Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4916

21.9.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4916)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Prosciutto di Sauris»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Prosciutto di Sauris»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΓΕ «Prosciutto di Sauris» δεν αποτελούν ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας·

— δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· και

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης για το «Prosciutto di Sauris» αυξάνεται από «δέκα μήνες» σε «400 ημέρες».

Αιτιολόγηση: Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης πρέπει να αυξηθεί ανάλογα με το αυξανόμενο βάρος των σφαγίων χοίρων και των νωπών μηρών χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris» ώστε να διασφαλιστεί ότι οι μηροί χοίρου ξηραίνονται και ωριμάζουν σωστά προκειμένου να επιτευχθούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Ειδικότερα, η χρήση ισορροπημένης διατροφής ευνοεί τη μυϊκή ανάπτυξη με επακόλουθη αύξηση του βάρους των χοίρων από τους οποίους λαμβάνονται οι μηροί για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 σημείο 2.3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το ελάχιστο βάρος του «Prosciutto di Sauris» αυξάνεται από 7,5 kg σε 8,0 kg στο τέλος της περιόδου ωρίμασης.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω της αύξησης του βάρους των χοίρων και, ως εκ τούτου, των νωπών μηρών χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris». Η χρήση ισορροπημένης διατροφής ευνοεί τη μυϊκή ανάπτυξη με επακόλουθη αύξηση του βάρους των χοίρων από τους οποίους λαμβάνονται οι μηροί για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 σημείο 2.6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αναφέρει ότι τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Sauris» πρέπει να «προσδιορίζονται με βάση τον δικέφαλο μηριαίο μυ».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να διασαφηνιστεί το συγκεκριμένο μέρος του προϊόντος βάσει του οποίου πρέπει να προσδιορίζονται τα χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Sauris», το οποίο διευκολύνει επίσης τον έλεγχο των παραμέτρων που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 σημείο 2.6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία αυξάνεται από λιγότερο από 64 % σε λιγότερο από 65 % και προστίθεται ελάχιστη περιεκτικότητα σε υγρασία μεγαλύτερη από 57 %, με διευκρίνιση ότι το ποσοστό αναφέρεται στη μάζα της ποσότητας δοκιμής.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση καθορίζει επακριβώς το αποδεκτό εύρος περιεκτικότητας σε υγρασία για το «Prosciutto di Sauris», μεταξύ άλλων για σκοπούς ελέγχου. Η προσθήκη της ελάχιστης τιμής του 57 % εξασφαλίζει ομοιόμορφες συνθήκες παραγωγής, αποτρέποντας την υπερβολική ξήρανση του «Prosciutto di Sauris» λόγω χαμηλής περιεκτικότητας σε υγρασία, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο άρθρο 2 σημεία 2.2, 2.4 και 2.5.

Η αύξηση της μέγιστης τιμής από 64 % σε 65 % αποσκοπεί στη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Prosciutto di Sauris», λαμβανομένης επίσης υπόψη της μείωσης της περιεκτικότητας σε αλάτι (χλωριούχο νάτριο) σύμφωνα με τις διατροφικές συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (μεταξύ άλλων), ο οποίος συνιστά διατροφή με μειωμένη περιεκτικότητα σε αλάτι.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 σημείο 2.6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η παράμετρος του λόγου της «περιεκτικότητας άλατος (χλωριούχου νατρίου)» προς την «περιεκτικότητα σε υγρασία» αντικαθίσταται με την παράμετρο της εκατοστιαίας περιεκτικότητας άλατος σε σύγκριση με τη μάζα του τελικού προϊόντος, με διευκρίνιση ότι το εν λόγω συστατικό είναι το «χλωριούχο νάτριο» και ότι η εκατοστιαία περιεκτικότητα αναφέρεται στη μάζα της ποσότητας δοκιμής.

Αιτιολόγηση: Η χρήση της εκατοστιαίας περιεκτικότητας άλατος (χλωριούχου νατρίου) καθιστά δυνατή τη μεγαλύτερη ακρίβεια στον προσδιορισμό της περιεκτικότητας άλατος, σε σύγκριση με τον λόγο της περιεκτικότητας άλατος (χλωριούχων) προς την περιεκτικότητα σε υγρασία που απαιτούταν προηγουμένως.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 σημείο 2.6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η «εκατοστιαία σύνθεση» άνω του 7,2 και κάτω του 11,2 αντικαθίσταται με εκατοστιαίες περιεκτικότητες άλατος άνω του 4,5 και κάτω του 6,2, με διευκρίνιση ότι η εκατοστιαία περιεκτικότητα αναφέρεται στη μάζα της ποσότητας δοκιμής.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση προσδιορίζει επακριβώς το εύρος των ποσοστών όσον αφορά την ποσότητα άλατος (που ορίζεται ως χλωριούχο νάτριο) που πρέπει να υπάρχει στο τελικό προϊόν κατά τον χρόνο της διάθεσής του προς κατανάλωση. Οι τιμές που προστέθηκαν αντιστοιχούν στις ποσότητες άλατος που περιέχονται στο «Prosciutto di Sauris», οι οποίες συμβάλλουν στον προσδιορισμό των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 σημεία 2.2, 2.4 και 2.5. Η εκατοστιαία περιεκτικότητα άλατος (χλωριούχου νατρίου) στο τελικό προϊόν συνάδει τόσο με τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος όσο και με τις διατροφικές συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, μεταξύ άλλων φορέων, για μείωση της περιεκτικότητας άλατος στη διατροφή μας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 σημείο 2.6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση η παράμετρος που αφορά τις πρωτεΐνες αντικαθίσταται με παράμετρο που αφορά τον δείκτη πρωτεόλυσης σε εύρος άνω του 24 % και κάτω του 31 %, με διευκρίνιση ότι η εκατοστιαία σύνθεση πρέπει να εκφράζεται ως εκατοστιαία αναλογία των διαλυτών σε τριχλωροξικό οξύ (TCA) αζωτούχων κλασμάτων σε σχέση με τη συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι ο δείκτης πρωτεόλυσης συσχετίζεται με την ωρίμαση και την ποιότητα της διαδικασίας ωρίμασης των μηρών χοίρου, τη διαφορά στην περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, η οποία μπορεί επίσης να ποικίλλει λόγω άλλων παραγόντων εκτός της ωρίμασης, και την ποιότητα της ωρίμασης των μηρών χοίρου, όπως η διατροφή και η γενετική σύνθεση των χοίρων. Το αποδεκτό εύρος για τον δείκτη πρωτεόλυσης εγγυάται τη συμπαγή και ελαστική σύσταση που χαρακτηρίζει το «Prosciutto di Sauris», όπως ορίζεται στο άρθρο 2 σημείο 2.2 των προδιαγραφών προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 σημείο 2.6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται το φυσικοχημικό χαρακτηριστικό της ενεργότητας νερού που δεν υπερβαίνει το 0,930 στο «Prosciutto di Sauris».

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη της απαίτησης σχετικά με την «ενεργότητα νερού» καθιστά δυνατή την αξιολόγηση του «μη δεσμευμένου» νερού που υπάρχει στο προϊόν, δηλαδή του νερού υπό συνθήκες που θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε υποβάθμιση, όπως ανεπιθύμητες χημικές αντιδράσεις, συμπεριλαμβανομένης της οξείδωσης των λιπιδίων και της υπερβολικής ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών. Η τροποποίηση συμβάλλει στη διασφάλιση της ορθής και ομοιόμορφης ωρίμασης των μηρών χοίρου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 σημείο 2.7 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η πρώτη περίπτωση του σημείου 2.7 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή της περίπτωσης αυτής είναι αναγκαία, δεδομένου ότι η τροποποίηση των χημικών και φυσικών χαρακτηριστικών —άλας, υγρασία, πρωτεόλυση και ενεργότητα του νερού— στο άρθρο 2 σημείο 2.6 των προδιαγραφών προϊόντος καθιστά περιττό το περιεχόμενο της περίπτωσης που πρέπει να απαλειφθεί. [Βλ. τροποποιήσεις αριθ. 4, 5, 6, 7 και 8]

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσδιορίζει τη γενετική προέλευση της πρώτης ύλης, αναφέροντας όλους τους πιθανούς γενετικούς συνδυασμούς που είναι αποδεκτοί τόσο για τα αρσενικά όσο και για τα θηλυκά ζώα αναπαραγωγής.

Αιτιολόγηση: Με την τροποποίηση αποσαφηνίζονται οι επιτρεπόμενοι συνδυασμοί των διασταυρώσεων αναπαραγωγής. Η αξιολόγηση της φυλής και του γενετικού τύπου αμφότερων των ζώων αναπαραγωγής είναι σημαντική για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των χοίρων βαρέος τύπου, ιδίως όσον αφορά την αξιολόγηση της συμβατότητας με τις τρεις φυλές αναφοράς που περιλαμβάνονται στο Libro Genealogico Italiano (Ιταλικό Βιβλίο Γενεαλογίας) και προορίζονται για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται πίνακας στον οποίο επεξηγούνται οι γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους και παρουσιάζονται οι επιτρεπόμενοι και μη επιτρεπόμενοι συνδυασμοί.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του πίνακα παρέχει μεγαλύτερη σαφήνεια όσον αφορά τον ορισμό των μόνων δυνατών συνδυασμών γενετικής διασταύρωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκριθεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών.

Αιτιολόγηση: Η παραπομπή στην έκδοση του καταλόγου και στην επικαιροποίησή του καθιστά δυνατή την αποτελεσματικότερη παρακολούθηση της αλυσίδας του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, καταργείται η ρητή απαγόρευση σχετικά με τη χρήση καθαρόαιμων ζώων των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc και Spotted Poland.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι σκόπιμη, δεδομένου ότι η απαγόρευση χρήσης αυτών των φυλών προκύπτει σαφώς από την αναδιατύπωση των επιτρεπόμενων γενετικών χαρακτηριστικών, μεταξύ άλλων από τον πίνακα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά το κριτήριο του μέσου ζώντος βάρους ανά παρτίδα των 160 kg, συν ή πλην 10 % (δηλαδή μεταξύ 144 kg και 176 kg) με βάρος μεμονωμένου σφαγίου χοίρου μεταξύ 110,1 kg και 180,0 kg.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή του ζώντος βάρους και η προσθήκη του κριτηρίου του βάρους μεμονωμένου σφαγίου καθιστούν δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο των απαιτήσεων επιλεξιμότητας για κάθε χοίρο που σφάζεται, καθώς πρόκειται για μια πιο διαφανή, ακριβή, στοχευμένη και γενικά καλύτερη μέθοδο. Η αύξηση του βάρους των χοίρων συνδέεται με την τάση η οποία επικρατεί επί του παρόντος στην χοιροτροφία και οφείλεται στη βελτίωση της γενετικής, της καλής μεταχείρισης και της διατροφής των ζώων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, οι παραπομπές στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3220/84, στην απόφαση 2001/468/ΕΚ της Επιτροπής της 8ης Ιουνίου 2001, καθώς και στο υπουργικό διάταγμα της 11ης Ιουλίου 2002, αντικαθίστανται με παραπομπή στην ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αιτιολόγηση: Οι αναφορές που απαλείφονται αφορούν νομοθεσία που δεν ισχύει πλέον, πράγμα που σημαίνει ότι η τροποποίηση είναι σκόπιμη και καθιστά δυνατή την ευθυγράμμιση με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ταξινόμηση των σφαγίων χοίρων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η φράση «που εμπίπτουν κατά μέσο όρο στις κεντρικές κλάσεις» αντικαθίσταται με αναφορά στις κλάσεις «U», «R» και «O» της κλίμακας για την εμπορική ταξινόμηση των σφαγίων χοίρων.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να υπάρξει ακριβέστερη αναφορά, προς όφελος των επιχειρήσεων και του συστήματος ελέγχου, των κλάσεων στις οποίες πρέπει να εμπίπτουν τα σφάγια εάν πρόκειται να παράσχουν την πρώτη ύλη για το «Prosciutto di Sauris».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται διάταξη σύμφωνα με την οποία τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση των μεμονωμένων σφαγίων πρέπει να καταγράφονται κατά τη σφαγή.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση διευκρινίζει με σαφήνεια τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να καταγράφονται το βάρος και η ταξινόμηση, ώστε να διευκολύνονται οι σχετικοί έλεγχοι.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το ελάχιστο βάρος του νωπού μηρού χοίρου αυξάνεται από 11 kg σε 12 kg.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω του αυξανόμενου βάρους των εκτρεφόμενων χοίρων και των σφαγίων τους, το οποίο συνδέεται με την τρέχουσα τάση στη χοιροτροφία που προκύπτει από τη βελτίωση της γενετικής, της καλής μεταχείρισης των ζώων και της διατροφής.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται μέγιστο βάρος 17 kg νωπού μηρού χοίρου για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή οφείλεται στην ανάγκη καθορισμού μέγιστου βάρους για τους νωπούς μηρούς χοίρου προκειμένου να λαμβάνεται χοιρομέρι με τον παραδοσιακό τρόπο, σύμφωνα με τη φυσιολογική, ορθή ανάπτυξη και την καλή ποιότητα των σφαγίων χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 1 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η προθεσμία εντός της οποίας οι νωποί μηροί χοίρου για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris» πρέπει να παραδίδονται στην επιχείρηση μεταποίησης αυξάνεται από 3 σε 5 ημέρες, αρχής γενομένης από τα μεσάνυχτα της ημέρας σφαγής.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω των υλικοτεχνικών απαιτήσεων που σχετίζονται με την περιοχή παραγωγής, η οποία είναι ορεινή περιοχή που δεν είναι εύκολα προσβάσιμη. Λαμβάνει υπόψη τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας των μονάδων ψύξης στα σφαγεία και τα μέσα μεταφοράς, η οποία καθιστά δυνατή τη διατήρηση της ορθής και ομοιόμορφης θερμοκρασίας για το επόμενο στάδιο παραγωγής, δηλαδή την αρχική αλάτιση.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 2 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η προθεσμία εντός της οποίας οι νωποί μηροί χοίρου πρέπει να μεταποιούνται από «έως την επομένη της παράδοσης» αυξάνεται σε «εντός έξι ημερών από τη σφαγή».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση παρέχει τη δυνατότητα στους μεταποιητές να εργάζονται αποτελεσματικότερα, χάρη στην αποδοτικότερη λειτουργία των μονάδων ψύξης, και αποσαφηνίζει την προθεσμία εντός της οποίας οι μηροί χοίρου πρέπει να μεταποιούνται μετά τη σφαγή, σε συνάρτηση με την αύξηση του αριθμού των ημερών κατά τις οποίες οι μηροί χοίρου πρέπει να παραδίδονται στη μονάδα μεταποίησης. [Βλ. τροποποίηση αριθ. 20]

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 2 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η μέγιστη θερμοκρασία ψύξης μειώνεται από «+ 7 °C» σε «+ 5 °C».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι η μείωση της μέγιστης θερμοκρασίας στον θάλαμο ψύξης καθιστά δυνατό τον καλύτερο έλεγχο της ανάπτυξης μικροβίων στην πρώτη ύλη.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 2 σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση μειώνει τη σχετική υγρασία στον θάλαμο ψύξης από 75 % σε 65 %.

Αιτιολόγηση: Η μείωση της ελάχιστης τιμής υγρασίας συνδέεται με την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης, η οποία ορίζεται πλέον σε 400 ημέρες, καθώς και με το αυξημένο βάρος των χοίρων και, ως εκ τούτου, και των νωπών μηρών χοίρου που προορίζονται για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris»· οι πτυχές αυτές απαιτούν να υπάρχει η δυνατότητα διατήρησης των μηρών χοίρου σε περιβάλλοντα με χαμηλότερο επίπεδο υγρασίας προκειμένου να ξηρανθούν σωστά κατά τη διάρκεια της ωρίμασης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 3 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθενται οι λέξεις «και/ή εναλλακτική μέθοδος ταυτοποίησης ή μέθοδος ταυτοποίησης αντικατάστασης» στον τίτλο της ενότητας 3 του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι το σημείο 1 της ενότητας προβλέπει τη δυνατότητα χρήσης μεθόδων αντί ή σε συνδυασμό με την ανεξίτηλη σφραγίδα μελάνης ή την πυροσφραγίδα κατά την έναρξη της μεταποίησης ώστε να υποδεικνύεται το σφαγείο προέλευσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 3 σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προβλέπει τη δυνατότητα χρήσης μεθόδων που αντικαθιστούν ή χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με την ανεξίτηλη σφραγίδα μελάνης ή την πυροσφραγίδα κατά την έναρξη της μεταποίησης ώστε να υποδεικνύεται το σφαγείο προέλευσης.

Αιτιολόγηση: Η χρήση μεθόδων που αντικαθιστούν ή χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με τη σφραγίδα ανεξίτηλης μελάνης ή την πυροσφραγίδα που τοποθετείται από το σφαγείο καθιστά επίσης δυνατή τη χρήση άλλων εργαλείων παρακολούθησης και εντοπισμού, σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθενται οι λέξεις «και/ή εναλλακτική μέθοδος ταυτοποίησης ή μέθοδος ταυτοποίησης αντικατάστασης» στον τίτλο της ενότητας 4 του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι η ενότητα 3 του άρθρου 5 προβλέπει τη δυνατότητα χρήσης μεθόδων που αντικαθιστούν ή χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με την ανεξίτηλη σφραγίδα μελάνης ή την πυροσφραγίδα κατά την έναρξη της μεταποίησης ώστε να υποδεικνύεται το σφαγείο προέλευσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση μειώνει την ελάχιστη σχετική υγρασία στο στάδιο της προ-ξεκούρασης από 50 % σε 45 %.

Αιτιολόγηση: Η μείωση της ελάχιστης υγρασίας στους θαλάμους ψύξης κατά το στάδιο της προ-ξεκούρασης συνδέεται με την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης, η οποία ορίζεται πλέον σε 400 ημέρες, καθώς και με το αυξημένο βάρος των χοίρων και, ως εκ τούτου, και των νωπών μηρών χοίρου που προορίζονται για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris»· οι πτυχές αυτές απαιτούν να υπάρχει η δυνατότητα διατήρησης των μηρών χοίρου σε περιβάλλοντα με χαμηλότερο επίπεδο υγρασίας ώστε να βελτιστοποιηθεί η διαδικασία ξήρανσης και, παράλληλα, να διατηρηθούν αμετάβλητα τα χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Sauris».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 28

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η ελάχιστη σχετική υγρασία στο στάδιο της ξεκούρασης μειώνεται από 50 % σε 45 %.

Αιτιολόγηση: Η μείωση της ελάχιστης υγρασίας στους θαλάμους ψύξης κατά το στάδιο της ξεκούρασης συνδέεται με την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης, η οποία ορίζεται πλέον σε 400 ημέρες, καθώς και με το αυξημένο βάρος των χοίρων και, ως εκ τούτου, και των νωπών μηρών χοίρου που προορίζονται για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris»· οι πτυχές αυτές απαιτούν να υπάρχει η δυνατότητα διατήρησης των μηρών χοίρου σε περιβάλλοντα με χαμηλότερο επίπεδο υγρασίας ώστε να βελτιστοποιηθεί η διαδικασία ξήρανσης και, παράλληλα, να διατηρηθούν αμετάβλητα τα χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Sauris».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 29

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει τη δυνατότητα έκπλυσης των μηρών χοίρου πριν από το τέλος του σταδίου ξεκούρασης, σε περίπτωση επιφανειακών σχηματισμών κατά τη διάρκεια της αλάτισης και ως αποτέλεσμα της επακόλουθης μεταποίησης για την αφυδάτωση του κρέατος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί η ορθή διαδικασία όσον αφορά τα στάδια παραγωγής του «Prosciutto di Sauris»· η δυνατότητα έκπλυσης αποσκοπεί στην πρόληψη του σχηματισμού περιοχών που είναι ακανόνιστα ξηρές ή υπερβολικά υγρές λόγω επιφανειακών σχηματισμών ώστε η ωρίμαση να είναι ομοιογενής μέσω της κατάλληλης εσωτερικής αφυδάτωσης και ωρίμασης των μηρών χοίρου, μεταξύ άλλων με σκοπό την απόκτηση των χαρακτηριστικών που ορίζονται στην παράγραφο 2.2 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 30

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η μέγιστη θερμοκρασία του καπνιστηρίου αυξάνεται από 20 °C σε 22 °C.

Αιτιολόγηση: Αυτό καθιστά δυνατή τη βελτιστοποίηση της διαδικασίας υποκαπνισμού με βάση την προσεκτική αξιολόγηση του προϊόντος από τους μεταποιητές.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 31

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η μέγιστη θερμοκρασία στους θαλάμους ξήρανσης αυξάνεται από 20 °C σε 22 °C.

Αιτιολόγηση: Αυτό καθιστά δυνατή τη βελτιστοποίηση της διαδικασίας ξήρανσης, καθιστώντας δυνατή την ορθή ξήρανση του κρέατος, με βάση την προσεκτική αξιολόγηση του προϊόντος από τους μεταποιητές.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 32

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το ελάχιστο ποσοστό χοιρινού λίπους στο μείγμα που χρησιμοποιείται για τη δημιουργία της επικάλυψης μειώνεται από 60 % σε 48 %.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να προσαρμοστεί καλύτερα η σύνθεση του μείγματος που χρησιμοποιείται για την επικάλυψη στα χαρακτηριστικά του χοιρινού λίπους κατά τη δημιουργία μείγματος που προορίζεται για τη διαδικασία μεταποίησης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 33

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το μέγιστο ποσοστό αλεύρου σιτηρών στο μείγμα που χρησιμοποιείται για τη δημιουργία της επικάλυψης αυξάνεται από 25 % σε 50 %.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να προσαρμοστεί καλύτερα η σύνθεση του μείγματος που χρησιμοποιείται για την κρούστα στην κυρίαρχη χρήση αλεύρου ρυζιού από τους μεταποιητές· αυτό παρέχει τη δυνατότητα στους μεταποιητές να προσαρμόσουν το μείγμα στις λειτουργικές απαιτήσεις που απαιτούνται λόγω της συμπαγούς φύσης του αλεύρου ρυζιού.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 34

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το μέγιστο ποσοστό άλατος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο μείγμα για την επικάλυψη αυξάνεται από 1 σε 2 %.

Αιτιολόγηση: Η αύξηση του ποσοστού άλατος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποσκοπεί στη εξασφάλιση καλύτερου μικροβιολογικού ελέγχου, με αποτροπή των επιφανειακών αλλαγών και του σχηματισμού ρωγμών στην επικάλυψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι το προϊόν έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 35

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αναφέρει ότι η έκπλυση είναι προαιρετική και δεν είναι πλέον υποχρεωτική.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι κατάλληλη για να δοθεί η δυνατότητα στον μεταποιητή να αξιολογήσει την ανάγκη έκπλυσης του προϊόντος με βάση την κατάσταση των μηρών χοίρου, δεδομένου ότι, εάν είναι ήδη επαρκώς υγροί, η έκπλυση θα μπορούσε να ευνοήσει την ανάπτυξη επιβλαβών μυκήτων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 36

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το ελάχιστο ποσοστό χοιρινού λίπους στο μείγμα που χρησιμοποιείται για το στάδιο επάλειψης μειώνεται από 60 % σε 48 %.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να προσαρμοστεί καλύτερα η σύνθεση του μείγματος που χρησιμοποιείται για την επάλειψη στα χαρακτηριστικά του χοιρινού λίπους κατά τη δημιουργία μείγματος που προορίζεται για τη διαδικασία μεταποίησης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 37

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το μέγιστο ποσοστό αλεύρου σιτηρών στο μείγμα που χρησιμοποιείται για την επάλειψη αυξάνεται από 30 % σε 50 %.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να προσαρμοστεί καλύτερα η σύνθεση του μείγματος που χρησιμοποιείται για την επάλειψη στην κυρίαρχη χρήση αλεύρου ρυζιού από τους μεταποιητές· αυτό παρέχει τη δυνατότητα στους μεταποιητές να προσαρμόζουν τη σύνθεση του μείγματος στις λειτουργικές απαιτήσεις που απαιτούνται λόγω της συμπαγούς φύσης του αλεύρου ρυζιού.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 38

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το μέγιστο ποσοστό άλατος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο μείγμα αυξάνεται από 1 σε 2 %.

Αιτιολόγηση: Η αύξηση του ποσοστού άλατος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποσκοπεί στην εξασφάλιση καλύτερου μικροβιολογικού ελέγχου, με αποτροπή των επιφανειακών αλλαγών, ώστε να εξασφαλίζεται ότι διαρκεί περισσότερο κατά την περίοδο ωρίμασης, ακόμη και σε υγρά περιβάλλοντα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 39

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη που ορίζει ότι, μετά την επάλειψη, το χοιρομέρι πρέπει να υποβληθεί εκ νέου σε ωρίμανση.

Αιτιολόγηση: Η απαλοιφή αυτή είναι αναγκαία προκειμένου να αποσαφηνιστούν οι διατάξεις του άρθρου 5 ενότητα 4 σημείο 6 στοιχείο γ) σχετικά με τη χρήση χοιρινού λίπους κατά την ωρίμαση και να καταστεί δυνατή η επάλειψη του προϊόντος για αισθητικούς λόγους στο τέλος της ωρίμασης και πριν από τη διάθεση του προϊόντος προς κατανάλωση.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 40

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης για το «Prosciutto di Sauris» αυξάνεται από «δέκα μήνες» σε «400 ημέρες».

Αιτιολόγηση: Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης πρέπει να αυξηθεί ανάλογα με το αυξανόμενο βάρος των σφαγίων χοίρων και των νωπών μηρών χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris», ώστε να διασφαλιστεί ότι οι μηροί χοίρου ξηραίνονται και ωριμάζουν σωστά προκειμένου να επιτευχθούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Ειδικότερα, η χρήση ισορροπημένης διατροφής ευνοεί τη μυϊκή ανάπτυξη με επακόλουθη αύξηση του βάρους των χοίρων από τους οποίους λαμβάνονται οι μηροί για την παραγωγή του «Prosciutto di Sauris».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 41

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 4 σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το κριτήριο για τον υπολογισμό της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης «προσθέτοντας 10 ομοιογενείς περιόδους 30 ημερών στην ημέρα της πρώτης αλάτισης» αντικαθίσταται με το κριτήριο «αρχής γενομένης από την ημέρα της πρώτης αλάτισης».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να διευκρινιστεί η ημέρα από την οποία αρχίζει η περίοδος ωρίμασης, προς όφελος των μεταποιητών και των αρχών ελέγχου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 42

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 5 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθενται οι λέξεις «και/ή εναλλακτική μέθοδος ταυτοποίησης ή μέθοδος ταυτοποίησης αντικατάστασης» στον τίτλο της ενότητας 5 του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι το σημείο 1 προβλέπει τη δυνατότητα χρήσης άλλων μεθόδων που αντικαθιστούν ή συνδυάζονται με την ανεξίτηλη σφραγίδα μελάνης ή την πυροσφραγίδα για το λογότυπο της ΠΓΕ.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 43

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 5 σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η δυνατότητα χρήσης άλλων μεθόδων ταυτοποίησης που αντικαθιστούν ή συνδυάζονται με τη σφραγίδα μελάνης ή την πυροσφραγίδα για το λογότυπο της ΠΓΕ.

Αιτιολόγηση: Η χρήση μεθόδων που αντικαθιστούν ή χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με τη σφραγίδα ταυτοποίησης για το λογότυπο ΠΓΕ καθιστά επίσης δυνατή τη χρήση άλλων εργαλείων παρακολούθησης και εντοπισμού, σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 44

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 ενότητα 5 σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά την παραπομπή στο άρθρο 8 με παραπομπή στο άρθρο 7.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση έχει αμιγώς τυπικό χαρακτήρα και αφορά την οργάνωση των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος. Δεν είναι υποχρεωτικό να περιλαμβάνονται τα στοιχεία του οργανισμού ελέγχου κατά την έννοια του άρθρου 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. [Βλ. επίσης τροποποίηση αριθ. 45]

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 7

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 45

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου στο άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση: Αυτή η απαλοιφή αποτελεί αναγκαία επικαιροποίηση για την ευθυγράμμιση των προδιαγραφών προϊόντος με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, δεδομένου ότι δεν είναι πλέον υποχρεωτικό να περιλαμβάνονται τα στοιχεία του οργανισμού ελέγχου σύμφωνα με το άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. [Βλ. επίσης τροποποίηση αριθ. 44]

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 46

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση επαναριθμεί το άρθρο 8 σε άρθρο 7.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 47

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά το «8.1» με το «7.1» στην αρίθμηση των σημείων.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 48

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 ενότητα 2 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά το «8.2» με το «7.2» στην αρίθμηση των σημείων.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία δεδομένης της νέας διάρθρωσης των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 49

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 ενότητα 3 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το «8.3» από τον αριθμημένο κατάλογο.

Αιτιολόγηση: η αλλαγή έχει αμιγώς τυπικό χαρακτήρα και διορθώνει ένα τυπογραφικό λάθος στον αριθμημένο κατάλογο, όπου το περιεχόμενο της παραγράφου 8.3 θα έπρεπε στην πραγματικότητα να περιλαμβάνεται στην παράγραφο 7.2.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 50

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 ενότητα 4 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά το «8.4» με το «7.3».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω της νέας δομής του άρθρου 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 51

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Η τροποποίηση απαιτεί η βάση του λογότυπου της ΠΓΕ στις ετικέτες, τη συσκευασία και τα σχέδια γραφικών να είναι τουλάχιστον 20 mm, με αναλογία βάσης/ύψους 1,5, αντικαθιστώντας τη διάταξη σύμφωνα με την οποία το μέγεθος του λογότυπου της ΠΓΕ έπρεπε να είναι τουλάχιστον 5 % και όχι μεγαλύτερο από το 10 % της συνολικής επιφάνειας του σχεδίου γραφικών.

Αιτιολόγηση: Η αλλαγή είναι αναγκαία για να εξασφαλιστεί ότι το μέγεθος του λογότυπου της ΠΓΕ δεν εμποδίζει τη συμπερίληψη των άλλων υποχρεωτικών πληροφοριών που προβλέπονται στους κανόνες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 52

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση αντικαθιστά το «8.5» με το «7.4».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω της νέας δομής του άρθρου 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 53

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η φράση «Κοινοτικό σύμβολο που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1726/98» αντικαθίσταται από τη φράση «Ενωσιακό σύμβολο ΠΓΕ που προβλέπεται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2025/26».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αποτελεί αναγκαία επικαιροποίηση ώστε να αντανακλώνται οι ισχύοντες κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως αναφέρονται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2025/26.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 54

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 ενότητα 5 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 4.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, η διατύπωση «προαιρετική» αντικαθίσταται με τη διατύπωση «υποχρεωτική» όσον αφορά την παρουσία του ενωσιακού συμβόλου ΠΓΕ στο σχέδιο γραφικών.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αποτελεί αναγκαία επικαιροποίηση βάσει των ισχυόντων κανόνων της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σύμφωνα με το άρθρο 37 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Prosciutto di Sauris»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Prosciutto di Sauris»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το Prosciutto di Sauris ΠΓΕ είναι αλατισμένο ωμό χοιρομέρι που έχει υποβληθεί σε υποκαπνισμό και ωρίμαση για διάστημα τουλάχιστον 400 ημερών, αρχής γενομένης από την ημέρα της πρώτης αλάτισης. Στο τέλος της περιόδου ωρίμασης, το «Prosciutto di Sauris» παρουσιάζεται ακέραιο, με κόκαλο αλλά χωρίς το πόδι. Η κρούστα έχει ομοιόμορφο καστανο-χρυσοκίτρινο χρώμα, με πορτοκαλί τόνους. Το ορατό άπαχο τμήμα έχει βαθυκόκκινο χρώμα. Η σύσταση είναι συμπαγής και ελαστική, ακόμη και στο κατακόρυφο τμήμα του τεμαχίου. Ένα ακέραιο «Prosciutto di Sauris» ΠΓΕ με κόκαλο έχει βάρος τουλάχιστον 8 kg, και το άπαχο κρέας είναι ροδοκόκκινο κατά τον τεμαχισμό. Το λίπος είναι καθαρό λευκό ή ροδόλευκο. Το άρωμα είναι λεπτό και η γεύση γλυκιά, με νότες καπνού.

Κατά τη διάθεσή του προς κατανάλωση, το προϊόν παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, τα οποία προσδιορίζονται από το κρέας που λαμβάνεται από τον δίδυμο μηριαίο μυ:

— περιεκτικότητα σε υγρασία: μεγαλύτερη από 57 % και μικρότερη από 65 % (το ποσοστό αναφέρεται στη μάζα της ποσότητας δοκιμής)

— περιεκτικότητα άλατος (χλωριούχου νατρίου): μεγαλύτερη από 4,5 % και μικρότερη από 6,2 % (το ποσοστό αναφέρεται στη μάζα της ποσότητας δοκιμής)

— δείκτης πρωτεόλυσης: μεγαλύτερος από 24 % και μικρότερος από 31 % [εκατοστιαία αναλογία των διαλυτών σε τριχλωροξικό οξύ (TCA) αζωτούχων κλασμάτων σε σχέση με τη συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο]

— ενεργότητα νερού: μικρότερη από 0,930.

Οι νωποί μηροί χοίρου λαμβάνονται από χοίρους που τεμαχίζονται τουλάχιστον εννέα μήνες και το πολύ δεκαπέντε μήνες μετά τη γέννησή τους. Οι νωποί μηροί χοίρου προέρχονται από σφάγια που ταξινομούνται ως «Η βαρέος τύπου», βάρους μεταξύ 110,1 και 180,0 kg, τα οποία ανήκουν στις κλάσεις U, R ή O του πίνακα της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την εμπορική ταξινόμηση των σφαγίων χοίρων.

Οι νωποί μηροί χοίρου πρέπει να έχουν ελάχιστο βάρος 12 kg και μέγιστο 17 kg.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής: αλάτιση, καθαρισμός, τοποθέτηση των πληροφοριών ιχνηλασιμότητας, προ-ξεκούραση, ξεκούραση, υποκαπνισμός, ξήρανση, ωρίμαση.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Prosciutto di Sauris» μπορεί να πωλείται ακέραιο με κόκαλο, χωρίς κόκαλο ή χωρίς κόκαλο και τεμαχισμένο σε μερίδες και τεμαχισμένο σε φέτες και προσυσκευασμένο. Εάν είναι χωρίς κόκαλο ή τεμαχισμένο σε μερίδες, είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος· εάν είναι τεμαχισμένο σε φέτες και προσυσκευασμένο, είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

Η αφαίρεση του οστού, ο τεμαχισμός σε μερίδες, ο τεμαχισμός σε φέτες και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στον δήμο Sauris ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος και να μην αλλοιώνονται τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Σε κάθε μηρό χοίρου τοποθετείται ανεξίτηλο σήμα μελάνης ή πυροσφραγίδα με ένδειξη της ημέρας, του μήνα (σε λατινικούς αριθμούς) και του έτους έναρξης της μεταποίησης, καθώς και ένδειξη του σφαγείου προέλευσης. Αντί της σφραγίδας αυτής ή σε συνδυασμό με αυτήν, επιτρέπεται η χρήση άλλων μεθόδων ταυτοποίησης που έχουν επικυρωθεί από τον οργανισμό ελέγχου, οι οποίες διασφαλίζουν και εγγυώνται την ιχνηλασιμότητα του «Prosciutto di Sauris».

Η ΠΓΕ «Prosciutto di Sauris» πρέπει να είναι στα ιταλικά και να τοποθετείται στην ετικέτα με χαρακτήρες ευκρινείς και ανεξίτηλους, σαφώς διακρινόμενους από κάθε άλλη ένδειξη που αναγράφεται στην ετικέτα· πρέπει να ακολουθείται απευθείας από την ένδειξη «Indicazione geografica protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) και/ή «IGP» (ΠΓΕ). Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού που δεν προβλέπεται ρητώς. Επιτρέπεται η χρήση αναφορών σε ονόματα, εταιρικές επωνυμίες ή εμπορικά σήματα, μόνο εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Το λογότυπο IGP/ΠΓΕ πρέπει να αναπαράγεται στις ετικέτες, στις συσκευασίες και στα σχέδια γραφικών σε όλα τα συσκευασμένα προϊόντα, με ελάχιστο μέγεθος 20 mm στη βάση και αναλογία βάσης/ύψους 1,5. Το λογότυπο ΠΓΕ αποτελείται από ένα μπλε ωοειδές σχήμα που περιβάλλεται από πράσινο χρώμα και η λέξη «Sauris» αναγράφεται με κίτρινο χρώμα, πάνω από το οποίο υπάρχουν το λευκό προφίλ ενός βουνού και δύο πράσινες ελάτες, ενώ από κάτω υπάρχουν δύο κύματα.





Η τοποθέτηση του ενωσιακού συμβόλου ΠΓΕ που προβλέπεται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2025/26 είναι υποχρεωτική.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το «Prosciutto di Sauris» ΠΓΕ παράγεται αποκλειστικά στον δήμο Sauris της αυτόνομης περιφέρειας Friuli Venezia Giulia.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☐ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Τα διακριτικά χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Sauris» είναι στενά συνδεδεμένα με την περιοχή παραγωγής, ιδίως με το ιδιαίτερο μικροκλίμα της κοιλάδας του Sauris και την τυπική τεχνική υποκαπνισμού των χοίρειων κρεάτων. Όσον αφορά την τοπογραφία της, η κοιλάδα του Sauris εμφανίζεται ως λεκάνη περιστοιχισμένη από βουνά, με προσανατολισμό από ανατολικά προς δυτικά και με βροχοπτώσεις κατά μέσο όρο πιο περιορισμένες σε σχέση με το υπόλοιπο τμήμα των Alpi Carniche και Alpi Giulie. Στην κοιλάδα σχηματίζονται αύρες που πνέουν κατά τη διάρκεια της ημέρας και κατά τη διάρκεια της νύχτας, λόγω του ιδιαίτερου προσανατολισμού τους, του συνδυασμού των ροών αέρα που προέρχονται από τα βουνά και από τον πυθμένα της κοιλάδας, της ειδικής πίεσης αέρα που καθορίζεται από ύψος άνω των 1 000 μέτρων και του σταθερού αλλά πολύ σπάνια ισχυρού ανέμου, ο οποίος επηρεάζεται επίσης από την παρουσία του ταμιευτήρα του Lago di Sauris. Αυτό δημιουργεί ειδικές υγροσκοπικές συνθήκες, οι οποίες είναι ιδανικές για τη μερική ξήρανση του «Prosciutto di Sauris» κατά τη διάρκεια της ωρίμασης. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας ωρίμασης, παράλληλα με τις φυσικές βιοχημικές διεργασίες που συνδέονται με τη δραστηριότητα των ενδογενών ενζύμων και προκαλούνται από την παρουσία αλατιού, παρατηρείται η ανάπτυξη στην επιφάνεια του προϊόντος μιας μικροχλωρίδας (ιδίως μούχλας), η οποία είναι φυσικά παρούσα στο περιβάλλον ωρίμασης. Σε αυτήν οφείλονται οι ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες που χαρακτηρίζουν το προϊόν. Ο αερισμός των θαλάμων ωρίμασης με δροσερά ρεύματα από το υψίπεδο του Lumiei είναι αυτός που προσδίδει στο «Prosciutto di Sauris» τη χαρακτηριστική γλυκιά γεύση του, λόγω της κατάλληλης δοσολογίας του αλατιού και της απουσίας οξείδωσης κατά την κατάσταση πάχυνσης. Κατά την έννοια αυτήν, η παραγωγή του «Prosciutto di Sauris» εξαρτάται στενά από τις περιβαλλοντικές (κλιματικές) και βιολογικές συνθήκες (μικροχλωρίδα) της περιοχής. Στο μοναδικό μικροκλίμα προστίθεται η παραδοσιακή τεχνογνωσία στη διατήρηση των κρεάτων με αλάτιση και υποκαπνισμό. Η έκθεση στον καπνό, τέχνη την οποία εισήγαγαν οι πρώτοι άποικοι, προσδίδει στα κρέατα που υποβάλλονται σε αυτήν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ειδικά όσον αφορά το χρώμα και ιδίως το άρωμα και τη γεύση. Για τον υποκαπνισμό του Prosciutto di Sauris χρησιμοποιείται ακόμη και σήμερα το ξύλο οξιάς από τα άλση της περιοχής, του οποίου ο καπνός προσδίδει λεπτή αρωματική γεύση και άρωμα με ελαφρές, λεπτές και διακριτικές νότες, στοιχεία που χαρακτηρίζουν το συγκεκριμένο προϊόν που φέρει την ΠΓΕ. Επιπλέον, η τοπική παράδοση του συνδυασμού αλατιού και καπνού —που συνδυάζει το γερμανικό έθιμο του υποκαπνισμού με τη χρήση αλατιού για τη διατήρηση του κρέατος, το οποίο είναι πιο σύνηθες νότια των Άλπεων— συμβάλλει στη δημιουργία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Prosciutto di Sauris», του οποίου το άρωμα και η γεύση ενισχύονται από μια νότα καπνού.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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