

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2022/C 139/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„Prosciutto di San Daniele“

EÚ č.: PDO-IT-0065-AM01 – 24. 4. 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

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

Tel. +39 0432957515

e-mail: info@prosciuttosandaniele.it

Združenie Consorzio del Prosciutto di San Daniele (Združenie na ochranu šunky „Prosciutto di San Daniele“) je oprávnené podať žiadosť o zmenu v súlade s článkom 13 ods. 1 vyhlášky č. 12511 ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Označovanie
- Iné: kontrola

4. Druh zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

5.1. Redakčná zmena

Nadpis špecifikácie výrobku [„Prosciutto di San Daniele“ (chránené označenie pôvodu): všeobecná špecifikácia] sa mení na Špecifikácia výrobku s chráneným označením pôvodu „Prosciutto di San Daniele“. Obsah, prílohy k špecifikácii výrobku a preambula s názvom Úvod a metodika sa vypúšťajú.

5.2. Zmena podstatného prvku: Názov výrobku

Časti A (Názov výrobku s označením pôvodu) a B (Opis výrobku s uvedením surovín a hlavných organoleptických, chemických a fyzických vlastností výrobku – ďalej len „Opis výrobku“) špecifikácie výrobku, v ktorých sa vymedzuje výrobok, na ktorý sa vzťahuje chránený názov, boli prepracované na článok 1 (Názov) a článok 5.4 (Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“).

Odstránili sa odkazy na názov „Prosciutto di San Daniele del Friuli“, keďže tento názov nebol uvedený v žiadosti, ktorú Taliansko podalo podľa článku 17 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92, alebo v nadväzujúcom zápise na základe nariadenia Komisie (ES) č. 1107/96 a korigenda uverejneného v Úradnom vestníku Európskej únie 4. marca 2015. Okrem toho všetky odkazy na vnútroštátne právne predpisy a právne predpisy EÚ boli odstránené, keďže sú zastarané a nepotrebné.

5.3. Redakčná zmena

Zoznam referenčných dokumentov týkajúcich sa časti A špecifikácie výrobku sa vypúšťa.

5.4. Redakčná zmena: Zemepisná oblasť, Spôsob výroby, Opis výrobku

Opis zemepisnej oblasti, v ktorej sa ošípané používané na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“ musia narodiť, odchovať a zabiť, uvedený v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (Opis výrobku) a v bode 4 jednotného dokumentu sa mení s cieľom stanoviť, že jatočné telá sa musia nakrájať v tejto oblasti, čo je už teraz bežnou praxou. Všetky uvedené informácie sú po novom súčasťou článku 3 (Oblasť výroby). Táto zmena nemá vplyv na bod 3.4 jednotného dokumentu, pretože sa týka fáz procesu výroby šunky „Prosciutto di San Daniele“, ktoré sa začínajú orezávaním čerstvých bravčových stehien, ktoré už boli odkrojené.

Informácia o zákaze používania mäsa kancov a prasníc uvedená v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (Opis výrobku) sa mení odstránením požiadavky, aby ošípané boli „pri zabíjaní v dokonalom zdraví a aby sa nechali úplne vykrvácať“, čo je už teraz povinné zo zdravotných a hygienických dôvodov, a zavedením spôsobu výpočtu na zjednodušenie zistenia veku ošípanej. Tieto informácie sa po novom nachádzajú v článku 5.1 (Genetické vlastnosti) a v článku 5.3 (Zabíjanie a krájanie). Bod 3.3 jednotného dokumentu bol len prepracovaný bez toho, aby došlo k zmene jeho obsahu.

Požiadavka, aby sa distálna časť nohy (paprčka) ponechala na šunke „Prosciutto di San Daniele“ do chvíle, keď sa na šunku vypáli označenie, ktorá bola doteraz uvedená v časti B špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*), bola preštylizovaná a aktuálne sa nachádza v článku 2 (*Opis výrobku*). Text je teraz jasnejší, čo sa týka toho, ako dlho sa má paprčka ponechať na šunke počas spracovania.

5.5. Zmena nepodstatného prvku: Spôsob výroby

Informácie týkajúce sa suroviny – t. j. zadných končatín ošípaných – a opis fázy krájania jatočných tiel v procese prípravy, ktoré sa nachádzajú v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*) a v bode 3.3 jednotného dokumentu, sa menia a po novom sa nachádzajú v článku 5.1 (*Genetické vlastnosti*) a v článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*). Pridané bolo nové pravidlo, ktorým sa obmedzuje množstvo odkrytej svaloviny na osem centimetrov od špičky stehennej kosti.

Toto množstvo odkrytej svaloviny merané od špičky stehennej kosti predstavuje ukazovateľ kvality, ktorý slúži na presné odmeranie, či bolo bravčové stehno správne odkrojené. Toto nové obmedzenie nemá za následok nijakú zmenu konečného výrobku.

V bode 3.3 jednotného dokumentu bolo pridané zhrnutie pravidiel krájania bravčových stehien.

5.6. Zmena nepodstatného prvku: Spôsob výroby

V článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*) a bode 3.3 jednotného dokumentu sa dopĺňa tento text: „Bravčové stehná bez paprčky s hmotnosťou v rozpätí 12 kg až 17 kg sa môžu spracovať na šunku iba v prípade, keď sú určené pre určité krajiny mimo EÚ, v ktorých nie je povolené ponechať paprčku na stehne.“

Táto zmena umožňuje spracovanie bravčových stehien bez paprčiek na šunku „Prosciutto di San Daniele“, keď je šunka určená na vývoz do určitých krajín mimo EÚ, napríklad do USA a Austrálie, s právnymi predpismi v oblasti zdravia a hygieny, podľa ktorých sa paprčky musia odstrániť. Požiadavky na hmotnosť stehien bez paprčiek sú rovnaké ako požiadavky stanovené v špecifikácii výrobku, upravené na odstránenie paprčky, ktorá váži približne 500 g, t. j. minimálna hmotnosť sa zníži z 12,5 kg na 12 kg a maximálna hmotnosť sa zníži zo 17,5 kg na 17 kg.

5.7. Zmena podstatného prvku: Spôsob výroby

Opis parametrov čerstvých bravčových stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“ uvedený v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*) a v bode 3.3 jednotného dokumentu sa po novom nachádza v článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*) a mení sa podľa opisu uvedeného ďalej, pričom sa dopĺňa nová požiadavka na maximálnu hmotnosť.

Minimálna hmotnosť čerstvých bravčových stehien sa mení z 11 kg na 12,5 kg, pretože v celej Európe, a najmä v Taliansku, sa zvyšuje hmotnosť chovaných ošípaných a výsledných jatočných tiel. Dôvodom sú generické zlepšenia plemien a lepšie chovné postupy (hygiena a sanitácia, dobré životné podmienky zvierat a výživa zvierat). Bravčové stehná s hmotnosťou v rozpätí 11 kg až 12,5 kg sa už nepoužívajú na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“, pretože ich je na trhu dostupných oveľa menej.

Maximálna povolená hmotnosť čerstvých bravčových stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“ sa zmenila na 17,5 kg. Do tejto maximálnej hmotnosti je stále zabezpečený normálny rast, správny vývoj a dobrá kvalita jatočných tiel ošípaných.

Hrúbka tuku v okolí vonkajšej časti orezaného čerstvého bravčového stehna, meraná zvisle od špičky stehennej kosti, spolu s kožou sa mení z 15 mm na 17 mm. Hrúbka povrchového tuku je známkou kvality čerstvého bravčového stehna, ktorá umožňuje dlhé sušenie šunky. Keďže sa v súčasnosti používajú ťažšie bravčové stehná, tento parameter bolo potrebné upraviť, aby sa zabezpečilo, že výsledná šunka bude mať vrstvu povrchového tuku, ktorá je primerane hrubá a v správnom pomere k chudému mäsu.

Rovnaké zmeny sa uskutočnili aj v bode 3.3 jednotného dokumentu.

5.8. Zmena nepodstatného prvku: Spôsob výroby

Pravidlá týkajúce sa skladovania čerstvých bravčových stehien po odkrojení uvedené v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*) a v bode 3.3 jednotného dokumentu sa menia a po novom sa nachádzajú v článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*). Požiadavky na skladovanie čerstvých bravčových stehien boli len prepísané, ale ich vlastný obsah sa nezmenil, okrem úpravy času od zabitia do spracovania: namiesto „výrobok sa nesmie vyrábať z čerstvých bravčových stehien získaných z ošípaných, ktoré boli usmrtené pred menej ako 24 hodinami alebo viac ako 120 hodinami“, má pravidlo po novom toto znenie: „najviac 5 (päť) dní odo dňa zabitia“.

Touto zmenou sa odstraňuje obmedzenie spracovania čerstvých bravčových stehien počas prvých 24 hodín od zabitia, pretože toto obmedzenie nepredstavuje skutočnú technologickú potrebu v záujme výroby, zdravia ani hygieny. V tomto pravidle sa iba odráža skutočnosť, že chladiace zariadenia bitúnkov mali v roku 1993, keď bola vypracovaná špecifikácia výrobku, nižšiu efektívnosť ako súčasné zariadenia.

5.9. Redakčná zmena: Opis výrobku

Opis fyzických a organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di San Daniele“ po dokončení procesu sušenia uvedený v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*) a v bode 3.2 jednotného dokumentu sa presúva do článku 2 (*Opis výrobku*) a čiastočne sa mení jeho znenie s cieľom poskytnúť úplnejšie a presnejšie podrobné informácie o vlastnostiach šunky „Prosciutto di San Daniele“ a zároveň zachovať opis výrobku a podrobnosti týkajúce sa súvislosti s prostredím v ich úplnosti. Podobné zmeny sa uskutočnili v bode 3.2 jednotného dokumentu. Ide o výlučne redakčné zmeny, ktoré nemajú žiaden vplyv na obsah.

5.10. Zmena podstatných prvkov: Opis výrobku

Chemické vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“, ktorej sušenie bolo dokončené, opísané v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*) a v bode 3.2 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 2 (*Opis výrobku*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Kým doteraz sa v texte uvádzalo, že „pomer medzi percentuálnym podielom chloridu sodného a percentom vlhkosti (vyjadrený číselnou hodnotou a vynásobený číslom 100) nesmie byť nižší ako 7,8 ani vyšší ako 11,2“, súčasné znenie je: „Obsah soli (chlorid sodný) nesmie byť nižší ako 4,3 % ani vyšší ako 6,0 %.“ Na základe tejto zmeny je možné posúdiť osobitne obsah chloridu sodného s minimálnou a maximálnou hraničnou hodnotou, ako sa to už robí v prípade vlhkosti. Stanovené hraničné hodnoty umožňujú výrobu šuniek s nízkym obsahom soli v súlade s odporúčaniami Svetovej zdravotníckej organizácie. Vymedzenými hodnotami sa nemení konečný výrobok ani organoleptické vlastnosti šunky. Naopak, vďaka nim je možné presne určiť nadbytočný alebo nedostatočný obsah soli.

Vypúšťa sa pravidlo: „pomer medzi percentom vlhkosti a percentuálnym podielom celkovej bielkoviny nesmie byť nižší ako 1,9 ani vyšší ako 2,5.“ Tento parameter sa ukázal ako nedostatočný na účely kontroly kvality šunky, keďže obsah bielkoviny meraný v svalovine bez povrchového tuku má malý vedecký význam.

Vymedzenie indexu proteolýzy [„percentuálny podiel dusíka rozpustného v kyseline trichlóroctovej (TCA) k celkovému obsahu dusíka“] sa vypúšťa, keďže je všeobecne známe. Tento text bol preto uvedený do súladu s formátom použitým pri iných fyzických a chemických parametroch.

Zavádza sa nová hraničná hodnota: „Aktivita vody (aw) nesmie prekročiť hodnotu 0,930“. Aktivita vody je analytický parameter, ktorý je užitočný na meranie mikrobiologickej stability šunky „Prosciutto di San Daniele“. Kontrola aktivity vody je zdravotné a hygienické opatrenie, ktoré sa používa na medzinárodnej úrovni s rovnakou hraničnou hodnotou 0,930 a predstavuje primeraný spôsob, ako potvrdiť, že šunka je vhodná na vývoz do určitých krajín mimo EÚ. Touto zmenou sa nijako nemenia vlastnosti šunky.

Všetky uvedené zmeny umožňujú podrobnejšie overovať, že šunka „Prosciutto di San Daniele“ má požadované chemické vlastnosti, keď sa na šunku vypáli označenie a/alebo keď sa označí iným prostriedkom identifikácie. Rovnaké zmeny sa uskutočnili aj v bode 3.2 jednotného dokumentu.

5.11. Zmena podstatných prvkov: Opis výrobku

V článku 2 špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*) a v bode 3.2 jednotného dokumentu sa dopĺňajú vlastnosti týkajúce sa výrobkov určených na prezentáciu vo forme balených plátok.

Špecifikácie šunky nakrájanej na plátky sú prísnejšie ako v prípade celej šunky, pretože balená krájaná šunka „Prosciutto di San Daniele“ je náchylnejšia na prípadné zhoršenie kvality vo fáze uvedenia na trh.

V prípade šunky „Prosciutto di San Daniele“ určenej na krájanie na plátky boli pridané tieto požiadavky: šunka sa musí sušiť „aspoň 430 dní“; „na krájanej šunke nesmú byť viditeľné hnedé ani žltkasté škvrny“ (tento vizuálny parameter umožňuje presne určiť nedostatok vo vzhľade nakrájanej šunky predávanej v plastovej vaničke); obsah vlhkosti po novom musí byť „najmenej 62 %“; a dopĺňa sa nový parameter „aktivita vody (aw) nesmie prekročiť hodnotu 0,920“. Tieto zmeny sú nevyhnutné, aby sa zaručili organoleptické vlastnosti, kvalita a mikrobiologická stabilita balenej porciovej šunky „Prosciutto di San Daniele“, ktorá musí byť „jemná“, ale aj dostatočne suchá.

5.12. Zmena podstatných prvkov: Opis výrobku

Pravidlá týkajúce sa hmotnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ uvedené v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*) a v bode 3.2 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 2 (*Opis výrobku*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Minimálna hmotnosť šunky „Prosciutto di San Daniele“ po dokončení spracovania sa zmenila z „nikdy nie menej ako 7,5 kg“ na „neváži menej ako 8,3 kg“. Táto minimálna hmotnosť súvisí s minimálnou hmotnosťou čerstvých bravčových stehien na začiatku spracovania, ktoré sušením počas výroby šunky strácajú približne 30 % svojej počiatočnej hmotnosti.

Zavádza sa aj maximálna hmotnosť šunky „Prosciutto di San Daniele“ po dokončení spracovania „neváži viac ako 12,8 kg“. Táto maximálna hmotnosť súvisí s maximálnou hmotnosťou čerstvých bravčových stehien na začiatku spracovania, ktoré sušením počas výroby šunky strácajú približne 30 % svojej hmotnosti.

V texte sa po novom uvádza, že šunka sa váži, keď sa na ňu vypaľuje označenie a/alebo pripevňuje iný prostriedok identifikácie. Tieto zmeny umožňujú vylúčiť šunky, ktoré nie sú dostatočne vysušené v čas dokončenia spracovania.

5.13. Redakčná zmena: Označovanie

Opis spôsobov prezentácie šunky „Prosciutto di San Daniele“ uvedený v časti B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*) a v bode 8.1 jednotného dokumentu sa mení a po novom sa nachádza v článku 8.1 (*Prezentácia a predaj*) a v článku 8.2 (*Reprodukcia označenia a používanie označenia pôvodu*). Táto informácia sa nachádza aj v bode 3.6 jednotného dokumentu. Tento text bol prepísaný bez toho, aby sa zmenil jeho obsah, pričom sa objasnili spôsoby, akými sa šunka „Prosciutto di San Daniele“ prezentuje, a odstránili sa nepodstatné podrobnosti.

5.14. Redakčná zmena: Zemepisná oblasť

Uskutočnili sa zmeny opisu oblasti, v ktorej sa krájaný výrobok môže baliť v súlade s časťou B predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Opis výrobku*), ako aj zmeny informácií o oblasti výroby a zmeny opisu postupov chovu ošípaných, ktoré sa musia vykonávať s cieľom zaručiť tradičnú kvalitu šunky „Prosciutto di San Daniele“, ktorý sa v minulosti nachádzal v časti C (*Vymedzenie zemepisnej oblasti a súlad s podmienkami stanovenými v článku 2 ods. 4 – ďalej skrátené na Zemepisná oblasť*). Tieto informácie sa po novom nachádzajú v článku 3 (*Oblasť výroby*) a článku 5.2 (*Chov ošípaných*), pričom sa menia s cieľom zvýšiť zrozumiteľnosť a zároveň zachovať rovnaký obsah. Rovnaké zmeny sa uskutočnili aj v bodoch 3.4, 3.5 a 4 jednotného dokumentu, v ktorých sa po novom uvádzajú aj dôvody na obmedzenie krájania na plátky a balenia krájanej šunky na zemepisnú oblasť. Mení sa pravidlo týkajúce sa toho, kde sa musia umiestniť výrobné zariadenia. Po novom sa v ňom však zdôrazňuje, že jednotlivé fázy výroby šunky „Prosciutto di San Daniele“ sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti. Pravidlo týkajúce sa umiestnenia poľnohospodárskych podnikov a bitúnkov sa nemení: ošípané sa musia narodiť, odchovať a zabiť a ich jatčné telá sa musia nakrájať v danej zemepisnej oblasti.

5.15. Zmena podstatných prvkov: Spôsob výroby

Informácie o povolených plemenách ošípaných uvedené v časti C predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) a v bode 3.3 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5.1 (*Genetické vlastnosti*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Ešte viac sa zvýšila prehľadnosť informácií o pôvode surovín súvisiace s genetickými druhmi plemenných jedincov – prasníc aj kancov. V texte sa po novom uvádzajú presné podrobnosti o všetkých možných kombináciách pri krížení a je prísnejší než predchádzajúca verzia špecifikácie výrobku, v ktorej sa uvádzalo, že „prijateľné sú zvieratá iných miešaných a hybridných plemien, pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie alebo kríženia, ktoré spĺňajú požiadavky talianskej plemennej knihy pre chov ťažkej ošípanej“.

Genetické druhy ošípaných, z ktorých sa môže vyrábať šunka „Prosciutto di San Daniele“, sú po novom okamžite zrejme a v texte sa stanovujú jediné možné povolené kombinácie kríženia – a text zároveň obsahuje tabuľku znázorňujúcu tieto kombinácie. S cieľom zabezpečiť čo najväčšiu jasnosť a prehľadnosť sa mení aj bod 3.3 jednotného dokumentu, aby obsahoval celý zoznam požadovaných genetických vlastností ošípaných.

V zmenenom texte sa stanovuje, že posúdenie plemena a genetického druhu prasnice aj kanca je nevyhnutné na overenie, že sú v súlade s výberom troch referenčných plemien uvedených v talianskej plemennej knihe. Keďže prasnice majú takisto významný genetický prínos, aj prasnica sa musí posudzovať s cieľom zabezpečiť zachovanie tradičných vlastností.

Text po novom obsahuje odkaz na zoznam schválených genetických druhov s cieľom zlepšiť kontrolu nad výrobným reťazcom. Tento zoznam zverejní ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky, ktoré ho bude pravidelne aktualizovať.

Plemená, ktoré sa doteraz označovali ako „Large White“, „Landrace vyšľachtené podľa talianskej plemennej knihy“ a „Duroc vyšľachtené podľa talianskej plemennej knihy“, sa v novej verzii špecifikácie výrobku nazývajú „talianske plemeno Large White“, „talianske plemeno Landrace“ a „talianske plemeno Duroc“. Význam sa nemení.

5.16. Redakčná zmena: Spôsob výroby

Informácie o určitých druhoch ošípaných, ktoré sa nemôžu používať, uvedené v časti C predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) a v bode 3.3 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5.1 (*Genetické vlastnosti*). Tieto informácie sa menia s cieľom odstrániť všeobecné odkazy na zakázané genetické vlastnosti ošípaných s ohľadom na skutočnosť, že text po novom obsahuje zoznam schválených genetických druhov a povolených kombinácií plemienitby. Ide len o štruktúrnu zmenu – pravidlá týkajúce sa toho, čo nie je povolené, sa nemenia.

5.17. Podstatná zmena: Spôsob výroby

Pravidlá, ktorými sa vylučujú určité hmotnosti ošípaných a ktoré sa nachádzajú v časti C predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) a v bode 3.3 jednotného dokumentu, sa po novom nachádzajú v článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Touto zmenou sa objasňujú všeobecné pojmy „vysoké hmotnosti“ a „ťažké ošípané“ používané v predchádzajúcej verzii, čím sa stanovuje hmotnostný rozsah jatočných tiel (v kg). V texte sa už neuvádza požiadavka na „priemernú hmotnosť 160 kg (živej váhy) na šaržu $\pm 10\%$ “, namiesto toho sa nahrádza takto: „hmotnosť jatočných tiel v rozpätí najmenej 110,1 kg a najviac 168 kg“.

V tejto zmene sa odstraňuje odkaz na priemernú živú váhu šarže ošípaných a nahrádza sa parametrom hmotnosti jednotlivých jatočných tiel, ktorá sa kontroluje objektívne a presne pre každé zviera pri usmrcovaní. Táto zmena umožňuje presnejšie overovať, že každé zabitú zviera spĺňa požiadavky oprávnenosti. Nedošlo k žiadnej zmene vlastností, ktoré musia mať ošípané, aby sa mohli použiť ako surovina. Cieľom tejto zmeny je zabezpečiť ešte väčšiu jednotnosť kvality surovín, čím sa takisto znižuje možnosť hmotnostných odchýlok ošípaných a ich jatočných tiel a bravčových stehien.

V bode 3.3 jednotného dokumentu sa už nevyžaduje „priemerná hmotnosť 160 kg (živej váhy) na šaržu $\pm 10\%$ “. Táto požiadavka sa nahrádza požiadavkou na špecifickú hmotnosť týkajúcu sa každého jatočného tela zabitého zvieratá.

5.18. Podstatná zmena: Spôsob výroby

Informácie o strave ošípaných uvedené v časti C predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) a v bode 3.3 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5.2 (*Chov ošípaných*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Najmenej 50 % príjmu sušiny v krmive ošípaných za rok musí pochádzať zo zemepisnej oblasti. V súlade s článkom 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 musia kŕmne suroviny pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa chovajú ošípané používané na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“. Kvalitatívne vlastnosti týchto surovín sú ideálne na zabezpečenie dobrej a zdravej stravy ošípaných.

Vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ a jej súvislosť s vymedzenou oblasťou v každom prípade zaručuje prítomnosť aspoň 50 % sušiny v kŕmnej dávke za rok, ktorú v rôznych pomeroch tvoria obilniny, ako napríklad kukurica, šrot z kukuričného zrna a/alebo klasu, cirok, jačmeň, pšenica a triticale, ale aj menej významné obilniny, hrach a iné vedľajšie produkty spracovania pšenice.

Na základe tejto zmeny sú pravidlá týkajúce sa krmív usporiadané v chronologickom poradí jednotlivých fáz chovu s povolenými surovinami uvedenými v jedinej tabuľke.

Bod 3.3 jednotného dokumentu sa takisto mení s cieľom zahrnúť podrobný opis povolených surovín a stanoviť, že v súlade s článkom 1 nariadenia (EÚ) č. 664/2014 musí aspoň 50 % príjmu sušiny v krmive ošípaných za rok pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej prebieha ich chov, pretože z dôvodov súvisiacich s klímou a z komerčných dôvodov nie je technicky možné vždy získavať suroviny z miestnych zdrojov. Napriek tomu je kvalita a súvislosť s miestnou oblasťou zaručená.

Prvé fázy chovu, až do živej hmotnosti 40 kg, nemajú vplyv na konečné vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“. Počas týchto fáz sa ošípané kŕmia všetkými surovinami, ktoré povoľujú súčasné právne predpisy, s cieľom zabezpečiť, aby boli uspokojené ich potreby v oblasti výživy, dobrých životných podmienok a zdravia zvierat.

V tabuľke krmív sú uvedené suroviny, ktoré sú povolené v nasledujúcich fázach – vykrmovanie a dokrmovanie – ktoré sa menia takto:

Terminológia použitá v prípade kŕmnych surovín bola zosúladená s nariadením Komisie (EÚ) č. 68/2013 zo 16. januára 2013 o Katalógu kŕmnych surovín zmeneným nariadením Komisie (EÚ) 2017/1017. Táto revízia terminológie bola potrebná, aby sa jasnejšie označil druh suroviny, na ktorú sa odkazuje.

Zoznam surovín povolených na kŕmenie ošípaných a súvisiacich požiadaviek bol revidovaný takto:

- Struky svätováňského chleba bez semien, mäsová múčka, proteínové lyzáty, ovos, sušené zemiaky, maniok, silážovaná odšťavená dužina z repy, sezamová múka, kokosová múčka a vedľajšie produkty destilácie spoločne so srvátkou alebo cmarom boli odstránené zo zoznamu, pretože v chovnej oblasti sa pestujú len zriedkavo alebo sa už vôbec nepestujú, pretože boli zakázané novými právnymi predpismi (mäsová múčka), pretože ich je ťažké nájsť, pretože majú nízku výživovú kvalitu alebo z dôvodu vyhýbania sa ich použitiu z technických dôvodov či dôvodov spojených s kvalitou. Touto zmenou sa odstraňuje možnosť používania surovín pochádzajúcich spoza hraníc oblasti chovu, od ktorých používania sa upúšťa alebo ktoré sa používajú iba v zanedbateľných množstvách a ktoré sa nahrádzajú inými surovinami z miestnej oblasti. V dôsledku toho sa posilňuje súvislosť so zemepisnou oblasťou, a to bez vplyvu na kvalitu konečnej šunky.
- Pridávajú sa tieto suroviny: kukuričná siláž (po novom pridávaná aj do stravy ošípaných blížiacich sa trhovej hmotnosti), múčka z kukuričného gluténu a/alebo kukuričné gluténové krmivo (po novom pridávané aj do stravy ošípaných blížiacich sa trhovej hmotnosti), múčka z celého kukuričného klasu, liehovarské mláto s výpalkami sušené, (po novom pridávané aj do stravy ošípaných blížiacich sa trhovej hmotnosti), šrot z repky olejnej, tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C (po novom pridávané aj do stravy ošípaných blížiacich sa trhovej hmotnosti) a pražené celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky (pridávané len do stravy ošípaných vo fáze výkrmu).

Táto zmena je potrebná z toho dôvodu, že uvedené suroviny sa pestujú v oblasti, v ktorej sa ošípané chovajú (často ich pestujú samotní chovatelia ošípaných), ako aj preto, že sa v dôsledku výskumu a genetického vylepšenia zvýšila ich výživová hodnota. Okrem toho posilňujú súvislosť medzi šunkou „Prosciutto di San Daniele“ a zemepisnou oblasťou.

- Uskutočnili sa zmeny v povolenom množstve týchto surovín: cmar (iba ošípané vo fáze výkrmu), múčka z kukuričného gluténu a/alebo kukuričné gluténové krmivo, kukurica, cirok, jačmeň, pšenica, triticale, dehydrovaná dužina z repy, lucerna (sušená pri vysokej teplote), produkty získané počas extrakcie sójových bôbov, produkty získané extrakciou slnečnicových semien, hrach a iné semená strukovín.

Táto zmena sa uskutočnila s ohľadom na dostupnosť týchto surovín v oblasti výroby a na vedecké poznatky získané v poslednom desaťročí krmivárskym odvetvím. Množstvá sa zvýšili z toho dôvodu, že ide o krmné suroviny, ktoré vždy tvorili základ tradičnej stravy ošípaných, a pretože sa zvyčajne pestujú v zemepisnej oblasti, a často ich na vlastné použitie pestujú chovatelia ošípaných. Okrem toho pomáhajú zlepšiť príjem vlákniny a životné funkcie ošípaných. Použitím týchto surovín vo väčších množstvách sa nemení kvalita výrobku s chráneným označením pôvodu, ale posilňuje sa súvislosť s oblasťou.

- Tolerancia 10 % týkajúca sa množstva jednotlivých surovín zapracovaných do krmiva bola upravená s ohľadom na článok 17 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 767/2009, čím sa text uviedol do súladu so súčasnými právnymi predpismi pre krmivo pre hospodárske zvieratá.
- Touto zmenou sa zavádzajú tieto nové hraničné hodnoty: množstvo surového tuku z výrobkov získaných počas extrakcie sójových bôbov, slnečnicových semien a repky olejnej nesmie prekročiť 2,5 % príjmu sušiny za deň a najvyšší obsah tuku bol stanovený na 5 % príjmu sušiny za deň. Výsledkom uvedených hraničných hodnôt je pokrytie bravčových stehien kvalitným tukom.

5.19. *Nepodstatná zmena: Spôsob výroby*

Vymedzenie fáz chovu ošípaných uvedené v časti C predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) sa po novom nachádza v článku 5.2 (*Chov ošípaných*) a mení sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Maximálna dĺžka fázy ciciaka sa skrátila z 30 na 28 dní, ako sa uvádza v kapitole II časti C prílohy I k smernici Rady 2008/120/ES.

Trvanie fázy odstavovania sa predĺžilo z 80 dní na tri mesiace a pre odstavčatá sa stanovila maximálna hmotnosť 40 kg. Týmto dvomi parametrami, ktoré sa musia splniť zároveň, sa zabezpečuje pozvoľný a vyvážený rast ošípaných v tejto fáze, čo je jednou z kľúčových črt chovu tzv. ťažkých ošípaných v oblasti výroby.

Fáza vykrmovania sa po novom končí najneskôr v piatich mesiacoch, aby sa zabezpečil vyvážený rast pred fázou, keď sa ošípané blížia trhovej hmotnosti. Maximálna hmotnosť ošípaných na konci fázy vykrmovania sa takisto zvýšila z 80 kg na 85 kg na základe vývoja v oblasti genetiky a výživy a na základe uplatňovania noriem v oblasti dobrých životných podmienok zvierat, ktoré priniesli všeobecné zlepšenie schopnosti ošípaných rásť.

V texte sa už neuvádza rozsah hmotností pre fázu ošípaných blížiacich sa trhovej hmotnosti, namiesto toho sa stanovuje presná hmotnosť jatočných tiel ošípaných pre nasledujúcu fázu procesu – zabitie.

5.20. *Redakčná zmena: Spôsob výroby*

Informácie o klasifikácii jatočných tiel a dobrých životných podmienkach zvierat uvedené v časti C predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) sa po novom nachádzajú v článku 5.2 (*Chov ošípaných*) a v článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*) a menia sa tak, že sa vypúšťajú všeobecné ustanovenia týkajúce sa dobrých životných podmienok zvierat a infraštruktúry poľnohospodárskeho podniku, keďže tieto ustanovenia už existujú v právnych predpisoch EÚ (smernica Rady 2008/120/ES).

5.21. *Redakčná zmena: Dôkaz o pôvode*

Vykonal sa zmeny informácií o kontrole poľnohospodárskych podnikov uvedených v časti C predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*). Tieto informácie sa po novom nachádzajú v článku 4 (*Dôkaz o pôvode*) a znenie sa upravilo bez zmeny obsahu. Teraz sa v ňom určujú všetky kategórie prevádzkovateľov v reťazci s cieľom zabezpečiť sledovanie a vysledovateľnosť šunky „Prosciutto di San Daniele“.

5.22. *Nepodstatná zmena: Označovanie*

Informácie o označovaní ošípaných uvedené v časti C predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) a v bode 3.6 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5.2 (*Chov ošípaných*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Lehota na značkovanie ošípaných sa mení z „30 dní“ na „do odstavenia“, aby sa zabezpečilo, že surovinu možno vysledovať až k stádu, v ktorom sa ošípaná narodila.

S cieľom zlepšiť presadzovanie špecifikácie výrobku sa dopĺňa opis informácií, ktoré musí obsahovať značka stáda pôvodu. V súčasnosti používané nástroje už spĺňajú tieto nové špecifikácie.

V záujme zabezpečenia čo najväčšej jasnosti a prehľadnosti pri sledovaní a vysledovateľnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ sa dopĺňa referenčná tabuľka, v ktorej sa uvádza, ktoré písmeno sa má použiť na označenie mesiaca oprasenia, čo je informácia, ktorá musí byť súčasťou značky.

Dopĺňa sa možnosť použiť iné prostriedky identifikácie popri značkovaniu alebo namiesto neho s cieľom zohľadniť technologický pokrok.

Objasnilo sa pravidlo na zisťovanie veku ošípanej v mesiacoch s cieľom zabezpečiť, aby bolo možné skontrolovať, že obmedzenia týkajúce sa jednotlivých fáz chovu sa dodržiavajú bez akýchkoľvek pochybností.

V bode 3.6 jednotného dokumentu sa odstránil odkaz na pečiatky chovateľa, keďže sa týkajú kontrol a systému vysledovateľnosti, a nie označovania výrobku.

5.23. *Redakčná zmena: Kontrola*

Vykonal sa zmeny informácií o existujúcom systéme kontrol pre prepravu ošípaných, značky a osvedčenia uvedených v časti C predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*). Tieto informácie sa po novom nachádzajú v článku 4 (*Dôkaz o pôvode*). V novom texte sa určujú všetky kategórie prevádzkovateľov v reťazi s cieľom zabezpečiť sledovanie a vysledovateľnosť šunky „Prosciutto di San Daniele“.

5.24. *Nepodstatná zmena: Označovanie*

Informácie o pečiatkovaní bravčových stehien na bitúnku uvedené v časti C predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) a v bode 3.6 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Zmenou sa zvyšuje jasnosť tým, že sa pojem „pečiatka chovateľa“ nahrádza výrazom „značka pôvodu“ a pojem „nezmazateľná pečiatka bitúnku“ sa nahrádza výrazom „identifikačná pečiatka bitúnku“.

S cieľom zlepšiť presadzovanie špecifikácie výrobku sú požiadavky na identifikačnú pečiatku bitúnku po novom opísané jasnejšie. Pečiatky, ktoré sa v súčasnosti používajú na bitúnkoch, už spĺňajú tieto požiadavky. Dopĺňa sa možnosť použiť iné prostriedky identifikácie popri identifikačnej pečiatke bitúnku alebo namiesto nej s cieľom zohľadniť technologický pokrok.

V bode 3.6 jednotného dokumentu sa odstránil odkaz na pečiatku bitúnku, keďže sa týka kontrol a systému vysledovateľnosti, a nie označovania výrobku.

5.25. *Redakčná zmena: Spôsob výroby*

Informácie týkajúce sa rozrábkarní uvedené v časti C predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Zemepisná oblasť*) sa po novom nachádzajú v článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*) a menia sa s cieľom objasniť, že jatočné telá sa môžu krájať v špecializovaných rozrábkarniach registrovaných v rámci kontrolného systému, ako to bolo už v predchádzajúcej verzii špecifikácie.

5.26. *Redakčná zmena: Zemepisná oblasť*

Mapy zemepisnej oblasti uvedené v časti C (*Zemepisná oblasť*) predchádzajúcej špecifikácie výrobku a zoznam referenčných dokumentov týkajúcich sa uvedenej časti sa vypúšťajú.

5.27. Redakčná zmena: Súvislosť

Mení sa časť D predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Pôvod výrobku vzhľadom na zemepisnú oblasť*), a to tak, že sa zosťručňuje obsah, pričom sa zachovávajú podstatné historické údaje. Tieto informácie sa po novom nachádzajú v článku 6 (*Súvislosť s prostredím*).

5.28. Redakčná zmena: Spôsob výroby

Informácie o jednotlivých fázach výrobného procesu uvedené sa v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“*) a menia sa s cieľom uviesť súpis jednotlivých krokov v rámci procesu výroby šunky „Prosciutto di San Daniele“, medzi ktoré teraz patria aj procesy „označenie pečiatkou s dátumom začatia sušenia“ a „vypálenie označenia“, ktoré boli stanovené už v predchádzajúcej verzii špecifikácie. Taliansky pojem použitý na označenie fázy zavesenia šuniek na sušenie sa mení zo *stagionatura* („zrenie“ alebo „dozrievanie“) na *affinamento* („zjemňovanie“) s cieľom bez akejkoľvek nejednoznačnosti označiť tento konkrétny krok pri spracovaní.

5.29. Nepodstatná zmena: Spôsob výroby

Informácie o fázach triedenia, chladenia a orezávania v rámci výrobného procesu uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Triedenie, chladenie a orezávanie*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Maximálna lehota na dodanie bravčových stehien z bitúнку do sušiarne sa mení zo „120 hodín“ na rovnocennú hodnotu „5 dní“.

Uloženie bravčových stehien do chladiarne pred sušením je po novom nepovinné. Touto zmenou sa zohľadňuje zlepšenie výkonnosti chladiacich zariadení v bitúńkoch a vo vozidlách.

Možnosť opätovného orezania orezaného stehna je po novom vyjadrená explicitne. Týmto procesom sa nemenia vlastnosti konečného výrobku.

Zavádza sa pravidlo, podľa ktorého sa sušiarňam registrovaným v rámci kontrolného systému zakazuje pracovať s bravčovými stehnami, na ktorých sa stále nachádzajú paprčky a ktoré neboli schválené na proces výroby šunky s chráneným označením pôvodu. Toto opatrenie je potrebné, aby sa zabezpečilo jasné rozlíšenie medzi šunkou „Prosciutto di San Daniele“ a inými podobnými výrobkami vo výrobných zariadeniach a uľahčilo sa sledovanie, ktorého cieľom je zabrániť podvodnému používaniu chráneného označenia pôvodu.

5.30. Nepodstatná zmena: Spôsob výroby

Informácie o fázach nasolenia a lisovania v rámci výrobného procesu uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Nasolenie a lisovanie*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej. Žiadna z týchto zmien nemá vplyv na vlastnosti konečného výrobku.

Zmenou sa zavádza možnosť obdobia solenia kratšieho ako „jeden deň na kilogram hmotnosti“, keď „majster solič“ na základe skúseností týkajúcich sa času nasolenia/odstraňovania soli, alebo na základe obsahu vlhkosti, alebo hmotnosti bravčových stehien vyhodnotí, že fáza nasolenia trvala dostatočne dlho, aby šunka získala typické vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“.

Všeobecný odkaz na „vysokú vlhkosť“ sa nahrádza upresnením, že vlhkosť musí byť „aspoň 65 %“.

Rozsah teplôt sa zvýšil z „0 – 3 °C“ na „0 – 5 °C“, pretože predchádzajúce hodnoty boli príliš obmedzujúce a mohlo dochádzať k ich porušovaniu pri vstupe do chladiarne. Táto zmena nemá vplyv na skutočnú teplotu bravčových stehien.

Opakované masírovanie a lisovanie mäsa sa už nemusí uskutočniť „v polovici stanoveného obdobia nasolenia“, keďže požiadavku, aby sa masírovanie uskutočnilo presne v polovici obdobia nasolenia, je ťažké dodržať a nie je technicky opodstatnená. Lisovanie sa po novom môže vykonávať viacnásobným masírovaním bravčových stehien a/alebo vyvinutím stáleho tlaku. Výber metódy sa ponecháva na rozhodnutí „majstra soliča“, ktorý je na základe skúseností schopný odhadnúť najlepší spôsob v závislosti od vlastností výrobku.

V záujme jasnosti sa stanovujú podmienky týkajúce sa vlhkosti a teploty pre chladiarne, v ktorých prebieha lisovanie.

5.31. *Nepodstatná zmena: Spôsob výroby*

Informácie o fáze odležania v rámci výrobného procesu uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Odležanie, uloženie a zvýšenie teploty*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Minimálne obdobie odležania sa predĺžilo zo 60 na 75 dní. Táto zmena je potrebná z toho dôvodu, že sa používajú ťažšie čerstvé bravčové stehná.

Obdobie odležania už nemá hornú hranicu 90 dní. Táto zmena je potrebná, aby „majster solič“ na základe skúseností mohol rozhodnúť, kedy ukončí obdobie odležania vzhľadom na osobitné vlastnosti bravčových stehien.

Minimálne a maximálne hodnoty vlhkosti týkajúce sa miestnosti, v ktorej prebieha fáza odležania, sa menia zo 70 % na 45 % v prípade minimálnej hodnoty a z 80 % na 90 % v prípade maximálnej hodnoty. Zároveň sa mení minimálna teplota v tejto miestnosti zo 4 °C na 1 °C. Táto zmena nemá vplyv na vlastnosti konečného výrobku; jej cieľom je optimalizovať proces sušenia a zabrániť vzniku kazov.

5.32. *Nepodstatná zmena: Spôsob výroby*

Informácie o fáze umývania v rámci výrobného procesu uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Umývanie*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Táto zmena obsahuje presné vymedzenie fázy „zvýšenia teploty“, ktorá predchádza fáze umývania, pretože je veľmi dôležité postupne zvýšiť teplotu výrobku pred umývaním.

Možnosť použitia kief na umývanie sa ruší, keďže kefy už z hygienických dôvodov nemožno používať. Z rovnakého dôvodu už umývanie nie je prísne povinné.

5.33. *Nepodstatná zmena: Spôsob výroby*

Informácie o fáze sušenia šuniek uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Sušenie a príprava na zavesenie v sušiarňi*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

V texte sa už nestanovujú hraničné hodnoty percentuálneho podielu vlhkosti, teploty alebo dĺžky trvania fázy sušenia. Namiesto toho sa ich riadenie ponecháva na dôkladnom zvážení „majstra soliča“. Tento tradičný, ľudský faktor je kľúčový pre typické spracovanie šunky „Prosciutto di San Daniele“.

Taliansky pojem použitý pre krok, v ktorom sa šunky pripravujú na zavesenie v sušiarňi sa mení z *prestagionatura* na *pre-affinamento*, pretože výraz *stagionatura* – a teda aj *prestagionatura* – by mohol vyvolávať nejasnosti a nedorozumenia.

Rozsah teplôt, pri ktorých sa šunka pripravuje na zavesenie v sušiarňi (fáza *pre-affinamento*), sa rozširuje z hodnôt „12 °C – 14 °C na začiatku a 14 °C – 19 °C na konci“ na hodnoty „11 °C – 20 °C“. Touto zmenou sa zjednodušuje technický aspekt bez toho, aby mala nejaký vplyv na vlastnosti konečného výrobku.

5.34. *Nepodstatná zmena: Spôsob výroby*

Informácie o fáze zavesenia šuniek na sušenie v rámci výrobného procesu uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) a v bode 5.3 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Zavesenie na sušenie a nanášanie vrstvy masťa*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Taliansky pojem použitý na označenie fázy zavesenia šuniek na sušenie sa mení zo *stagionatura* na *affinamento*, pretože prvý výraz by mohol vyvolávať nejasnosti a nedorozumenia.

Vypúšťa sa pravidlo, ktorým sa stanovuje umiestnenie šuniek vzhľadom na okná, keďže prúdením vzduchu v sušiarňach sa zabezpečuje plynulé sušenie všetkých šuniek, čím sa dosahuje rovnaký výsledok. Táto zmena sa vykonáva aj v bode 5.3 jednotného dokumentu. S cieľom poskytnúť vhodnejšie vymedzenie sa mení odkaz na typ klimatizačných systémov, ktorých použitie vo výrobných zariadeniach je povolené.

V texte sa už neuvádza, že táto fáza „zvyčajne trvá osem mesiacov“, pretože ide o všeobecné vyhlásenie. Nové minimálne trvanie spracovania je 400 dní, čo je obdobie, ktoré sa rovná 13 mesiacom a 4 dňom, vrátane uvedenej fázy zavesenia šuniek na sušenie, ktorá stále trvá približne osem mesiacov.

Po novom sa masť na šunky môže nanášať viac než dvakrát: nanášanie masti prispieva k vývoju a udržiavaniu kvalitných vlastností, ktoré sú typické pre šunku „Prosciutto di San Daniele“, pričom uchováva šunku mäkkú a bráni vytvoreniu kôrky na jej povrchu.

V záujme zdravia a hygieny sa v texte po novom stanovuje, že umývanie sa môže uskutočniť pred vykosťovaním.

Vyhlásenie o zákaze „všetkých umelých sušiarenských postupov“ sa odstraňuje, pretože je všeobecné a neurčité.

5.35. Podstatná zmena: Spôsob výroby

Informácie o dĺžke výrobného procesu uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) a v bode 3.2 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 2 (*Opis výrobku*) a v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Vypálenie označenia*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

Touto zmenou sa predlžuje minimálny čas spracovania z 12 mesiacov na „najmenej 400 dní“. Táto zmena je potrebná z toho dôvodu, že vzhľadom na používanie ťažších čerstvých bravčových stehien je potrebný dlhší minimálny čas sušenia, aby sa zabezpečilo, že budú riadne usušené. Navyše dlhšie obdobia sušenia ešte viac zlepšujú organoleptické vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“.

Z týchto dôvodov sa odstraňuje možnosť skrátenia minimálneho času spracovania stehien, ktorých hmotnosť je tesne vyššia ako minimálna povolená hmotnosť.

Minimálne obdobie sušenia sa po novom stanovuje ako vlastnosť výrobku v bode 3.2 jednotného dokumentu.

5.36. Nepodstatná zmena: Spôsob výroby

Informácie o procese vypaľovania označenia na šunky uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) a v bodoch 3.2 a 3.6 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Vypálenie označenia*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

V texte sa po novom uvádza opis možností vypaľovania, pričom sa stanovuje, že na šunku možno vypáliť viac než jedno označenie, a uvádzajú sa špecifikácie označenia. Zmena obsahuje lepší opis označenia šunky „Prosciutto di San Daniele“, ktoré sa v prípade porciovej šunky musí naniest na každú porciu.

Na účely sledovania a vysledovateľnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ je odkaz na identifikačný kód na označení po novom jasnejší: kód musí identifikovať výrobcu, ktorý dokončil výrobný proces.

Označenie vypálené na šunkách môže po novom obsahovať malé dodatočné identifikačné značky, ktoré nemenia celkové zloženie označenia pri pohľade voľným okom, ktoré však umožňujú ich identifikáciu ako pôvodnej značky vypálenej s použitím certifikovaného vypaľovacieho železka, a nie falošnej kópie.

Ako už platí v rámci predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku, združenie ako vlastník vypaľovacích železok každému výrobcovi registrovanému v rámci kontrolného systému CHOP, ktorý spĺňa požiadavky špecifikácie výrobku šunky „Prosciutto di San Daniele“, bez ohľadu na to, či je tento výrobca členom združenia, umožňuje používať železka na osvedčenie výrobku s chráneným označením pôvodu.

Doplňa sa možnosť použiť iné prostriedky identifikácie popri vypaľovaní označenia alebo namiesto neho s cieľom zohľadniť technologický pokrok. Toto ustanovenie sa pridáva aj v bodoch 3.2 a 3.6 jednotného dokumentu.

5.37. *Redakčná zmena: Kontrola*

Odstraňujú sa odkazy na kontrolu sušiarňí uvedené v časti E predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*).

5.38. *Nepodstatná zmena: Kontrola*

Informácie o premiestňovaní šuniek počas sušenia uvedené v časti E predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) sa po novom nachádzajú v článku 5.5 (*Premiestňovanie šuniek počas sušenia*) a menia sa prepracovaním časti o premiestnení šuniek pred uplynutím 180 dní. Touto zmenou sa zvyšuje zrozumiteľnosť, ale nemení sa zmysel.

5.39. *Nepodstatná zmena: Označovanie*

Podrobnosti týkajúce sa zaručenia vysledovateľnosti od začiatku procesu sušenia uvedené v časti E predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*) a v bode 3.6 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Označenie pečiatkou s dátumom začatia sušenia*) a menia sa tak, aby poskytovali lepší opis požiadaviek na pečiatku s dátumom začatia sušenia.

Pečiatky používané na označovanie šuniek už nemusia obsahovať skratku „D.O.T.“, ktorá znamená už nepoužívaný výraz *Denominazione di Origine Tutelata* („chránené označenie pôvodu“). Namiesto toho sa použije skratka „P.S.D.“ – „Prosciutto di San Daniele“ – pretože označuje chránené označenie pôvodu, ktoré bolo zapísané. S cieľom zlepšiť sledovanie a vysledovateľnosť šunky „Prosciutto di San Daniele“ sa na pečiatke s dátumom začatia sušenia musí uviesť aj číslo šarže výrobku.

Doplňa sa možnosť použiť iné prostriedky identifikácie popri pečiatke s dátumom začatia sušenia alebo namiesto nej s cieľom zohľadniť technologický pokrok.

V bode 3.6 jednotného dokumentu sa odstránil odkaz na pečiatkovanie čerstvých bravčových stehien, keďže sa týka kontrol a systému vysledovateľnosti, a nie označovania výrobku.

5.40. *Redakčná zmena: Dôkaz o pôvode*

Informácie o postupoch kontroly týkajúcich sa pečiatok s dátumom začatia sušenia a označení vypálených na šunkách, ktoré tvorili súčasť časti E špecifikácie výrobku (*Spôsob výroby*), sa po novom nachádzajú v článku 4 (*Dôkaz o pôvode*).

Zoznam referenčných dokumentov týkajúcich sa časti E špecifikácie výrobku sa vypúšťa.

5.41. *Redakčná zmena: Súvislosť*

Vykonal sa zmeny informácií z časti F predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Súvislosť so zemepisným prostredím*) a z bodu 5 jednotného dokumentu. Zmenené znenie týchto informácií zachováva iba obsah, ktorým sa preukazuje súvislosť s územím, sa po novom nachádza v článku 6 (*Súvislosť s prostredím*). V tomto zostručenom znení nedošlo k žiadnym zmenám kľúčových prvkov, ktoré preukazujú súvislosť medzi šunkou „Prosciutto di San Daniele“ a zemepisnou oblasťou. Podobne bol prepísaný bod 5 jednotného dokumentu, v ktorom sa kľúčové informácie uvádzajú stručnejším spôsobom a zahŕňajú odkaz na tradičné prvky, vďaka ktorým sú ošipané a postupy výroby šunky jedinečné.

5.42. *Redakčná zmena: Kontrola*

Vykonal sa zmeny časti G predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku [*Inšpekčné orgány podľa článku 10 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92*]. Tieto informácie sa po novom nachádzajú v článku 4 (*Dôkaz o pôvode*) a v článku 7 (*Kontrola*). Informácie o kontrolnom orgáne boli aktualizované.

5.43. Redakčná zmena: Označovanie

Informácie o poradí symbolov slúžiacich na identifikáciu suroviny a konečného výrobku počas spracovania uvedené v časti H predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Osobitné informácie o označovaní spojené s pojmom „CHOP“ a rovnocennými vnútroštátnymi pojmami – ďalej len Označovanie*) a v bode 3.6 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 5 (*Spôsob výroby šunky „Prosciutto di San Daniele“*) a v článku 8 (*Prezentácia, uvedenie na trh a označovanie*). Tento obsah sa mení s cieľom poskytnúť podrobný opis symbolov a značiek používaných na identifikáciu šunky „Prosciutto di San Daniele“ a uvádzaných podľa chronologického poradia pri spracovaní. Tieto informácie sa odstránili z bodu 3.6 jednotného dokumentu, keďže sa týkajú kontrol a výsledovateľnosti a nesúvisia s označovaním. Cieľom uvedených zmien je zlepšiť systém sledovania a výsledovateľnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“.

5.44. Nepodstatná zmena: Označovanie

Informácie o prítomnosti označenia na všetkých rozličných formátoch prezentácie uvedené v časti H predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Označovanie*) a v bodoch 3.2 a 3.6 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 8 (*Prezentácia, uvedenie na trh a označovanie*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

V texte sa po novom podrobne stanovuje spôsob, akým sa majú prezentovať a uvádzať na trh jednotlivé formáty šunky „Prosciutto di San Daniele“. Podrobne sa v ňom uvádza aj to, ako sa má zobrazovať názov výrobku a obrázok označenia, a stanovujú sa povinné informácie týkajúce sa označovania pre jednotlivé formáty prezentácie.

V texte sa po novom určujú prvky, ktoré sa musia vždy uvádzať na šunke „Prosciutto di San Daniele“ s kosťou a bez kosti, v záujme sledovania a výsledovateľnosti a s cieľom zabrániť odstráneniu týchto prvkov vo fáze uvedenia na trh.

Text po novom obsahuje jasný opis spôsobu výpočtu dĺžky obdobia sušenia (v mesiacoch) v prípade šunky s kosťou a bez kosti. Táto zmena je nevyhnutná s cieľom zabezpečiť, aby každý prevádzkovateľ alebo orgán dohľadu správne a jednoznačne vypočítal obdobie sušenia.

Stanovuje sa, že keď sa má šunka „Prosciutto di San Daniele“ predávať vo forme balených plátkov, jej vykostenie sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Jediným cieľom tejto požiadavky je zachovať kvalitu krájaného baleného výrobku a zabrániť podvodom. Táto skutočnosť už bola nepriamo naznačená v časti C predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku, v ktorej sa uvádzalo, že zariadenia na krájanie sa musia nachádzať v oblasti výroby a že všetky operácie, ktoré majú vykonávať tieto zariadenia, sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Po novom sa stanovuje, že pred krájaním sa vykostená šunka môže schladiť na teplotu pod 0 °C, pretože toto schladenie pomáha zachovať typické vlastnosti šunky „Prosciutto di San Daniele“ a bráni vzniku kazov počas krájania a balenia.

Špecifikácie týkajúce sa označenia sú po novom presne opísané a doplnené príkladom obrázku samotného označenia. Touto zmenou sa zvyšuje zrozumiteľnosť týchto informácií, čo je potrebné na správne znázornenie obrázkov. Bod 3.6 jednotného dokumentu bol prepracovaný s cieľom uviesť obrázok označenia.

Stanovuje sa, že názov „Prosciutto di San Daniele“ sa musí ponechať v taliančine, aby sa zabezpečilo, že výrobok bude možné nezameniteľne rozpoznať kdekoľvek na svete.

5.45. Redakčná zmena: Kontrola

Informácie o existujúcich kontrolách vypaľovacích železok, o význame označení pre konečný výrobok a o porušení pravidiel uvedené v časti H predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Označovanie*) sa po novom nachádzajú v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ – Vypálenie označenia*) a v článku 8.2 (*Reprodukcia označenia a používanie označenia pôvodu*). Tieto informácie boli buď ponechané bez zmien, alebo boli zmenené s cieľom odstrániť údaj, ktorý bol pre špecifikáciu výrobku nepodstatný.

5.46. Redakčná zmena: Označovanie

Informácie o symboloch vo forme pečiatok na účely výsledovateľnosti, ktoré boli na mäso odtlačené na bitúнку a v sušiarňi, uvedené v časti H predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Označovanie*) sa po novom nachádzajú v článku 5.3 (*Zabíjanie a krájanie*) a v článku 5.4 (*Kroky pri spracovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“*) a bez zmeny obsahu boli usporiadané podľa poradia jednotlivých krokov pri spracovaní.

5.47. *Nepodstatná zmena: Označovanie*

Informácie o označovaní šunky „Prosciutto di San Daniele“ s kosťou a bez kosti a balenej krájanej šunky „Prosciutto di San Daniele“ uvedené v časti H predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Označovanie*) a v bode 3.6 jednotného dokumentu sa po novom nachádzajú v článku 8.3 (*Označovanie*) a menia sa podľa opisu uvedeného ďalej.

V prípade všetkých formátov predávanej šunky „Prosciutto di San Daniele“ boli informácie o označovaní prepracované s cieľom štandardizovať jej prezentáciu na trhu a zvýšiť rozoznatelnosť výrobku.

Mení sa bod 3.6 jednotného dokumentu, ktorý po novom obsahuje zhrnutie hlavných požiadaviek na označovanie.

5.48. *Redakčná zmena: Označovanie*

Podrobnosti doplňujúcich informácií o označovaní z časti H predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku (*Označovanie*) sa po novom nachádzajú v článku 8.3 (*Označovanie*) a menia sa, pričom sa zachovávajú pojmy stanovené v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku, ale zreteľnejšie sa rozlišuje medzi pojmi, ktoré sa môžu, ale nemusia používať, a odstraňuje sa nepodstatný obsah.

5.49. *Redakčná zmena*

Vypúšťa sa časť I predchádzajúcej špecifikácie výrobku (*Podmienky podľa vnútroštátnych právnych predpisov, ktoré sa majú dodržiavať*).

5.50. *Redakčná zmena*

Prílohy k špecifikácii výrobku („Smernica 92/14/EHS“, „DAR 03/04 z 9. novembra 2004“ a „Členské poplatky, bežné poplatky a bežné vylepšenia“) sa vypúšťajú.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Prosciutto di San Daniele“

EÚ č.: PDO-IT-0065-AM01 – 24. 4. 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov**

„Prosciutto di San Daniele“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku*

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

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

- obsah vlhkosti najmenej 57,0 % alebo viac než 63,0 %,
- obsah soli (chlorid sodný) najmenej 4,3 % alebo najviac 6,0 %,
- index proteolýzy nesmie presahovať 31 %,
- aktivita vody (aw) nesmie prekročiť hodnotu 0,930.

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

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

3.3. Krmivo a suroviny

Živé zvieratá

Čerstvé bravčové stehná používané na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“ musia pochádzať z oblasti chovu ošípaných vymedzenej v bode 4 a musia byť z potomkov:

- a) kancov tradičných plemien talianske plemeno Large White, talianske plemeno Landrace a talianske plemeno Duroc vyšľachtené podľa talianskej plemennej knihy, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien, a prasníc tradičných plemien talianske plemeno Large White a talianske plemeno Landrace, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien;
- b) kancov tradičných plemien uvedených v písmene a) a krížených prasníc alebo prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;
- c) kancov a prasníc iných genetických druhov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;
- d) kancov iných genetických druhov uvedených v písmene c) a prasníc tradičných plemien uvedených v písmene a).

Čerstvé bravčové stehná používané na výrobu nesmú pochádzať:

- zo zvierat, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov, najmä pokiaľ ide o citlivosť na stres (PSS),
- z kancov alebo prasníc.

Krmivo

Krmivo pre zvieratá musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa chovajú. V niektorých rokoch však nemusí byť technicky možné získať 100 % kŕmnych surovín z miestnych zdrojov z dôvodov súvisiacich s klímou a z komerčných dôvodov. V takom prípade sa v súlade s článkom 1 nariadenia (EÚ) č. 664/2014 súvislosť s miestnou oblasťou musí zaručiť tým, že sa zabezpečí, aby aspoň 50 % príjmu sušiny v krmive ošípaných za rok pochádzalo zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa zvieratá chovajú. Krmivo sa môže podávať v tekutej aj suchej podobe.

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

Tieto suroviny je povolené používať vo fáze vykrmovania: kukurica (až do 65 % príjmu sušiny); cirok, jačmeň, pšenica, triticale, šrot z kukuričného zrna a/alebo klasu (až do 55 % príjmu sušiny); menej významné obilniny, hrach (až do 25 % príjmu sušiny); múčka z celého kukuričného klasu, pšeničné otruby a iné vedľajšie produkty zo spracovania pšenice, produkty získané počas extrakcie sójových bôbov (až do 20 % príjmu sušiny); kukuričná siláž, múčka z kukuričného gluténu alebo kukuričné gluténové krmivo, dehydrovaná dužina z repy, produkty získané extrakciou slnečnicových semien, šrot z repky olejnej, iné semená strukovín, pražené celé sójové bôby a/alebo sójové výlisky (až do 10 % príjmu sušiny); múčka z kukuričných klíčkov, melasy (až do 5 % príjmu sušiny); lucerna (sušená pri vysokej teplote) (až do 4 % príjmu sušiny); liehovarské mláto s výpalkami sušené (až do 3 % príjmu

sušiny); ovocná dužina a paradajková dužina (paradajkové výlisky) ako nosiče premixu, ľanové výlisky, krmivo z ľanových výliskov, ľanový extrahovaný šrot, krmivo z ľanového extrahovaného šrotu, tuky s teplotou topenia vyššou ako 36 °C, kvasnice (až do 2 % príjmu sušiny); rybia múčka (až do 1 % príjmu sušiny); srvátka (až do 15 l na ošípanú za deň); a cmar (až do 250 g príjmu sušiny na ošípanú za deň).

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

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

Čerstvé stehná

Bravčové stehná používané na výrobu šunky „Prosciutto di San Daniele“ musia pochádzať z jatočných tiel zatriedených do kategórie „H“ (ťažké ošípané), ktorých hmotnosť je v rozsahu najmenej 110,1 kg a najviac 168 kg a ktoré patria do triedy „U“, „R“ alebo „O“ podľa stupnice Európskej únie na zatriedovanie jatočných tiel ošípaných. Hmotnosť stehien nesmie byť nižšia ako 12,5 kg ani vyššia ako 17,5 kg a stehná určené pre krajiny mimo EÚ, v ktorých nie je povolené ponechať paprčku na stehne šunky, nesmú vážiť menej ako 12 kg ani viac ako 17 kg.

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

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

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

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

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

3.5. Špecifické pravidlá krájania a balenia

S cieľom zaručiť pravosť šunky „Prosciutto di San Daniele“ predávanej v podobe balených plátok, a tým chrániť spotrebiteľov, sa krájanie na plátky a balenie musia uskutočniť v zemepisnej oblasti výroby. Tento krok je nevyhnutný, aby sa zaručil pôvod krájaného baleného výrobku, pretože krájaná šunka už nenesie identifikačné značky nachádzajúce sa na koži šunky „Prosciutto di San Daniele“. Okrem toho vyplýva z potreby zabezpečiť, aby sa krájanie na plátky a balenie uskutočnilo spôsobom, pri ktorom sa zabráni vysušeniu, oxidácii alebo inému poškodeniu pôvodných organoleptických vlastností šunky „Prosciutto di San Daniele“. Krájaním na plátky šunka prichádza o prirodzenú ochranu, ktorú jej poskytuje koža, takže výrobok je viac vystavený vplyvu prostredia.

3.6. Špecifické pravidlá označovania

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

Označenie vypálené na šunke je takéto:



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

- názov „Prosciutto di San Daniele“ (v talianskom jazyku), za ktorým nasledujú slová *Denominazione di Origine Protetta* (chránené označenie pôvodu) alebo skratka DOP (CHOP),
- názov spoločnosti alebo ochranná známka a adresa výrobcu šunky registrovaného v monitorovacom systéme, ktorý dokončil výrobný proces alebo uvádza šunku na trh.

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

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

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

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

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

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

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

5.2. Špecifickosť výrobku

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

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

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

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

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

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

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie uverejnením navrhovanej zmeny, ktorá sa týka chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di San Daniele“, v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 299 z 21. decembra 2019. Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle:

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

alebo

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknutí na odkaz „Qualità“ (Kvalita) (v hornej časti obrazovky na vodorovnej lište) a ďalej na odkaz „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (Špecifikácie predložené na preskúmanie EÚ).
