C/2026/4916

21.9.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4916)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Prosciutto di Sauris“

ELi viitenumber: KGT-IT-0512-AM01 – 23.6.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Prosciutto di Sauris“ tootespetsifikaadi muudatused ei ole liidu tasandi muudatused ega vasta määruse (EL) 2024/1143 artiklis 24 sätestatud kriteeriumidele, st

— ei muudeta nimetust ega nimetuse kasutust;

— ei ole ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga; või

— nendest ei tulene täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega pikendatakse toote „Prosciutto di Sauris“ minimaalset laagerdumisperioodi kümnelt kuult 400 päevani.

Põhjus: minimaalset laagerdumisperioodi tuleb pikendada vastavalt searümpade ja toote „Prosciutto di Sauris“ tootmiseks kasutatavate värskete reietükkide kaalu suurenemisele, et tagada reietükkide nõuetekohane kuivamine ja laagerdumine, mis on vajalik toote omaduste saavutamiseks. Eelkõige soodustab tasakaalustatud sööt lihaste arengut, mille tulemusel suureneb sigade kaal, kellelt pärit reietükke kasutatakse toote „Prosciutto di Sauris“ valmistamiseks.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.3 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse toote „Prosciutto di Sauris“ laagerdumisperioodi lõpu miinimumkaalu 7,5 kg-lt 8,0 kg-le.

Põhjus: muudatus on vajalik sigade ja seega toote „Prosciutto di Sauris“ tootmiseks kasutatavate värskete reietükkide kaalu suurenemise tõttu. Tasakaalustatud sööt soodustab lihaste arengut, mille tulemusel suureneb sigade kaal, kellelt pärit reietükke kasutatakse toote „Prosciutto di Sauris“ valmistamiseks.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega sätestatakse, et toote „Prosciutto di Sauris“ füüsikalised ja keemilised omadused „määratakse kindlaks reie kakspealihase põhjal“.

Põhjus: muudatus on vajalik, et üheselt täpsustada toote konkreetne osa, mille põhjal tuleb kindlaks määrata toote „Prosciutto di Sauris“ omadused – see hõlbustab ka tootespetsifikaadis sätestatud parameetrite kontrollimist.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse maksimaalset niiskusesisaldust vähem kui 64 %-lt vähem kui 65 %-le ja lisatakse minimaalne niiskusesisaldus üle 57 %, täpsustades, et see protsent viitab katsekoguse massile.

Põhjus: muudatusega määratakse muu hulgas kontrolli eesmärgil täpselt kindlaks toote „Prosciutto di Sauris“ puhul vastuvõetav niiskusesisalduse vahemik. 57 % miinimumväärtuse lisamine tagab ühetaolised tootmistingimused, millega välditakse olukorda, kus toode „Prosciutto di Sauris“ kuivab madala niiskusesisalduse tõttu liigselt, mistõttu artiklites 2.2, 2.4 ja 2.5 osutatud organoleptilised omadused muutuvad.

Maksimaalse väärtuse tõstmisega 64 %-lt 65 %-le püütakse parandada toote „Prosciutto di Sauris“ organoleptilisi omadusi, võttes arvesse ka soola (naatriumkloriidi) sisalduse vähendamist kooskõlas (muu hulgas) Maailma Terviseorganisatsiooni toitumissoovitustega, mille kohaselt tuleks järgida vähendatud soolasisaldusega toitumist.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse soola (kloriidide) ja niiskuse suhte näitaja näitajaga „soola protsent lõpptoote massist“, täpsustades, et kõnealune koostisosa on „naatriumkloriid“ ja et see protsent viitab katsekoguse massile.

Põhjus: soola (naatriumkloriidi) protsendi kasutamine võimaldab soolasisalduse määramisel suuremat täpsust võrreldes varem nõutud soola (kloriidide) ja niiskuse suhtega.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse „protsentuaalne koostis“, mis on suurem kui 7,2 ja väiksem kui 11,2, soolasisaldusega, mis on suurem kui 4,5 ja väiksem kui 6,2, täpsustades, et see protsent viitab katsekoguse massile.

Põhjus: muudatusega määratakse täpselt kindlaks soola (määratletud naatriumkloriidina) koguse protsentuaalne vahemik, mis peab olema lõpptootes selle tarbimisse lubamise ajal. Lisatud väärtused vastavad tootes „Prosciutto di Sauris“ esinevatele soolakogustele, mis aitavad kaasa toote organoleptiliste omaduste kindlaksmääramisele, nagu on märgitud artiklites 2.2, 2.4 ja 2.5. Soola (naatriumkloriidi) protsentuaalne sisaldus lõpptootes vastab nii tootespetsifikaadis sätestatud omadustele kui ka muu hulgas Maailma Terviseorganisatsiooni toitumissoovitustele, mille kohaselt tuleks soolasisaldust meie toidus vähendada.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse valguga seotud näitaja proteolüüsiindeksiga seotud näitajaga, mis on vahemikus üle 24 % ja alla 31 %, täpsustades, et koostist väljendatakse trikloroäädikhappes lahustuva lämmastiku protsendina üldlämmastikust.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest proteolüüsiindeks on seotud reietükkide laagerdumisega ja selle protsessi kvaliteediga, erinevalt valgusisaldusest, mis võib varieeruda ka muude tegurite tõttu kui reietükkide laagerdumine ja selle protsessi kvaliteet, näiteks sigade sööda ja geneetiliste omaduste tõttu. Proteolüüsiindeksi lubatud vahemik tagab tootele „Prosciutto di Sauris“ iseloomuliku tihke ja elastse konsistentsi, nagu on sätestatud tootespetsifikaadi artiklis 2.2.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse toote „Prosciutto di Sauris“ füüsikalis-keemilised omadusena vee aktiivsus, mis on kuni 0,930.

Põhjus: vee aktiivsuse nõude lisamine võimaldab hinnata tootes sisalduvat sidumata vett, st sellistes tingimustes olevat vett, mis võivad põhjustada kvaliteedi halvenemist, näiteks soovimatuid keemilisi reaktsioone, sealhulgas lipiidide oksüdeerumist ja patogeensete mikroorganismide ülemäärast kasvu. Muudatus aitab tagada, et reietükid on nõuetekohaselt ja ühtlaselt laagerdunud.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 2 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.7, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja tootespetsifikaadi punkti 2.7 esimene taane.

Põhjus: selle taande väljajätmine on vajalik, kuna tootespetsifikaadi punktis 2.6 esitatud keemiliste ja füüsikaliste omaduste (sool, niiskus, proteolüüs ja vee aktiivsus) muutmine muudab väljajäetava taande sisu üleliigseks. [Vt muudatused 4, 5, 6, 7 ja 8]

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 10

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse tooraine geneetilist päritolu, märkides ära kõik võimalikud lubatud geneetilised kombinatsioonid nii isaste kui ka emaste aretusloomade puhul.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse tõugude ristamise lubatud kombinatsioonid. Mõlemast soost aretuslooma tõu ja geneetilise tüübi hindamine on oluline selleks, et säilitada suurekaaluliste sigade omadused, eelkõige seoses kokkusobivuse hindamisega Itaalia tõuraamatu kolme võrdlustõuga, mis on mõeldud suurekaaluliste sigade tootmiseks.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 11

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tabel, mis selgitab sigade suhtes kehtivaid geneetilisi nõudeid, näidates ära lubatud ja lubamatud tõukombinatsioonid.

Põhjus: tabeli lisamine pakub suuremat selgust ainuvõimalike geneetiliste ristamiskombinatsioonide määratlemisel.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 12

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse viide põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeeriumi heakskiidetud geneetiliste tüüpide loetelule.

Põhjus: viide loetelu avaldamisele ja ajakohastamisele võimaldab tooteahelat tõhusamalt jälgida.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 13

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega kaotatakse sõnaselge keeld kasutada tõugudesse Belgia Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc ja Spotted Poland kuuluvaid tõupuhtaid loomi.

Põhjus: muudatus on asjakohane, kuna nende tõugude kasutamise keeld ilmneb selgelt lubatud geneetiliste omaduste ümbersõnastamisest, sealhulgas lisatud tabelist.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 14

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse kriteerium, mille kohaselt peab keskmine eluskaal partii kohta olema 160 kg ± 10 % (st vahemikus 144–176 kg), kriteeriumiga, mille kohaselt peab iga searümba kaal olema vahemikus 110,1–180,0 kg.

Põhjus: eluskaalu väljajätmine ja iga rümba kaalu kriteeriumi lisamine võimaldavad täpsemalt kontrollida, et iga tapetud siga vastab sätestatud nõuetele, sest tegemist on läbipaistvama, täpsema, sihipärasema ja üldiselt parema meetodiga. Sea kaalu suurendamine on seotud valitseva suundumusega seakasvatuses, mis on tingitud sigade paremate geneetilistest omadustest, loomade paranenud heaolust ja paremast söötmisest.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 15

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse viited määrusele (EMÜ) nr 3220/84, komisjoni 8. juuni 2001. aasta otsusele 2001/468/EÜ ja ministri 11. juuli 2002. aasta dekreedile viidetega kehtivatele ELi õigusaktidele.

Põhjus: muudatus on vajalik, kuna väljajäetud õiguslikud viited ei ole enam asjakohased ja muudatusega viiakse tekst vastavusse searümpade liigitust käsitlevate kehtivate ELi õigusaktidega.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 16

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse mõiste „keskmine lihakusklass“ viitega searümpade kaubandusliku liigitussüsteemi lihakusklassidele „U“, „R“ ja „O“.

Põhjus: muudatus on vajalik, et täpsustada, millistesse lihakusklassidesse peavad kuuluma toote „Prosciutto di Sauris“ tootmise tooraineks olevad rümbad, ning muudatusest saavad kasu nii ettevõtjad kui ka kontrollisüsteem.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 17

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse säte, et andmed iga rümba kaalu ja klassifitseerimise kohta tuleb registreerida tapmise ajal.

Põhjus: muudatusega täpsustatakse, millal tuleks kaal ja klassifikatsioon registreerida, et hõlbustada kaalu ja klassifitseerimise kontrollimist.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 18

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse värske reietüki miinimumkaalu 11 kg-lt 12 kg-le.

Põhjus: muudatus on vajalik, kuna kasvatatavate sigade ja nende rümpade kaal suureneb, mis on seotud praeguse suundumusega seakasvatuses ning tuleneb parematest geneetilistest omadustest, loomade heaolust ja söödast.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 19

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse toote „Prosciutto di Sauris“ valmistamiseks kasutatava värske reietüki maksimaalne kaal 17 kg.

Põhjus: muudatuse põhjuseks on vajadus kehtestada värskete reietükkide maksimaalne kaal, et saada sinki traditsioonilisel viisil kooskõlas toote „Prosciutto di Sauris“ tootmiseks kasutatavate searümpade tavapärase kasvu, õige arengu ja hea kvaliteediga.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 20

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega pikendatakse tähtaega, mille jooksul tuleb toote „Prosciutto di Sauris“ tootmiseks ette nähtud värsked reietükid tarnida töötlejale, kolmelt päevalt viiele päevale alates tapmispäeva keskööst.

Põhjus: muudatus on vajalik seoses logistiliste nõuetega, mis on seotud tootmispiirkonnaga, mis on raskesti ligipääsetav mägine ala. Selles võetakse arvesse tapamajade jahutusseadmete ja transpordivahendite tõhususe paranemist, mis võimaldab hoida järgmises tootmisetapis, st esmasel soolamisel õiget ja ühtlast temperatuuri.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 21

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 2, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega pikendatakse tähtaega, mille jooksul tuleb värskeid reietükke töödelda, asendades tähtaja „tarnimisele järgneval päeval“ tähtajaga „kuue päeva jooksul pärast tapmist“.

Põhjus: muudatus võimaldab töötlejatel töötada tõhusamalt, mida hõlbustavad tõhusamad jahutusseadmed, ning sellega täpsustatakse tähtaega, mille jooksul tuleb reietükke pärast sea tapmist töödelda, kooskõlas nende päevade arvu suurendamisega, mille jooksul tuleb reietükid töötlemisettevõttesse tarnida. [Vt muudatus 20]

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 22

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 2, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega vähendatakse maksimaalset jahutustemperatuuri + 7 °C-lt + 5 °C-le.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest jahutusruumis lubatud maksimaalse temperatuuri alandamine võimaldab paremini kontrollida mikroobide kasvu tooraines.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 23

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 2 punkti 2, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega vähendatakse jahutusruumis lubatud õhuniiskuse miinimummäära 75 %-lt 65 %-le.

Põhjus: minimaalse niiskusesisalduse vähendamine on seotud minimaalse laagerdumisperioodiga, mis on nüüd 400 päeva, ning sigade ja seega ka toote „Prosciutto di Sauris“ tootmiseks ette nähtud värskete reietükkide kaalu suurenemisega; need aspektid nõuavad võimalust hoida reietükke vähem niiskes keskkonnas, et need laagerdumise ajal korralikult kuivaksid.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 24

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 3 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 3 pealkirja sõnad „ja/või alternatiivne või asendav identifitseerimismeetod“.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest selle lõike punktis 1 on ette nähtud võimalus kasutada päritolutapamaja tähistamiseks kustutamatu tindiga templi või põletusmärgi asemel või koos nendega muid meetodeid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 25

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 3 punkti 1 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette võimalus kasutada päritolutapamaja tähistamiseks kustutamatu tindiga templi või põletusmärgi asemel või koos nendega muid meetodeid.

Põhjus: selliste meetodite kasutamine, millega asendatakse tapamaja kasutatud kustutamatu tindiga tempel või põletusmärk või mida kasutatakse koos sellise templi või põletusmärgiga, võimaldab kasutada ka muid tuvastamis- ja jälgimisvahendeid kooskõlas tehnoloogia arenguga.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 26

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 4 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 pealkirja sõnad „ja/või alternatiivne või asendav identifitseerimismeetod“.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest artikli 5 lõikes 3 on ette nähtud võimalus kasutada päritolutapamaja tähistamiseks kustutamatu tindiga templi või põletusmärgi asemel või koos nendega muid meetodeid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 27

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 2, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega vähendatakse eelstabiliseerimise etapis suhtelise õhuniiskuse miinimummäära 50 %-lt 45 %-le.

Põhjus: minimaalse niiskusesisalduse vähendamine jahutusruumides eelstabiliseerimise etapis on seotud minimaalse laagerdumisperioodiga, mis on nüüd 400 päeva, ning sigade ja seega ka toote „Prosciutto di Sauris“ tootmiseks ette nähtud värskete reietükkide kaalu suurenemisega; need aspektid nõuavad võimalust hoida reietükke vähem niiskes keskkonnas, et optimeerida kuivamisprotsessi, säilitades samal ajal toote „Prosciutto di Sauris“ omadused.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 28

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 3, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega vähendatakse stabiliseerimisetapis suhtelise õhuniiskuse miinimummäära 50 %-lt 45 %-le.

Põhjus: minimaalse niiskusesisalduse vähendamine jahutusruumides stabiliseerimisetapis on seotud minimaalse laagerdumisperioodiga, mis on nüüd 400 päeva, ning sigade ja seega ka toote „Prosciutto di Sauris“ tootmiseks ette nähtud värskete reietükkide kaalu suurenemisega; need aspektid nõuavad võimalust hoida reietükke vähem niiskes keskkonnas, et optimeerida kuivamisprotsessi, säilitades samal ajal toote „Prosciutto di Sauris“ omadused.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 29

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 3, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus pesta reietükke enne stabiliseerimisetapi lõppu, kui soolamise käigus ja hilisema liha veetustamiseks töötlemise tulemusena on tekkinud pinnamoodustused.

Põhjus: muudatus on vajalik, et tagada toote „Prosciutto di Sauris“ tootmisetappides õige menetlus; pesemisvõimaluse eesmärk on vältida pinnamoodustiste tõttu ebaühtlaselt kuivade või ülemäära niiskete alade tekkimist, et soodustada ühtlast laagerdumist reietükkide nõuetekohase sisemise veetustamise ja laagerdamise abil, sealhulgas tootespetsifikaadi artiklis 2.2 nimetatud omaduste saavutamiseks.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 30

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 4, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega tõstetakse suitsutusruumis maksimaalset temperatuuri 20 °C-lt 22 °C-le.

Põhjus: see võimaldab suitsutamist optimeerida, tuginedes toote hoolikale hindamisele töötlejate poolt.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 31

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega tõstetakse kuivatusruumides maksimaalset temperatuuri 20 °C-lt 22 °C-le.

Põhjus: see võimaldab kuivatamist optimeerida, mis võimaldab lihal õigesti kuivada, tuginedes toote hoolikale hindamisele töötlejate poolt.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 32

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega vähendatakse kattekihi valmistamiseks kasutatavas segus searasva minimaalset protsenti 60 %-lt 48 %-le.

Põhjus: muudatus on vajalik, et kohandada kattekihi jaoks kasutatava segu koostist paremini searasva omadustega, valmistades töötlemistoimingule kohandatud segu.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 33

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse kattekihi valmistamiseks kasutatavas segus teraviljajahu maksimaalset protsenti 25 %-lt 50 %-le.

Põhjus: muudatus on vajalik, et kohandada kattekihi jaoks kasutatava segu koostist paremini asjaoluga, et töötlejad kasutavad valdavalt riisijahu; see võimaldab töötlejatel kohandada segu struktuuri kasutusnõuetele, mis on vajalikud riisijahu kompaktsuse tõttu.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 34

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse kattekihi valmistamiseks kasutatavas segus soola maksimaalset protsenti 1 %-lt 2 %-le.

Põhjus: kasutatava soola osakaalu suurendamise eesmärk on tagada parem mikrobioloogiline kontroll, vältides kattekihis pindmisi muutusi ja pragusid, et tagada selle pikem kestvus.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 35

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6 alapunkti b, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega täpsustatakse, et pesemine on vabatahtlik ega ole enam kohustuslik.

Põhjus: muudatus on asjakohane, et võimaldada töötlejal hinnata toote pesemise vajadust reietükkide seisukorra alusel, võttes arvesse asjaolu, et kui reietükid on juba piisavalt niisked, võib pesemine soodustada kahjuliku hallituse teket.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 36

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega vähendatakse rasvaga määrimise etapis kasutatavas segus searasva minimaalset protsenti 60 %-lt 48 %-le.

Põhjus: muudatus on vajalik, et kohandada rasvaga määrimiseks kasutatava segu koostist paremini searasva omadustega, valmistades töötlemistoimingule kohandatud segu.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 37

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse rasvaga määrimiseks kasutatavas segus teraviljajahu maksimaalset protsenti 30 %-lt 50 %-le.

Põhjus: muudatus on vajalik, et kohandada rasvaga määrimiseks kasutatava segu koostist paremini asjaoluga, et töötlejad kasutavad valdavalt riisijahu; see võimaldab töötlejatel kohandada segu struktuuri kasutusnõuetele, mis on vajalikud riisijahu kompaktsuse tõttu.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 38

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega suurendatakse segus soola maksimaalset protsenti 1 %-lt 2 %-le.

Põhjus: kasutatava soola osakaalu suurendamise eesmärk on tagada parem mikrobioloogiline kontroll, vältides pindmisi muutusi, et tagada pikem kestvus laagerdumisperioodi jooksul, isegi niiskes keskkonnas.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 39

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja säte, mis näeb ette, et pärast rasvaga määrimist tuleb sink uuesti laagerduma panna.

Põhjus: see väljajätmine on vajalik, et täpsustada artikli 5 lõike 4 punkti 6 alapunkti c sätteid, mis käsitlevad searasva kasutamist laagerdumise ajal, ning võimaldada toodet esteetilistel põhjustel rasvaga määrida laagerdumise lõpus ja enne toote tarbimisse lubamist.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 40

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega pikendatakse toote „Prosciutto di Sauris“ minimaalset laagerdumisperioodi kümnelt kuult 400 päevani.

Põhjus: minimaalset laagerdumisperioodi tuleb pikendada vastavalt searümpade ja toote „Prosciutto di Sauris“ tootmiseks kasutatavate värskete reietükkide kaalu suurenemisele, et tagada reietükkide nõuetekohane kuivamine ja laagerdumine, mis on vajalik toote omaduste saavutamiseks. Eelkõige soodustab tasakaalustatud sööt lihaste arengut, mille tulemusel suureneb sigade kaal, kellelt pärit reietükke kasutatakse toote „Prosciutto di Sauris“ valmistamiseks.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 41

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 4 punkti 6 ja koonddokumendi punkti 4.2.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse minimaalse laagerdumisperioodi arvestamise kriteerium „lisades esimesele soolamispäevale kümme katkematut 30päevast perioodi“ kriteeriumiga „alates esimesest soolamispäevast“.

Põhjus: muudatus on vajalik, et täpsustada töötlejate ja kontrolliasutuste jaoks kuupäeva, millest alates algab laagerdumisperiood.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 42

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 5 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 5 pealkirja sõnad „ja/või alternatiivne või asendav identifitseerimismeetod“.

Põhjus: muudatus on vajalik, sest punktis 1 on ette nähtud võimalus kasutada kaitstud geograafilise tähise logo pealekandmiseks kustutamatu tindiga templi või põletusmärgi asemel või koos nendega muid meetodeid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 43

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 5 punkti 1 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega lisatakse võimalus kasutada kaitstud geograafilise tähise logo pealekandmiseks tinditempli või põletusmärgi asemel või koos nendega muid identifitseerimismeetodeid.

Põhjus: selliste meetodite kasutamine, millega asendatakse kaitstud geograafilise tähise logo pealekandmiseks kasutatud identifitseeriv tempel või mida kasutatakse koos sellise templiga, võimaldab kasutada ka muid tuvastamis- ja jälgimisvahendeid kooskõlas tehnoloogia arenguga.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 5 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 44

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 5 punkti 3, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse viide artiklile 8 viitega artiklile 7.

Põhjus: muudatus on puhtformaalne ja on seotud tootespetsifikaadi artiklite korraldusega. Kontrolliasutuse andmete esitamine määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 tähenduses ei ole kohustuslik. [Vt ka muudatus 45]

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 7 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 45

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse välja kontrolliasutust käsitlev säte tootespetsifikaadi artiklis 7.

Põhjus: muudatus on vajalik ajakohastus, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate ELi õigusaktidega, kuna määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 kohaselt ei ole kontrolliasutuse andmete lisamine enam kohustuslik. [Vt ka muudatus 44]

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 46

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega muudetakse artikli 8 numbrit, nii et sellest saab artikkel 7.

Põhjus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artiklite uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 47

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 punkti 1, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse number 8.1 numbriga 7.1.

Põhjus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artiklite uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 48

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 punkti 2, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse number 8.2 numbriga 7.2.

Põhjus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artiklite uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 49

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 punkti 3, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega jäetakse nummerdatud loetelust 8.3 välja.

Põhjus: muudatus on puhtformaalne ja sellega parandatakse tüpograafiline viga nummerdatud loetelus, kus punkti 8.3 sisu tuleks tegelikult lisada punkti 7.2.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 50

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 punkti 4, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse number 8.4 numbriga 7.3.

Põhjus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artikli 7 uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 51

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 punkti 4 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega nähakse ette, et kaitstud geograafilise tähise logo laius peab märgisel, pakendil ja graafilisel kujutisel olema vähemalt 20 mm, kusjuures laiuse ja kõrguse suhe peab olema 1,5, asendades sätte, mille kohaselt ei tohi kaitstud geograafilise tähise logo suurus olla väiksem kui 5 % ega suurem kui 10 % graafilise kujutise kogupinnast.

Põhjus: muudatus on vajalik tagamaks, et kaitstud geograafilise tähise logo suurus ei takista muu normides sätestatud kohustusliku teabe lisamist.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 52

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 punkti 5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse number 8.5 numbriga 7.4.

Põhjus: muudatus on vajalik, et võtta arvesse tootespetsifikaadi artikli 7 uut liigendust.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 53

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 punkti 5 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse sõnad „määruses (EÜ) nr 1726/98 sätestatud ühenduse sümbol“ sõnadega „rakendusmääruses (EL) 2025/26 sätestatud liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol“.

Põhjus: muudatus on vajalik ajakohastus, et kajastada kehtivaid ELi norme, mis on sätestatud rakendusmääruses (EL) 2025/26.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikli 8 muutmine

Kirjeldus

Muudatus 54

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 punkti 5 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus: muudatusega asendatakse sõna „vabatahtlik“ sõnaga „kohustuslik“ seoses liidu kaitstud geograafilise tähise sümboli esitamisega graafilisel kujutisel.

Põhjus: muudatus on vajalik ajakohastus vastavalt kehtivatele ELi normidele, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artiklis 37.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Prosciutto di Sauris“

ELi viitenumber: KGT-IT-0512-AM01 – 23.6.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Prosciutto di Sauris“ (KGT) on soolatud toorsink, mida on suitsutatud ja laagerdatud vähemalt 400 päeva alates esimesest soolamispäevast. Laagerdumisperioodi lõpus pakutakse toodet „Prosciutto di Sauris“ tervena, koos kondiga, kuid ilma jalaosata. Kamar on ühtlase kreeka pähkli kuldse värvusega, millel on oranž toon. Nähtav taiosa on tumepunase värvusega. Konsistents on tihke ja elastne, sealhulgas lõikepinna vertikaalses osas. Koos kondiga on terve kaitstud geograafilise tähisega toote „Prosciutto di Sauris“ kaal vähemalt 8 kg ja lõikepinnal on tailiha roosakaspunane. Pekk on puhas valge või roosakasvalge. Lõhn on õrn ja maitse magus, suitsuse varjundiga.

Tarbimisse lubamisel on tootel järgmised füüsikalis-keemilised omadused, mis määratakse kindlaks reie kakspealihase põhjal:

— niiskusesisaldus: üle 57 %, kui alla 65 % (protsent viitab katsekoguse massile);

— soola (naatriumkloriidi) sisaldus: üle 4,5 %, kui alla 6,2 % (protsent viitab katsekoguse massile);

— proteolüüsiindeks: üle 24 %, kuid alla 31 % (trikloroäädikhappes lahustuv lämmastik protsendina üldlämmastikust);

— vee aktiivsus: väiksem kui 0,930.

Värsked reietükid on pärit sigadelt, kes on tapetud mitte vähem kui üheksa kuud, kuid mitte rohkem kui viisteist kuud pärast sündi. Värsked reietükid on pärit rümpadest, mis on klassifitseeritud kategooriasse „H – raske“, st et rümba kaal on vahemikus 110,1–180,0 kg, ja kuuluvad Euroopa Liidu searümpade kaubandusliku klassifitseerimissüsteemi tabelis kategooriasse U, R või O.

Värsked reietükid peavad kaaluma vähemalt 12 kg, kuid mitte üle 17 kg.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Määratletud geograafilises piirkonnas peavad toimuma järgmised tootmisetapid: soolamine, korrastamine, jälgitavusteabe paigaldamine, eelstabiliseerimine, stabiliseerimine, suitsutamine, kuivatamine, laagerdamine.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toodet „Prosciutto di Sauris“ võib müüa tervelt koos kondiga, konditustatult või konditustatult ja tükeldatult ning viilutatult ja eelpakendatult; konditustamise või tükeldamise korral pakendatakse toode vaakumpakendisse; viilutamise ja eelpakendamise korral pakendatakse toode vaakum- või gaaspakendisse.

Konditustamine, tükeldamine, viilutamine ja pakendamine peavad toimuma Saurise omavalitsusüksuses asuvates ruumides, et tagada toote jälgitavus ja kontroll ning mitte muuta toote omadusi.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Igale reietükile kantakse kustutamatu tindiga märk või põletusmärk, millele on märgitud töötlemise alustamise kuupäev, kuu (Rooma numbritega) ja aasta ning päritolutapamaja. Selle templi asemel või koos sellega on lubatud kasutada muid kontrolliasutuse valideeritud identifitseerimismeetodeid, mis tagavad toote „Prosciutto di Sauris“ jälgitavuse.

Kaitstud geograafiline tähis „Prosciutto di Sauris“ peab olema itaalia keeles ning esitatud märgistusel selgete ja kustutamatute tähtedega, mis eristuvad selgelt mis tahes muust märgistusel olevast tekstist; sellele peavad vahetult järgnema sõnad „Indicazione geografica protetta“ (kaitstud geograafiline tähis) ja/või „IGP“ (KGT). Keelatud on lisada kirjeldusi, mida ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Keelatud on lisada omadusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Lubatud on viidata ettevõtte nimele, ärinimele ja eraõiguslikule kaubamärgile, kui neil ei ole kiitvat tähendust ja need ei eksita tarbijat.

IGP/KGT logo peab olema kõigi pakendatud toodete etikettidel, pakenditel ja graafilistel kujutistel ning selle laius peab olema vähemalt 20 mm ning laiuse ja kõrguse suhe peab olema 1,5. Kaitstud geograafilise tähise logo koosneb sinisest ovaalist, mis on ümbritsetud rohelisega ja millele on kollasega kirjutatud sõna „Sauris“, mille kohal on mäe valge profiil ja kaks rohelist kuuske, all aga kaks lainet.





Rakendusmääruses (EL) 2025/26 sätestatud liidu KGT sümboli paigutamine tootele on kohustuslik.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega toodet „Prosciutto di Sauris“ toodetakse üksnes Friuli-Venezia Giulia autonoomse piirkonna Saurise omavalitsusüksuses.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb järgmisel:

☐ maine

☑ ettenähtud kvaliteet

☐ muud tunnused

Seose kokkuvõte

Toote „Prosciutto di Saurise“ iseloomulikud omadused on tihedalt seotud tootmispiirkonnaga, eelkõige Saurise oru erilise mikrokliimaga ja sealiha suitsutamise erilise meetodiga. Saurise org on oma topograafia poolest mägedest ümbritsetud nõgu, mis on ida-lääne suunaline ja kus sademete hulk on keskmiselt väiksem kui ülejäänud Karni ja Julia Alpides. Tulenevalt oru spetsiifilisest suunast, mägedest ja oru põhjast lähtuvate õhuvoolude koosmõjust, enam kui 1 000 meetri kõrgusel olevast õhurõhust ning tuulest, mis on püsiv, kuid väga harva tugev, ja mida mõjutab ka Lago di Saurise veehoidla lähedus, tekivad orus kerged tuuled, mis puhuvad päeval ülesmäge ja öösel allamäge. See loob erilised hügroskoopsed tingimused, mis sobivad toote „Prosciutto di Sauris“ osaliseks kuivamiseks laagerdumise ajal. Selle laagerdumisprotsessi käigus – paralleelselt looduslike biokeemiliste protsessidega, mis on seotud endogeensete ensüümide aktiivsusega ja mida mõjutab soola olemasolu – areneb toote pinnal välja laagerdumis-keskkonnas looduslikult esinev mikrofloora (eelkõige hallitus). Sellest tulenevad tootele iseloomulikud erilised organoleptilised omadused. Just laagerdusruumide ventilatsioon, mida iseloomustab kõrgel paiknevast Lumiei orust lähtuv jahe tõmbetuul, annab tootele „Prosciutto di Sauris“ iseloomuliku magusa maitse, mis tuleneb õigest soolaannusest ja rasvakihi oksüdatsiooni puudumisest. Sellest nähtub, et toote „Prosciutto di Sauris“ tootmine on rangelt seotud selle piirkonna keskkonna- (kliima) ja bioloogiliste (mikrofloora) tingimustega. See ainulaadne mikrokliima on ühendatud iidse traditsiooniga säilitada liha soola ja suitsu abil. Suitsutamine – s.o oskus, mida tutvustasid piirkonna esimesed asukad – annab töödeldud lihale erilised organoleptilised omadused, eriti selle lõhna ja maitse osas. Tänapäevalgi kasutatakse toote „Prosciutto di Sauris“ suitsutamiseks kohalikest metsadest pärit pöögipuitu, mille suits annab õrna ja aromaatse maitse ning kerge, õrna ja peene lõhna, mis on sellele kaitstud geograafilisele tähisele iseloomulikud. Lisaks aitab kohalik soola ja suitsu koos kasutamise traditsioon – kombineerides germaani suitsutamistava soola kasutamisega liha säilitamiseks, mis on tavalisem Alpidest lõuna pool – anda tootele „Prosciutto di Sauris“ organoleptilised omadused, milles suitsune varjund täiustab veelgi lõhna ja maitset.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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