

Zveřejnění jednotného dokumentu podle čl. 18 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 týkajícího se označení původu nebo zeměpisného označení zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 1107/96 v souladu s článkem 17 nařízení Rady (EHS) č. 2081/92

(2014/C 188/08)

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾

„PROSCIUTTO DI SAN DANIELE“

č. ES: IT-PDO-0117-01149 – 19.08.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Prosciutto di San Daniele“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

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

Pro produkt „Prosciutto di San Daniele“ je typický tvar „křtary“ zahrnující distální část (noha). Hmotnost celé šunky „Prosciutto di San Daniele“ s kostí se podle předpisů pohybuje mezi 8 a 10 kg, avšak v žádném případě ne méně než 7,5 kg. Maso je celistvé, měkké a pružné, přičemž tučná část je dokonale bílá a je ve správném poměru k libové části, jež má narůžovělou a červenou barvu s několika žilkami tuku. Má nasládlou chuť s výraznější dochutí. Pronikavé a charakteristické aroma závisí na době zrání.

Produkt „Prosciutto di San Daniele“ se vyznačuje těmito chemickými parametry:

- obsah vody se musí pohybovat mezi 57 a 63 %,
- podíl poměru mezi procentním složením chloridu sodného a obsahem vody musí být v rozmezí hodnot 7,8 a 11,2,
- podíl poměru mezi obsahem vody a procentním složením bílkovin celkem musí být v rozmezí hodnot 1,9 a 2,5,
- index proteolýzy (procentní složení dusíkatých frakcí rozpustných v kyselině trichloroctové (TCA) – vztaženo k celkovému obsahu dusíku) nesmí být vyšší než 31.

Výše uvedené chemické parametry se vztahují k procentnímu zastoupení frakce stehenního svalu (*biceps femoris*) a měří se předtím, než je produkt opatřen značkou.

Šunku „Prosciutto di San Daniele“ lze nabízet i bez kosti a naporcovanou, tj. rozdělenou na kusy různého tvaru a hmotnosti, nebo nakrájenou na plátky. Všechny typy produktu musí být opatřeny značkou.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Živá zvířata

Pro výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“

se připouští prasata z čistého plemene nebo pocházející z křížení, přičemž základem jsou tradiční plemena Large White a Landrace, geneticky vylepšená podle italské plemenné knihy.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

- Pripouštějí se také zvířata pocházející z křížení plemene Duroc, geneticky vylepšená podle italské plemenné knihy.
- Dále jsou povolena zvířata jiných plemen, kříženců nebo hybridů za předpokladu, že pocházejí ze systému výběru nebo křížení s cílem, který není neslučitelný s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie.
- Tradičně jsou však vyloučeni nositelé opačných znaků, zejména s ohledem na odolnost vůči stresu (PSS).
- Dále jsou vyloučena čistokrevná zvířata plemen Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spotted Poland.
- Nesmějí se používat chovná kanci a prasnice.
- Používané genotypy musí zajišťovat dosažení vysokých hmotností s dobrou výtěžností a průměrnou hmotností kusu (živé váhy) 160 kilogramů plus minus 10 %.

Čerstvé kýty

Kýty prasat používané k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ z jatečně upravených těl prasat těžké hmotnostní kategorie náležející do kategorií U, R nebo O definovaných v klasifikační stupnici Unie pro jatečně upravená těla prasat musí vážit nejméně 11 kg.

Vrstva tuku vnější části čerstvé opracované kýty, která se měří svisle směrem ke stehenní kosti, s kýtou a její vnější plochou ve vodorovné pozici nesmí být – podle velikosti kusů – tenčí než 15 mm včetně kůže.

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

Není přípustné zpracovávat kýty prasat, jež jsou po porážce méně než 24 hodin a více než 120 hodin, nebo zmrazené kýty.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Je třeba dodržovat podrobná pravidla o používání a složení krmných dávek. Krmivo se přednostně podává v tekuté podobě (kaše nebo šlichta) a tradičně se syrovátkou.

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

Všechny fáze produkce šunky „Prosciutto di San Daniele“ od naporcování čerstvých kýt po ukončení zrání musejí probíhat na území obce San Daniele del Friuli v provincii Udine.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Nakrájený produkt se balí výhradně v zeměpisné oblasti produkce šunky „Prosciutto di San Daniele“.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

V případě šunky „Prosciutto di San Daniele“ jsou stanovena zvláštní pravidla týkající se identifikace produktu jak během výrobního cyklu (surovina), tak při konečné přípravě a uvádění na trh.

Během výrobního cyklu šunky „Prosciutto di San Daniele“ se produkt identifikuje v tomto pořadí:

- značka (značky) od chovatele,
- identifikační značka jatek, která se aplikuje na čerstvé kýty,
- pečeť, již opatřuje čerstvé kýty producent,
- značka shody, za kterou odpovídá kontrolní subjekt a jež je na kůži šunky vypálena za jeho přítomnosti.

Na etiketě šunky „Prosciutto di San Daniele“ vcelku s kostí jsou uvedeny tyto povinné údaje:

- „Prosciutto di San Daniele“, po němž následuje výraz „denominazione di origine protetta“ (chráněné označení původu),
- sídlo výrobního zařízení.

Na etiketě vykostěné šunky „Prosciutto di San Daniele“ vcelku, nebo naporcované a nakrájené šunky musí být uvedeny tyto povinné údaje:

- „Prosciutto di San Daniele“, po němž následuje výraz „denominazione di origine protetta“ (chráněné označení původu),
- sídlo balírny,
- datum produkce (zahájení zpracování) v případech, kdy již pečeť není rozeznatelná.

Balení s nakrájenou šunkou „Prosciutto di San Daniele“ musí obsahovat grafické ztvárnění značky a identifikační číselný kód balírny.

Výše uvedená značka je totožná se značkou, jež se umísťuje na kůži uzrálé šunky. Vypadá takto:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Šunka „Prosciutto di San Daniele“ se vyrábí na území obce San Daniele del Friuli v provincii Udine.

Zeměpisná oblast, kde se chovají a porázejí prasata na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“, se shoduje s územím těchto regionů: Furlansko-Julské Benátsko, Benátsko, Lombardie, Piemont, Emilia Romagna, Umbrie, Toskánsko, Marche, Abruzzo a Lazio.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast produkce šunky „Prosciutto di San Daniele“ se zeměpisně nalézá ve středním Furlánsku v již uváděné obci San Daniele del Friuli, a to podél řeky Tagliamento, nad níž se tyčí první vrchy pohorí Karnské Předalpy.

Charakter krajiny v této oblasti je určen zvláštním složením půdy, která je morénového původu a je pro ni typický hojně zastoupený štěrk. Půda je silně hygroskopická, a zajišťuje tedy trvalé odvodňování.

Vedle tohoto přímého účinku spolupůsobí i teplé větry, které vanou od Jaderského moře a podél řeky Tagliamento se postupně ochlazují, načež se přímo střetnou s chladnějšími proudy vzduchu z Alp, které vanou proti proudu téže řeky přímo přes Canale del Ferro del Tarvisano. V důsledku toho je v oblasti stále mikroklima, pro něž je charakteristický příjemný větrík, který nad oblastí neustále vane a jenž spolu s odvodňováním půdou zajišťuje mírně vlhké prostředí, jež je pro zrání šunky ideální. Ne náhodou se tedy díky tomuto mikroklimatu v průběhu času produkce šunky „Prosciutto di San Daniele“ soustřeďovala pouze a výhradně do obce téhož názvu a zároveň se rozvíjely odborné znalosti v oblasti zpracování kýt, jež tradičně pocházejí z chovů v oblastech, pro něž je typický chov prasat. Mezi významné úkony zkušených producentů patří naporcování kýt. Tento úkon spočívá v odstranění nadbytečného tuku a svalové hmoty z čerstvé kýty, po němž kýta získává konečný tvar. Poté následuje lisování, díky němuž kýta dostane charakteristický tvar „kýtary“. Kromě toho lisování, které u kýt probíhá po naporcování a nasolení, podpořuje proces osmózy, jež zlepšuje zrání masa.

5.2 Specifičnost produktu

Šunka „Prosciutto di San Daniele“ se vyznačuje „nohou“, tj. distální částí kýty, která se na rozdíl od většiny druhů šunky dostupných na trhu neodstraňuje. Díky neodstranění „nohy“ během výroby spotřebitel šunku „Prosciutto di San Daniele“ vcelku okamžitě rozezná od ostatních druhů šunky. Dále pak jsou pro šunku „Prosciutto di San Daniele“ charakteristické zvláštní tvar „kytary“, jemná chuť, a pronikavé aroma, jež jsou spjaté se specifickými úkony při výrobě. Jedná se o porcování a lisování, používání pouze mořské soli, která se aplikuje na začátku výroby, a o dlouhé přirozené zrání masa.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětš nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Šunka „Prosciutto di San Daniele“ má původ v zeměpisné oblasti San Daniele del Friuli a její vlastnosti jsou spjaty především se zeměpisnou oblastí produkce, do níž spadají i vlastnosti prostředí a lidí v ní žijících.

Osobité a specifické mikroklima způsobené vlastnostmi krajiny a půdy v zeměpisné oblasti produkce se za normálních okolností vyznačuje mírnou vlhkostí a prouděním vzduchu, jež jsou pro zrání šunky „Prosciutto di San Daniele“ ideální a mají zásadní vliv na její chuť a aroma.

Důležitá je zkušenost pracovníků starajících se o zrání šunky, kteří pro zrání využívají prostory s velkým počtem oken, do nichž šunky rozmístí příčně s prouděním přicházejícího vzduchu, díky čemuž šunka „Prosciutto di San Daniele“ pozvolna zraje a získává své charakteristické aroma.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽²⁾)

Znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3339>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione prodotti DOP, IGP e STG“ (Specifikace produkce produktů s CHOP, CHZO a ZTS).

⁽²⁾ Viz poznámka pod čarou 1.