Odůvodnění: použití identifikačních prostředků namísto vypálené značky CHZO nebo ve spojení s ní rovněž umožňuje používání dalších nástrojů pro sledovatelnost a zpětnou vysledovatelnost s ohledem na technologický vývoj.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5

Popis

Změna č. 44

Tato změna se týká čl. 5 oddílu 5 bodu 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změna nahrazuje odkaz na článek 8 odkazem na článek 7.

Odůvodnění: změna je čistě formální a jejím účelem je nové rozvržení článků specifikace produktu, neboť v souladu s článkem 49 nařízení (EU) 2024/1143 není povinné uvádět údaje o kontrolním subjektu. [Viz také změna č. 45]

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 7

Popis

Změna č. 45

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zrušuje ustanovení o kontrolním subjektu v článku 7 specifikace produktu.

Odůvodnění: vypuštění je nezbytnou aktualizací pro uvedení specifikace do souladu se stávajícími právními předpisy EU, neboť v souladu s článkem 49 nařízení (EU) 2024/1143 není povinné uvádět údaje o kontrolním subjektu. [Viz také změna č. 44]

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 46

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se přečísluje článek 8 na článek 7.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná s ohledem na nové rozvržení článků specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 47

Tato změna se týká čl. 8 bodu 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změna nahrazuje číslo „8.1“ číslem „7.1“ v číslování bodů.

Odůvodnění: změna je nezbytná s ohledem na nové rozvržení článků specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 48

Tato změna se týká čl. 8 bodu 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změna nahrazuje číslo „8.2“ číslem „7.2“ v číslování bodů.

Odůvodnění: změna je nezbytná s ohledem na nové rozvržení článků specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 49

Tato změna se týká čl. 8 bodu 3 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se zrušuje položka v očíslovaném seznamu „8.3“.

Odůvodnění: vypuštění je čistě formální a opravuje typografickou chybu v očíslovaném seznamu, neboť obsah bodu 8.3 je vhodnější zařadit do bodu 7.2.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 50

Tato změna se týká čl. 8 bodu 4 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna nahrazuje číslo „8.4“ číslem „7.3“.

Odůvodnění: změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání bodů v článku 7 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 51

Změna se týká čl. 8 bodu 4 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: změna vyžaduje, aby logo CHZO na etiketách, obalech a grafických materiálech měřilo na šířku nejméně 20 mm a poměr šířky k výšce činil 1,5, čímž se nahrazuje ustanovení, že velikost loga CHZO musí být nejméně 5 % a nejvýše 10 % celkové plochy grafického prvku.

Odůvodnění: tato změna je nezbytná, aby se zajistilo, že velikost loga CHZO neovlivní uvádění dalších povinných údajů požadovaných právními předpisy.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 52

– Tato změna se týká čl. 8 bodu 5 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna nahrazuje číslo „8.5“ číslem „7.4“.

Odůvodnění: změna je nezbytná s ohledem na nové uspořádání bodů v článku 7 specifikace produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 53

Změna se týká čl. 8 bodu 5 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se slova „symbol Společenství stanovený v nařízení (ES) č. 1726/98“ nahrazují slovy „symbol Unie pro CHZO stanovený v prováděcím nařízení (EU) 2025/26“.

Odůvodnění: tato změna je nezbytnou aktualizací k zohlednění stávajících pravidel EU uvedených v prováděcím nařízení (EU) 2025/26.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8

Popis

Změna č. 54

Změna se týká čl. 8 bodu 5 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Popis: změna nahrazuje výraz „nepovinně“ výrazem „povinně“, pokud jde o přítomnost symbolu Unie pro CHZO v grafickém materiálu.

Odůvodnění: tato změna je nezbytnou aktualizací k zohlednění stávajících pravidel EU uvedených v článku 37 nařízení (EU) 2024/1143.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Prosciutto di Sauris“

Referenční číslo EU: PGI-IT-0512-AM01 – 23. června 2026

1. **Název (názvy)**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

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

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Šunka s CHZO „Prosciutto di Sauris“ je tepelně neopracovaná solená a uzená šunka, která zrála po dobu nejméně 400 dnů ode dne prvního solení. Na konci zrání má šunka „Prosciutto di Sauris“ celistvý vzhled s kostí bez nožičky. Tlustá kůže má jednotnou oříškovo-zlatou barvu s oranžovým nádechem. Viditelná libová část má tmavě červenou barvu. Konzistence je hutná a pružná, a to i na svislém průřezu šunkou. Šunka „Prosciutto di Sauris“ CHZO vcelku s kostí má hmotnost nejméně 8 kilogramů a na nákroji má červeno-narůžovělou barvu libového masa. Tuk je sněhobílé či bílo-narůžovělé barvy. Vůně je lahodná a chuť sladká, s příjemným rysem po uzení.

V okamžiku uvedení ke spotřebě má následující fyzikálně-chemické vlastnosti určené na stehenním svalu (*biceps femoris*):

— vlhkost: více než 57 % a méně než 65 % (procentní podíl se vztahuje k hmotnosti analyzované partie),

— sůl (chlorid sodný): více než 4,5 % a méně než 6,2 % (procentní podíl se vztahuje k hmotnosti analyzované partie),

— index proteolýzy: více než 24 %, avšak méně než 31 % (procentní zastoupení dusíkatých frakcí rozpustných v kyselině trichloroctové – TCA – ve vztahu k celkovému dusíku),

— vodní aktivita a_w: méně než 0,930.

Čerstvé vepřové kýty pocházejí z prasat poražených nejdříve devět měsíců a nejpozději patnáct měsíců po narození. Čerstvé vepřové kýty se získávají z jatečně upravených těl klasifikovaných jako „*H Heavy*“ o hmotnosti 110,1 kg až 180,0 kg a patří do tříd „U“, „R“, „O“ tabulky Evropské unie pro obchodní klasifikaci jatečně upravených těl prasat.

Hmotnost čerstvých vepřových kýt nesmí být nižší než 12 kg a vyšší než 17 kg.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musejí uskutečnit následující fáze produkce: solení, jateční opracování, připojování informací o sledovatelnosti, fáze před uležením, uležení, uzení, sušení, zrání.

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

Šunka „Prosciutto di Sauris“ může být prodávána vcelku s kostí, vykostěná či vykostěná a nasekaná na kusy, nakrájená na plátky a balená. Pokud je vykostěná či nasekaná na kusy, je vakuově zabalená; pokud je nakrájená a balená, balí se vakuově nebo v ochranné atmosféře.

Vykosťování, porcování na kusy, krájení na plátky a balení se provádí v provozech nacházejících se v obci Sauris, aby se zajistila sledovatelnost a kontrola a nezměnily vlastnosti produktu.

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

Na každou jednotlivou kýtu se umístí nesmazatelný inkoustový otisk či vypálená značka s uvedením dne, měsíce (římskými číslicemi) a roku začátku zpracování, jakož i jatek původu. Místo výše uvedeného otisku nebo v kombinaci s ním lze použít jiné identifikační prostředky schválené kontrolním subjektem, které zajišťují a zaručují sledovatelnost a zpětnou vysledovatelnost šunky „Prosciutto di Sauris“.

Chráněné zeměpisné označení „Prosciutto di Sauris“ musí být uvedeno v italském jazyce a na etiketě musí být umístěno jasnými a nesmazatelnými písmeny, která lze snadno odlišit od jakéhokoli jiného nápisu na etiketě. Bezprostředně musí následovat výraz „Indicazione geografica protetta“ (chráněné zeměpisné označení) a/nebo zkratka I.G.P. (CHZO). Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však přípustné uvádět označení odkazující na názvy, obchodní jména nebo soukromé značky za předpokladu, že nejsou pochvalná nebo neuvádějí spotřebitele v omyl.

Logo CHZO musí být reprodukováno na etiketách, obalech a grafických materiálech obecně pro všechny balené produkty tak, aby na šířku měřilo nejméně 20 mm a poměr šířky k výšce činil 1,5. Logo CHZO je tvořeno modrým oválem ohraničeným zelenou barvou, který obsahuje žlutý nápis „Sauris“, nad nímž se tyčí bílý horský profil a dvě zelené jedle a pod nímž se nacházejí dvě blankytně modré vlny.





Na stejném grafickém materiálu musí být povinně uveden symbol Unie pro CHZO uvedený v prováděcím nařízení (EU) 2025/26.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Šunka s CHZO „Prosciutto di Sauris“ se vyrábí výhradně v obci Sauris v autonomní oblasti Furlánsko-Julské Benátsko.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☐ vynikající pověsti

☑ stanovené jakosti

☐ jiných vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Vlastnosti, jimiž se šunka „Prosciutto di Sauris“ odlišuje od ostatních produktů, jsou úzce spojeny s oblastí produkce, zejména s ojedinělým mikroklimatem údolí Sauris, a s typickou technikou uzení vepřových mas. Díky zvláštnímu horopisnému uspořádání má údolí Sauris podobu kotliny obklopené horami s orientací východ-západ a srážkami v průměru nižšími oproti zbytku Karnských a Julských Alp. Zvláštní expozice, kombinace vzdušných proudů pocházejících z okolních hor a dolní části údolí, atmosférický tlak daný více než 1 000 metry nadmořské výšky a trvalá, ale jen velmi ojediněle prudká výměna vzduchu, ovlivněná rovněž přítomností umělé nádrže, to vše přispívá k tvorbě větříků, které ve dne vanou směrem k pohoří, v noci naopak a vytvářejí specifické hygroskopické poměry, které napomáhají částečné dehydrataci během zrání šunky „Prosciutto di Sauris“. Během zrání se navíc vedle procesů biochemického typu spojených s aktivitou endogenních enzymů a usměrňovaných přítomností soli na povrchu produktu rozvíjí mikroflóra (zejména plísně), která je přirozeně přítomná v prostředí zrání. Díky ní produkt nabývá jedinečných, pro něj charakteristických organoleptických vlastností. Díky tomu, že se do místností, kde šunka zraje, dostávají čerstvé proudy vzduchu z horského údolí Lumiei, může mít šunka „Prosciutto di Sauris“ charakteristickou sladkou chuť, která je dána správným množstvím soli a absencí oxidace podkožního tuku. V tomto smyslu je produkce šunky „Prosciutto di Sauris“ úzce závislá na (klimatických) podmínkách prostředí a na biologických poměrech (mikroflóra) tohoto území. S jedinečným mikroklimatem se pojí dávná moudrá tradice konzervace masa za použití soli a kouře. Vystavení kouři, umění zavedené prvními osadníky, dává zpracovanému masu jedinečné smyslové vlastnosti, zejména pokud jde o barvu, vůni a chuť. Stejně jako v minulosti se pro uzení šunky „Prosciutto di Sauris“ dodnes používá bukové dřevo z lesů nacházejících se na území oblasti, jehož kouř dává produktu lahodnou aromatickou chuť a lehkou, lahodnou a nevtíravou vůni, což jsou prvky vlastní CHZO. Mimoto tradice obyvatel oblasti Sauris, která spočívá v kombinování soli a kouře a spojuje germánský zvyk uzení s použitím soli pro konzervaci masa (častější v oblasti pod Alpami), přispívá k utváření organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di Sauris“, které se na úrovni čichové a chuťové odlišují příjemným uzeným rysem.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F5%252FD.de59cb9f5afb278412de/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download