



České vydání

## Informace a oznámení

Ročník 65

29. března 2022

### Obsah

#### II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

##### Evropská komise

|               |                                                                                            |   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2022/C 139/01 | Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10593 – DUSSUR / SeAH / JV) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|

#### IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

##### Evropská komise

|               |                                                |   |
|---------------|------------------------------------------------|---|
| 2022/C 139/02 | Směnné kurzy vůči euru — 28. března 2022 ..... | 2 |
|---------------|------------------------------------------------|---|

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2022/C 139/03 | Aktualizace referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic uvedených v čl. 6 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) .....                                                                                                                                | 3 |
| 2022/C 139/04 | Likvidační řízení — Rozhodnutí o zahájení konkurzního řízení týkajícího se pojišťovny „Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.“ (Zveřejnění podle článku 14 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/17/ES o reorganizaci a likvidaci pojišťoven (článek 280 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/138/ES o přístupu k pojišťovací a zajišťovací činnosti a jejím výkonu)) ..... | 5 |

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

**Evropská komise**

|               |                                                                                                                                                               |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2022/C 139/05 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10636 – COVÉA / PARTNERRE) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....            | 6 |
| 2022/C 139/06 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> ..... | 8 |

JINÉ AKTY

**Evropská komise**

|               |                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2022/C 139/07 | Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu ..... | 10 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

---

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP.

## II

(Sdělení)

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Věc M.10593 – DUSSUR / SeAH / JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 139/01)

Dne 16. března 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10593. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

28. března 2022

(2022/C 139/02)

1 euro =

| měna |                  |         | směnný kurz |                     |           |
|------|------------------|---------|-------------|---------------------|-----------|
| USD  | americký dolar   | 1,0966  | CAD         | kanadský dolar      | 1,3702    |
| JPY  | japonský jen     | 135,93  | HKD         | hongkongský dolar   | 8,5861    |
| DKK  | dánská koruna    | 7,4393  | NZD         | novozélandský dolar | 1,5838    |
| GBP  | britská libra    | 0,83643 | SGD         | singapurský dolar   | 1,4921    |
| SEK  | švédská koruna   | 10,4225 | KRW         | jihokorejský won    | 1 342,49  |
| CHF  | švýcarský frank  | 1,0257  | ZAR         | jihoafrický rand    | 15,9925   |
| ISK  | islandská koruna | 142,80  | CNY         | čínský juan         | 6,9862    |
| NOK  | norská koruna    | 9,5123  | HRK         | chorvatská kuna     | 7,5735    |
| BGN  | bulharský lev    | 1,9558  | IDR         | indonéska rupie     | 15 737,77 |
| CZK  | česká koruna     | 24,650  | MYR         | malajsijský ringgit | 4,6238    |
| HUF  | maďarský forint  | 374,13  | PHP         | filipínské peso     | 57,080    |
| PLN  | polský zlotý     | 4,7180  | RUB         | ruský rubl          |           |
| RON  | rumunský lei     | 4,9483  | THB         | thajský baht        | 37,027    |
| TRY  | turecká lira     | 16,2750 | BRL         | brazilský real      | 5,2133    |
| AUD  | australský dolar | 1,4590  | MXN         | mexické peso        | 21,9841   |
|      |                  |         | INR         | indická rupie       | 83,4825   |

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

## INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

**Aktualizace referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic uvedených v čl. 6 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex)**

(2022/C 139/03)

Zveřejnění referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic stanovených v čl. 6 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399 ze dne 9. března 2016, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex), se zakládá na informacích, které členské státy sdělily Komisi v souladu s článkem 39 Schengenského hraničního kodexu.

Kromě zveřejnění v Úředním věstníku jsou na internetové stránce Generálního ředitelství pro migraci a vnitřní věci k dispozici pravidelné aktualizace.

**REFERENČNÍ ČÁSTKY POTŘEBNÉ K PŘEKROČENÍ VNĚJŠÍCH HRANIC STANOVENÉ VNITROSTÁTNÍMI ORGÁNY****ESTONSKO*****Změna informací zveřejněných v Úř. věst. C 178, 28.5.2020, s.3.***

Podle estonského práva jsou cizinci přijíždějící do Estonska bez pozvání povinni na vyzvání úředníka pohraniční stráže prokázat při vstupu na území Estonska dostatečnou výši finančních prostředků potřebnou ke krytí nákladů jejich pobytu a k vycestování z Estonska. Za dostatečnou výši finančních prostředků na každý den pobytu se považuje 0,2násobek minimální měsíční mzdy stanovené vládou, tj. 130.80 EUR.

Jinak se předpokládá, že hostitel přebírá odpovědnost za úhradu nákladů pobytu a vycestování cizince z Estonska.

**Seznam předchozích zveřejnění**

Úř. věst. C 247, 13.10.2006, s. 19.

Úř. věst. C 77, 5.4.2007, s. 11.

Úř. věst. C 153, 6.7.2007, s. 22.

Úř. věst. C 164, 18.7.2007, s. 45.

Úř. věst. C 182, 4.8.2007, s. 18.

Úř. věst. C 57, 1.3.2008, s. 38.

Úř. věst. C 134, 31.5.2008, s. 19.

Úř. věst. C 331, 31.12.2008, s. 13.

Úř. věst. C 33, 10.2.2009, s. 1.

Úř. věst. C 36, 13.2.2009, s. 100.

Úř. věst. C 37, 14.2.2009, s. 8.

Úř. věst. C 98, 29.4.2009, s. 11.

Úř. věst. C 35, 12.2.2010, s. 7.

Úř. věst. C 304, 10.11.2010, s. 5.

Úř. věst. C 24, 26.1.2011, s. 6.

Úř. věst. C 157, 27.5.2011, s. 8.

Úř. věst. C 203, 9.7.2011, s. 16.

Úř. věst. C 11, 13.1.2012, s. 13.

Úř. věst. C 72, 10.3.2012, s. 44.

Úř. věst. C 199, 7.7.2012, s. 8.

Úř. věst. C 298, 4.10.2012, s. 3.

Úř. věst. C 56, 26.2.2013, s. 13.

Úř. věst. C 98, 5.4.2013, s. 3.

Úř. věst. C 269, 18.9.2013, s. 2.

Úř. věst. C 57, 28.2.2014, s. 2.

Úř. věst. C 152, 20.5.2014, s. 25.

Úř. věst. C 224, 15.7.2014, s. 31.

Úř. věst. C 434, 4.12.2014, s. 3.

Úř. věst. C 447, 13.12.2014, s. 32.

Úř. věst. C 38, 4.2.2015, s. 20.

Úř. věst. C 96, 11.3.2016, s. 7.

Úř. věst. C 146, 26.4.2016, s. 12.

Úř. věst. C 248, 8.7.2016, s. 12.

Úř. věst. C 111, 8.4.2017, s. 11.

Úř. věst. C 21, 20.1.2018, s. 3.

Úř. věst. C 93, 12.3.2018, s. 4.

Úř. věst. C 153, 2.5.2018, s. 8.

Úř. věst. C 186, 31.5.2018, s. 10.

Úř. věst. C 264, 26.7.2018, s. 6.

Úř. věst. C 366, 10.10.2018, s. 12.

Úř. věst. C 459, 20.12.2018, s. 38.

Úř. věst. C 140, 16.4.2019, s. 7.

Úř. věst. C 178, 28.5.2020, s. 3.

Úř. věst. C 102, 24.3.2021, s. 8.

Úř. věst. C 486, 3.12.2021, s. 26.

---

**Likvidační řízení****Rozhodnutí o zahájení konkurzního řízení týkajícího se pojišťovny „Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.“**

(Zveřejnění podle článku 14 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/17/ES o reorganizaci a likvidaci pojišťoven (článek 280 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/138/ES o přístupu k pojišťovací a zajišťovací činnosti a jejím výkonu))

(2022/C 139/04)

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pojišťovna                                  | „Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.“ se sídlem v Bukurešti, sector 1, str. Emanoil Porumbaru, nr. 93–95, CP 011424, zapsaná v obchodním rejstříku pod číslem J40/3150/1998, jedinečný registrační kód 10392742, zapsaná v rejstříku pojistitelů pod č. RA-008 ze dne 10. dubna 2003.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Datum, vstup v platnost a povaha rozhodnutí | Rozhodnutí č. 1148/17.9.2021 o odebrání povolení k činnosti společnosti City Insurance S.A., prohlášení její platební neschopnosti a podání návrhu na zahájení konkurzního řízení proti ní; předběžné rozhodnutí bukurešťského soudu č. 507 ze dne 9. února 2022 o zahájení konkurzního řízení proti společnosti City Insurance S.A.                                                                                                                                                                                                              |
| Příslušné orgány                            | Úřad pro finanční dohled (Autoritatea de Supraveghere Financiară, A.S.F.) se sídlem na adrese Splaiul Independenței nr. 15, sector 5, Bukurešť, Rumunsko                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Orgán dohledu                               | Úřad pro finanční dohled (Autoritatea de Supraveghere Financiară, A.S.F.) se sídlem na adrese Splaiul Independenței nr. 15, sector 5, Bukurešť, Rumunsko                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ustanovený likvidátor                       | Soudem ustanovený likvidátor – CITR Filiala Cluj<br>Kontaktní údaje soudem ustanoveného likvidátora: Bukurešť, Strada Gara Herăstrău, nr. 4, Green Court, etaj 3, sector 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rozhodné právo                              | Rumunsko<br>mimořádné vládní nařízení č. 93/2012 o zřízení, organizaci a fungování Úřadu pro finanční dohled, schválené a pozměněné zákonem č. 113/2013, ve znění pozdějších předpisů,<br>zákon č. 503/2004 o finančním ozdravení, insolventci, dobrovolném rozpuštění a likvidaci při podnikání v pojišťovnictví, znovu zveřejněný,<br>zákon č. 237/2015 o povolování pojišťovací činnosti a dohledu nad ní, ve znění pozdějších předpisů,<br>zákon č. 85/2014 o předcházení insolventci a insolvenčních řízeních, ve znění pozdějších předpisů. |

## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.10636 – COVÉA / PARTNERRE)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 139/05)

1. Komise dne 21. března 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Covéa Coopérations („Covéa“, Francie), kontrolovaného podnikem Covéa SGAM (Francie),
- PartnerRe Ltd („PartnerRe“, Bermudy), kontrolovaného podnikem Exor N.V. (Nizozemsko).

Podnik Covéa získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem PartnerRe.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Covéa: skupina fungující na bázi vzájemnostního pojištění se sídlem ve Francii, která se zabývá životním i neživotním pojištěním a v menší míře zajištěním, distribucí pojištění a správou aktiv,
- podniku PartnerRe: celosvětově působící zajišťovna se sídlem na Bermudách.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10636 – COVÉA / PARTNERRE

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES)**  
**Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 139/06)

1. Komise dne 21. března 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Harng Central Department Store Limited („Central“, Thajsko),
- SIGNA Holding GmbH („SIGNA“, Rakousko),
- SFP Holdings Limited, Selfridges Manchester Limited a SHEL Holdings Europe Limited (společně „Selfridges“, Spojené království), kontrolovaného podnikem Selfridges Group Limited (Kanada).

Podniky Central a SIGNA získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Selfridges.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- **Central:** působí po celém světě v oblasti nemovitostí, maloobchodu, pohostinství a restaurací, a to především v jihovýchodní Asii. V EU působí společnost Central v odvětví maloobchodu v Itálii pod značkou „la Rinascente“, v Německu pod značkou „The KaDeWe Group“ a v Dánsku pod značkou „Illum“. V Německu, Dánsku a Itálii rovněž působí v oblasti výstavby nemovitostí,
- **SIGNA:** působí především ve dvou oblastech: maloobchod a nemovitosti. V maloobchodě provozuje řetězec prodejen nepotravinářských výrobků v Německu („GALERIA“) a v Belgii („INNO“). Vlastní rovněž specializované kamenné obchody se sportovním zbožím, jakož i řadu on-line obchodů pod značkami „SportScheck“ a „SIGNA Sports United Group“. Kromě toho provozuje prodejny s nábytkem v Rakousku, jakož i dva on-line obchody s nábytkem („Kika“ a „Leiner“). V oblasti nemovitostí se SIGNA soustředí na nákup, pronájem a správu pozemků a budov, jakož i vypracovávání projektů. Nemovitosti vlastní především v Rakousku, Německu, severní Itálii a Švýcarsku. V Rakousku a Itálii rovněž provozuje luxusní hotely,
- **Selfridges:** působí především v oblasti maloobchodu s nepotravinářskými výrobky, včetně kosmetických výrobků, dámských, pánských, dětských oděvů, obuvi, doplňků a domácích potřeb. Maloobchodní činnost společnosti Selfridges zahrnuje tři samostatné obchodní značky: „Selfridges“, „De Bijenkorf“ a „Brown Thomas and Arnotts“ s prodejny ve Spojeném království, Irsku a Nizozemsku, přidruženými digitálními platformami a nemovitostmi vlastněnými ve Spojeném království a Irsku.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení  
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů  
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2022/C 139/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO  
ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

**Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

**„Prosciutto di San Daniele“**

**EU č: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Consorzio del Prosciutto di San Daniele  
Via Ippolito Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli (UD)  
ITÁLIE

Tel. +39 0432957515

E-mail: info@prosciuttosandaniele.it

Consorzio del Prosciutto di San Daniele [Sdružení na ochranu šunky „Prosciutto di San Daniele“] je oprávněno podat žádost o změnu podle čl. 13 odst. 1 vyhlášky Ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Itálie

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- ☒ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

☒ Označování

☒ Jiné: kontrola

#### 4. Druh změny (změn)

☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

#### 5. Změna (změny)

##### 5.1. Redakční změna

Název specifikace produktu („Prosciutto di San Daniele“ (chráněné označení původu): obecná specifikace) byl změněn na specifikaci produktu s chráněným označením původu „Prosciutto di San Daniele“. Obsah, přílohy specifikace produktu a úvodní část nazvaná Úvod a metodika byly zrušeny.

##### 5.2. Změna kritického prvku: Název produktu

Části A a B specifikace produktu (nazvané Název produktu, na něž se vztahuje označení původu a Popis produktu s uvedením surovin a hlavních organoleptických, chemických a fyzikálních vlastností – dále jen Popis produktu), které vymezovaly produkt s chráněným názvem, byly restrukturalizovány na článek 1 (Název) a článek 5.4 (Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“).

Odkazy na název „Prosciutto di San Daniele del Friuli“ byly odstraněny, protože tento název nebyl uveden v žádosti Itálie podle článku 17 nařízení Rady (EHS) č. 2081/1992 ani v následném zápisu prostřednictvím nařízení Komise (ES) č. 1107/1996 a opravy zveřejněné v Úředním věstníku Evropské unie dne 4. března 2015. Kromě toho byly odstraněny všechny odkazy na vnitrostátní právní předpisy a právní předpisy EU, protože jsou zastaralé a zbytečné.

##### 5.3. Redakční změna

Seznam referenčních dokumentů vztahujících se k oddílu A specifikace produktu byl zrušen.

##### 5.4. Redakční změna: Zeměpisná oblast, metoda produkce, popis produktu

Popis zeměpisné oblasti, v níž se musí prasata určená k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ narodit, vykrmit a porazit, uvedený v oddíle B předchozí verze specifikace produktu (Popis produktu) a v bodě 4 jednotného dokumentu, byl změněn tak, aby upřesňoval, že v této oblasti musí být rovněž bourána jatečně upravená těla, což se již v praxi děje. Všechny tyto informace jsou nyní součástí článku 3 (Oblast produkce). To nemá vliv na bod 3.4 jednotného dokumentu, protože ten se týká fází výrobního procesu šunky „Prosciutto di San Daniele“, které začínají seřezáváním již nabouraných čerstvých vepřových kýt.

Informace o zákazu používat kance a prasnice uvedené v oddíle B předchozí verze specifikace produktu (Popis produktu) byly změněny tak, že byl odstraněn požadavek, aby byla prasata „při porážce v perfektním zdravotním stavu a plně vykrvena“, protože to je již povinné ze zdravotních a hygienických důvodů, a byla zavedena metoda výpočtu usnadňující určení věku prasat. Tyto informace lze nyní nalézt v článcích 5.1 (Genetické vlastnosti) a 5.3 (Porážka a bourání). Bod 3.3 jednotného dokumentu byl pouze restrukturalizován, aniž by se změnil jeho obsah.

Požadavek na ponechání distální části nohy (nožičky) na šunce „Prosciutto di San Daniele“ až do označení šunky logem, dosud uvedený v oddílu B specifikace produktu (*Popis produktu*), byl přeformulován a nyní je uveden v článku 2 (*Popis produktu*). V textu je nyní srozumitelněji uvedeno, jak dlouho musí být nožička během zpracování ponechána na šunce.

#### 5.5. Změna nekritického prvku: Metoda produkce

Informace o surovině – tj. zadních kýtách prasat – a popis fáze přípravy jatečně upraveného těla uvedené v oddíle B předchozí verze specifikace produktu (*Popis produktu*) a v bodě 3.3 jednotného dokumentu byly změněny a nyní se nacházejí v článcích 5.1 (*Genetické vlastnosti*) a 5.3 (*Porážka a bourání*). Bylo také přidáno nové pravidlo omezující rozměr obnažené svaloviny na 8 centimetrů od vrcholu stehenní kosti.

Tento rozměr obnažené svaloviny měřený od vrcholu stehenní kosti je ukazatelem kvality a umožňuje přesně posoudit, zda byla vepřová kýta správně oddělena. Toto nové omezení neznamená žádnou změnu konečného produktu.

Do bodu 3.3 jednotného dokumentu bylo doplněno shrnutí pravidel pro bourání vepřových kýt.

#### 5.6. Změna nekritického prvku: Metoda produkce

Do článku 5.3 (*Porážka a bourání*) a bodu 3.3 jednotného dokumentu se doplňuje následující text: „Vepřové kýty bez nožiček o hmotnosti 12 kg až 17 kg mohou být zpracovávány na šunky, pouze pokud jsou určeny pro některé země mimo EU, které nepovolují ponechání nožiček.“

Tato změna umožňuje zpracovávat na šunku „Prosciutto di San Daniele“ vepřové kýty bez nožiček, pokud je šunka určena na vývoz do některých zemí mimo EU, jako jsou USA a Austrálie, kde zdravotní a hygienické předpisy vyžadují odstranění nožiček. Hmotnostní požadavky na kýty bez nožiček jsou stejné jako požadavky stanovené ve specifikaci produktu, upravené o odstranění nožiček, jejichž hmotnost je přibližně 500 g, tj. minimální hmotnost se snižuje z 12,5 kg na 12 kg a maximální hmotnost se snižuje ze 17,5 kg na 17 kg.

#### 5.7. Změna kritického prvku: Metoda produkce

Popis parametrů čerstvých vepřových kýt používaných k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ uvedený v oddíle B předchozí verze specifikace produktu (*Popis produktu*) a v bodě 3.3 jednotného dokumentu se nyní nachází v článku 5.3 (*Porážka a bourání*) a byl změněn níže popsáním způsobem, doplněním nového požadavku na maximální hmotnost.

Minimální hmotnost čerstvé vepřové kýty byla změněna z 11 kg na 12,5 kg, protože v celé Evropě, a zejména v Itálii, se chovají stále těžší prasata a z nich pocházející jatečně upravená těla mají vyšší hmotnost. Důvodem jsou genetická vylepšení plemen a lepší chovatelské postupy (hygienická a sanitární zařízení, dobré životní podmínky zvířat a výživa). Vepřové kýty o hmotnosti 11 až 12,5 kg se již k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ nepoužívají, protože jich je na trhu mnohem méně.

Maximální povolená hmotnost čerstvých vepřových kýt používaných k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ byla změněna na 17,5 kg. Normální růst, správný vývoj a dobrá kvalita jatečně upraveného těla jsou zajištěny i do této nové maximální hmotnosti.

Tloušťka tuku kolem vnější části seříznuté čerstvé kýty, která se měří svisle od vrcholu stehenní kosti včetně kůže, byla změněna z 15 mm na 17 mm. Povrchová tloušťka tuku je ukazatelem kvality čerstvé vepřové kýty a umožňuje dlouhodobé zrání šunky. Vzhledem k tomu, že se nyní používají vepřové kýty o vyšší hmotnosti, musel být tento parametr upraven tak, aby výsledná kýta měla dostatečně silnou vrstvu povrchového tuku a v dobrém poměru k libovému masu.

Stejně změny byly provedeny také v bodě 3.3 jednotného dokumentu.

#### 5.8. Změna nekritického prvku: Metoda produkce

Pravidla pro skladování čerstvých vepřových kýť po bourání stanovená v oddíle B předchozí verze specifikace produktu (*Popis produktu*) a v bodě 3.3 jednotného dokumentu byla změněna a nyní se nacházejí v článku 5.3 (*Porážka a bourání*). Požadavky na skladování čerstvých vepřových kýť byly pouze přepsány, ale jejich skutečný obsah se kromě doby od porážky do zpracování nezměnil: místo „na produkt nesmí být zpracovány čerstvé vepřové kýty prasat, jež jsou po porážce méně než 24 hodin a více než 120 hodin“ nyní pravidlo zní „ne více než 5 (pět) dnů od data porážky“.

Touto změnou se ruší omezení týkající se zpracování čerstvých vepřových kýť v prvních 24 hodinách po porážce, protože to není potřebné z technologického hlediska ani z hlediska výroby či zdraví a hygieny. Toto pravidlo pouze odráží skutečnost, že chladičí zařízení jatek byla v roce 1993, kdy byla vypracována tato specifikace produktu, méně účinná než dnes.

#### 5.9. Redakční změna: Popis produktu

Popis fyzikálních a organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di San Daniele“ po ukončení procesu zrání uvedený v oddíle B předchozí verze specifikace produktu (*Popis produktu*) a v bodě 3.2 jednotného dokumentu byl přesunut do článku 2 (*Popis produktu*) a částečně přeformulován tak, aby poskytoval úplnější a přesnější údaje o vlastnostech šunky „Prosciutto di San Daniele“, přičemž popis produktu a údaje ohledně souvislosti s prostředím byly zachovány v plném rozsahu. Podobné změny byly provedeny i v bodě 3.2 jednotného dokumentu. Tyto změny jsou čistě redakční a nemají žádný dopad na obsah.

#### 5.10. Změna kritických prvků: Popis produktu

Chemické vlastnosti plně vyzrálé šunky „Prosciutto di San Daniele“ popsané v oddíle B předchozí verze specifikace produktu (*Popis produktu*) a v bodě 3.2 jednotného dokumentu jsou nyní uvedeny v článku 2 (*Popis produktu*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

Zatímco dříve se v textu uvádělo, že „poměr mezi procentním obsahem chloridu sodného a procentním obsahem vlhkosti (vyjádřený čísly a vynásobený 100) nesmí být nižší než 7,8 a vyšší než 11,2“, nyní se uvádí: „Obsah soli (chloridu sodného) nesmí být nižší než 4,3 % a vyšší než 6,0 %.“ Tato změna umožňuje posuzovat chlorid sodný samostatně pomocí minimálních a maximálních limitů, jako je tomu již v případě vlhkosti. Stanovené limity umožňují výrobu šunky s nízkým obsahem soli v souladu s doporučeními Světové zdravotnické organizace. Stanovené hodnoty nemění konečný výrobek ani organoleptické vlastnosti šunky; místo toho umožňují přesně určit nadbytek nebo nedostatek soli.

Pravidlo, že „poměr mezi procentním obsahem vlhkosti a celkovým procentním obsahem bílkovin musí být v rozmezí 1,9 až 2,5“, bylo zrušeno. Tento parametr se ukázal pro účely kontroly kvality šunky jako neúčinný, protože obsah bílkovin hodnocený ve svalovině bez povrchového tuku má malý vědecký význam.

Určení indexu proteolýzy („dusík rozpustný v kyselině trichloroctové (TCA) jako procentní podíl z celkového obsahu dusíku“) bylo vypuštěno, protože se jedná o všeobecně známé znalosti. Tento text byl proto uveden do souladu s formátem používaným pro ostatní fyzikální a chemické parametry.

Byl zaveden nový limit: „Vodní aktivita (aw) nesmí překročit hodnotu 0,930.“ Vodní aktivita je analytický parametr, který je užitečný pro posouzení mikrobiologické stability šunky „Prosciutto di San Daniele“. Kontrola vodní aktivity je mezinárodně používaným zdravotním a hygienickým opatřením se stejným limitem 0,930 a je také platnou formou osvědčení, že šunka je vhodná pro vývoz do některých zemí mimo EU. Tato změna nijak nemění vlastnosti šunky.

Všechny tyto změny umožňují podrobněji kontrolovat, zda má šunka „Prosciutto di San Daniele“ požadované chemické vlastnosti, když je označena logem a/nebo je na ni umístěn jiný identifikační prostředek. Stejně změny byly provedeny také v bodě 3.2 jednotného dokumentu.

#### 5.11. Změna kritických prvků: Popis produktu

Do článku 2 specifikace produktu (*Popis produktu*) a do bodu 3.2 jednotného dokumentu byly doplněny vlastnosti platné pro produkty určené k obchodní úpravě jako balené plátky.

Specifikace pro krájenou šunku jsou přísnější než pro šunku vcelku, protože balená krájená šunka „Prosciutto di San Daniele“ je náchylnější k případnému zhoršení jakosti ve fázi uvádění na trh.

U šunky „Prosciutto di San Daniele“ určené ke krájení byly doplněny tyto nové požadavky: její doba zrání musí činit „nejméně 430 dní“; „v místě řezu nesmí být viditelné hnědé nebo nažloutlé skvrny“ (tento vizuální parametr umožňuje přesně identifikovat vadu vzhledu krájené šunky prodávané v plastových obalech); obsah vlhkosti nyní musí být „nejméně 62 %“ a byl přidán nový parametr „vodní aktivita (aw) nepřesahující 0,920“. Tyto úpravy jsou nezbytné pro zajištění organoleptických vlastností, jakosti a mikrobiologické stability krájené balené šunky „Prosciutto di San Daniele“, která musí být „měkká“, ale zároveň dostatečně suchá.

#### 5.12. Změna kritických prvků: Popis produktu

Pravidla týkající se hmotnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ uvedená v oddíle B předchozí verze specifikace produktu (*Popis produktu*) a v bodě 3.2 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 2 (*Popis produktu*) a byla změněna níže popsáním způsobem.

Minimální hmotnost šunky „Prosciutto di San Daniele“ po dokončení zpracování byla změněna z „v žádném případě ne méně než 7,5 kg“ na „hmotnost ne méně než 8,3 kg“. Tato minimální hmotnost souvisí s minimální hmotností čerstvých vepřových kýť na začátku zpracování, které během procesu výroby šunky ztratí dehydratací přibližně 30 % své původní hmotnosti.

Byla také zavedena maximální hmotnost šunky „Prosciutto di San Daniele“ po dokončení zpracování – „nepřesahující 12,8 kg“. Tento maximální limit souvisí s maximální hmotností čerstvých vepřových kýť na začátku zpracování, které během procesu výroby šunky ztratí dehydratací přibližně 30 % své původní hmotnosti.

V textu je nyní také uvedeno, že šunka se váží po označení logem a/nebo po připevnění jiného identifikačního prostředku. Tyto změny umožňují vyřadit šunky, které v době zpracování nebyly dostatečně vysušené.

#### 5.13. Redakční změna: Označování

Popis způsobů obchodní úpravy šunky „Prosciutto di San Daniele“ uvedený v oddílu B předchozí verze specifikace produktu (*Popis produktu*) byl změněn a nyní se nachází v článcích 8.1 (*Obchodní úprava a prodej*) a 8.2 (*Vyobrazení loga a používání označení*). Tyto informace jsou rovněž uvedeny v bodě 3.6 jednotného dokumentu. Tento text byl přepsán, aniž by se změnil jeho obsah. Byly upřesněny způsoby obchodní úpravy produktu „Prosciutto di San Daniele“ a odstraněny nepodstatné detaily.

#### 5.14. Redakční změna: Zeměpisná oblast

Došlo ke změnám v popisu oblasti, v níž může být nakrájený produkt podle oddílu B předchozí verze specifikace produktu (*Popis produktu*) balen, a v informacích o oblasti produkce a popisu technik chovu prasat, které musí být dodržovány, aby byly zaručeny tradiční vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“, dříve uvedených v oddílu C (*Vymezení zeměpisné oblasti a dodržování podmínek stanovených v čl. 2 odst. 4 – dále jen „Zeměpisná oblast“*). Tyto informace se nyní nacházejí v článcích 3 (*Oblast produkce*) a 5.2 (*Chov prasat*) a byly změněny s cílem zlepšit přehlednost při zachování stejného obsahu. Stejně změny byly provedeny v bodech 3.4, 3.5 a 4 jednotného dokumentu, které nyní také uvádějí důvody pro omezení krájení a balení krájené šunky na zeměpisnou oblast. Pravidlo pro umístění výrobních zařízení se nezměnilo, ale nyní se zdůrazňuje, že jednotlivé fáze výroby šunky „Prosciutto di San Daniele“ musí probíhat v dané zeměpisné oblasti. Pravidlo pro umístění zemědělských podniků a jatek se nezměnilo: prasata se musí narodit, odchovat a porazit v dané zeměpisné oblasti a musí zde být také bourána jejich jatečně upravená těla.

#### 5.15. Změna kritických prvků: Metoda produkce

Informace o schválených plemenech prasat uvedené v oddíle C předchozí verze specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) a v bodě 3.3 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 5.1 (*Genetické vlastnosti*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

Informace o původu surovin s ohledem na genetické typy plemenných zvířat – chovných samic i samců – jsou nyní ještě přesnější. Text nyní uvádí přesné údaje o všech možných kombinacích křížení a je přísnější než předchozí verze specifikace produktu, která uváděla, že „jsou povolena zvířata jiných plemen, kříženců nebo hybridů za předpokladu, že pocházejí ze systému výběru nebo křížení s cílem, který je v souladu s požadavky italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie“.

Genetické typy prasat, z nichž se může vyrábět šunka „Prosciutto di San Daniele“, jsou nyní okamžitě jasné a text nyní uvádí – včetně znázornění formou tabulky – jediné možné kombinace křížení. Pro zajištění maximální jasnosti a transparentnosti byl rovněž změněn bod 3.3 jednotného dokumentu tak, aby obsahoval úplný seznam požadovaných genetických vlastností prasat.

Pozměněný text stanoví, že pro ověření, zda jsou plemeno a genetický typ slučitelné s výběrem tří referenčních plemen v italské plemenné knize, je nutné je posoudit u samice i samce. Vzhledem k tomu, že rovněž samice představují důležitý genetický přínos, je nyní třeba hodnotit i prasnice, aby se zajistilo zachování tradičních vlastností.

S cílem zlepšit kontrolu výrobního řetězce se nyní odkazuje na seznam schválených genetických typů. Tento seznam bude zveřejňovat a aktualizovat Ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví.

Plemena označována dříve jako „bílé ušlechtilé“, „landrace, geneticky vylepšené podle italské plemenné knihy“ a „duroc, geneticky vylepšené podle italské plemenné knihy“ jsou nyní v nové verzi specifikace produktu označována jako „italské bílé ušlechtilé“, „italské landrace“ a „italské duroc“. Význam zůstává stejný.

#### 5.16. Redakční změna: Metoda produkce

Informace o určitých typech prasat, která nelze použít, uvedené v oddíle C předchozí verze specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) a v bodě 3.3 jednotného dokumentu, se nyní nacházejí v článku 5.1 (*Genetické vlastnosti*). Tyto informace byly změněny tak, aby byly odstraněny obecné odkazy na genetické vlastnosti zakázaných prasat, neboť text nyní obsahuje seznam schválených genetických typů a povolených kombinací plemenitby. Jedná se pouze o strukturální změnu – pravidla pro to, co není povoleno, zůstávají stejná.

#### 5.17. Kritická změna: Metoda produkce

Pravidla vylučující některé hmotnosti prasat uvedená v oddíle C předchozí verze specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) a v bodě 3.3 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 5.3 (*Porážka a bourání*) a byla změněna níže popsaným způsobem.

Tato změna upřesňuje obecné pojmy „vysoká hmotnost“ a „prasata těžké hmotnostní kategorie“ použité v předchozí verzi a stanoví rozmezí hmotnosti jatečně upraveného těla (v kg). V textu se již neuvádí „průměrná hmotnost prasete (živá hmotnost) 160 kg (plus minus 10 %)“, ale „hmotnost jatečně upraveného těla v rozmezí od minimálně 110,1 kg do maximálně 168 kg“.

Touto změnou byl odstraněn odkaz na průměrnou živou hmotnost prasat, který byl nahrazen parametrem hmotnosti jednotlivého jatečně upraveného těla, objektivně a přesně kontrolované u každého prasete při porážce. Tato změna umožňuje přesněji kontrolovat, zda každé poražené prase splňuje podmínky způsobilosti; nedošlo ke změně vlastností, které musí prasata mít, aby mohla být použita jako surovina. Cílem této změny je ještě více sjednotit kvalitu suroviny a omezit tak možnost kolísání hmotnosti prasat a výsledných jatečně upravených těl a vepřových kýt.

Bod 3.3 jednotného dokumentu již nevyžaduje „průměrnou hmotnost prasete (živou hmotnost) 160 kg plus minus 10 %“; byl nahrazen specifickým požadavkem na hmotnost každého jatečně upraveného těla prasete.

## 5.18. Kritická změna: Metoda produkce

Informace o výživě prasat uvedené v oddíle C předchozí verze specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) a v bodě 3.3 jednotného dokumentu jsou nyní uvedeny v článku 5.2 (*Chov prasat*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

Nejméně 50 % ročního příjmu sušiny prasat musí být vyprodukováno v dané zeměpisné oblasti. Podle článku 1 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 pocházejí krmné suroviny ze zeměpisné oblasti, v níž jsou chována prasata používaná k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“. Kvalitativní vlastnosti těchto surovin jsou ideální pro zajištění kvalitní a zdravé stravy prasat.

Vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ a její souvislost s vymezenou oblastí jsou tímto ročním minimálně 50 % zastoupením sušiny v krmné dávce, která se v různém poměru skládá z obilovin, jako je kukuřice, kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic, čirok, ječmen, pšenice a tritikale, ale také z druhořadých obilovin, hrachu a dalších vedlejších produktů zpracování pšenice, v každém případě zaručeny.

Po změně jsou nyní pravidla pro krmiva strukturována v chronologickém pořadí jednotlivých fází chovu a povolené suroviny jsou uvedeny v jedné tabulce.

Bod 3.3 jednotného dokumentu byl rovněž změněn tak, aby obsahoval podrobný popis povolených surovin a upřesňoval, že v souladu s článkem 1 nařízení (EU) č. 664/2014 musí alespoň 50 % ročního příjmu sušiny prasat pocházet ze zeměpisné oblasti, v níž jsou prasata chována, protože z klimatických a obchodních důvodů není vždy technicky možné získat suroviny na místě. Přesto je zaručena kvalita a souvislost s místní oblastí.

První fáze chovu, tj. do živé hmotnosti 40 kg, nemají na konečné vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ vliv. Během těchto fází jsou prasata krmena všemi surovinami povolenými platnými právními předpisy, aby byly zajištěny jejich nutriční potřeby, dobré životní podmínky a zdraví.

V tabulce krmných dávek jsou uvedeny suroviny povolené v následujících fázích – chovný běhoun a prase ve výkrmu – které byly změněny takto:

Terminologie používaná pro krmné suroviny byla uvedena do souladu s nařízením Komise (EU) č. 68/2013 o katalogu pro krmné suroviny ve znění nařízení Komise (EU) 2017/1017. Tato revize terminologie byla nutná pro jasnější určení typu suroviny, na kterou se odkazuje.

Seznam surovin povolených ke krmení prasat a související požadavky byly revidovány takto:

- Byly odstraněny lusky rohovníku, masová moučka, proteinové lyzáty, oves, sušené brambory, maniok, silážované lisované cukrovarské řízky, sezamová moučka, kokosový extrahovaný šrot a vedlejší produkty destilace spolu se syrovátkou nebo podmáslem, protože se v oblasti chovu prasat téměř nepěstují nebo se již nepěstují vůbec, byly zakázány novými právními předpisy (masová moučka), je obtížné je sehnat, mají nízkou výživovou kvalitu nebo se producenti jejich využívání z technických důvodů a z důvodů kvality vyhýbají. Touto změnou se odstraňuje možnost používat suroviny z oblastí mimo chov, které se přestaly používat nebo se používají jen v zanedbatelném množství, a nahrazují se jinými surovinami z místní oblasti. Výsledkem je posílení souvislosti se zeměpisnou oblastí, aniž by to mělo vliv na kvalitu hotové šunky.
- Byly přidány tyto suroviny: kukuřičná siláž (nyní přidávaná i do krmiva pro prasata ve výkrmu), kukuřičná lepková moučka a/nebo kukuřičný lepek krmný (nyní přidáván i do krmiva pro prasata ve výkrmu), kukuřičná moučka z celých klasů, sušená zrna a výpalky z destilace (nyní přidávané i do krmiva pro prasata ve výkrmu), řepkový šrot, lipidy s bodem tání nad 36 °C (nyní přidávané i do krmiva pro prasata ve výkrmu) a pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery (přidávány pouze do krmiva pro chovné běhouny).

Tato změna byla nutná, protože tyto suroviny se pěstují v oblasti, kde se prasata chovají – často je pěstují sami chovatelé – a také proto, že se díky výzkumu a genetickému zdokonalování zlepšily jejich nutriční hodnoty. Zároveň posilují souvislost mezi šunkou „Prosciutto di San Daniele“ a zeměpisnou oblastí.

- Byla změněna povolená množství následujících surovin: podmásli (pouze chovní běhouni), moučka z kukuřičného lepku a/nebo kukuřičný lepek krmný, kukuřice, čirok, ječmen, pšenice, tritikale, dehydratované cukrovarské řízky, vojtěška (sušená při vysoké teplotě), produkty získané při extrakci sójových bobů, produkty získané při extrakci slunečnicových semen, hrachu a ostatních semen luštěnin.

Tato změna byla provedena s ohledem na dostupnost těchto surovin v oblasti produkce a na vědecké poznatky získané odvětvím krmiv v posledním desetiletí. Množství bylo zvýšeno, protože se jedná o složky krmiva, které vždy tvořily základ tradiční potrawy prasat, a protože se zpravidla pěstují v dané zeměpisné oblasti – často pro vlastní potřebu chovatelů prasat. Pomáhají také zlepšit příjem vlákniny a životní funkce prasat. Použití těchto surovin ve větším množství nemění vlastnosti produktu s CHOP, ale posiluje souvislost s danou oblastí.

- Tolerance 10 % vztahující se na množství jednotlivých surovin obsažených v krmivu byla upravena s odkazem na čl. 17 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 767/2009, čímž se text uvádí do souladu s platnými právními předpisy o krmení hospodářských zvířat.
- S touto změnou se zavádí tyto nové limity: množství hrubého tuku z produktů získaných při extrakci sójových bobů, slunečnicových a řepkových semen nesmí překročit 2,5 % denního příjmu sušiny a obsah tuku je omezen na 5 % denního příjmu sušiny. Výsledkem těchto omezení je kvalitní protučnost vepřových kýt.

#### 5.19. Nekritická změna: Metoda produkce

Definice fází chovu prasat stanovená v oddíle C předchozí specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) se nyní nachází v článku 5.2 (*Chov prasat*) a byla změněna níže popsáným způsobem.

Maximální doba trvání fáze sajícího selete se změnila z 30 na 28 dní, jak je stanoveno v kapitole II, bodě C přílohy I směrnice Rady 2008/120/ES.

Délka fáze odstávčete se prodloužila z 80 dnů na 3 měsíce a pro odstávčata je nyní stanovena maximální hmotnost 40 kg. Tyto dva parametry, které musí být dodržovány současně, zajišťují v této fázi postupný a vyvážený růst prasat, což je jedna z klíčových charakteristik chovu prasat „těžké hmotnostní kategorie“ v oblasti produkce.

Fáze chovného běhouna nyní končí nejpozději v 5 měsících, aby byl zajištěn vyvážený růst před fází prasete ve výkrmu. Na základě vývoje v oblasti genetiky a výživy a používání standardů dobrých životních podmínek zvířat, které přinesly všeobecné zlepšení růstových schopností prasat, byla také zvýšena maximální hmotnost prasat na konci fáze chovného běhouna z 80 kg na 85 kg.

Text již neuvádí hmotnostní rozmezí pro fázi prasete ve výkrmu, místo toho specifikuje přesnou hmotnost jatečně upravených těl prasat pro další fázi procesu – porážku.

#### 5.20. Redakční změna: Metoda produkce

Informace o klasifikaci jatečně upravených těl a dobrých životních podmínkách zvířat uvedené v oddíle C předchozí specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) se nyní nacházejí v článcích 5.2 (*Chov prasat*) a 5.3 (*Porážka a bourání*) a byly změněny vypuštěním obecných ustanovení o dobrých životních podmínkách zvířat a infrastruktuře zemědělského podniku, protože jsou již předmětem jiných právních předpisů EU (směrnice Rady 2008/120/ES).

#### 5.21. Redakční změna: Důkaz původu

Byly změněny informace o kontrole zemědělských podniků uvedené v oddíle C předchozí specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*). Tyto informace jsou nyní uvedeny v článku 4 (*Důkaz původu*) a text byl revidován, aniž by se změnil jeho obsah. Nyní vymezuje všechny kategorie hospodářských subjektů v rámci řetězce s cílem zajistit sledování a vysledovatelnost produktu „Prosciutto di San Daniele“.

#### 5.22. Nekritická změna: Označování

Informace o označování prasat uvedené v oddíle C předchozí verze specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) a v bodě 3.6 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 5.2 (*Chov prasat*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

Lhůta pro označení byla změněna z „30 dnů“ na „při odstavení“, aby byla zajištěna výsledovatelnost suroviny až ke stádu, v němž se prase narodilo.

Za účelem lepšího prosazování specifikace produktu byl doplněn popis informací, které musí obsahovat označení stáda původu. Nástroje používané v současnosti již tyto nové specifikace splňují.

Pro zajištění maximální přehlednosti a transparentnosti při sledování a výsledovatelnosti produktu „Prosciutto di San Daniele“ byla doplněna referenční tabulka, která uvádí, které písmeno má být použito pro příslušný měsíc porodu – informace, která musí být součástí označení.

S ohledem na technologický vývoj byla doplněna možnost použít kromě označování tetováním jiné identifikační prostředky.

Bylo upřesněno pravidlo pro stanovení stáří prasete v měsících, což umožňuje kontrolovat dodržování omezení týkajících se jednotlivých fází chovu bez jakýchkoli pochybností.

Z bodu 3.6 jednotného dokumentu byl odstraněn odkaz na označení zemědělce, protože se týká kontrol a systému výsledovatelnosti, a nikoli označování produktu.

#### 5.23. Redakční změna: Kontrola

Byly provedeny změny v informacích o zavedeném kontrolním systému pro přesuny prasat, označení a osvědčení uvedených v oddíle C předchozí specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*). Tyto informace jsou nyní uvedeny v článku 4 (*Důkaz původu*). Nový text vymezuje všechny kategorie hospodářských subjektů v rámci řetězce s cílem zajistit sledování a výsledovatelnost produktu „Prosciutto di San Daniele“.

#### 5.24. Nekritická změna: Označování

Informace o označování vepřových kýt razídkem na jatkách uvedené v oddíle C předchozí verze specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) a v bodě 3.6 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 5.3 (*Porážka a bourání*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

Tato změna zajišťuje lepší srozumitelnost díky nahrazení pojmu „označení zemědělce“ pojmem „označení původu“ a pojmu „nesmazatelné razítko jatek“ pojmem „identifikační razítko jatek“.

V zájmu lepšího prosazování specifikace produktu jsou nyní srozumitelněji popsány požadavky na identifikační razítko jatek. Razítka používaná v současné době na jatkách již tyto požadavky splňují. S ohledem na technologický vývoj byla doplněna možnost používat kromě identifikačního razítka jatek nebo místo něj jiné identifikační prostředky.

Z bodu 3.6 jednotného dokumentu byl odstraněn odkaz na razítko jatek, protože se týká kontrol a systému výsledovatelnosti, nikoli označování produktu.

#### 5.25. Redakční změna: Metoda produkce

Informace týkající se bouráren uvedené v oddíle C předchozí specifikace produktu (*Zeměpisná oblast*) se nyní nacházejí v článku 5.3 (*Porážka a bourání*) a byly změněny tak, aby bylo zřejmé, že jatečně upravená těla mohou být bourána také ve specializovaných bourárnách masa zapsaných v kontrolním systému, jak tomu bylo již v předchozí verzi.

#### 5.26. Redakční změna: Zeměpisná oblast

Mapy zeměpisné oblasti uvedené v oddíle C (*Zeměpisná oblast*) předchozí specifikace produktu a seznam referenčních dokumentů vztahujících se k tomuto oddílu byly vypuštěny.

#### 5.27. Redakční změna: Souvislost

V oddíle D předchozí verze specifikace produktu (*Původ produktu ve vztahu k zeměpisné oblasti*) byly provedeny změny, které zestručnily obsah a zároveň zachovaly podstatné historické údaje. Tyto informace jsou nyní uvedeny v článku 6 (*Souvislost s prostředím*).

#### 5.28. Redakční změna: Metoda produkce

Informace o jednotlivých fázích výrobního procesu uvedené v oddíle E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) se nyní nacházejí v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“*) a byly změněny tak, aby zahrnovaly seznam jednotlivých kroků, které jsou součástí procesu výroby šunky „Prosciutto di San Daniele“ a které nyní zahrnují také procesy „opatření razítkem s datem zahájení zrání“ a „označení logem“, již uvedené v předchozí verzi. Italský výraz používaný pro fázi zavěšení šunky za účelem sušení byl změněn ze *stagionatura* [„stárnutí“ nebo „zrání“] na *affinamento* [„dozrávání“] pro přesné a jednoznačné určení tohoto kroku zpracování.

#### 5.29. Nekritická změna: Metoda produkce

Informace o fázích výrobního procesu spočívajících v odložení, chlazení a seříznutí uvedené v části E předchozí specifikace (*Metoda produkce*) se nyní nacházejí v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – odložení, chlazení a seříznutí*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

Maximální lhůta pro dodání vepřových kýt z jatek do sušárny byla změněna ze „120 hodin“ na ekvivalent „5 dní“.

Uložení vepřových kýt do chladírny před zráním není povinné. Tato změna zohledňuje zlepšení výkonu chladicích zařízení na jatkách a ve vozidlech.

Možnost opětovného seříznutí již seříznuté šunky byla nyní uvedena výslovně. Tento proces nemá negativní vliv na vlastnosti hotového produktu.

Bylo zavedeno pravidlo, podle něhož se v sušárnách zapsaných v kontrolním systému nesmí pracovat s vepřovými kýty s ponechanou nožičkou, které nebyly schváleny pro proces výroby šunky s CHOP. Toto opatření je nezbytné k zajištění jasného oddělení šunky „Prosciutto di San Daniele“ od jiných podobných produktů ve výrobních zařízeních s cílem usnadnit sledování, jehož cílem je zabránit podvodnému používání CHOP.

#### 5.30. Nekritická změna: Metoda produkce

Informace o fázích solení a lisování v rámci výrobního procesu uvedené v oddílu E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) jsou nyní uvedeny v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – solení a lisování*) a byly změněny níže popsaným způsobem. Žádná z těchto změn nemá vliv na vlastnosti hotového produktu.

Změnou se zavádí možnost kratší doby solení než „jeden den na kilogram hmotnosti“, pokud „mistr uzenář“ na základě zkušeností se skutečnou dobou solení/odsolování nebo s obsahem vlhkosti či hmotností vepřové kýty usoudí, že fáze solení trvala dostatečně dlouho na to, aby šunka získala typické vlastnosti produktu „Prosciutto di San Daniele“.

Obecný odkaz na „vysokou vlhkost“ byl nahrazen specifikací, že vlhkost musí být „nejméně 65 %“.

Teplotní rozsah byl zvýšen z „0–3 °C“ na „0–5 °C“, protože předchozí hodnoty byly velmi omezující a mohly být při přístupu do chladírny překročeny. Toto nemá vliv na skutečnou teplotu vepřové kýty.

Opakované masírování a lisování masa již nemusí probíhat „v polovině předem stanovené doby solení“, protože požadavek, aby masírování probíhalo přesně v polovině doby solení, je obtížně splnitelný a nemá technické opodstatnění. Lisování lze nyní provádět několikanásobným masírováním vepřových kýt a/nebo stálým tlakem; tato volba je ponechána na uvážení „mistra uzenáře“, který na základě svých zkušeností a vlastností produktu dokáže odhadnout nejlepší metodu.

V zájmu přehlednosti byly pro chladírny, v nichž probíhá lisování, stanoveny vlhkostní a teplotní podmínky.

#### 5.31. Nekritická změna: Metoda produkce

Informace o fázi výrobního procesu spočívající v odležení uvedené v oddílu E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) se nyní nacházejí v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – uležení, úprava a zvýšení teploty*) a byly změněny níže popsáním způsobem.

Minimální doba uležení se prodloužila z 60 na 75 dní. Tato změna je nezbytná, protože se používají čerstvé vepřové kýty o vyšší hmotnosti.

Doba uležení již není omezena na 90 dní. Tato změna je nutná proto, aby mohl „mistr uzenář“ na základě zkušeností a specifických vlastností vepřových kýt rozhodnout, kdy ukončit dobu uležení.

Minimální a maximální limity pro vlhkost vzduchu v místnosti, kde probíhá uležení, byly změněny ze 70 % na 45 % a z 80 % na 90 % a minimální teplota v této místnosti byla změněna ze 4 °C na 1 °C. Tato změna nemá vliv na vlastnosti konečného produktu; má za cíl optimalizovat proces sušení a zabránit vzniku vad.

#### 5.32. Nekritická změna: Metoda produkce

Informace o fázi výrobního procesu spočívající v mytí uvedené v oddílu E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) se nyní nacházejí v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – mytí*) a byly změněny níže popsáním způsobem.

Tato změna přesně definuje fázi „zvyšování teploty“, která mytí předchází, protože před mytím výrobku je velmi důležité postupně zvyšovat jeho teplotu.

Možnost používat na mytí kartáče byla zrušena, protože je již nelze používat z hygienických důvodů. Ze stejného důvodu již není mytí striktně povinné.

#### 5.33. Nekritická změna: Metoda produkce

Informace o fázi sušení šunky uvedené v oddíle E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) se nyní nacházejí v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – sušení a příprava na zavěšení za účelem sušení*) a byly změněny níže popsáním způsobem.

Text již nestanovuje limity pro procento vlhkosti, teplotu nebo dobu trvání fáze sušení, ale ponechává je na pečlivém zvážení „mistra uzenáře“. Tento tradiční lidský faktor má pro typické zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ zásadní význam.

Italský termín používaný pro krok přípravy šunky k sušení byl změněn z *prestagionatura* na *pre-affinamento*, protože *stagionatura*, a tedy i *prestagionatura*, mohou vést k nejasnostem a nepochopení.

Rozsah teplot, při nichž se šunka připravuje k sušení (fáze *pre-affinamento*), byl rozšířen z „12–14 °C na začátku a 14–19 °C na konci“ na „11–20 °C“. Tato změna zjednodušuje technický aspekt, aniž by měla vliv na vlastnosti konečného produktu.

#### 5.34. Nekritická změna: Metoda produkce

Informace o fázi výrobního procesu spočívající v zavěšení šunky za účelem sušení uvedené v oddílu E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) a v bodě 5.3 jednotného dokumentu se nyní nachází v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – zavěšení za účelem sušení a potírání směsí sádla, soli, pepře a obilných derivátů*) a byly změněny níže popsáním způsobem.

Italský termín používaný pro fázi zavěšení šunky za účelem sušení byl změněn ze *stagionatura* na *affinamento*, protože první termín může vést k nejasnostem a nepochopení.

Pravidlo určující způsob umístění šunek vůči oknům bylo zrušeno, protože cirkulace vzduchu v konzervačních místnostech zajišťuje, že všechny šunky vysychají postupně, což vede ke stejnému výsledku. Tato změna byla provedena také v bodě 5.3 jednotného dokumentu. Odkaz na typ klimatizačních systémů povolených pro použití ve výrobních zařízeních byl změněn tak, aby poskytoval vhodnější definici.

V textu již není uvedeno, že tato fáze „obvykle trvá osm měsíců“, protože se jedná o obecné tvrzení. Nová minimální doba zpracování je 400 dní, což odpovídá 13 měsícům a 4 dnům, a to včetně výše zmíněné fáze zavěšení šunky za účelem sušení, která stále trvá přibližně 8 měsíců.

Šunky se nyní mohou potříť směsí sádla, soli, pepře a obilných derivátů více než dvakrát: potírání směsí sádla, soli, pepře a obilných derivátů přispívá k rozvoji a zachování kvalitativních vlastností typických pro šunku „Prosciutto di San Daniele“ a zároveň ji udržuje měkkou a zabraňuje tvorbě kůrky na jejím povrchu.

V zájmu ochrany zdraví a hygieny je nyní v textu uvedeno, že mytí může probíhat pouze před vykostěním.

Prohlášení o zákazu „všech procesů umělého sušení“ bylo odstraněno, protože bylo obecné a nejasné.

#### 5.35. Kritická změna: Metoda produkce

Informace o délce výrobního procesu uvedené v oddílu E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) a v bodě 3.2 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článcích 2 (*Popis produktu*) a 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – označení logem*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

Tato změna prodlužuje minimální dobu zpracování z 12 měsíců na „nejméně 400 dní“. Tato změna byla nutná, protože použití čerstvých vepřových kýt o vyšší hmotnosti vyžaduje delší minimální dobu zrání, aby se zajistilo jejich řádné vysušení. Delší doba zrání navíc ještě více zlepšuje organoleptické vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“.

Z těchto důvodů byla zrušena možnost zkrátit minimální dobu zpracování kýt, jejichž hmotnost je těsně nad minimální povolenou hmotností.

Minimální doba zrání je nyní rovněž uvedena jako vlastnost produktu v bodě 3.2 jednotného dokumentu.

#### 5.36. Nekritická změna: Metoda produkce

Informace o procesu označování šunky logem uvedené v oddílu E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) a v bodech 3.2 a 3.6 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – označení logem*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

Text nyní uvádí popis možností označení s tím, že šunka může být označena více než jednou, a obsahuje specifikace loga. Změnou se zlepšil popis loga šunky „Prosciutto di San Daniele“, které musí být v případě naporcovaných šunek vyznačeno na každé porci.

Pro účely sledování a výsledovatelnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ je nyní odkaz na identifikační kód na logu srozumitelnější: musí identifikovat výrobce, který dokončil výrobní proces.

Logo vyžehnuté na šunce může nyní obsahovat malé dodatečné identifikační značky, které při pohledu pouhým okem nemění celkovou kompozici loga, ale umožňují ho identifikovat jako originální značku vyrobenou pomocí certifikovaného značkovacího železa a nikoli jako podvodnou kopii.

Stejně jako tomu bylo již v předchozí verzi specifikace produktu, umožňuje sdružení jako vlastník značkovacích želez každému výrobcí zapsanému v systému kontroly CHOP a splňujícímu požadavky specifikace produktu „Prosciutto di San Daniele“ – bez ohledu na to, zda je tento výrobce součástí samotného sdružení – používat tato železa k certifikaci produktu s CHOP.

S ohledem na technologický vývoj byla doplněna možnost používat vedle výžehu nebo místo něj i jiné identifikační prostředky. Toto ustanovení bylo rovněž doplněno do bodů 3.2 a 3.6 jednotného dokumentu.

#### 5.37. Redakční změna: Kontrola

Odkazy na kontrolu sušáren uvedené v oddíle E předchozí verze specifikace produktu (*Metoda produkce*) byly odstraněny.

#### 5.38. Nekritická změna: Kontrola

Informace o přesunech šunky během procesu zrání uvedené v oddíle E předchozí verze specifikace produktu (*Metoda produkce*) se nyní nacházejí v článku 5.5 (*Přemístění šunky během zrání*) a byly změněny přeformulováním části o přemístění šunky před uplynutím 180 dnů. Tato změna zlepšuje srozumitelnost, ale nemění význam.

#### 5.39. Nekritická změna: Označování

Podrobnosti o zaručení výsledovatelnosti od počátku procesu zrání uvedené v oddíle E předchozí specifikace produktu (*Metoda produkce*) a v bodě 3.6 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – opatření razítkem s datem zahájení zrání*) a byly změněny tak, aby lépe popisovaly požadavky na časové razítko zahájení zrání.

Razítka, kterými se označují šunky, již nemusí obsahovat zkratku „D.O.T.“ pro zastaralý výraz *Denominazione di Origine Tutelata* [„chráněné označení původu“]. Místo toho je třeba používat zkratku „P.S.D.“ – „Prosciutto di San Daniele“, protože odkazuje na zapsané chráněné označení původu. V zájmu lepšího sledování a výsledovatelnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ musí razítko s datem zahájení zrání uvádět také číslo šarže produktu.

S ohledem na technologický vývoj byla přidána možnost použít kromě razítka s datem zahájení zrání nebo místo něj i jiné identifikační prostředky.

Z bodu 3.6 jednotného dokumentu byl odstraněn odkaz na opatřování čerstvých vepřových kýt razítkem, protože toto se týká kontrol a systému sledovatelnosti, nikoli označování.

#### 5.40. Redakční změna: Důkaz původu

Informace o kontrolních postupech týkajících se razítek s datem zahájení zrání a log vyžehnutých na šunce, které byly dříve součástí oddílu E specifikace produktu (*Metoda produkce*), je nyní možné najít v článku 4 (*Důkaz původu*).

Seznam referenčních dokumentů vztahujících se k oddílu E specifikace produktu byl vypuštěn.

#### 5.41. Redakční změna: Souvislost

Byly provedeny změny informací v oddílu F předchozí verze specifikace produktu (*Souvislost se zeměpisným prostředím*) a bodu 5 jednotného dokumentu. Změněná verze těchto informací, která zachovává pouze obsah prokazující souvislost s územím, je nyní uvedena v článku 6 (*Souvislost s prostředím*). V této zkrácené verzi nebyly provedeny žádné změny klíčových prvků dokládajících souvislost mezi šunkou „Prosciutto di San Daniele“ a zeměpisnou oblastí. Podobně byl přepsán bod 5 jednotného dokumentu, který nyní uvádí klíčové informace stručněji a obsahuje odkaz na tradiční prvky, díky nimž jsou prasata a techniky výroby šunky jedinečné.

#### 5.42. Redakční změna: Kontrola

Byly provedeny změny oddílu G předchozí verze specifikace produktu (*Struktura kontroly podle článku 10 nařízení Rady (EHS) č. 2081/92*). Tyto informace lze nyní nalézt v článcích 4 (*Důkaz původu*) a 7 (*Kontrola*). Informace o kontrolním subjektu byly aktualizovány.

#### 5.43. Redakční změna: Označování

Informace o posloupnosti symbolů identifikujících surovinu a hotový produkt během zpracování uvedené v oddíle H předchozí verze specifikace produktu (*Informace o zvláštním označování spojeném s pojmem „CHOP“ a ekvivalentními vnitrostátními pojmy – dále jen Označování*) a v bodě 3.6 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v člancích 5 (*Metoda produkce šunky „Prosciutto di San Daniele“*) a 8 (*Obchodní úprava, uvádění na trh a označování*). Tento obsah byl změněn tak, aby uváděl podrobný popis symbolů a značek používaných k identifikaci šunky „Prosciutto di San Daniele“, a to v chronologickém pořadí zpracování. Z bodu 3.6 jednotného dokumentu byly tyto informace odstraněny, protože se týkají kontrol a výsledovatelnosti, nikoli označování. Cílem těchto změn je zlepšit systém sledování a výsledovatelnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“.

#### 5.44. Nekritická změna: Označování

Informace o přítomnosti loga na všech různých obchodních úpravách uvedené v oddíle H předchozí verze specifikace produktu (*Označování*) a v bodech 3.2 a 3.6 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 8 (*Obchodní úprava, uvádění na trh a označování*) a byly změněny níže popsáním způsobem.

V textu jsou nyní podrobně popsány jednotlivé formáty obchodní úpravy „Prosciutto di San Daniele“ a jejího uvádění na trh. Nyní je zde také specifikován způsob uvádění názvu produktu a obrázku loga a vyjmenovány povinné informace na etiketách pro různé formáty obchodní úpravy.

Text nyní vyjmenovává identifikační prvky, které musí být na šunce „Prosciutto di San Daniele“ s kostí i bez kosti vždy zachovány, aby bylo možné sledování a výsledovatelnost a aby se zabránilo jejich odstranění ve fázi uvádění na trh.

V textu je nyní jasně popsáno, jak u šunky s kostí a bez kosti vypočítat délku doby zrání (v měsících). Tato změna je nutná, aby každý subjekt nebo dozorový úřad počítal dobu zrání správně a jednoznačně.

Bylo určeno, že pokud se má šunka „Prosciutto di San Daniele“ prodávat jako balené plátky, musí být vykostěna ve vymezené zeměpisné oblasti. Jediným cílem tohoto požadavku je zachovat kvalitu krájeného baleného produktu a zabránit podvodům. To nepřímě vyplývalo již z oddílu C předchozí verze specifikace produktu, který stanovil, že dílny krájení musí být umístěny v oblasti produkce a že všechny operace, které mají být prováděny těmito dílnami, musí být realizovány ve vymezené zeměpisné oblasti.

Nyní je stanoveno, že šunka bez kosti může být před krájením zchlazena na teplotu nižší než 0 °C, protože to pomáhá zachovat typické vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ a zabránit vzniku vad při krájení a balení.

Specifikace loga jsou nyní přesně popsány a ilustrovány obrázkem samotného loga. Díky této změně jsou tyto informace, které jsou nezbytné pro správnou podobu obrázků, srozumitelnější. Bod 3.6 jednotného dokumentu byl rovněž upraven tak, aby obsahoval obrázek loga.

Nyní je stanoveno, že název „Prosciutto di San Daniele“ musí být ponechán v italštině, aby byl produkt nezaměnitelně rozpoznatelný kdekoli na světě.

#### 5.45. Redakční změna: Kontrola

Informace o kontrolách prováděných u značkovacích želez, o významu log pro hotový produkt a o porušeních pravidel uvedené v oddíle H předchozí verze specifikace produktu (*Označování*) se nyní nacházejí v člancích 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“ – označování logem*) a 8.2 (*Reprodukce loga a používání názvu*). Tyto informace byly buď ponechány v nezměněné podobě, nebo byly změněny tak, aby byly odstraněny podrobnosti, které nebyly pro specifikaci produktu relevantní.

#### 5.46. Redakční změna: Označování

Informace o symbolech výsledovatelnosti vyražených na mase na jatkách a v sušárně uvedené v oddíle H předchozí verze specifikace produktu (*Označování*) se nyní nacházejí v člancích 5.3 (*Porážka a bourání*) a 5.4 (*Fáze zpracování šunky „Prosciutto di San Daniele“*) a byly bez změny obsahu zařazeny do pořadí jednotlivých kroků zpracování.

#### 5.47. Nekritická změna: Označování

Informace o označování šunky „Prosciutto di San Daniele“ s kostí, bez kosti a balené a nakrájené šunky uvedené v oddíle H předchozí verze specifikace produktu (*Označování*) a v bodě 3.6 jednotného dokumentu se nyní nacházejí v článku 8.3 (*Označování*) a byly změněny níže popsaným způsobem.

U všech formátů používaných pro prodej šunky „Prosciutto di San Daniele“ byly revidovány informace na etiketách s cílem sjednotit její obchodní úpravu na trhu a zlepšit rozpoznatelnost produktu.

Bod 3.6 jednotného dokumentu byl změněn a nyní obsahuje shrnutí hlavních požadavků na označování.

#### 5.48. Redakční změna: Označování

Podrobnosti o dodatečných informacích na etiketě uvedené v oddílu H předchozí verze specifikace produktu (*Označování*) se nyní nacházejí v článku 8.3 (*Označování*) a byly změněny, přičemž byly zachovány koncepty stanovené v předchozí verzi specifikace produktu, ale jasněji se rozlišuje mezi pojmy, které mohou a nemohou být použity, a byl odstraněn irelevantní obsah.

#### 5.49. Redakční změna

Oddíl I předchozí specifikace produktu (*Podmínky podle vnitrostátních právních předpisů, které je třeba dodržet*) byl zrušen.

#### 5.50. Redakční změna

Přílohy specifikace produktu („směrnice č. 14/1992“, „DAR 03/04 ze dne 9. listopadu 2004“ a „Členské poplatky, běžné poplatky a běžné vylepšení“) byly zrušeny.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### „Prosciutto di San Daniele“

EU č: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

#### CHOP (X) CHZO ( )

#### 1. Název

„Prosciutto di San Daniele“

#### 2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

##### 3.1. Druh produktu (podle přílohy XI)

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

##### 3.2. Popis produktu

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

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

- obsah vlhkosti nejméně 57,0 % a nejvýše 63,0 %,
- obsah soli (chlorid sodný) nejméně 4,3 % a nejvýše 6,0 %,
- index proteolýzy nepřesahující 31 %,
- vodní aktivita (*a<sub>w</sub>*) nepřesahující 0,930.

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

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

### 3.3. Krmivo a suroviny

#### Živá zvířata

Čerstvé vepřové kýty používané k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ musí pocházet z oblasti chovu prasat vymezené v bodě 4 a být z potomstva:

- a) kanců tradičních plemen italské bílé ušlechtilé, italské landrace a italské duroc, geneticky vylepšených podle italské plemenné knihy, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených, a prasnic tradičních plemen italské bílé ušlechtilé a italské landrace, a to buď čistokrevných, nebo navzájem křížených;
- b) kanců tradičních plemen uvedených v písmenu a) a křížených prasnic nebo prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena bílé ušlechtilé, landrace nebo duroc s cílem, který není neslučitelný s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;
- c) kanců a prasnic jiných genetických typů za předpokladu, že jsou chováni v rámci schémat výběru a/nebo křížení zahrnujících plemena bílé ušlechtilé, landrace nebo duroc s cílem, který není neslučitelný s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie;
- d) kanců ostatních genetických typů uvedených v písmenu c) a prasnic tradičních plemen uvedených v písmenu a).

Čerstvé vepřové kýty použité k výrobě produktu nesmí pocházet z:

- prasat nesoucích nepříznivé znaky, zejména náchylnost ke stresu (PSS),
- kanců nebo prasnic.

#### Krmivo

Krmivo pro prasata musí pocházet ze zeměpisné oblasti, ve které jsou chována. V některých letech však nemusí být z klimatických nebo obchodních důvodů technicky možné získat 100 % krmných surovin lokálně, v takovém případě musí být v souladu s článkem 1 nařízení (EU) č. 664/2014 souvislost s místní oblastí zaručena tím, že alespoň 50 % ročního příjmu sušiny prasat pochází ze zeměpisné oblasti, ve které jsou chována. Krmivo lze podávat v tekuté i suché formě.

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

Ve fázi chovného běhouna jsou povoleny tyto suroviny: kukuřice (až 65 % příjmu sušiny); čirok, ječmen, pšenice, tritikale, kukuřičný šrot a/nebo šrot z kukuřičných palic (až 55 % příjmu sušiny); podružné obiloviny, hrách (až 25 % příjmu sušiny); kukuřičný šrot z celých klasů, pšeničné otruby a další vedlejší produkty ze zpracování pšenice, produkty získané při extrakci sójových bobů (až 20 % příjmu sušiny); kukuřičná siláž, kukuřičná lepková moučka nebo kukuřičný lepek krmný, dehydratované cukrovarské řízky, produkty získané při extrakci slunečnicových semen, řepkový šrot, semena ostatních luštěnin, pražené celé sójové boby a/nebo sójové expelery (do 10 % příjmu sušiny); extrahovaná moučka z kukuřičných klíčků, melasa (až 5 % příjmu sušiny); vojtěška (sušená při vysoké

teplotě) (až 4 % příjmu sušiny); sušená zrna a výpalky z destilace (až 3 % příjmu sušiny); ovocné výlisky a dřeň z rajsých jablek (rajčatové výlisky) jako nosiče premixu, lněné expelery, lněné expelery krmné, lněný extrahovaný šrot, lněný extrahovaný šrot krmný, lipidy s bodem tání nad 36 °C, kvasnice (do 2 % příjmu sušiny); rybí moučka (až 1 % příjmu sušiny); syrovátka (až 15 l na prase a den) a podmásli (až 250 g příjmu sušiny na prase a den).

Ve fázi chovného běhouna je třeba zohlednit také následující kritéria: strava může být doplněna o vitamíny a minerální látky a lze použít doplňkové látky v souladu s platnými právními předpisy EU; pro kvalitní protučnělost je obsah kyseliny linolové omezen na 2 % příjmu sušiny a obsah tuku na 5 % příjmu sušiny a obiloviny musí tvořit nejméně 45 % celkového příjmu sušiny.

Stejná pravidla jako pro fázi chovného běhouna platí i pro fázi prasete ve výkrmu, avšak s následujícími výjimkami: obiloviny musí tvořit nejméně 55 % celkového příjmu sušiny a prasata ve výkrmu nesmí být krmena rybí moučkou ani praženými celými sójovými boby a/nebo sójovými expelery.

### Čerstvé kýty

Vepřové kýty používané k výrobě šunky „Prosciutto di San Daniele“ musí pocházet z jatečně upravených těl zařazených do těžké hmotnostní kategorie „H“, jejichž hmotnost se pohybuje mezi minimálně 110,1 kg a maximálně 168 kg, a náležejících do tříd „U“, „R“ nebo „O“ definovaných v klasifikační stupnici Evropské unie pro jatečně upravená těla prasat. Kýty nesmí vážit méně než 12,5 kg a více než 17,5 kg, přičemž kýty určené pro země mimo EU, které nepovolují ponechání nožičky na šunkové kýtě, nesmí vážit méně než 12 kg a více než 17 kg.

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

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

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

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

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

### 3.5. Zvláštní pravidla pro krájení a balení

S cílem zaručit pravost šunky „Prosciutto di San Daniele“ prodávané jako balené plátky a tím ochranu spotřebitele musí krájení a balení probíhat v zeměpisné oblasti produkce. To je nezbytné pro zaručení původu krájeného baleného produktu, protože krájená šunka již nemá identifikační značky uvedené na kůži šunky „Prosciutto di San Daniele“. Je také nutné zajistit, aby krájení a balení probíhalo tak, aby nedocházelo k dehydrataci, oxidaci nebo poškození původních organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di San Daniele“. Krájením šunka přichází o přirozenou ochranu, kterou jí poskytuje kůže, a je více vystavena vlivům prostředí.

### 3.6. Zvláštní pravidla pro označování

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

Logo vyžehnuté na šunce je toto:



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

- název „Prosciutto di San Daniele“ (v italštině), za nímž následuje označení *Denominazione di Origine Protetta* (chráněné označení původu) nebo DOP (CHOP),
- název společnosti nebo ochrannou známku a adresu výrobce šunky zapsaného v monitorovacím systému, který dokončuje výrobní proces nebo uvádí šunku na trh.

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

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

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

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

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

##### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

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

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

##### 5.2. Specifičnost produktu

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

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

##### 5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

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

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

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

**Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Ministerstvo zahájilo vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnilo návrh změny CHOP „Prosciutto di San Daniele“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 299 ze dne 21. prosince 2019. Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na této internetové stránce:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku Ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità“ (Jakost –na obrazovce nahoře ve vodorovné liště) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

---



ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace  
Evropské unie  
L-2985 Lucemburk  
LUXEMBURSKO

CS