C/2026/4916

21.9.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4916)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Sauris“

EU-Nr.: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation für die g.g.A „Prosciutto di Sauris“ handelt es sich nicht um Unionsänderungen, da sie die Kriterien gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht erfüllen; d. h. sie

— enthalten keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens;

— bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht, und

— haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 1

Die Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Die Mindestreifezeit von „Prosciutto di Sauris“ wird von „zehn Monaten“ auf „400 Tage“ verlängert.

Begründung: Die Mindestreifezeit muss entsprechend dem höheren Gewicht der Schlachtkörper und der frischen Schweinekeulen, die für die Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ verwendet werden, verlängert werden, um sicherzustellen, dass die Schweinekeulen richtig trocknen und reifen, sodass die Merkmale des Erzeugnisses erzielt werden. Die ausgewogene Ernährung begünstigt insbesondere die Muskelentwicklung, was das Gewicht der Schweine erhöht, aus deren Keulen „Prosciutto di Sauris“ hergestellt wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 2

Die Änderung betrifft Nummer 2.3 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Das Mindestgewicht von „Prosciutto di Sauris“ am Ende der Reifezeit wird von 7,5 kg auf 8,0 kg angehoben.

Begründung: Diese Änderung ist erforderlich, weil sich das Gewicht der Schweine und damit der zur Herstellung des „Prosciutto di Sauris“ verwendeten frischen Schweinekeulen erhöht hat. Die ausgewogene Ernährung begünstigt die Muskelentwicklung, was zu einer Erhöhung des Gewichts der Schweine führt, aus deren Keulen der „Prosciutto di Sauris“ hergestellt wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 3

Die Änderung betrifft Nummer 2.6 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Es wird festgelegt, dass die physikalischen und chemischen Eigenschaften von „Prosciutto di Sauris“ „anhand des biceps femoris“ bestimmt werden müssen.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um eindeutig zu klären, an welchem spezifischen Teil des Erzeugnisses die Merkmale von „Prosciutto di Sauris“ zu bestimmen sind, was auch die Kontrolle der in der Produktspezifikation festgelegten Parameter erleichtert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 4

Die Änderung betrifft Nummer 2.6 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Der höchstzulässige Feuchtigkeitsgehalt wird von unter 64 % auf unter 65 % erhöht und ein Mindestfeuchtegehalt von über 57 % hinzugefügt und verdeutlicht, dass sich der Prozentsatz auf die Masse der Kontrollprobe bezieht.

Begründung: Mit der Änderung wird die Spanne des zulässigen Feuchtigkeitsgehalts von „Prosciutto di Sauris“ genau festgelegt, auch zu Kontrollzwecken. Die Ergänzung des Mindestwerts von 57 % gewährleistet einheitliche Erzeugungsbedingungen und verhindert, dass der „Prosciutto di Sauris“ aufgrund eines niedrigen Feuchtigkeitsgehalts übermäßig austrocknet und sich dadurch die in den Nummern 2.2, 2.4 und 2.5 genannten organoleptischen Eigenschaften verändern.

Die Anhebung des Höchstwerts von 64 % auf 65 % zielt darauf ab, die organoleptischen Eigenschaften von „Prosciutto di Sauris“ zu verbessern, wobei auch eine Verringerung des Salzgehalts (Natriumchlorid) im Einklang mit den Ernährungsempfehlungen unter anderem der Weltgesundheitsorganisation, in denen zu einer salzreduzierten Ernährung geraten wird, berücksichtigt wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 5

Die Änderung betrifft Nummer 2.6 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Der Parameter „Verhältnis zwischen dem Salz(Chlorid)gehalt und dem Feuchtigkeitsgehalt“ wird durch den Parameter „Salzanteil im Verhältnis zur Masse des Enderzeugnisses“ ersetzt und es wird verdeutlicht, dass es sich bei dem betreffenden Inhaltsstoff um „Natriumchlorid“ handelt und sich der Gehalt auf die Masse der Kontrollprobe bezieht.

Begründung: Mittels prozentualer Angabe des Salzes (Natriumchlorid) kann der Salzgehalt genauer bestimmt werden als anhand des bisher vorgesehenen Verhältnisses zwischen Salz (Chlorid) und Feuchtigkeit.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 6

Die Änderung betrifft Nummer 2.6 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Die „prozentuale Zusammensetzung“ zwischen 7,2 und 11,2 wird durch einen Salzanteil zwischen 4,5 und 6,2 ersetzt und es wird verdeutlicht, dass sich der Prozentsatz auf die Masse der Kontrollprobe bezieht.

Begründung: Die prozentuale Spanne in Bezug auf die Salzmenge (definiert als Natriumchlorid), die im Enderzeugnis zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens vorhanden sein muss, wird genau festgelegt. Die hinzugefügten Werte entsprechen den Salzmengen in „Prosciutto di Sauris“, die zur Bestimmung der organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses gemäß den Nummern 2.2, 2.4 und 2.5 beitragen. Der prozentuale Salzgehalt (Natriumchloridgehalt) im Enderzeugnis entspricht sowohl den in der Produktspezifikation vorgesehenen Eigenschaften als auch den Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation und anderer Stellen, nach denen eine salzärmere Ernährung angeraten ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 7

Die Änderung betrifft Nummer 2.6 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Der Parameter des Proteingehalts wird durch einen Parameter des Proteolysewerts in einem Wertebereich zwischen 24 % und 31 % ersetzt und es wird verdeutlicht, dass die prozentuale Zusammensetzung anhand des in Trichloressigsäure (TCA) löslichen Stickstoffs in Prozent des Gesamtstickstoffs ausgedrückt wird.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da der Proteolysewert, anders als der Proteingehalt, mit dem Reifungsprozess und der Qualität der Reifung der Schweinekeulen korreliert. Der Proteingehalt hängt auch von anderen Faktoren als dem Reifungsprozess und der Qualität der Reifung ab, etwa von der Ernährung und den genetischen Merkmalen der Schweine. Der zulässige Wertebereich des Proteolysewerts gewährleistet die für „Prosciutto di Sauris“ kennzeichnende feste und elastische Konsistenz, die in Nummer 2.2 der Produktspezifikation festgelegt ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 8

Die Änderung betrifft Nummer 2.6 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Die physikalisch-chemische Eigenschaft des „Prosciutto di Sauris“ wird um den Parameter der Wasseraktivität ergänzt, dessen Wert unter 0,930 liegen muss.

Begründung: Die Aufnahme der Anforderungen hinsichtlich der Wasseraktivität ermöglicht die Bestimmung des „frei verfügbaren“ Wassers im Erzeugnis, d. h. des Wassers, das unter Bedingungen vorliegt, die zu einer Qualitätsverschlechterung führen könnten, etwa zu unerwünschten chemischen Reaktionen wie der Oxidation von Lipiden und einem übermäßigen Wachstum pathogener Mikroorganismen. Anhand der Änderung kann gewährleistet werden, dass die Schweinekeulen korrekt und gleichmäßig gereift sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2

Beschreibung

Änderung 9

Die Änderung betrifft Nummer 2.7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der erste Gedankenstrich der Nummer 2.7 der Produktspezifikation wird gestrichen.

Begründung: Die Streichung dieses Gedankenstrichs ist notwendig, da dieser aufgrund der Änderung der chemischen und physikalischen Eigenschaften – Salz, Feuchtigkeit, Proteolyse und Wasseraktivität – in Nummer 2.6 der Produktspezifikation überflüssig ist. (Siehe die Änderungen 4, 5, 6, 7 und 8)

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 10

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Die genetische Abstammung der weiblichen und männlichen Zuchttiere wird genauer festgelegt, wobei alle zulässigen Kreuzungskombinationen angegeben werden.

Begründung: Mit der Änderung werden die zulässigen Kreuzungskombinationen genau angegeben. Die Prüfung der Rassen und Kreuzungstypen sowohl der Mutter- als auch der Vatertiere ist wichtig, damit die Eigenschaften von schweren Hausschweinen erhalten bleiben, insbesondere im Hinblick auf die Vereinbarkeit mit den drei Referenzrassen des italienischen Zuchtbuchs für schwere Hausschweine.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 11

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Es wird eine Tabelle eingefügt, in der die genetischen Anforderungen für Schweine erläutert werden und die zulässigen sowie unzulässigen genetischen Kombinationen aufgeführt sind.

Begründung: Die Tabelle ermöglicht eine bessere Übersicht über die einzig möglichen Kreuzungskombinationen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 12

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Es wird auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft zugelassenen Kreuzungstypen verwiesen.

Begründung: Der Verweis auf diese Liste und die entsprechende Aktualisierung ermöglichen eine wirksamere Kontrolle der Erzeugungskette.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 13

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Das ausdrückliche Verbot der Verwendung reinrassiger Tiere der Rassen Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spotted Poland wird aufgehoben.

Begründung: Die Änderung ist angemessen, da sich das Verbot der Verwendung dieser Rassen eindeutig aus der Neuformulierung der zulässigen genetischen Merkmale und auch aus der Tabelle ergibt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 14

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Das Kriterium des durchschnittlichen Lebendgewichts je Partie von 160 kg plus oder minus 10 % (d. h. zwischen 144 kg und 176 kg) wird durch ein Gewicht für einen einzelnen Schweineschlachtkörper zwischen 110,1 kg und 180,0 kg ersetzt.

Begründung: Durch die Streichung des Lebendgewichts und die Einführung des Kriteriums des individuellen Schlachtkörpergewichts kann genauer kontrolliert werden, ob ein Schwein die Voraussetzungen für die Schlachtung erfüllt, da es sich um eine transparentere, genauere, gezieltere und verbesserte Methode handelt. Das höhere Gewicht der Schweine hängt mit der derzeitigen Entwicklung in der Schweinehaltung zusammen, die auf Verbesserungen in den Bereichen Genetik, Tierwohl und Ernährung zurückzuführen ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 15

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Die Verweise auf die Verordnung (EWG) Nr. 3220/84, den Beschluss 2001/468/EG der Kommission vom 8. Juni 2001 und den Ministerialerlass vom 11. Juli 2002 werden durch einen Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union ersetzt.

Begründung: Die gestrichenen Verweise beziehen sich auf Rechtsvorschriften, die nicht mehr in Kraft sind, weshalb die Änderung notwendig ist, um die Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union über die Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern herzustellen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 16

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Der Ausdruck „die im Durchschnitt in die mittleren Handelsklassen einzustufen sind“ wird durch einen Verweis auf die Klassen „U“, „R“ und „O“ der Handelsklassifizierung für Schweineschlachtkörper ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um im Interesse der Marktteilnehmer und des Kontrollsystems genauer anzugeben, zu welchen Klassen die Schlachtkörper gehören müssen, um als Rohstoff für „Prosciutto di Sauris“ verwendet werden zu können.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 17

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Es wird eine Bestimmung eingefügt, nach der die Daten über das Gewicht und die Klassifizierung der einzelnen Schlachtkörper zum Zeitpunkt der Schlachtung zu erfassen sind.

Begründung: Es wird eindeutig festgelegt, zu welchem Zeitpunkt Gewicht und Klassifizierung zu erfassen sind, um die damit verbundenen Kontrollen zu erleichtern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 18

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Das Mindestgewicht der frischen Schweinekeule wird von 11 kg auf 12 kg angehoben.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund des zunehmenden Gewichts der Mastschweine und ihrer Schlachtkörper erforderlich, das auf die derzeitigen Entwicklung in der Schweinehaltung und Verbesserungen in den Bereichen Genetik, Tierwohl und Ernährung zurückzuführen ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 19

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Für frische Schweinekeulen für die Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ wird ein Höchstgewicht von 17 kg eingeführt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um ein Höchstgewicht für die frischen Schweinekeulen festzulegen, das die Herstellung des Schinkens nach traditioneller Art gewährleistet, wobei ein normales Wachstum, eine korrekte Entwicklung und die gute Qualität der für die Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ verwendeten Schweineschlachtkörper zu gewährleisten sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 20

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Die Frist für die Lieferung der frischen Schweinekeulen zur Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ an den Verarbeiter wird von drei auf fünf Tage ab Mitternacht des Schlachttags verlängert.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der logistischen Anforderungen im Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet erforderlich, bei dem es sich um ein schwer zugängliches Berggebiet handelt. Sie trägt der verbesserten Effizienz der Kühlanlagen in Schlachthöfen und Transportmitteln Rechnung, die es ermöglichen, die korrekte und einheitliche Temperatur für die nächste Phase der Herstellung, d. h. das erste Einsalzen, aufrechtzuerhalten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 21

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Die Frist für die Verarbeitung der frischen Schweinekeulen wird von „bis zum Tag nach der Lieferung“ auf „innerhalb von sechs Tagen nach der Schlachtung“ verlängert.

Begründung: Es wird den Verarbeitungsbetrieben ermöglicht, effizienter zu arbeiten, was durch leistungsfähigere Kühlanlagen erleichtert wird. Zudem wird der Zeitraum, innerhalb dessen die Schweinekeulen nach der Schlachtung verarbeitet werden müssen, eindeutig festgelegt und an die Verlängerung der Frist für die Anlieferung der Schweinekeulen an den Verarbeitungsbetrieb angepasst. (Siehe Änderung 20)

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 22

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Die höchstzulässige Kühltemperatur wird von „+ 7 °C“ auf „+ 5 °C“ gesenkt.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, da die Senkung der höchstzulässigen Temperatur im Kühlraum eine bessere Bekämpfung des Mikrobenwachstums im Rohstoff ermöglicht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 23

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 2 Punkt 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der Mindestwert der Luftfeuchtigkeit im Kühlraum wird von 75 % auf 65 % gesenkt.

Begründung: Die Verringerung des Mindestfeuchtigkeitswerts hängt mit der Mindestreifezeit zusammen, die nun 400 Tage beträgt, sowie mit dem erhöhten Gewicht der Schweine und damit auch der frischen Schweinekeulen, die für die Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ bestimmt sind; aufgrund dieser Aspekte muss es zulässig sein, die Schweinekeulen in weniger feuchten Umgebungen zu lagern, um sie während der Reifung in geeigneter Weise zu trocknen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 24

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Mit dieser Änderung wird der Titel von Nummer 5 Abschnitt 3 der Produktspezifikation um die Worte „und/oder alternative oder ersatzweise Methode der Identifizierung“ ergänzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da in Punkt 1 des Abschnitts die Möglichkeit vorgesehen ist, zu Beginn der Verarbeitung anstelle oder in Kombination mit dem unauslöschlichen Tintenstempel oder der Brandmarkung andere Methoden zur Angabe des Herkunftsschlachtbetriebs zu verwenden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 25

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Abschnitt 3 Punkt 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Es wird die Möglichkeit vorgesehen, zu Beginn der Verarbeitung anstelle oder in Kombination mit dem unauslöschlichen Tintenstempel oder der Brandmarkung andere Methoden zur Angabe des Herkunftsschlachtbetriebs zu verwenden.

Begründung: Angesichts der technischen Entwicklungen ermöglicht es die Verwendung anderer Methoden anstelle oder zusätzlich zum unauslöschlichen Tintenstempel oder zur Brandmarkung durch den Schlachtbetrieb, auch andere Nachweise zur Rückverfolgung und Herkunftssicherung anzubringen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 26

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Der Titel von Nummer 5 Abschnitt 4 der Produktspezifikation wird um die Worte „und/oder alternative oder ersatzweise Methode der Identifizierung“ ergänzt.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, da in Nummer 5 Absatz 3 die Möglichkeit vorgesehen ist, zu Beginn der Verarbeitung anstelle oder zusätzlich zum unauslöschlichen Tintenstempel oder zur Brandmarkung andere Methoden zur Angabe des Herkunftsschlachtbetriebs zu verwenden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 27

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der Mindestwert der relativen Luftfeuchtigkeit in der Vorruhephase wird von 50 % auf 45 % gesenkt.

Begründung: Die Verringerung des Mindestfeuchtigkeitswerts in den Kühlräumen in der Vorruhephase hängt mit der Mindestreifezeit zusammen, die nun 400 Tage beträgt, sowie mit dem erhöhten Gewicht der Schweine und damit auch der frischen Schweinekeulen, die für die Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ bestimmt sind; aufgrund dieser Aspekte muss es möglich sein, die Schweinekeulen in einer weniger feuchten Umgebung zu lagern, um den Trocknungsprozess zu optimieren und gleichzeitig die Eigenschaften des „Prosciutto di Sauris“ unverändert zu gewährleisten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 28

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der Mindestwert der relativen Luftfeuchtigkeit in der Ruhephase wird von 50 % auf 45 % gesenkt.

Begründung: Die Verringerung der Mindestfeuchtigkeit in den Kühlräumen in der Ruhephase hängt mit der Mindestreifezeit zusammen, die nun 400 Tage beträgt, sowie mit dem erhöhten Gewicht der Schweine und damit auch der frischen Schweinekeulen, die für die Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ bestimmt sind; aufgrund dieser Aspekte muss es möglich sein, die Schweinekeulen in einer weniger feuchten Umgebung zu lagern, um den Trocknungsprozess zu optimieren und gleichzeitig die Eigenschaften des „Prosciutto di Sauris“ unverändert zu gewährleisten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 29

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Es wird die Möglichkeit eingeführt, die Schweinekeulen vor dem Ende der Ruhephase zu waschen, falls sich durch das Einsalzen und die anschließende Verarbeitung zur Entwässerung des Fleisches Ablagerungen auf der Oberfläche bilden.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um den ordnungsgemäßen Ablauf der Herstellungsphasen des „Prosciutto di Sauris“ zu gewährleisten; indem das Waschen der Keulen ermöglicht wird, soll die Bildung ungewöhnlich trockener oder übermäßig feuchter Bereiche aufgrund von Ablagerungen auf der Oberfläche vermieden werden, um die Homogenität der Reifung durch eine ordnungsgemäße interne Trocknung und Reifung der Schweinekeulen zu fördern und unter anderem die in Nummer 2.2 der Produktspezifikation genannten Merkmale zu erhalten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 30

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Die höchstzulässige Temperatur in der Räucherkammer wird von 20 °C auf 22 °C angehoben.

Begründung: Dies ermöglicht eine Optimierung des Räuchervorgangs auf der Grundlage einer sorgfältigen Bewertung des Erzeugnisses durch die Verarbeiter.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 31

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Die höchstzulässige Temperatur in den Trockenkammern wird von 20 °C auf 22 °C erhöht.

Begründung: Dies ermöglicht eine Optimierung des Trocknungsvorgangs, sodass das Fleisch auf der Grundlage einer sorgfältigen Bewertung des Erzeugnisses durch die Verarbeiter ordnungsgemäß getrocknet werden kann.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 32

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der Mindestanteil an Schweineschmalz in dem zum Bestreichen verwendeten Gemisch wird von 60 % auf 48 % gesenkt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um die Zusammensetzung des zum Bestreichen verwendeten Gemischs besser an die Eigenschaften des Schweineschmalzes anzupassen und ein für den Verarbeitungsvorgang geeignetes Gemisch zu erzielen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 33

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der höchstzulässige Anteil an Getreidemehl in dem zum Bestreichen verwendeten Gemisch wird von 25 % auf 50 % angehoben.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um die Zusammensetzung des für die Kruste verwendeten Gemischs an die inzwischen vorherrschende Verwendung von Reismehl durch die Verarbeiter anzupassen; dies ermöglicht es den Verarbeitern, das Gemisch aufgrund der Kompaktheit des Reismehls an die Anforderungen des Verarbeitungsschrittes anpassen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 34

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der höchstzulässige Salzanteil, der in dem Gemisch für die Beschichtung verwendet werden darf, wird von 1 % auf 2 % angehoben.

Begründung: Durch die Erhöhung des zulässigen Salzanteils soll eine bessere mikrobiologische Kontrolle gewährleistet und oberflächliche Veränderungen und Risse in der Beschichtung sollen vermieden werden, damit eine bessere Beständigkeit des Gemischs gewährleistet ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 35

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 Buchstabe b der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Es wird festgelegt, dass das Waschen fakultativ und nicht mehr obligatorisch ist.

Begründung: Die Änderung ist angemessen, damit der Verarbeiter auf der Grundlage des Zustands der Schweinekeulen selbst beurteilen kann, ob das Erzeugnis gewaschen werden muss, da das Waschen die Entwicklung schädlicher Schimmelpilze fördern könnte, wenn die Keulen bereits ausreichend feucht sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 36

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der Mindestanteil an Schweineschmalz in dem für das Einschmalzen verwendeten Gemisch wird von 60 % auf 48 % gesenkt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um die Zusammensetzung des zum Einschmalzen verwendeten Gemischs besser an die Eigenschaften des Schweineschmalzes anzupassen und eine für den Verarbeitungsvorgang geeignetes Gemisch zu erzielen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 37

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der höchstzulässige Anteil an Getreidemehl in dem zum Einschmalzen verwendeten Gemisch wird von 30 % auf 50 % angehoben.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um die Zusammensetzung des zum Einschmalzen verwendeten Gemischs an die inzwischen vorherrschende Verwendung von Reismehl durch die Verarbeiter anzupassen; dies ermöglicht es den Verarbeitern, die Struktur des Gemischs aufgrund der Kompaktheit des Reismehls an die Anforderungen des Verarbeitungsschrittes anpassen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 38

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der höchstzulässige Salzanteil, der in dem Gemisch verwendet werden darf, wird von 1 % auf 2 % angehoben.

Begründung: Durch die Erhöhung des zulässigen Salzanteils soll eine bessere mikrobiologische Kontrolle gewährleistet und oberflächliche Veränderungen sollen vermieden werden, damit während der Reifungsphase auch unter feuchten Umgebungsbedingungen eine bessere Beständigkeit des Gemischs gewährleistet ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 39

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Es wird die Bestimmung gestrichen, wonach der Schinken nach dem Einschmalzen zum weiteren Reifen aufgehängt werden muss.

Begründung: Diese Streichung ist erforderlich, um die Bestimmungen von Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 Buchstabe c über die Verwendung von Schweineschmalz während der Reifung zu präzisieren und es möglich zu machen, dass das Erzeugnis am Ende des Reifungsprozesses und vor dem Inverkehrbringen aus ästhetischen Gründen eingeschmalzt wird.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 40

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Abschnitt 4 und Punkt 6 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Die Mindestreifezeit von „Prosciutto di Sauris“ wird von „zehn Monaten“ auf „400 Tage“ verlängert.

Begründung: Die Mindestreifezeit muss entsprechend dem zunehmenden Gewicht der Schlachtkörper und der frischen Schweinekeulen, die für die Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ verwendet werden, verlängert werden, damit sichergestellt ist, dass die Schweinekeulen richtig trocknen und reifen, sodass die Merkmale des Erzeugnisses erzielt werden. Die ausgewogene Ernährung begünstigt insbesondere die Muskelentwicklung, was das Gewicht der Schweine erhöht, aus deren Keulen „Prosciutto di Sauris“ hergestellt wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 41

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 4 Punkt 6 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Mit der Änderung wird das Kriterium für die Berechnung der Mindestreifezeit von „indem dem Tag des ersten Einsalzens zehn gleich lange Zeiträume von 30 Tagen hinzugefügt werden“ durch das Kriterium „beginnend am Tag des ersten Einsalzens“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, um im Interesse der Verarbeiter und der Kontrollbehörden den Tag zu präzisieren, an dem die Reifezeit beginnt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 42

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Der Titel von Nummer 5 Abschnitt 5 der Produktspezifikation wird um die Worte „und/oder alternative oder ersatzweise Methode der Identifizierung“ ergänzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da in Nummer 1 die Möglichkeit vorgesehen ist, anstelle oder ergänzend zum unauslöschlichen Tintenstempel oder zur Brandmarkung für das Logo der g.g.A. andere Methoden zu verwenden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 43

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Abschnitt 5 Punkt 1 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Es wird die Möglichkeit eingeführt, anstelle oder zusätzlich zum unauslöschlichen Tintenstempel oder zur Brandmarkung für das Logo der g.g.A. andere Methoden der Identifizierung zu verwenden.

Begründung: Angesichts der technischen Entwicklungen wird es durch die Verwendung anderer Methoden anstelle oder zusätzlich zum Stempel mit dem Logo der g.g.A. möglich, auch andere Nachweise zur Rückverfolgung und Herkunftssicherung anzubringen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5

Beschreibung

Änderung 44

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 5 Punkt 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Der Verweis auf Nummer 8 wird durch einen Verweis auf Nummer 7 ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist rein formaler Natur und beruht auf der geänderten Gliederung der Produktspezifikation in Nummern. Gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 ist die Angabe der Kontrollstelle nicht zwingend vorgeschrieben. (Siehe auch Änderung 45)

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7

Beschreibung

Änderung 45

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Mit dieser Änderung wird die Bestimmung über die Kontrollstelle in Nummer 7 der Produktspezifikation gestrichen.

Begründung: Dabei handelt es sich um eine Anpassung, die notwendig ist, um die Produktspezifikation mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften in Einklang zu bringen, da die Angabe der Kontrollstelle gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht mehr obligatorisch ist. (Siehe auch Änderung 44)

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 46

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung Mit dieser Änderung wird Nummer 8 in Nummer 7 geändert.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Nummernstruktur der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 47

Die Änderung betrifft Nummer 8 Punkt 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung In der Nummerierung der Punkte wird „8.1“ durch „7.1“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Nummernstruktur der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 48

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung In der Nummerierung der Punkte wird „8.2“ durch „7.2“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist aufgrund der neuen Nummernstruktur der Produktspezifikation erforderlich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 49

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung „8.3“ wird aus der nummerierten Liste gestrichen.

Begründung: Dabei handelt es sich um eine rein formale Änderung, mit der ein typografischer Fehler in der nummerierten Liste korrigiert wird, da der Inhalt von 8.3 eigentlich in 7.2 aufgenommen werden sollte.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 50

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 4 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung „8.4“ wird durch „7.3“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da Nummer 7 der Produktspezifikation neu strukturiert worden ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 51

Die Änderung betrifft Nummer 8 Punkt 4 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Es wird festgelegt, dass die Breite des Logos der g.g.A. auf Etiketten, Verpackungen und Grafiken mindestens 20 mm beträgt, wobei das Verhältnis von Breite zu Höhe 1,5 beträgt; damit wird die bisherige Bestimmung ersetzt, nach der die Größe des Logos der g.g.A. mindestens 5 % und höchstens 10 % der Gesamtfläche der grafischen Gestaltung betragen muss.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, damit sichergestellt ist, dass die Größe des Logos der g.g.A. die Aufnahme der anderen in den Vorschriften vorgesehenen Pflichtangaben nicht behindert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 52

Die Änderung betrifft Nummer 8 Punkt 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Beschreibung „8.5“ wird durch „7.4“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung ist erforderlich, da Nummer 7 der Produktspezifikation neu strukturiert worden ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 53

Die Änderung betrifft Nummer 8 Punkt 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Die Worte „Gemeinschaftszeichen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1726/98“ wird durch die Worte „Gemeinschaftszeichen der Europäischen Union für eine g.g.A. gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung stellt eine notwendige Anpassung an die geltenden Vorschriften der Europäischen Union dar, wie sie in der Verordnung (EU) 2025/26 festgeschrieben sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8

Beschreibung

Änderung 54

Die Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung Es wird in Bezug auf die Aufnahme des Gemeinschaftszeichens für eine g.g.A. in der grafischen Gestaltung „fakultativ“ durch „obligatorisch“ ersetzt.

Begründung: Die Änderung stellt eine notwendige Anpassung an die geltenden Vorschriften der Europäischen Union dar, wie sie in Artikel 37 der Verordnung (EU) 2024/1143 festgeschrieben sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Prosciutto di Sauris“

EU-Nr.: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Name(n)**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Prosciutto di Sauris“ ist ein gesalzener und geräucherter roher Schinken mit einer Reifezeit von mindestens 400 Tagen ab dem Tag des ersten Einsalzens. Nach Abschluss des Reifeprozesses kommt „Prosciutto di Sauris“ als ganzer Schinken mit Knochen (ohne Fuß) in den Handel. Die Schwarte ist von einheitlich goldbrauner Farbe mit orangefarbenen Schattierungen. Das sichtbare Muskelfleisch ist dunkelrot. Es ist von fester, elastischer Konsistenz, auch beim Aufschneiden in vertikaler Richtung. Als ganzer Schinken mit Knochen hat er ein Gewicht von mindestens 8 kg, beim Aufschneiden wird das Muskelfleisch mit seiner rosig-roten Farbe sichtbar. Das Fett ist rein weiß oder weißlich-rosa. Der Schinken hat einen zarten Duft und einen mild-süßlichen Geschmack mit einer rauchigen Note.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens besitzt er die folgenden physikalisch-chemischen Eigenschaften, die anhand des vom biceps femoris stammenden Fleisches bestimmt werden:

— Feuchtigkeitsgehalt: zwischen 57 % und 65 % (Prozentsatz bezieht sich auf die Masse der Kontrollprobe)

— Salzgehalt (Natriumchlorid): zwischen 4,5 % und 6,2 % (Prozentsatz bezieht sich auf die Masse der Kontrollprobe)

— Proteolysewert: zwischen 24 % und 31 % (in Trichloressigsäure (TCA) löslicher Stickstoff in Prozent des Gesamtstickstoffs)

— Wasseraktivität: unter 0,930.

Die frischen Schweinekeulen werden von Schweinen gewonnen, die nicht vor dem neunten und spätestens im fünfzehnten Lebensmonat geschlachtet werden. Die frischen Schweinekeulen werden von Schlachtkörpern der Klasse „H Schwer“ mit einem Gewicht zwischen 110,1 kg und 180,0 kg gewonnen, die gemäß der Tabelle der Europäischen Union zur Handelsklassifizierung von Schweineschlachtkörpern den Klassen U, R oder O angehören.

Das Gewicht der frischen Schweinekeulen muss zwischen 12 kg und 17 kg liegen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet müssen die folgenden Erzeugungsschritte erfolgen: Einsalzen, Zurichten, Anbringen der Angaben zur Rückverfolgbarkeit, Vorruhephase, Ruhezeiten, Räuchern, Trocknen, Reifung.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Prosciutto di Sauris“ kann als ganzer Schinken mit Knochen oder ohne Knochen, ohne Knochen und in Stücke geschnitten oder aber in Scheiben geschnitten und verkaufsfertig abgepackt in Verkehr gebracht werden; entbeinter und in Stücke geschnittener Schinken wird vakuumverpackt; aufgeschnittene Schinkenscheiben werden vakuum- oder schutzgasverpackt.

Das Entbeinen, Zerlegen, Aufschneiden und Verpacken muss in Räumlichkeiten in der Gemeinde Sauris erfolgen, um die Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten und die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht zu verändern.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jede Keule erhält einen unauslöschlichen Tintenstempel oder eine Brandmarkung mit Angaben zu Tag, Monat (in römischen Ziffern) und Jahr des Beginns der Herstellung und zum Herkunftsschlachtbetrieb. Anstelle oder zusätzlich zu diesem Stempel ist die Verwendung anderer von der Kontrollstelle validierter Methoden der Identifizierung zulässig, mit denen die Rückverfolgbarkeit des „Prosciutto di Sauris“ sichergestellt und garantiert wird.

Die geschützte geografische Angabe „Prosciutto di Sauris“ ist in italienischer Sprache in klarer, unverwischbarer und gegenüber allen anderen auf dem Etikett stehenden Angaben deutlich abgehobener Schrift anzubringen, unmittelbar gefolgt von der Angabe „Indicazione geografica protetta“ (geschützte geografische Angabe) und/oder dem Kürzel „IGP“ (g.g.A). Die Hinzufügung jeder anderen nicht ausdrücklich vorgesehenen Bezeichnung ist verboten. Die Angabe von Personen- oder Firmennamen bzw. Markennamen ist gestattet, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer nicht irreführen können.

Das Logo der geschützten geografischen Angabe ist auf allen Etiketten, Verpackungen und Grafiken des verpackten Erzeugnisses anzubringen und muss an der Basis mindestens 20 mm breit sein und einen Verhältnis von Breite zu Höhe von 1,5 aufweisen. Das Logo der geschützten geografischen Angabe besteht aus einem blauen Oval mit grünem Rand und dem gelben Schriftzug „Sauris“; darüber befinden sich ein weißes Gebirgsprofil und zwei grüne Tannen und darunter zwei Wellen.





Das Gemeinschaftszeichen für eine g.g.A. gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26 ist anzubringen.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Prosciutto di Sauris“ wird ausschließlich in der Gemeinde Sauris in der Autonomen Region Friaul-Julisch Venetien gewonnen.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet basiert auf

☐ dem Ansehen

☑ einer bestimmten Qualität

☐ anderen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die spezifischen Merkmale von „Prosciutto di Sauris“ stehen in engem Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, vor allem mit der hier üblichen Technik des Räucherns von Schweinefleisch und mit dem einzigartigen Mikroklima im Gebirgstal von Sauris, einem von Bergen umgebenen Becken, das sich in Ost-West-Richtung erstreckt. Hier liegen die Niederschlagsmengen im Durchschnitt unter denen des Rests der Karnischen und Julischen Alpen. Die besondere Exposition des Beckens, das Zusammenspiel der von den Bergen herabwehenden Luftströme mit denen aus dem Tal, der Luftdruck in einer Höhe von mehr als 1 000 m ü. M. und die kontinuierlichen, aber nur selten heftigen Luftbewegungen, die durch die Präsenz des Stausees bedingt sind, führen zur Entstehung von Brisen, die bei Tag bergauf und nachts talwärts wehen. Dies ruft ganz spezifische hygroskopische Verhältnisse hervor, die für die teilweise Trocknung des „Prosciutto di Sauris“ während der Reifung ideal sind. Parallel zu den mit den endogenen Enzymen verknüpften und vom aufgetragenen Salz gesteuerten biochemischen Prozessen entwickelt sich im Verlauf der Reifung auf der Oberfläche des Schinkens eine in der Reifeumgebung natürlich vorhandene Mikroflora (vor allem Schimmelpilze). Ihr sind die besonderen organoleptischen Merkmale zu verdanken, die für „Prosciutto di Sauris“ charakteristisch sind. Denn die kühle Luft im Hochtal des Flüsschens Lumiei, die in die Reifekammern gelangt, ermöglicht die Entwicklung des typischen, auf die richtige Dosis Salz und die fehlende Oxidation des Oberflächenfetts zurückzuführenden mild-süßlichen Geschmacks. Somit hängt die Herstellung von „Prosciutto di Sauris“ eng mit den im Erzeugungsgebiet vorliegenden Umweltverhältnissen (Klima) und biologischen Bedingungen (Mikroflora) zusammen. Zu dem einzigartigen Mikroklima kommt noch die hier seit jeher gepflegte Tradition der Haltbarmachung von Fleisch durch Einsalzen und Räuchern hinzu. Das Räuchern, eine Kunst, die schon von den ersten Siedlern hier eingeführt wurde, verleiht dem Fleisch ganz besondere sensorische Merkmale, d. h. eine besondere Farbe und vor allem einen besonderen Duft und Geschmack. Zum Räuchern von „Prosciutto di Sauris“ wird auch heute noch das Holz der Buchen aus den örtlichen Wäldern verwendet, wodurch der Schinken im Sinne der g.g.A. seine typischen Merkmale erhält: einen milden, aromatischen Geschmack und einen durch dezente Nuancen gekennzeichneten Duft. Darüber hinaus trägt die in Sauris traditionell verwendete Kombination von Rauch und Salz zur Haltbarmachung von Fleisch, d. h. die Verknüpfung der von den germanischen Ahnen übernommenen Methode des Räucherns mit der mediterranen Tradition des Salzens dazu bei, dass der „Prosciutto di Sauris“ in Geruchs- und Geschmackseindruck seine spezifische, angenehm rauchige Note entwickelt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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