C/2026/4916

21.9.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4916)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Prosciutto di Sauris«

EU-referencenummer: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Prosciutto di Sauris«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og hestesport)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Sauris« er ikke EU-ændringer, fordi de ikke opfylder kriterierne i artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143. Dvs. at de:

— ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller af anvendelsen af betegnelsen

— ikke indebærer en risiko for, at den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet, ikke kommer i betragtning og

— ikke fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes minimumsmodningsperioden for »Prosciutto di Sauris« op fra »ti måneder« til »400 dage«.

Begrundelse: Minimumsmodningsperioden skal øges i takt med den stigende vægt af svinekroppene og de ferske svineskinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«, for at sikre, at svineskinkerne tørres og modnes korrekt til opnåelse af produktets egenskaber. Anvendelsen af afbalanceret foder fremmer navnlig muskeludviklingen med deraf følgende stigning i vægten af de svin, som de skinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«, stammer fra.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 2.3 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes minimumsvægten for »Prosciutto di Sauris« op fra 7,5 kg til 8,0 kg ved modningsperiodens udløb.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig på grund af stigningen i svinenes vægt og dermed også i vægten af de ferske svineskinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«. Anvendelsen af afbalanceret foder fremmer muskeludviklingen med deraf følgende stigning i vægten af de svin, som de skinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«, stammer fra.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 2.6 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Det fastsættes ved ændringen, at de fysiske og kemiske egenskaber ved »Prosciutto di Sauris« skal være »bestemt ved kød udtaget fra skinkens biceps femoris«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for entydigt at præcisere den specifikke del af produktet, hvori egenskaberne ved »Prosciutto di Sauris« skal bestemmes, hvilket også letter kontrollen af de parametre, der er fastsat i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 2.6 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes det maksimale vandindhold op fra under 64 % til under 65 %, og der tilføjes et minimalt vandindhold på over 57 %, idet det præciseres, at procentdelen vedrører analyseprøvens masse.

Begrundelse: Med ændringen præciseres det acceptable interval for vandindholdet i »Prosciutto di Sauris«, herunder med henblik på kontrol. Tilføjelsen af minimumsværdien på 57 % sikrer ensartede produktionsbetingelser, hvorved det undgås, at »Prosciutto di Sauris« som følge af et lavt vandindhold tørrer for meget ud, således at de organoleptiske egenskaber, der er omhandlet i artikel 2.2, 2.4 og 2.5, ændres.

Formålet med at øge maksimumsværdien fra 64 % til 65 % er at forbedre de organoleptiske egenskaber ved »Prosciutto di Sauris«, idet der også tages hensyn til reduktionen af indholdet af salt (natriumchlorid) i overensstemmelse med bl.a. Verdenssundhedsorganisationens ernæringsmæssige anbefalinger, hvori det anbefales at reducere saltindholdet i kosten.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 2.6 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes parameteren for forholdet mellem »salt (chlorider)« og »vandindhold« med parameteren for procentdelen af salt i forhold til det færdige produkts masse, idet det præciseres, at den pågældende ingrediens er »natriumchlorid«, og at procentdelen vedrører analyseprøvens masse.

Begrundelse: Ved at tage udgangspunkt i en procentdel af salt (natriumchlorid) sikres en større præcision ved bestemmelsen af saltindholdet sammenlignet med det tidligere krævede forhold mellem salt (chlorider) og vandindhold.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 2.6 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes den »procentvise sammensætning« på over 7,2 og under 11,2 med saltprocenter på over 4,5 og under 6,2, idet det præciseres, at procentdelen vedrører analyseprøvens masse.

Begrundelse: Med ændringen præciseres procentintervallet for den mængde salt (defineret som natriumchlorid), der skal være til stede i slutproduktet på det tidspunkt, hvor det overgår til forbrug. De tilføjede værdier svarer til saltmængderne i »Prosciutto di Sauris«, som bidrager til at bestemme produktets organoleptiske egenskaber, jf. artikel 2.2, 2.4 og 2.5. Det procentvise indhold af salt (natriumchlorid) i det færdige produkt er i overensstemmelse med både de egenskaber, der er fastsat i produktspecifikationen, og de ernæringsmæssige anbefalinger fra bl.a. Verdenssundhedsorganisationen, hvori det hedder, at saltindholdet i vores kost bør reduceres.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 2.6 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes parameteren vedrørende protein med en parameter vedrørende proteolyseindekset i et interval på over 24 % og under 31 %, idet det præciseres, at den procentvise sammensætning skal udtrykkes som trichloreddikesyreopløseligt nitrogen (TCA-opløseligt nitrogen) i procent af total nitrogen.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi proteolyseindekset korrelerer med svineskinkernes modning og modningsprocessens kvalitet, forskellen i proteinindholdet, som også kan variere som følge af andre faktorer end modning, og kvaliteten af svineskinkernes modning, herunder svinenes foder og genetiske sammensætning. Det acceptable interval for proteolyseindekset sikrer den faste og smidige konsistens, der er kendetegnende for »Prosciutto di Sauris«, jf. artikel 2.2 i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 2.6 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes den fysisk-kemiske egenskab vandaktivitet, som ikke må overstige 0,930, i »Prosciutto di Sauris«.

Begrundelse: Tilføjelsen af kravet vedrørende »vandaktivitet« gør det muligt at foretage en vurdering af det »ubundne« vand i produktet, dvs. vand under forhold, der kan føre til forringelse, såsom uønskede kemiske reaktioner, herunder oxidering af lipider og overdreven vækst af patogene mikroorganismer. Ændringen bidrager til at sikre, at svineskinkerne modnes korrekt og ensartet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 2

Beskrivelse

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 2.7 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fjernes første led i punkt 2.7 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Det er nødvendigt at fjerne dette led, da ændringen af de kemiske og fysiske egenskaber – salt, vandindhold, proteolyse og vandaktivitet – i punkt 2.6 i produktspecifikationen gør indholdet af det led, der skal fjernes, overflødigt. [Se ændring 4, 5, 6, 7 og 8]

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres råmaterialets genetiske oprindelse, og alle de mulige genetiske kombinationer, der accepteres for både han- og hunavlsdyr, angives.

Begrundelse: Ændringen præciserer de tilladte kombinationer af avlskrydsninger. Vurderingen af begge avlsdyrs racer og genetiske typer er vigtig for at bevare de tunge svins karakteristika, navnlig med hensyn til vurderingen af foreneligheden med de tre referenceracer i den italienske stambog til produktion af tunge svin.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en tabel, hvori de genetiske krav til svin forklares, og de tilladte og ikke-tilladte kombinationer vises.

Begrundelse: Indsættelsen af tabellen giver større klarhed i definitionen af de eneste mulige genetiske krydsningskombinationer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en henvisning til listen over genetiske typer, som er godkendt af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug.

Begrundelse: Henvisningen til offentliggørelsen af listen og ajourføringen heraf gør det muligt at overvåge produktionskæden mere effektivt.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fjernes det udtrykkelige forbud mod at anvende dyr, der er renracer af Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc og Spotted Poland.

Begrundelse: Denne ændring er nødvendig, da forbuddet mod anvendelse af disse racer klart skyldes omformuleringen af de accepterede genetiske krav, herunder ved hjælp af tabellen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes kriteriet om en gennemsnitlig levende vægt pr. parti på 160 kg, plus/minus 10 % (dvs. mellem 144 kg og 176 kg), med en vægt for en enkelt svineslagtekrop på mellem 110,1 kg og 180,0 kg.

Begrundelse: Erstatningen af kriteriet om levende vægt med kriteriet om svinekroppens vægt tillader en mere præcis kontrol af betingelserne gældende for hvert slagtet svin, da denne metode anses for at være mere effektiv, mere gennemsigtig, mere specifik og mere præcis. Stigningen i svinenes vægt afspejler den nuværende tendens i svinebedrifterne og skyldes forbedret genetik, dyrevelfærd og fodring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen erstatter henvisningerne til forordning (EØF) nr. 3220/84, Kommissionens beslutning 2001/468/EF af 8. juni 2001 og ministerielt dekret af 11. juli 2002 med en henvisning til gældende EU-lovgivning.

Begrundelse: De henvisninger, der er blevet fjernet, vedrører lovgivning, der ikke længere er i kraft, hvilket betyder, at ændringen er nødvendig og gør det muligt at bringe teksten i overensstemmelse med bestemmelserne i EU-lovgivningen om klassificering af svinekroppe.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 16

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen erstatter udtrykket »i gennemsnit falder inden for de centrale klasser« med en henvisning til klasserne »U«, »R« og »O« i skalaen for handelsklassificering af svinekroppe.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for mere præcist at angive, hvilke klasser slagtekroppe skal tilhøre, når råvaren til »Prosciutto di Sauris« leveres, hvilket er til gavn for de erhvervsdrivende og kontrolsystemet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 17

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indsættes en bestemmelse, hvorefter vægt- og klassificeringsdata for de enkelte slagtekroppe skal registreres på slagtetidspunktet.

Begrundelse: Ændringen præciserer det tidspunkt, hvor vægt og klassificering skal registreres for at lette den tilknyttede kontrol.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 18

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes mindstevægten for den ferske svineskinke op fra 11 kg til 12 kg.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig på grund af den stigende vægt af de opdrættede svin og deres slagtekroppe, som hænger sammen med den nuværende udvikling inden for svineavl som følge af forbedret genetik, dyrevelfærd og ernæring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 19

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ved ændringen indsættes en maksimumsvægt på 17 kg for ferske svineskinker til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«.

Begrundelse: Årsagen til denne ændring er behovet for at fastsætte en maksimumsvægt for de ferske svineskinker for at fremstille skinke på traditionel vis i overensstemmelse med normal vækst, korrekt udvikling og den gode kvalitet af de svinekroppe, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 20

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forlænges fristen for, hvornår de ferske svineskinker til fremstilling af »Prosciutto di Sauris« skal være leveret til forarbejdningsvirksomheden, fra tre dage til fem dage regnet fra kl. 00.00 på slagtedagen.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig på grund af de logistiske krav i forbindelse med produktionsområdet, som er et bjergområde, der ikke er let tilgængeligt. Den tager hensyn til den øgede effektivitet af køleanlæggene på slagterierne og i transportmidlerne, som gør det muligt at opretholde den korrekte og ensartede temperatur for det næste produktionstrin, dvs. den indledende saltning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 21

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 2, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forlænges fristen for forarbejdning af de ferske svineskinker fra »senest dagen efter leveringen« til »inden for seks dage efter slagtning«.

Begrundelse: Ændringen giver forarbejdningsvirksomhederne mulighed for at arbejde mere effektivt som følge af mere effektive køleanlæg og præciserer fristen for forarbejdning af svineskinkerne efter slagtning i samordning med forøgelsen af det antal dage, inden for hvilket svineskinkerne skal leveres til forarbejdningsvirksomheden. [Se ændring 20]

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 22

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 2, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen reduceres den maksimale køletemperatur fra »+7 °C« til »+5 °C«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi en sænkning af den maksimale temperatur i kølerummet giver mulighed for bedre kontrol med mikrobiel vækst i råvaren.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 23

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 2, nr. 2, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen reduceres minimumsluftfugtigheden i kølerummet fra 75 % til 65 %.

Begrundelse: Sænkningen af minimumsluftfugtigheden hænger sammen med den minimumsmodningsperiode, der nu er fastsat til 400 dage, med den øgede vægt af svinene og dermed også af de ferske svineskinker, der er bestemt til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«. Disse forhold kræver mulighed for at opbevare svineskinkerne i mindre fugtige miljøer for at tørre dem korrekt under modningen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 24

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes ordene »og/eller alternativ eller anden identifikationsmetode« til titlen på afsnit 3 i artikel 5 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi punkt 1 i afsnittet giver mulighed for at anvende metoder i stedet for eller i kombination med det uudslettelige blækstempel eller brændemærkning ved forarbejdningens påbegyndelse til angivelse af oprindelsesslagteriet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 25

Ændringen vedrører artikel 5, afsnit 3, punkt 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen giver mulighed for at anvende metoder i stedet for eller i kombination med det uudslettelige blækstempel eller brændemærkning ved forarbejdningens påbegyndelse til angivelse af oprindelsesslagteriet.

Begrundelse: Anvendelse af metoder, der erstatter eller kombineres med det uudslettelige blækstempel eller brændemærke, som slagteriet påfører, giver også mulighed for andre værktøjer til sporing og sporbarhed i takt med den teknologiske udvikling.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 26

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes ordene »og/eller alternativ eller anden identifikationsmetode« til titlen på afsnit 4 i artikel 5 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi artikel 5, stk. 3, giver mulighed for at anvende metoder i stedet for eller i kombination med det uudslettelige blækstempel eller brændemærkning ved forarbejdningens påbegyndelse til angivelse af oprindelsesslagteriet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 27

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 2, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen reduceres minimumsluftfugtigheden i forhvileperioden fra 50 % til 45 %.

Begrundelse: Sænkningen af minimumsluftfugtigheden i kølerummene i forhvileperioden hænger sammen med den minimumsmodningsperiode, der nu er fastsat til 400 dage, med den øgede vægt af svinene og dermed også af de ferske svineskinker, der er bestemt til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«. Disse forhold kræver mulighed for at opbevare svineskinkerne i mindre fugtige miljøer for at optimere tørringsprocessen, samtidig med at »Prosciutto di Sauris« bevarer sine egenskaber.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 28

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen reduceres minimumsluftfugtigheden i hvileperioden fra 50 % til 45 %.

Begrundelse: Sænkningen af minimumsluftfugtigheden i kølerummene i hvileperioden hænger sammen med den minimumsmodningsperiode, der nu er fastsat til 400 dage, med den øgede vægt af svinene og dermed også af de ferske svineskinker, der er bestemt til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«. Disse forhold kræver mulighed for at opbevare svineskinkerne i mindre fugtige miljøer for at optimere tørringsprocessen, samtidig med at »Prosciutto di Sauris« bevarer sine egenskaber.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 29

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen tilføjer muligheden for at vaske svineskinkerne inden afsluttet hvileperiode, hvis der dannes overflader under saltningen og som følge af den efterfølgende forarbejdning med henblik på at dehydrere kødet.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at sikre en korrekt procedure med hensyn til produktionsfaserne for »Prosciutto di Sauris«. Muligheden for vask har til formål at forhindre dannelse af områder, der er uregelmæssigt tørre eller overdrevent fugtige som følge af dannelsen af overflader, for at fremme modningens ensartethed gennem korrekt indre dehydrering og modning af svineskinkerne, bl.a. med henblik på at opnå de egenskaber, der er fastsat i artikel 2.2 i produktspecifikationen

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 30

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes maksimumstemperaturen i røgekammeret op fra 20 °C til 22 °C.

Begrundelse: Dette gør det muligt at optimere røgningen på grundlag af forarbejdningsvirksomhedernes omhyggelige vurdering af produktet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 31

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 5, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen forhøjes maksimumstemperaturen i tørrekamrene fra 20 °C til 22 °C.

Begrundelse: Dette gør det muligt at optimere tørringen og at sikre korrekt tørring af kødet på grundlag af forarbejdningsvirksomhedernes omhyggelige vurdering af produktet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 32

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen reduceres minimumsandelen af svinefedt i den blanding, der anvendes til at fremstille forseglingslaget, fra 60 % til 48 %.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for bedre at tilpasse sammensætningen af den blanding, der anvendes til forseglingslaget, til svinefedtets egenskaber og dermed fremstille en blanding, der er tilpasset forarbejdningsprocessen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 33

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes den maksimale procentdel af mel i den blanding, der anvendes til forseglingslaget, op fra 25 % til 50 %.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for bedre at tilpasse sammensætningen af den blanding, der anvendes til skorpen, til den udbredte anvendelse af rismel hos forarbejdningsvirksomhederne. Således kan forarbejdningsvirksomhederne tilpasse blandingen til de driftsmæssige krav, der er nødvendige på grund af rismels kompakte karakter.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 34

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes den maksimale procentdel af salt, der kan anvendes i blandingen til forseglingslaget, op fra 1 % til 2 %.

Begrundelse: Forhøjelsen af den procentdel salt, der kan anvendes, har til formål at sikre bedre mikrobiologisk kontrol, idet overfladeforandringer og revner i forseglingslaget undgås, for at sikre, at forseglingslaget holder længere.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 35

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, litra b), i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Det fastsættes ved ændringen, at vask er valgfri og ikke længere obligatorisk.

Begrundelse: Ændringen er hensigtsmæssig for at gøre det muligt for forarbejdningsvirksomheden at vurdere behovet for at vaske produktet på grundlag af svineskinkernes tilstand, eftersom vask, hvis skinkerne allerede er tilstrækkeligt fugtige, kan fremme udviklingen af skadelig skimmelvækst.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 36

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen reduceres minimumsandelen af svinefedt i den blanding, der anvendes på smøringstidspunktet, fra 60 % til 48 %.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for bedre at tilpasse sammensætningen af den blanding, der anvendes til smøringen, til svinefedtets egenskaber og dermed fremstille en blanding, der er tilpasset forarbejdningsprocessen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 37

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes den maksimale procentdel af mel i den blanding, der anvendes til smøring, op fra 30 % til 50 %.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for bedre at tilpasse sammensætningen af den blanding, der anvendes til smøringen, til den udbredte anvendelse af rismel hos forarbejdningsvirksomhederne. Således kan forarbejdningsvirksomhederne tilpasse blandingens sammensætning til de driftsmæssige krav, der er nødvendige på grund af rismels kompakte karakter.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 38

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes den maksimale procentdel af salt, der kan anvendes i blandingen, op fra 1 % til 2 %.

Begrundelse: Forhøjelsen af den procentdel salt, der kan anvendes, har til formål at sikre bedre mikrobiologisk kontrol, idet overfladeforandringer undgås, for at sikre, at blandingen holder længere i modningsperioden, selv i fugtige miljøer.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 39

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ved ændringen udgår bestemmelsen om, at skinken efter smøringen igen skal overgå til modning.

Begrundelse: Sletningen er nødvendig for at præcisere bestemmelserne i artikel 5, stk. 4, nr. 6, litra c), om anvendelse af svinefedt under modningen og for at gøre det muligt at foretage smøring af produktet af æstetiske grunde ved modningens afslutning, og inden produktet overgår til forbrug.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 40

Ændringen vedrører artikel 5, afsnit 4, punkt 6, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen sættes minimumsmodningsperioden for »Prosciutto di Sauris« op fra »ti måneder« til »400 dage«.

Begrundelse: Minimumsmodningsperioden skal øges i takt med den stigende vægt af svinekroppene og de ferske svineskinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«, for at sikre, at svineskinkerne tørres og modnes korrekt til opnåelse af produktets egenskaber. Anvendelsen af afbalanceret foder fremmer navnlig muskeludviklingen med deraf følgende stigning i vægten af de svin, som de skinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di Sauris«, stammer fra.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 41

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 4, nr. 6, i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ved ændringen erstattes kriteriet for beregning af minimumsmodningsperioden, hvor »ti ensartede perioder på 30 dage lægges til dagen for første saltning«, med kriteriet »fra dagen for første saltning«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for til gavn for forarbejdningsvirksomhederne og kontrolmyndighederne at præcisere, fra hvilken dag modningsperioden begynder at løbe.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 42

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 5, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes ordene »og/eller alternativ eller anden identifikationsmetode« til titlen på afsnit 5 i artikel 5 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig, fordi punkt 1 giver mulighed for at anvende andre metoder end eller metoder i kombination med det uudslettelige blækstempel eller brændemærkning for BGB-logoet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 43

Ændringen vedrører artikel 5, afsnit 5, punkt 1, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ved ændringen tilføjes muligheden for at anvende andre identifikationsmetoder i stedet for eller i kombination med blækstemplet eller brændemærkningen for BGB-logoet.

Begrundelse: Anvendelse af metoder, der erstatter eller kombineres med identifikationsstemplet for BGB-logoet, giver også mulighed for andre værktøjer til sporing og sporbarhed i takt med den teknologiske udvikling.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 5

Beskrivelse

Ændring 44

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 5, nr. 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ved ændringen erstattes henvisningen til artikel 8 med en henvisning til artikel 7.

Begrundelse: Ændringen er af rent formel karakter og vedrører artiklernes opbygning i produktspecifikationen. Det er ikke obligatorisk at medtage oplysningerne om kontrolorganet som omhandlet i artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143. [Se også ændring 45]

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 7

Beskrivelse

Ændring 45

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fjernes bestemmelsen om kontrolorganet i artikel 7 i produktspecifikationen.

Begrundelse: Dette er en nødvendig ajourføring for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, da det i henhold til artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143 ikke længere er obligatorisk at medtage oplysninger om kontrolorganet. [Se også ændring 44]

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 46

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omnummereres artikel 8 som artikel 7.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig som følge af produktspecifikationens nye artikelopbygning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 47

Ændringen vedrører artikel 8, punkt 1, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »8.1« af »7.1« i nummereringen af punkter.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig som følge af produktspecifikationens nye artikelopbygning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 48

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 2, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »8.2« af »7.2« i nummereringen af punkter.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig som følge af produktspecifikationens nye artikelopbygning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 49

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fjernes »8.3« fra den nummererede liste.

Begrundelse: Ændringen er rent formel og berigtiger en typografisk fejl i den nummererede liste, hvor indholdet af punkt 8.3 rettelig bør være medtaget under punkt 7.2.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 50

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 4, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »8.4« af »7.3«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig på grund af den nye opbygning i artikel 7 i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 51

Ændringen vedrører artikel 8, punkt 4, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen kræver, at BGB-logoet på etiketter, emballage og grafisk materiale har en bundstørrelse på mindst 20 mm og et forhold mellem bund og højde på 1,5, og erstatter bestemmelsen om, at BGB-logoets størrelse skal udgøre mindst 5 % og højst 10 % af den grafiske udformnings samlede overfladeareal.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at sikre, at BGB-logoets størrelse ikke hindrer medtagelsen af de øvrige obligatoriske oplysninger, som er fastsat i reglerne.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 52

- Ændringen vedrører artikel 8, punkt 5, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »8.5« af »7.4«.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig på grund af den nye opbygning i artikel 7 i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 53

Ændringen vedrører artikel 8, punkt 5, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes ordlyden »EF-symbolet som omhandlet i forordning (EF) nr. 1726/98« med »EU's BGB-symbol som omhandlet i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26«.

Begrundelse: Ændringen er en nødvendig ajourføring for at afspejle de gældende EU-regler, jf. gennemførelsesforordning (EU) 2025/26.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8

Beskrivelse

Ændring 54

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 5, i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes »valgfri« med »obligatorisk«, for så vidt angår forekomsten af EU's BGB-symbol i den grafiske udformning.

Begrundelse: Ændringen er en nødvendig ajourføring på grundlag af de gældende EU-regler, jf. artikel 37 i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Prosciutto di Sauris«

EU-referencenummer: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Prosciutto di Sauris«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di Sauris« er en saltet rå skinke, som er blevet røget og modnet i mindst 400 dage fra dagen for den første saltning. Efter modningen bringes »Prosciutto di Sauris« i handelen som en hel skinke med ben uden tå. Sværen har en ensartet gyldenbrun farve med orange nuancer. Det synlige magre kød er mørkerødt og af fast, smidig konsistens, hvilket også gælder ved lodret gennemskæring. Som hel skinke med ben har den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di Sauris« en vægt på mindst 8 kg, og ved gennemskæring har det magre kød en rosarød farve. Fedtet er har en ren hvid eller rosahvid farve. Duften er delikat, og smagen er sød med antydning af røg.

Når skinken bringes på markedet, udviser den følgende fysiske og kemiske egenskaber bestemt ved kød udtaget fra skinkens biceps femoris:

— vandindhold: over 57 % og under 65 % (procentdelen vedrører analyseprøvens masse)

— indhold af salt (natriumchlorid): over 4,5 % og under 6,2 % (procentdelen vedrører analyseprøvens masse)

— proteolyseindeks: over 24 % og under 31 % (nitrogen opløseligt i trichloreddikesyreopløseligt nitrogen (TCA-opløseligt nitrogen) i procent af total nitrogen)

— vandaktivitet: under 0,930.

De ferske svineskinker udtages fra svin, der er mindst ni måneder og højst 15 måneder gamle på slagtetidspunktet. De ferske svineskinker hidrører fra slagtekroppe, der er klassificeret som »H Heavy«, med en vægt på mellem 110,1 kg og 180,0 kg og klassificeret U, R eller O i Den Europæiske Unions handelsklasseskema for svinekroppe.

De ferske svineskinker skal veje mindst 12 kg og højst 17 kg.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende specifikke etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område: saltning, pudsning, anbringelse af sporbarhedsoplysninger, forhvile, hvile, røgning, tørring, modning.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Prosciutto di Sauris« kan sælges hel med ben, udbenet eller udbenet og udskåret i stykker samt skiveskåret og færdigpakket. Hvis den er udbenet eller udskåret i stykker, vakuumpakkes den. Hvis den er skiveskåret og færdigpakket, vakuumpakkes den eller pakkes i modificeret atmosfære.

Udbening, udskæring i stykker, skiveskæring og emballering skal foretages i lokaler beliggende i Sauris kommune for at sikre sporbarhed og kontrol og for ikke at ændre produktets egenskaber.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Det uudslettelige blækstempel eller brændemærke anbringes på hver svineskinke med angivelse af dag, måned (med romertal) og år for forarbejdningens påbegyndelse samt med angivelse af oprindelsesslagteriet. I stedet for eller i kombination med dette stempel er det tilladt at anvende andre identifikationsmetoder, der er valideret af kontrolorganet, og som sikrer og garanterer, at »Prosciutto di Sauris« kan følges og spores.

BGB-betegnelsen »Prosciutto di Sauris« skal være på italiensk og være påført med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, og som nemt kan skelnes fra enhver anden tekst på etiketten. Betegnelsen skal umiddelbart efterfølges af ordlyden »Indicazione geografica protetta« (beskyttet geografisk betegnelse) og/eller »IGP« (BGB). Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte. Brugen af navne, forretningsbetegnelser og forhandlermærker er imidlertid tilladt, hvis de ikke er anprisende og ikke risikerer at vildlede forbrugeren.

IGP/BGB-logoet skal gengives på etiketter, emballage og grafiske elementer på alle emballerede produkter, hvor bunden måler mindst 20 mm, og med et forhold mellem bund og højde på 1,5. BGB-logoet består af en blå oval omgivet af grønt med ordet »Sauris« skrevet med gule bogstaver, hvorover der ses den hvide silhuet af et bjerg og to grønne grantræer, mens der nedenunder ses to bølger.





Anbringelse af EU's BGB-symbol, der er fastsat i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26, er obligatorisk.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produkter med BGB-betegnelsen »Prosciutto di Sauris« fremstilles udelukkende i Sauris kommune i den selvstyrende region Friuli Venezia Giulia.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☐ omdømme

☑ en bestemt kvalitet

☐ andre egenskaber

Sammenfatning af tilknytningen

De særlige egenskaber ved »Prosciutto di Sauris« er tæt knyttet til produktionsområdet og især til det særlige mikroklima i Sauris-dalen og den traditionelle metode til røgning af svinekød. I topografisk henseende har Sauris-dalen form som en skål omgivet af bjerge, der løber fra øst til vest. Der falder i gennemsnit mindre nedbør end i resten af de Karniske og Juliske Alper. Den særlige beliggenhed, samspillet mellem luftstrømme oppe fra bjergene og nede fra dalene, lufttrykket i over 1 000 meters højde og de konstante, men sjældent kraftige vinde, der også betinges af tilstedeværelsen af det kunstige reservoir, der fører til dannelse af lette vinde, der blæser op i bjergene om dagen og i modsat retning om natten, skaber særlige hygroskopiske forhold og medvirker til udtørringen af »Prosciutto di Sauris« som led i modningsprocessen. Under modningen udvikler der sig sideløbende med de biokemiske processer, der er forbundet med de endogene enzymers aktivitet og brugen af salt, en mikroflora på skinkens overflade (især skimmelsvampe), der er naturligt forekommende i modningsrummet. De særlige organoleptiske egenskaber, som er karakteristiske for »Prosciutto di Sauris«, kan tilskrives denne mikroflora. De friske luftstrømme fra den højtliggende Lumiei-dal, som cirkulerer i modningsrummene, giver »Prosciutto di Sauro« den karakteristiske søde smag, som skyldes den rette dosering af salt, og at der ikke forekommer iltning af det dækkende fedtlag. Produktionen af »Prosciutto di Sauris« er således tæt forbundet med områdets omgivende forhold (klima) og biologiske betingelser (mikroflora). Til det helt specielle mikroklima kommer også den ældgamle tradition for konservering af kød ved hjælp af salt og røg. Kunsten at røge, som de første indbyggere i området bragte med sig, giver kødet særlige sensoriske egenskaber, især i forhold til farve og først og fremmet lugt og smag. Til røgningen af »Prosciutto di Sauris« anvendes som tidligere stadigvæk bøgetræ fra områdets skove. Dets røg giver kødet en behageligt aromatisk smag og en let, fin og mild lugt, som er karakteristisk for produktet med den beskyttede geografiske betegnelse. Derudover er den lokale befolknings traditionelle fremgangsmåde med at kombinere salt og røg, dvs. kombinere den germanske fremgangsmåde med den mere udbredte brug af salt til konservering af kød i det subalpinske område, med til at give »Prosciutto di Sauris« dets organoleptiske egenskaber, der i lugt- og smagsmæssig henseende er kendetegnet ved den milde røgede aroma.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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