C/2026/4916

21.9.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4916)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Prosciutto di Sauris“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Вид на географското означение:**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет независимост суверенитет и горите) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация на ЗНП „Prosciutto di Sauris“ не са изменения на равнището на Съюза, тъй като не отговарят на изискванията, определени в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно:

— не включват промяна в наименованието или при използването на наименованието;

— не водят до риск да се обезсили връзката с географския район, посочена в единния документ; или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 1

Изменението се отнася до член 2, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението минималният период на зреене за „Prosciutto di Sauris“ се увеличава от „десет месеца“ на „400 дни“.

Основание: минималният период на зреене трябва да бъде увеличен в съответствие с нарастващото тегло на кланичните трупове от свине и на пресните свински бутове, използвани за производството на „Prosciutto di Sauris“, за да се гарантира, че свинските бутове се изсушават и зреят правилно, така че да се постигнат характеристиките на продукта. По-конкретно, използването на балансирани дажби благоприятства развитието на мускулатурата с последващо увеличаване на теглото на свинете, от които се вземат бутовете за производството на „Prosciutto di Sauris“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 2

Изменението се отнася до член 2.3 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се увеличава минималното тегло на продукта „Prosciutto di Sauris“ от 7,5 kg на 8,0 kg в края на периода на зреене.

Основание: изменението е необходимо поради увеличаването на теглото на свинете и съответно на пресните свински бутове, използвани за производството на „Prosciutto di Sauris“. Използването на балансирани дажби благоприятства развитието на мускулатурата с последващо увеличаване на теглото на свинете, от които се вземат бутовете за производството на „Prosciutto di Sauris“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 3

Изменението се отнася до член 2.6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: в изменението се посочва, че физикохимичните характеристики на „Prosciutto di Sauris“ трябва да бъдат „определени въз основа на двуглавия бедрен мускул (*biceps femoris*)“.

Основание: изменението е необходимо, за да се уточни недвусмислено специфичната част от продукта, от която трябва да се определят характеристиките на „Prosciutto di Sauris“, което също така улеснява проверките на параметрите, заложени в продуктовата спецификация.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 4

Изменението се отнася до член 2.6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималното влагосъдържание от под 64 % на под 65 % и се добавя минимално съдържание на влага от над 57 %, като се уточнява, че процентът се отнася за масата на лабораторната проба.

Основание: с изменението се определя точно допустимият диапазон на съдържание на влага за „Prosciutto di Sauris“, включително за целите на контрола. Добавянето на минимална стойност от 57 % осигурява еднакви производствени условия, като се избягва ситуацията, при която „Prosciutto di Sauris“, поради ниското съдържание на влага, изсъхва прекомерно, като по този начин се променят органолептичните характеристики, посочени в членове 2.2, 2.4 и 2.5.

Увеличаването на максималната стойност от 64 % на 65 % има за цел да се подобрят органолептичните качества на „Prosciutto di Sauris“, като се вземе предвид и намаляването на съдържанието на сол (натриев хлорид) в съответствие с хранителните препоръки на Световната здравна организация (наред с други), която препоръчва хранителен режим с намалено съдържание на сол.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 5

Изменението се отнася до член 2.6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се заменя параметърът за съотношението на „сол (хлориди)“ към „влага“ с параметъра за процентното съдържание на сол спрямо масата на крайния продукт, като се уточнява, че въпросната съставка е „натриев хлорид“ и че процентът се отнася за масата на лабораторната проба.

Основание: използването на процентно съдържание на сол (натриев хлорид) позволява по-голяма точност при определяне на съдържанието на сол в сравнение с изискваното по-рано съотношение между сол (хлориди) и влага.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 6

Изменението се отнася до член 2.6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението „процентният състав“ от над 7,2 и под 11,2 се заменя с процентно съдържание на сол над 4,5 и под 6,2, като се уточнява, че процентът се отнася за масата на лабораторната проба.

Основание: с изменението се определя точно процентният диапазон по отношение на количеството сол (определена като натриев хлорид), което трябва да присъства в крайния продукт към момента на неговото освобождаване за потребление. Добавената стойност съответства на количествата сол в „Prosciutto di Sauris“, които допринасят за определянето на органолептичните свойства на продукта, както е посочено в членове 2.2, 2.4 и 2.5. Процентното съдържание на сол (натриев хлорид) в крайния продукт е в съответствие както с характеристиките, предвидени в продуктовата спецификация, така и с хранителните препоръки на Световната здравна организация и други органи, че съдържанието на сол в хранителния режим на хората трябва да бъде намалено.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 7

Изменението се отнася до член 2.6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се заменя параметърът, свързан с белтъчините, с параметър, свързан с протеолитичния индекс в диапазон над 24 % и под 31 %, като се уточнява, че процентният състав трябва да се изразява като азот, разтворим в трихлороцетна киселина (TCA), като процент от общото съдържание на азот.

Основание: изменението е необходимо, тъй като протеолитичният индекс корелира със зреенето и качеството на процеса на зреене на свинските бутове, разликата в съдържанието на белтъчини, което може да варира също и в резултат на фактори, различни от зреенето, и качеството на зреенето на свинските бутове, като например хранене и генотипът на прасетата. Допустимият диапазон за протеолитичния индекс осигурява стегнатата и еластична консистенция, която характеризира „Prosciutto di Sauris“, както е посочено в член 2.2 от спецификацията.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 8

Изменението се отнася до член 2.6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя физикохимичната характеристика „водна активност“, която не надвишава 0,930 за „Prosciutto di Sauris“.

Основание: добавянето на изискването относно „водната активност“ позволява да се оцени „свободната“ вода, присъстваща в продукта, тоест вода, която при определени условия би могла да доведе до влошаване на качеството и безопасността на продукта, например чрез нежелани химични реакции, включително окисляване на липидите и прекомерен растеж на патогенни микроорганизми. Изменението помага да се гарантира, че свинските бутове узряват правилно и равномерно.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 2

Описание

Изменение 9

Изменението се отнася до член 2.7 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се премахва първото тире от параграф 2.7 от продуктовата спецификация.

Основание: премахването на това тире е необходимо, тъй като изменението на химичните и физичните характеристики — сол, влага, протеолиза и водна активност — в параграф 2.6 от спецификацията прави съдържанието на тирето, което трябва да бъде премахнато, излишно. [Вж. изменения 4, 5, 6, 7 и 8]

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 10

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се уточнява генетичният произход на суровината, като се посочват всички възможни генетични комбинации, приети за мъжки и женски разплодни животни.

Основание: с изменението се изясняват разрешените комбинации от кръстоски при разплод. Оценяването на породата и на генетичния тип на двете разплодни животни е важно за запазване на характеристиките на свинете с високо кланично тегло, особено по отношение на оценката на съвместимостта с трите референтни породи в италианската родословна книга, предназначени за производството на свине с високо кланично тегло.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 11

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя таблица, в която се обясняват генетичните изисквания за свинете, като се посочват разрешените и неразрешените кръстоски.

Основание: включването на таблицата внася по-голяма яснота в определянето на единствените възможни комбинации при генетично кръстосване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 12

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда позоваване на списъка на генетичните видове, одобрени от Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите.

Основание: позоваването на публикуването на списъка и на неговото актуализиране дават възможност за осъществяване на по-добър контрол на производствената верига.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 13

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се премахва изричната забрана за използване на чистопородни животни от породите Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc и Spotted Poland.

Основание: изменението е целесъобразно, тъй като забраната за използване на тези породи е ясно разбираема от променената формулировка на разрешените генетични характеристики, включително чрез таблицата.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 14

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението критерият за средно живо тегло на партида от 160 kg, плюс или минус 10 % (т.е. между 144 kg и 176 kg) се заменя с тегло на отделен кланичен труп на свиня между 110,1 kg и 180,0 kg.

Основание: премахването на живото тегло и включването на критерия за тегло на отделен кланичен труп позволяват по-прецизна проверка на изискванията за допустимост за всяка заклана свиня, тъй като това е по-прозрачен, точен, целенасочен и като цяло по-добър метод. Увеличаването на теглото на свинете е свързано с актуалната тенденция, наблюдавана в свиневъдството в резултат на подобряване на генетиката, на хуманното отношение към животните и на храненето.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 15

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението препратките към Регламент (ЕИО) № 3220/84, Решение 2001/468/ЕО на Комисията от 8 юни 2001 г. и Министерско постановление от 11 юли 2002 г. се заменят с позоваване на действащото законодателство на Европейския съюз.

Основание: заличените препратки се отнасят до законодателство, което вече не е сила, което означава, че изменението е необходимо и дава възможност за привеждане в съответствие с разпоредбите на действащото законодателство на Европейския съюз относно класификацията на кланични трупове на свине.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 16

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението формулировката „отговарящи на средните класове“ се заменя с позоваване на класове „U“, „R“ и „O“ от скалата за търговска класификация на кланични трупове на свине.

Основание: изменението е необходимо, за да се определят по-точно класовете, към които трябва да принадлежат кланичните трупове, осигуряващи суровината за ЗГУ „Prosciutto di Sauris“, което е от полза за операторите и системата за контрол.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 17

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се въвежда разпоредба, съгласно която данните за теглото и класификацията на отделните кланични трупове в момента на клането трябва да бъдат записвани.

Основание: с изменението се уточнява моментът, в който теглото и класификацията трябва да бъдат записани, за да се улеснят свързаните проверки.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 18

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се увеличава минималното тегло на пресния свински бут от 11 kg на 12 kg.

Основание: изменението е необходимо поради увеличаването на теглото на отглежданите свине и техните кланични трупове, свързано с актуалната тенденция, наблюдавана в свиневъдството в резултат на подобряване на генетиката, на благосъстоянието на животните и на храненето.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 19

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда максимално тегло от 17 kg за пресен свински бут за производството на „Prosciutto di Sauris“.

Основание: основанието за това изменение е необходимостта да се установи максимално тегло за пресните свински бутове, за да се получи шунка по традиционния начин, в съответствие с нормалния растеж, правилното развитие и доброто качество на свинските кланични трупове, използвани за производството на „Prosciutto di Sauris“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 20

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се увеличава крайният срок, в който пресните свински бутове за производството на „Prosciutto di Sauris“ трябва да бъдат доставени до предприятието за преработка, от 3 на 5 дни, считано от полунощ в деня на клането.

Основание: изменението е необходимо поради логистичните изисквания, свързани с производствения район, който е планински и труднодостъпен. В него се взема предвид подобряването на ефективността на хладилните инсталации в кланиците и в транспортните средства, което позволява поддържането на правилната и равномерна температура за следващия етап на производство, т.е. първоначалното осоляване.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 21

Изменението се отнася до член 5, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се увеличава крайният срок, в който пресните свински бутове трябва да бъдат преработени, от „до деня след доставката“ на „в рамките на шест дни от клането“.

Основание: с изменението се дава възможност на предприятията за преработка да работят по-ефективно, тъй като са улеснени от по-ефективните хладилни инсталации, както и се изяснява крайният срок, в който свинските бутове трябва да бъдат преработени след клането, в координация с увеличаването на срока в дни, в който свинските бутове трябва да бъдат доставени в предприятието за преработка. [Вж. изменение 20]

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 22

Изменението се отнася до член 5, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се намалява максималната температура на охлаждане от „+7 °C“ на „+5 °C“.

Основание: изменението е необходимо, тъй като намаляването на максималната температура в хладилната камера позволява по-добър контрол на развитието на микроби в суровината.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 23

Изменението се отнася до член 5, параграф 2, точка 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се намалява минималната влажност в хладилната камера от 75 % на 65 %.

Основание: намаляването на минималната стойност на влажността е свързано с минималния период на зреене, определен вече на 400 дни, с увеличеното тегло на свинете и съответно на пресните свински бутове, предназначени за производството на „Prosciutto di Sauris“; тези аспекти изискват опция за съхранение на свинските бутове в по-малко влажна среда, за да се изсушат правилно по време на зреенето.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 24

Изменението се отнася до член 5, параграф 3 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се добавят думите „и/или алтернативен или заместващ метод за идентификация“ към заглавието на раздел 3 от член 5 от продуктовата спецификация.

Основание: изменението е необходимо, тъй като точка 1 от раздела предвижда възможност за използване на различни методи вместо или в комбинация с мастиления (тампонен) печат с незаличимо мастило или топлия печат в началото на преработката, за да се осигури означение на кланицата на произход.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 25

Изменението се отнася до член 5, параграф 3, точка 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението е необходимо се предвижда възможност за използване на различни методи вместо или в комбинация с мастиления (тампонен) печат с незаличимо мастило или топлия печат в началото на преработката, за да се осигури означение на кланицата на произход.

Основание: използването на различни методи, заместващи или в комбинация с мастиления (тампонен) печат с незаличимо мастило или топлия печат, поставян от кланицата, също така дава възможност да се прилагат и други инструменти за локализиране и проследяване в съответствие с технологичното развитие.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 26

Изменението се отнася до член 5, параграф 4 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се добавят думите „и/или алтернативен или заместващ метод за идентификация“ към заглавието на раздел 4 от член 5 от продуктовата спецификация.

Основание: изменението е необходимо, тъй като в параграф 3 от член 5 се предвижда възможност за използване на различни методи, заместващи или в комбинация с мастиления (тампонен) печат с незаличимо мастило или топлия печат в началото на преработката, за да се осигури означение на кланицата на произход.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 27

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се намалява минималната относителна влажност на етапа преди отлежаване от 50 % на 45 %.

Основание: намаляването на минималната влажност в хладилните камери на етапа преди отлежаване е свързано с минималния период на зреене, определен вече на 400 дни, с увеличеното тегло на свинете и съответно на пресните свински бутове, предназначени за производството на „Prosciutto di Sauris“; тези аспекти изискват възможност за съхранение на свинските бутове в по-малко влажна среда, за да се оптимизира процесът на сушене, като същевременно се запазят непроменени характеристиките на „Prosciutto di Sauris“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 28

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се намалява минималната относителна влажност на етапа на отлежаване от 50 % на 45 %.

Основание: намаляването на минималната влажност в хладилните камери на етапа преди отлежаване е свързано с минималния период на зреене, определен вече на 400 дни, с увеличеното тегло на свинете и съответно на пресните свински бутове, предназначени за производството на „Prosciutto di Sauris“; тези аспекти изискват възможност за съхранение на свинските бутове в по-малко влажна среда, за да се оптимизира процесът на сушене, като същевременно се запазят непроменени характеристиките на „Prosciutto di Sauris“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 29

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се добавя опция за измиване на свинските бутове преди края на етапа на отлежаване в случай на повърхностни образувания, възникнали по време на осоляването и в резултат на последваща обработка за дехидратация на месото.

Основание: изменението е необходимо, за да се осигури правилната процедура по отношение на етапите на производство на „Prosciutto di Sauris“; възможността за измиване има за цел да се предотврати формирането на области, които са неравномерно сухи или прекомерно влажни поради повърхностни образувания, с цел да се благоприятства хомогенността на зреенето чрез правилно вътрешно дехидратиране и зреене на свинските бутове, включително за целите на постигане на характеристиките, посочени в член 2.2 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 30

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се повишава максималната температура в залата за опушване от 20 °C на 22 °C.

Основание: изменението дава възможност за оптимизиране на операцията по опушване въз основа на внимателна преценка на продукта от страна на предприятията за преработка.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 31

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 5 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се повишава максималната температура от 20 на 22 °C в камерите за сушене.

Основание: с изменението се дава възможност за оптимизиране на операцията по сушене, което създава възможност за правилно сушене на месото въз основа на внимателна преценка на продукта от страна на предприятията за преработка..

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 32

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се намалява минималният процент на свинските мазнини в сместа, използвана за покритие, от 60 % на 48 %.

Основание: изменението е необходимо, за да се адаптира по-добре съставът на сместа, използвана за покритието, към характеристиките на свинските мазнини при създаването на смес, предназначена за операцията по преработка.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 33

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималният процент на житно брашно в сместа, използвана за покритието, от 25 % на 50 %.

Основание: изменението е необходимо, за да се адаптира по-добре съставът на сместа, използвана за коричката, към преобладаващата употреба на оризово брашно от страна на предприятията за преработка; това позволява на предприятията за преработка да адаптират сместа към изискванията на дейността, което е необходимо поради компактния характер на оризовото брашно.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 34

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималният процент на солта, която може да се използва в сместа за покритието, от 1 на 2 %.

Основание: увеличаването на процента на солта, която може да се използва, има за цел да се осигури по-добър микробиологичен контрол, като се избягват повърхностни промени и пукнатини в покритието, така че да се гарантира по-голямата му дълготрайност.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 35

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6, буква б) от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: изменението гласи, че измиването е по избор и вече не е задължително.

Основание: изменението е целесъобразно, за да се даде възможност на предприятието за преработка да прецени необходимостта от измиване на продукта въз основа на състоянието на свинските бутове, като се има предвид, че ако те вече са достатъчно влажни, измиването може да насърчи развитието на вредни плесени.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 36

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се намалява минималният процент на свинска мас в сместа, използвана за етапа на обмазването, от 60 % на 48 %.

Основание: изменението е необходимо, за да се адаптира по-добре съставът на сместа, използвана за обмазването с мас, към характеристиките на свинските мазнини при създаването на смес, подходяща за операцията по преработката.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 37

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималният процент на житно брашно в сместа, използвана за обмазването с мас, от 30 % на 50 %.

Основание: изменението е необходимо, за да се адаптира по-добре съставът на сместа, използвана за обмазването с мас, към преобладаващата употреба на оризово брашно от страна на предприятията за преработка; това позволява на предприятията за преработка да адаптират сместа към изискванията на дейността, което е необходимо поради компактния характер на оризовото брашно.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 38

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се увеличава максималният процент на солта, която може да се използва в сместа за обмазването с мас, от 1 на 2 %.

Основание: увеличаването на процента на солта, която може да се използва, има за цел да осигури по-добър микробиологичен контрол, като се избягват повърхностни промени, така че да се гарантира по-голяма дълготрайност по време на периода на зреене, дори във влажна среда.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 39

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава разпоредбата, предвиждаща, че след обмазването с мас шунката трябва отново да се върне за зреене.

Основание: това заличаване е необходимо, за да се изяснят разпоредбите на член 5, параграф 4, точка 6, буква в) относно използването на свински мазнини по време на зреенето и да се разреши обмазването на продукта с мас по естетически причини в края на зреенето и преди освобождаването му за потребление.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 40

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението минималният период на зреене за „Prosciutto di Sauris“ се увеличава от „десет месеца“ на „400 дни“.

Основание: минималният период на зреене трябва да бъде увеличен в съответствие с нарастващото тегло на кланичните трупове от свине и на пресните свински бутове, използвани за производството на „Prosciutto di Sauris“, за да се гарантира, че свинските бутове се изсушават и зреят правилно, така че да се постигнат характеристиките на продукта. По-конкретно, използването на балансирани дажби благоприятства развитието на мускулатурата с последващо увеличаване на теглото на свинете, от които се вземат бутовете за производството на „Prosciutto di Sauris“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 41

Изменението се отнася до член 5, параграф 4, точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Описание: с изменението се заменя критерият за отчитане на минималния период на зреене „добавяне на 10 хомогенни 30-дневни периода към деня на първото осоляване“ с критерия „започвайки от деня на първото осоляване“.

Основание: изменението е необходимо, за да се изясни денят, от който започва да тече периодът на зреене, в полза на предприятията за преработка и контролните органи.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 42

Изменението се отнася до член 5, параграф 5 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се добавят думите „и/или алтернативен или заместващ метод за идентификация“ към заглавието на раздел 5 от член 5 от продуктовата спецификация.

Основание: изменението е необходимо, тъй като в точка 1 се предвижда възможността за използване на различни методи вместо или в комбинация с мастиления (тампонен) печат с неизтриваемо мастило или топлия печат за логото на ЗГУ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 43

Изменението се отнася до член 5, параграф 5, точка 1 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се добавя възможността за използване на други методи за идентификация вместо или в комбинация с мастиления (тампонен) печат или топлия печат за логото на ЗГУ.

Основание: използването на други методи вместо или в комбинация с идентификационния печат за логото на ЗГУ дава възможност да се прилагат и други инструменти за локализиране и проследяване в съответствие с технологичното развитие.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 5

Описание

Изменение 44

Изменението се отнася до член 5, параграф 5, точка 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението позоваването на член 8 се заменя с позоваване на член 7.

Основание: изменението е изцяло формално и се отнася до организацията на членовете в продуктовата спецификация. Не е задължително да се включват данните за контролния орган по смисъла на член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143. [Вж. също изменение 45]

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 7

Описание

Изменение 45

Това изменение се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се премахва разпоредбата относно контролния орган в член 7 от продуктовата спецификация.

Основание: това заличаване е необходима актуализация, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство на ЕС, тъй като съгласно член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143 вече не е задължително да се включват данните за контролния орган. [Вж. също изменение 44]

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 46

Това изменение се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението член 8 се преномерира на член 7.

Основание: това изменение е необходимо с оглед на новата подредба на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 47

Изменението се отнася до член 8, точка 1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението „8.1“ се заменя със „7.1“ в номерацията на точките.

Основание: изменението е необходимо предвид различната структура на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 48

Изменението се отнася до член 8, параграф 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението „8.2“ се заменя със „7.2“ в номерацията на точките.

Основание: изменението е необходимо предвид различната структура на членовете в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 49

Изменението се отнася до член 8, точка 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се заличава „8.3“ от номерирания списък.

Основание: промяната е чисто формална и с нея се коригира печатна грешка в номерирания списък, където съдържанието на точка 8.3 всъщност следва да бъде включено в точка 7.2.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 50

Изменението се отнася до член 8, точка 4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението точка „8.4“ се заменя с точка „7.3“.

Основание: изменението е необходимо поради различната структура на член 7 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 51

Изменението се отнася до член 8, точка 4 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението се изисква основата на логото за ЗГУ върху етикетите, опаковките и графичните материали да бъде с размер най-малко 20 mm, със съотношение основа/височина 1,5, като се заменя разпоредбата, съгласно която размерът на логото за ЗГУ трябваше да обхваща не по-малко от 5 % и не повече от 10 % от общата повърхност на графичния дизайн.

Основание: това изменение е необходимо, за да се гарантира, че размерът на логото за ЗГУ не възпрепятства включването на другата задължителна информация, предвидена в правилата.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 52

Изменението се отнася до член 8, точка 5 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението точка „8.5“ се заменя с точка „7.4“.

Основание: изменението е необходимо поради различната структура на член 7 от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 53

Изменението се отнася до член 8, точка 5 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението думите „символ на Общността, предвиден в Регламент (ЕО) № 1726/98“ се заменят със „символ на Съюза за ЗГУ, предвиден в Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26“.

Основание: изменението представлява необходима актуализация въз основа на действащите правила на Европейския съюз, както е посочено в Регламент (ЕС) 2025/26.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8

Описание

Изменение 54

Изменението се отнася до член 8, точка 5 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание: с изменението „по избор“ се заменя със „задължително“ по отношение на наличието на символа на Съюза за ЗГУ в графичния дизайн.

Основание: изменението представлява необходима актуализация въз основа на действащите правила на Европейския съюз, както е посочено в член 37 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Prosciutto di Sauris“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026 г.

1. **Наименование (наименования)**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Вид на географското означение:**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

ЗГУ „Prosciutto di Sauris“ е осолена сурова шунка, която е опушена и е зряла в продължение на най-малко 400 дни, считано от деня на първото осоляване. В края на периода на зреене, „Prosciutto di Sauris“ представлява цяло парче с кост, без крачето. Кожата има равномерен златист орехов цвят, с оранжеви оттенъци. Видимата крехка част има тъмночервен цвят. Консистенцията е плътна и еластична, също и при вертикален разрез. ЗГУ „Prosciutto di Sauris“ като цяло парче с кост има тегло не по-малко от 8 килограма, а при разрез цветът на крехката част е червенорозов. Тлъстината е със снежнобял цвят или розово-бяла. Ароматът е деликатен и вкусът е приятен, с изтънчена нотка на опушено.

При освобождаването му за потребление продуктът притежава следните физикохимични характеристики, определени въз основа на месо, взето от двуглавия бедрен мускул (*biceps femoris*):

— съдържание на влага: над 57 % и под 65 % (процентът се отнася за масата на лабораторната проба)

— съдържание на сол (натриев хлорид): над 4,5 % и под 6,2 % (процентът се отнася за масата на лабораторната проба)

— протеолитичен индекс: над 24 % и под 31 % (азот, разтворим в трихлороцетна киселина (TCA), като процент от общото съдържание на азот)

— водна активност a_w: под 0,930.

Пресните свински бутове се вземат от свине, заклани от деветия месец и не по-късно от петнадесет месеца след раждането. Пресните свински бутове трябва да произхождат от кланични трупове, класифицирани като „H — тежки“, с тегло на кланичния труп между 110,1 kg и 180,0 kg и принадлежащи към класове U, R или O по скалата на Европейския съюз за класифициране на свински кланични трупове.

Пресните свински бутове трябва да са с тегло не по-малко от 12 kg и не повече от 17 kg.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Следните етапи на производството трябва да бъдат осъществени в определения географски район: осоляване, почистване, поставяне на информацията за проследимост, предварително отлежаване, отлежаване, опушване, сушене, зреене.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Шунката „Prosciutto di Sauris“ може да се продава като парче с кост, обезкостена или обезкостена и нарязана на парчета, както и нарязана на резени и предварително опакована; Ако се обезкостява или разрязва, се опакова под вакуум, а ако се нарязва и се опакова на дребно, се опакова под вакуум или в модифицирана атмосфера.

Обезкостяването, рязането на порции, нарязването на резени и опаковането трябва да се извършват в помещения, разположени в община Sauris, за да се гарантира проследимостта и контролът и да не се променят характеристиките на продукта.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху всеки свински бут се поставя печат с неизтриваемо мастило или чрез прогаряне с указване на деня, месеца (с римски цифри) и годината на започване на обработката и с указване на кланицата на произход. Вместо или в комбинация с този печат се допуска използването на други методи за идентификация, валидирани от контролния орган, които осигуряват и гарантират локализирането и проследяването на „Prosciutto di Sauris“.

Означението за защитеното географско указание „Prosciutto di Sauris“ трябва да бъде на италиански език и трябва да бъде поставено на етикета с четливи и незаличими букви, ясно отличаващи се от всички други надписи по етикета; то трябва да бъде непосредствено последвано от израза „Indicazione geografica protetta“ (защитено географско указание) и/или „IGP“ (ЗГУ). Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени. Допуска се обаче използването на надписи, които посочват наименования или търговски наименования, или запазени марки, при условие че нямат характер на хвалебствия или не са от естество да въведат в заблуждение потребителя.

Логото на ЗГУ/IGP трябва да бъде възпроизведено върху етикетите, опаковките и графичните изображения на всички опаковани продукти, с размер най-малко 20 mm в основата и със съотношение основа/височина 1,5. Логото на ЗГУ представлява син овал, ограден със зелен контур, съдържащ жълт надпис „Sauris“, над който има бял силует на планина и две зелени елхи и под който има две небесносини вълни.





Поставянето на символа за ЗГУ на Европейския съюз, предвиден в Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26, е задължително.

5. **Кратко определение на географския район**

ЗГУ „Prosciutto di Sauris“ се произвежда изключително в община Sauris в автономен регион Фриули-Венеция Джулия.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☐ репутация

☑ определено качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Отличителните характеристики на „Prosciutto Di Sauris“ са тясно свързани с района на производство, по-специално с уникалния микроклимат на долината, както и с типичната техника за опушване на свинското месо. Благодарение на специфичната орографска структура долината Саурис всъщност представлява заобиколена от планини котловина, с ориентация изток-запад, със средно по-ограничени валежи в сравнение с останалата част на Карнийските и Юлианските Алпи. Специфичното изложение, съчетанието на въздушни потоци от долината и от разположените над нея планини, атмосферното налягане, предопределено от височината от над 1 000 метра, както и повлияните и от наличието на изкуствен воден басейн непрекъснати, но рядко силни ветрове, обуславящи формирането на бризове, денем към планината, а нощем обратно, създават специфични хигроскопични условия, които са от естество да обусловят частичното дехидратиране на „Prosciutto di Sauris“ през периода на зреене. Освен това, при зреенето, паралелно с процесите от биохимическо естество, свързани с дейността на ендогенните ензими и обусловени от наличието на сол, на повърхността на продукта се установява развитие на микрофлора (най-вече плесени), чието наличие е естествено в средата, в която се осъществява зреенето. На тази микрофлора се дължи придобиването на специфичните органолептични качества, които характеризират продукта. Нахлуването на свеж въздух от високо разположената долина Лумиеи в салоните за зреене действително позволява на „Prosciutto di Sauris“ да придобие характерния приятен вкус, дължащ се на точното дозиране на солта и липсата на окисление на покривната мазнина. В този смисъл, производството на „Prosciutto di Sauris“ силно зависи от условията на околната среда (климатичните условия) и от биологичните условия (микрофлората) на тази територия. Уникалният микроклимат се съчетава с вещата древна традиция за консервиране на месо чрез използването на сол и пушек. Излагането на пушек — умение, въведено от първите заселници, придава на обработваното месо специфични органолептични характеристики, свързани по-специално с цвета и най-вече с мириса и вкуса. За опушването на „Prosciutto di Sauris“ се използва и днес, както и в миналото, букова дървесина, добивана от местните гори, чийто пушек придава деликатен ароматен вкус и мирис, характеризиращ се с лекота, деликатност и ненатрапчивост, които са свойствени характеристики на ЗГУ. Освен това, традицията на населението в Саурис да използва комбинацията от сол и пушек, като съчетава германската традиция за опушване с по-обичайното в подалпийските области използване на солта за консервиране на месо, допринася за оформянето на органолептичните характеристики на „Prosciutto di Sauris“, който се отличава със своя мирис и вкус с изтънчена нотка на пушено.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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