C/2026/4916

21.9.2026

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/2026/4916)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Prosciutto di Sauris“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-0512-AM01 – 23. 6. 2026

1. **Názov výrobku**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

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

Názov

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

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO „Prosciutto di Sauris“ nie sú zmenami na úrovni Únie, pretože nespĺňajú kritériá stanovené v článku 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143, konkrétne:

— nezahŕňajú zmenu názvu alebo používania názvu,

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente, 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)**

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 1

Zmena sa týka článku 2 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa predlžuje minimálny čas zrenia šunky „Prosciutto di Sauris“ z „desiatich mesiacov“ na „400 dní“.

Dôvod: Minimálny čas zrenia sa musí predĺžiť v súlade s rastúcou hmotnosťou jatočných tiel ošípaných a čerstvých bravčových stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“, aby sa zabezpečilo riadne vysušenie a vyzretie bravčových stehien s cieľom dosiahnuť požadované vlastnosti výrobku. Predovšetkým konzumácia vyváženej stravy podporuje rast svalov, čo vedie k nárastu hmotnosti ošípaných, z ktorých sa získavajú stehná na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 2

Zmena sa týka článku 2.3 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa zvyšuje minimálna hmotnosť výrobku „Prosciutto di Sauris“ zo 7,5 kg na 8,0 kg na konci obdobia zrenia.

Dôvod: Táto zmena je potrebná vzhľadom na nárast hmotnosti ošípaných, a tým aj čerstvých bravčových stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“. Konzumácia vyváženej stravy podporuje rast svalov, čo vedie k nárastu hmotnosti ošípaných, z ktorých sa získavajú stehná na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 3

Zmena sa týka článku 2.6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že fyzikálne a chemické vlastnosti výrobku „Prosciutto di Sauris“ sa musia „určiť z femorálneho bicepsu“.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na jednoznačné určenie konkrétnej časti výrobku, v ktorej sa majú stanoviť vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“, čo zároveň uľahčuje kontrolu parametrov stanovených v špecifikácii výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 4

Zmena sa týka článku 2.6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa maximálny obsah vlhkosti zvyšuje z menej ako 64 % na menej ako 65 % a dopĺňa sa minimálny obsah vlhkosti viac ako 57 %, pričom sa uvádza, že uvedený percentuálny podiel sa vzťahuje na hmotnosť skúšobnej dávky.

Dôvod: Touto zmenou sa presne stanovuje prípustný rozsah obsahu vlhkosti pre šunku „Prosciutto di Sauris“, a to aj na účely kontroly. Doplnením minimálnej hodnoty 57 % sa zabezpečujú jednotné výrobné podmienky a zabraňuje situácii, keď by sa šunka „Prosciutto di Sauris“ v dôsledku nízkeho obsahu vlhkosti nadmerne vysušila, čím by sa zmenili organoleptické vlastnosti uvedené v článkoch 2.2, 2.4 a 2.5.

Zvýšenie maximálnej hodnoty zo 64 % na 65 % má za cieľ zlepšiť organoleptické vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“, pričom sa zohľadňuje aj zníženie obsahu soli (chloridu sodného) v súlade s výživovými odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie (a ďalších inštitúcií), v ktorých sa odporúča strava s nízkym obsahom soli.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 5

Zmena sa týka článku 2.6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa parameter pomeru obsahu „soli (chloridov)“ k obsahu „vlhkosti“ nahrádza parametrom percentuálneho podielu soli vo vzťahu k hmotnosti hotového výrobku, pričom sa uvádza, že príslušnou zložkou je „chlorid sodný“ a že tento percentuálny podiel sa vzťahuje na hmotnosť skúšobnej dávky.

Dôvod: Použitie percentuálneho podielu soli (chloridu sodného) umožňuje presnejšie stanovenie obsahu soli v porovnaní s predtým požadovaným pomerom medzi obsahom soli (chloridov) a vlhkosti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 6

Zmena sa týka článku 2.6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa nahrádza „percentuálne zloženie“ viac ako 7,2 a menej ako 11,2 percentuálnymi podielmi soli viac ako 4,5 a menej ako 6,2, pričom sa uvádza, že tento percentuálny podiel sa vzťahuje na hmotnosť skúšobnej dávky.

Dôvod: Touto zmenou sa presne stanovuje percentuálny rozsah množstva soli (vymedzenej ako chlorid sodný), ktorý musí byť prítomný v hotovom výrobku v okamihu, keď sa tento výrobok uvádza na trh. Doplnené hodnoty zodpovedajú množstvám soli v šunke „Prosciutto di Sauris“, ktoré spoluurčujú organoleptické vlastnosti výrobku uvedené v článkoch 2.2, 2.4 a 2.5. Percentuálny podiel obsahu soli (chloridu sodného) v hotovom výrobku je v súlade aj s vlastnosťami stanovenými v špecifikácii výrobku, aj s výživovými odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie a ďalších inštitúcií, podľa ktorých by sa mal obsah soli v našej strave znižovať.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 7

Zmena sa týka článku 2.6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa parameter týkajúci sa bielkovín nahrádza parametrom týkajúcim sa indexu proteolýzy v rozmedzí od 24 % do 31 %, pričom sa spresňuje, že percentuálne zloženie sa má vyjadriť ako podiel dusíka rozpustného v kyseline trichlóroctovej (TCA) z celkového obsahu dusíka.

Dôvod: Táto zmena je potrebná, pretože index proteolýzy súvisí so zrením a s kvalitou procesu zrenia bravčových stehien, rozdielom v obsahu bielkovín, ktorý môže byť rôzny aj v dôsledku iných faktorov ako zrenie a kvalita zrenia bravčových stehien, ako je napríklad strava a genetická výbava ošípaných. Prípustným rozsahom indexu proteolýzy sa zaručuje pevná a pružná konzistencia, ktorá je charakteristická pre šunku „Prosciutto di Sauris“, ako je uvedené v článku 2.2 špecifikácie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 8

Zmena sa týka článku 2.6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa do špecifikácie dopĺňa fyzikálno-chemická vlastnosť, podľa ktorej aktivita vody v šunke „Prosciutto di Sauris“ nesmie presiahnuť hodnotu 0,930.

Dôvod: Doplnenie požiadavky týkajúcej sa „aktivity vody“ umožňuje posúdiť množstvo „neviazanej“ vody prítomnej vo výrobku, teda vody v stave, ktorý by mohol viesť k znehodnoteniu výrobku, napríklad k neželaným chemických reakciám vrátane oxidácie lipidov a nadmerného množenia patogénnych mikroorganizmov. Táto zmena pomáha zabezpečiť, aby boli bravčové stehná správne a rovnomerne vyzreté.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 2

Opis

Zmena 9

Táto zmena sa týka článku 2.7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťa prvá zarážka odseku 2.7 špecifikácie výrobku.

Dôvod: Vypustenie tejto zarážky je potrebné, pretože v dôsledku zmeny týkajúcej sa chemických a fyzikálnych vlastností – obsahu soli, vlhkosti, proteolýzy a aktivity vody – v bode 2.6 špecifikácie je obsah tejto zarážky nadbytočný. [Pozri zmeny 4, 5, 6, 7 a 8.]

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 10

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza genetický pôvod suroviny s uvedením všetkých možných genetických kombinácií, ktoré sú akceptované pre plemenné samce aj samice.

Dôvod: Zmenou sa objasňujú povolené kombinácie plemenných krížencov. Posúdenie plemena a genetického typu oboch plemenných zvierat je dôležité pre zachovanie vlastností ťažkých ošípaných, najmä pokiaľ ide o posúdenie zlučiteľnosti s tromi referenčnými plemenami v talianskej plemennej knihe určenými na chov ťažkých ošípaných.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 11

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá tabuľka s vysvetlením genetických požiadaviek na ošípané, pričom sa uvádzajú povolené a nepovolené kombinácie.

Dôvod: Vložením tabuľky sa lepšie objasňuje postup určovania jediných možných kombinácií genetického kríženia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 12

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá odkaz na zoznam genetických typov schválený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva.

Dôvod: Na základe odkazu na uverejnenie zoznamu a jeho aktualizácie je možné účinnejšie monitorovať reťazec výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 13

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa ruší výslovný zákaz používania čistokrvných zvierat plemien Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc a Spotted Poland.

Dôvod: Zmena je primeraná, pretože zákaz používania týchto plemien je zrejmý z novej formulácie povolených genetických vlastností, a to aj z tabuľky.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 14

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa nahrádza kritérium priemernej živej hmotnosti na jednu šaržu vo výške 160 kg, plus alebo mínus 10 %, (t. j. v rozmedzí od 144 kg do 176 kg) hmotnosťou jedného jatočného tela ošípanej v rozmedzí od 110,1 kg do 180,0 kg.

Dôvod: Vypustením živej hmotnosti a zahrnutím kritéria individuálnej hmotnosti tela sa umožňuje presnejšia kontrola požiadaviek oprávnenosti pri každej zabitej ošípanej, keďže ide o transparentnejšiu, presnejšiu, cielenejšiu a vo všeobecnosti lepšiu metódu. Zvýšenie hmotnosti ošípaných súvisí so súčasným trendom v chove ošípaných, ktorý vyplýva z vylepšených genetických vlastností, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 15

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa odkazy na nariadenie (EHS) č. 3220/84, rozhodnutie Komisie 2001/468/ES z 8. júna 2001 a ministerskú vyhlášku z 11. júla 2002 nahrádzajú odkazom na platné právne predpisy Európskej únie.

Dôvod: Odkazy, ktoré boli vypustené, sa týkajú právnych predpisov, ktoré už nie sú účinné, čo znamená, že zmena je potrebná a znenie sa ňou zosúlaďuje s platnými právnymi predpismi Európskej únie o klasifikácii jatočných tiel ošípaných.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 16

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa výraz „patriace v priemere do stredných tried“ nahrádza odkazom na triedy „U“, „R“ a „O“ stupnice obchodnej klasifikácie jatočných tiel ošípaných.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na to, aby sa v záujme hospodárskych subjektov a kontrolného systému presnejšie stanovili triedy, do ktorých musia patriť jatočné telá, ak majú byť surovinou na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 17

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa vkladá ustanovenie, podľa ktorého sa údaje o hmotnosti a klasifikácii jednotlivých jatočných tiel musia zaznamenať v čase zabitia.

Dôvod: Zmenou sa presne stanovuje okamih, keď sa musí zaznamenať hmotnosť a klasifikácia, aby sa uľahčili súvisiace kontroly.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 18

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa minimálna hmotnosť čerstvého bravčového stehna zvyšuje z 11 kg na 12 kg.

Dôvod: Táto zmena je potrebná z dôvodu rastúcej hmotnosti chovaných ošípaných a ich jatočných tiel, čo súvisí so súčasným trendom v chove ošípaných vyplývajúcim zo zlepšení v oblasti genetiky, dobrých životných podmienok zvierat a výživy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 19

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa stanovuje maximálna hmotnosť čerstvého bravčového stehna určeného na výrobu „Prosciutto di Sauris“ na 17 kg.

Dôvod: Dôvodom tejto zmeny je potreba stanoviť maximálnu hmotnosť čerstvých bravčových stehien, aby sa šunka získavala tradičným spôsobom, v súlade s normálnym rastom, so správnym vývojom a s dobrou kvalitou jatočných tiel ošípaných používaných na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 20

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa predlžuje lehota, v rámci ktorej musia byť čerstvé bravčové stehná určené na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“ dodané spracovateľovi, z 3 na 5 dní, počítaných od polnoci v deň porážky.

Dôvod: Táto zmena je potrebná z dôvodu logistických požiadaviek súvisiacich s oblasťou výroby, ktorú tvorí horská oblasť s obmedzenou dostupnosťou. Zohľadňuje sa v nej zvýšenie efektívnosti chladiacich zariadení na bitúnkoch a v dopravných prostriedkoch, vďaka ktorému je možné udržiavať správnu a rovnomernú teplotu pre nasledujúcu fázu výroby, t. j. počiatočné solenie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 21

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa predlžuje lehota, v rámci ktorej musia byť čerstvé bravčové stehná spracované, z „najneskôr nasledujúci deň po dodaní“ na „do šiestich dní od porážky“.

Dôvod: Táto zmena umožňuje spracovateľom pracovať účinnejšie vďaka efektívnejším chladiacim zariadeniam a spresňuje sa ňou lehota, v rámci ktorej musia byť bravčové stehná spracované po porážke, a to v súlade so zvýšením počtu dní, do ktorého musia byť bravčové stehna dodané do spracovateľského závodu. [Pozri zmenu 20.]

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 22

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa maximálna teplota chladenia znižuje z „+7 °C“ na „+5 °C“.

Dôvod: Táto zmena je potrebná, pretože zníženie maximálnej teploty v chladiarenskom priestore umožňuje lepšiu kontrolu mikrobiálneho rastu v surovine.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 23

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 2 bodu 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa znižuje minimálna vlhkosť v chladiarenskom priestore zo 75 % na 65 %.

Dôvod: Zníženie minimálnej hodnoty vlhkosti súvisí s minimálnym časom zrenia, ktorý je teraz stanovený na 400 dní, so zvýšenou hmotnosťou ošípaných, a tým aj čerstvých bravčových stehien určených na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“. V dôsledku týchto aspektov je potrebná možnosť uchovávať bravčové stehná v prostredí s nižšou vlhkosťou, aby sa počas zrenia riadne vysušili.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 24

Zmena sa týka článku 5 ods. 3 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa do nadpisu článku 5 ods. 3 špecifikácie výrobku dopĺňajú slová „a/alebo alternatívna alebo náhradná metóda identifikácie“.

Dôvod: Táto zmena je potrebná, pretože v bode 1 tohto odseku sa stanovuje možnosť použitia iných metód namiesto otlačenia značky nezmazateľným atramentom alebo jej vypálenia, prípadne v kombinácii s nimi, na začiatku spracovania s cieľom uviesť informáciu o bitúnku pôvodu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 25

Zmena sa týka článku 5 ods. 3 bodu 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa stanovuje možnosť použitia iných metód namiesto otlačenia značky nezmazateľným atramentom alebo jej vypálenia, prípadne v kombinácii s nimi, na začiatku spracovania s cieľom uviesť informáciu o bitúnku pôvodu.

Dôvod: Využitie metód, ktorými sa nahrádza otlačenie značky nezmazateľným atramentom alebo jej vypálenie vykonané v bitúnku alebo ktoré sa používajú v kombinácii s nimi, umožňuje v súlade s technologickým vývojom aj použitie ďalších nástrojov na vysledovanie a vyhľadanie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 26

Zmena sa týka článku 5 ods. 4 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa do nadpisu článku 5 ods. 4 špecifikácie výrobku dopĺňajú slová „a/alebo alternatívna alebo náhradná metóda identifikácie“.

Dôvod: Táto zmena je potrebná, pretože v článku 5 ods. 3 sa stanovuje možnosť použitia iných metód namiesto otlačenia značky nezmazateľným atramentom alebo jej vypálenia, prípadne v kombinácii s nimi, na začiatku spracovania s cieľom uviesť informáciu o bitúnku pôvodu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 27

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa znižuje minimálna relatívna vlhkosť vo fáze počiatočného odležania z 50 % na 45 %.

Dôvod: Zníženie minimálnej vlhkosti v chladiarenskom priestore vo fáze počiatočného odležania súvisí s minimálnym časom zrenia, ktorý je teraz stanovený na 400 dní, so zvýšenou hmotnosťou ošípaných, a tým aj čerstvých bravčových stehien určených na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“. V dôsledku týchto aspektov je potrebné uchovávať bravčové stehná v prostredí s nižšou vlhkosťou, aby sa optimalizoval proces sušenia a zároveň sa zachovali vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 28

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa znižuje minimálna relatívna vlhkosť vo fáze odležania z 50 % na 45 %.

Dôvod: Zníženie minimálnej vlhkosti v chladiarenskom priestore vo fáze odležania súvisí s minimálnym časom zrenia, ktorý je teraz stanovený na 400 dní, so zvýšenou hmotnosťou ošípaných, a tým aj čerstvých bravčových stehien určených na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“. V dôsledku týchto aspektov je potrebné uchovávať bravčové stehná v prostredí s nižšou vlhkosťou, aby sa optimalizoval proces sušenia a zároveň sa zachovali vlastnosti šunky „Prosciutto di Sauris“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 29

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa dopĺňa možnosť umyť bravčové stehná pred ukončením fázy odležania v prípade, že sa počas solenia a v dôsledku následného spracovania zameraného na vysušenie mäsa na povrchu vytvoria neželané útvary.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na zabezpečenie správneho postupu, pokiaľ ide o fázy výroby šunky „Prosciutto di Sauris“. Možnosť umytia má za cieľ zabrániť vzniku miest, ktoré sú v dôsledku povrchových útvarov nerovnomerne vysušené alebo nadmerne vlhké, s cieľom podporiť rovnomernosť zrenia prostredníctvom riadneho vnútorného vysušenia a vyzretia bravčových stehien, a to aj na účely dosiahnutia vlastností uvedených v článku 2.2 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 30

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa zvyšuje maximálna teplota v udiarni z 20 °C na 22 °C.

Dôvod: Umožňuje to optimalizáciu procesu údenia na základe dôkladného posúdenia výrobku spracovateľmi.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 31

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa zvyšuje maximálna teplota v sušiarni z 20 °C na 22 °C.

Dôvod: Umožňuje to optimalizáciu procesu sušenia a správne vysušenie mäsa na základe dôkladného posúdenia výrobku spracovateľmi.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 32

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa znižuje minimálny podiel bravčového tuku v zmesi používanej na potieranie zo 60 % na 48 %.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na to, aby sa zloženie zmesi používanej na potieranie lepšie prispôsobilo vlastnostiam bravčového tuku pri príprave zmesi určenej na daný spracovateľský proces.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 33

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa znižuje minimálny podiel obilnej múky v zmesi používanej na potieranie z 25 % na 50 %.

Dôvod: Táto zmena je potrebná s cieľom lepšie prispôsobiť zloženie zmesi používanej na vytvorenie typickej kožovitej povrchovej vrstvy prevládajúcemu používaniu ryžovej múky spracovateľmi. To spracovateľom umožňuje prispôsobiť zmes prevádzkovým požiadavkám vyplývajúcim z kompaktnej povahy ryžovej múky.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 34

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa zvyšuje maximálny podiel soli, ktorý sa môže použiť v zmesi na potieranie, z 1 % na 2 %.

Dôvod: Zvýšením podielu soli, ktorý je možné použiť, sa má dosiahnuť lepšia mikrobiologická kontrola a zabrániť povrchovým zmenám a prasklinám na kožovitej povrchovej vrstve, čím sa zabezpečí, aby dlhšie vydržala.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 35

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 písm. b) špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: V zmene sa uvádza, že umývanie je dobrovoľné a už nie je povinné.

Dôvod: Táto zmena je primeraná, aby spracovateľ mohol posúdiť potrebu umyť výrobok na základe stavu bravčových stehien, keďže ak sú už dostatočne vlhké, umývanie by mohlo podporiť rast škodlivých plesní.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 36

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa znižuje minimálny podiel bravčového tuku v zmesi používanej na špikovanie zo 60 % na 48 %.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na to, aby sa zloženie zmesi používanej na špikovanie lepšie prispôsobilo vlastnostiam bravčového tuku pri príprave zmesi určenej na daný spracovateľský proces.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 37

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa znižuje minimálny podiel obilnej múky v zmesi používanej na špikovanie z 30 % na 50 %.

Dôvod: Táto zmena je potrebná s cieľom lepšie prispôsobiť zloženie zmesi používanej na špikovanie prevládajúcemu používaniu ryžovej múky spracovateľmi. To spracovateľom umožňuje prispôsobiť štruktúru zmesi prevádzkovým požiadavkám vyplývajúcim z kompaktnej povahy ryžovej múky.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 38

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa zvyšuje maximálny podiel soli, ktorý sa môže použiť v zmesi na špikovanie, z 1 % na 2 %.

Dôvod: Zvýšením podielu soli, ktorý je možné použiť, sa má dosiahnuť lepšia mikrobiologická kontrola a zabrániť povrchovým zmenám, čím sa zabezpečí dlhšia trvanlivosť počas času zrenia, dokonca aj vo vlhkom prostredí.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 39

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťa ustanovenie, podľa ktorého sa šunka po špikovaní musí nechať ďalej zrieť.

Dôvod: Toto vypustenie je potrebné na spresnenie ustanovení článku 5 ods. 4 bodu 6 písm. c) týkajúceho sa používania bravčového tuku počas zrenia a na to, aby bolo možné výrobok z estetických dôvodov na konci zrenia a pred jeho uvedením na trh prešpikovať.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 40

Zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa predlžuje minimálny čas zrenia šunky „Prosciutto di Sauris“ z „desiatich mesiacov“ na „400 dní“.

Dôvod: Minimálny čas zrenia sa musí predĺžiť v súlade s rastúcou hmotnosťou jatočných tiel ošípaných a čerstvých bravčových stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“, aby sa zabezpečilo riadne vysušenie a vyzretie bravčových stehien s cieľom dosiahnuť vlastnosti výrobku. Predovšetkým konzumácia vyváženej stravy podporuje rast svalov, čo vedie k nárastu hmotnosti ošípaných, z ktorých sa získavajú stehná na výrobu šunky „Prosciutto di Sauris“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 41

Zmena sa týka článku 5 ods. 4 bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa nahrádza kritérium pre výpočet minimálneho čas zrenia „pripočítaním 10 rovnakých 30-dňových období k dňu prvého nasolenia“ kritériom „počnúc dňom prvého nasolenia“.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na spresnenie dňa, od ktorého začína plynúť čas zrenia, a to v záujme spracovateľov a kontrolných orgánov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 42

Zmena sa týka článku 5 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa do nadpisu článku 5 ods. 5 špecifikácie výrobku dopĺňajú slová „a/alebo alternatívna alebo náhradná metóda identifikácie“.

Dôvod: Táto zmena je potrebná, pretože v bode 1 sa stanovuje možnosť použitia iných metód namiesto otlačenia loga CHZO nezmazateľným atramentom alebo jeho vypálenia, prípadne v kombinácii s nimi.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 43

Zmena sa týka článku 5 ods. 5 bodu 1 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa dopĺňa možnosť použitia iných metód namiesto otlačenia loga CHZO nezmazateľným atramentom alebo jeho vypálenia, prípadne v kombinácii s nimi.

Dôvod: Využitie metód, ktorými sa nahrádza identifikačná pečiatka loga CHZO alebo ktoré sa používajú v kombinácii s ňou, umožňuje v súlade s technologickým vývojom aj použitie ďalších nástrojov na vysledovanie a vyhľadanie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5

Opis

Zmena 44

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 5 bodu 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa odkaz na článok 8 nahrádza odkazom na článok 7.

Dôvod: Táto zmena má čisto formálny charakter a týka sa usporiadania článkov v špecifikácii výrobku. Nie je povinné uvádzať údaje o kontrolnej organizácii v zmysle článku 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143. [Pozri aj zmenu 45]

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 7

Opis

Zmena 45

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vypúšťa ustanovenie o kontrolnom orgáne uvedené v článku 7 špecifikácie výrobku.

Dôvod: Ide o nevyhnutnú aktualizáciu s cieľom zosúladiť špecifikáciu výrobku s platnými právnymi predpismi EÚ, keďže podľa článku 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 už nie je povinné uvádzať údaje o kontrolnom orgáne. [Pozri takisto zmenu 44]

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 46

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Zmenou sa článok 8 prečísluje na článok 7.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 47

Táto zmena sa týka článku 8 bodu 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa v číslovaní bodov nahrádza číslo „8.1“ číslom „7.1“.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 48

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa v číslovaní bodov nahrádza číslo „8.2“ číslom „7.2“.

Dôvod: Zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článkov špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 49

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa v číslovanom zozname vypúšťa číslo „8.3“.

Dôvod: Táto zmena je čisto formálna a opravuje sa ňou tlačová chyba v číslovanom zozname, kde by mal byť obsah bodu 8.3 v skutočnosti zaradený do bodu 7.2.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 50

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa nahrádza číslo „8.4“ číslom „7.3“.

Dôvod: Táto zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článku 7 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 51

Zmena sa týka článku 8 ods. 4 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa vyžaduje, aby základňa loga CHZO na etiketách, obaloch a grafických prvkoch mala aspoň 20 mm, pričom pomer základne k výške musí byť 1,5, čím sa nahrádza ustanovenie, podľa ktorého veľkosť loga CHZO musela predstavovať najmenej 5 % a najviac 10 % celkovej plochy grafického dizajnu.

Dôvod: Táto zmena je potrebná na zabezpečenie toho, aby veľkosť loga CHZO nebránila uvedeniu ostatných povinných informácií stanovených v predpisoch.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 52

– Táto zmena sa týka článku 8 ods. 5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa číslo „8.5“ nahrádza číslom „7.4“.

Dôvod: Táto zmena je potrebná vzhľadom na novú štruktúru článku 7 špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 53

Zmena sa týka článku 8 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa slová „symbol Spoločenstva stanovený v nariadení (ES) č. 1726/98“ nahrádzajú slovami „symbol chráneného zemepisného označenia Únie stanovený vo vykonávacom nariadení (EÚ) 2025/26“.

Dôvod: Zmena je nevyhnutnou aktualizáciou na zohľadnenie platných pravidiel Európskej únie uvedených vo vykonávacom nariadení (EÚ) 2025/26.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8

Opis

Zmena 54

Zmena sa týka článku 8 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu.

Opis: Touto zmenou sa nahrádza výraz „voliteľné“ výrazom „povinné“ v súvislosti s prítomnosťou symbolu chráneného zemepisného označenia Únie v grafickom dizajne.

Dôvod: Zmena je nevyhnutnou aktualizáciou na základe platných pravidiel Európskej únie, ako sa uvádza v článku 37 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Prosciutto di Sauris“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-0512-AM01 – 23. 6. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

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

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok s CHZO „Prosciutto di Sauris“ je solená surová šunka, ktorá bola údená a zrela najmenej 400 dní, počnúc dňom prvého nasolenia. Na konci času zrenia sa šunka „Prosciutto di Sauris“ ponúka vcelku, s kosťou, ale bez nožičky. Kožovitá povrchová vrstva má jednoliatu orechovozlatú farbu s oranžovými odtieňmi. Viditeľná chudá časť má tmavočervenú farbu. Konzistencia je pevná a pružná, a to aj na vertikálnom reze. Celá šunka s CHZO „Prosciutto di Sauris“ s kosťou váži najmenej 8 kg a chudé mäso má po nakrájaní ružovočervenú farbu. Tuk je čisto biely alebo ružovobiely. Vôňa je jemná a chuť sladká, s jemným náznakom dymu.

V čase uvedenia na trh má výrobok tieto fyzikálno-chemické vlastnosti, stanovené z mäsa odobratého z femorálneho bicepsu:

— obsah vlhkosti: viac ako 57 % a menej ako 65 % (percentuálny podiel sa vzťahuje na hmotnosť skúšobnej dávky),

— obsah soli (chloridu sodného): viac ako 4,5 % a menej ako 6,2 % (percentuálny podiel sa vzťahuje na hmotnosť skúšobnej dávky),

— index proteolýzy: viac ako 24 % a menej ako 31 % [dusík rozpustný v kyseline trichlóroctovej (TCA), vyjadrený ako percentuálny podiel z celkového obsahu dusíka],

— aktivita vody: menej ako 0,930.

Čerstvé bravčové stehno pochádza z ošípaných, ktoré boli zabité najmenej deväť mesiacov a najviac pätnásť mesiacov po narodení. Čerstvé bravčové stehno sa získava z jatočných tiel zaradených do kategórie „H – ťažká“ s hmotnosťou v rozmedzí 110,1 až 180,0kg, ktoré patria do tried U, R alebo O podľa tabuľky Európskej únie na obchodnú klasifikáciu jatočných tiel ošípaných.

Čerstvé bravčové stehno musí vážiť najmenej 12 kg a najviac 17 kg.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

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

Tieto kroky výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti: solenie, jatočné opracovanie, označenie informáciami o vysledovateľnosti, počiatočné odležanie, odležanie, údenie, sušenie, zrenie.

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

Šunka „Prosciutto di Sauris“ sa môže predávať vcelku s kosťou, vykostená alebo vykostená a nakrájaná na porcie, ako aj nakrájaná na plátky a spotrebiteľsky balená. Ak je vykostená alebo nakrájaná na porcie, je vákuovo balená. Ak je nakrájaná a spotrebiteľsky balená, je vákuovo balená alebo balená v modifikovanej atmosfére.

Vykostenie, rozkrájanie na porcie, nakrájanie na plátky a balenie sa musia vykonávať v priestoroch nachádzajúcich sa v obci Sauris, aby sa zabezpečila vysledovateľnosť a kontrola a aby nedošlo k zmene vlastností výrobku.

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

Každé bravčové stehno sa označí značkou z nezmývateľného atramentu alebo vypálenou značkou, pričom sa uvedie deň, mesiac (rímskymi číslicami) a rok začiatku spracovania, ako aj názov bitúnku, z ktorého pochádza. Namiesto tejto pečiatky alebo v kombinácii s ňou je povolené používanie iných metód identifikácie validovaných kontrolným orgánom, ktorými sa zabezpečuje a zaručuje vysledovateľnosť a vyhľadateľnosť výrobku „Prosciutto di Sauris“.

CHZO „Prosciutto di Sauris“ musí byť v taliančine a uvedené na etikete zreteľným a nezmazateľným písmom, ktoré sa musí dať jednoznačne odlíšiť od všetkých ostatných nápisov na etikete. Hneď za ním musia nasledovať slová „Indicazione geografica protetta“ (chránené zemepisné označenie) a/alebo „IGP“ (CHZO). Je zakázané dopĺňať akékoľvek ďalšie opisné označenie, ktoré nie je výslovne povolené. Je povolené používať odkazy na mená, obchodné názvy alebo značky za predpokladu, že nemajú pochvalný účel a neuvádzajú spotrebiteľa do omylu.

Logo IGP/CHZO musí byť uvedené na etiketách, obaloch a grafických prvkoch všetkých balených výrobkov, pričom jeho základňa musí mať aspoň 20 mm a pomer základne k výške musí byť 1,5. Logo CHZO tvorí modrý ovál so zeleným okrajom, so žltým nápisom „Sauris“, nad ktorým sa nadchádza biely obrys hory a dve zelené jedle a pod ktorým sa nachádzajú dve vlny.





Uvedenie symbolu CHZO Únie stanoveného vo vykonávacom nariadení (EÚ) 2025/26 je povinné.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobok s CHZO „Prosciutto di Sauris“ sa vyrába výlučne v obci Sauris v autonómnom regióne Furlansko-Júlske Benátky.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☐ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Charakteristické vlastnosti výrobku „Prosciutto di Sauris“ úzko súvisia s oblasťou výroby, najmä s jedinečnou mikroklímou údolia Sauris a typickou technikou údenia bravčového mäsa. Z hľadiska topografie má údolie Sauris tvar panvy obklopenej horami so západo-východnou orientáciou a s nižším priemerným úhrnom zrážok ako vo zvyšku Karnských a Júlskych Álp. V údolí vzniká bríza, ktorá fúka cez deň do kopca a v noci dolu kopcom, a to vďaka jeho špecifickej orientácii, kombinácii vzdušných prúdov pochádzajúcich z hôr a z dna údolia, špecifickému atmosférickému tlaku danému nadmorskou výškou viac ako 1 000 metrov a vetru, ktorý je stály, ale len veľmi zriedka prudký, na ktorý má vplyv aj prítomnosť vodnej nádrže Lago di Sauris. Tým sa vytvárajú špecifické hygroskopické podmienky, ktoré sú ideálne na čiastočné vysušenie šunky „Prosciutto di Sauris“ počas zrenia. Počas tohto procesu zrenia – súbežne s prirodzenými biochemickými procesmi spojenými s aktivitou endogénnych enzýmov a spustenými prítomnosťou soli – sa na povrchu výrobku vyvíja mikroflóra (najmä plesne), ktorá sa prirodzene vyskytuje v prostredí zrenia. Práve z toho vyplývajú špecifické organoleptické vlastnosti, ktoré tento výrobok charakterizujú. Práve vetranie priestorov, v ktorých zrenie prebieha, chladným prievanom z vysokého údolia Lumiei dodáva šunke „Prosciutto di Sauris“ jej charakteristickú sladkú chuť vďaka správnemu množstvu soli a tomu, že nedochádza k oxidácii tukovej vrstvy. V tomto zmysle je výroba šunky „Prosciutto di Sauris“ priamo závislá od environmentálnych (klimatických) a biologických podmienok (mikroflóra) v tejto oblasti. Táto jedinečná mikroklíma sa spája s dávnou tradíciou konzervovania mäsa pomocou soli a dymu. Údenie, umenie, ktoré do tejto oblasti priniesli prví osadníci, dodáva údenému mäsu špecifické senzorické vlastnosti, najmä pokiaľ ide o vôňu a chuť. Na údenie šunky „Prosciutto di Sauris“ sa dodnes používa bukové drevo z miestnych lesov, ktorého dym dodáva výrobku jemnú, aromatickú chuť a ľahkú, delikátnu a jemnú vôňu, charakteristické vlastnosti tohto výrobku s chráneným zemepisným označením (CHZO). Okrem toho miestna tradícia spájania soli a dymu – v ktorej sa germánsky zvyk údenia mäsa kombinuje s používaním soli na konzerváciu mäsa, čo je typickejšie pre oblasti nachádzajúce sa južne od Álp – prispieva k vytvoreniu typických organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di Sauris“, ktorej vôňa a chuť sú umocnené jemným nádychom dymu.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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