C/2026/4916

21.9.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4916)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Prosciutto di Sauris”

EU-viitenumero: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Prosciutto di Sauris”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Prosciutto di Sauris” tuote-eritelmän muutokset eivät ole unionin muutoksia, koske ne eivät täytä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa esitettyjä kriteerejä, eli ne

— eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella Prosciutto di Sauris -kinkun vähimmäiskypsytysaikaa pidennetään kymmenestä kuukaudesta 400 päivään.

Perustelu: vähimmäiskypsytysaikaa on pidennettävä sianruhojen ja Prosciutto di Sauris -kinkun valmistuksessa käytettävien tuoreiden kinkkujen kasvavan painon mukaisesti, jotta varmistetaan, että kinkut kuivataan ja kypsytetään asianmukaisesti tuotteen ominaisuuksien saavuttamiseksi. Etenkin tasapainoinen ruokavalio suosii lihasten kehittymistä, mikä kasvattaa niiden sikojen painoa, joiden kinkkuja käytetään Prosciutto di Sauris -kinkun tuotantoon.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella nostetaan Prosciutto di Sauris -kinkun vähimmäispainoa 7,5 kilogrammasta 8 kilogrammaan kypsymisajan lopussa.

Perustelu: muutos on tarpeen sikojen ja sen myötä myös Prosciutto di Sauris -kinkun valmistuksessa käytettävien tuoreiden kinkkujen painon kasvun takia. Tasapainoinen ruokavalio suosii lihasten kehittymistä, mikä kasvattaa niiden sikojen painoa, joiden kinkkuja käytetään Prosciutto di Sauris -kinkun tuotantoon.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksessa todetaan, että Prosciutto di Sauris -kinkun fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet on määritettävä reisilihaksen perusteella.

Perustelu: muutos on tarpeen, jotta voidaan yksiselitteisesti selventää, minkä tuotteen osan perusteella Prosciutto di Sauris -kinkun ominaisuudet määritetään. Tämä helpottaa myös tuote-eritelmässä vahvistettujen parametrien tarkastamista.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella nostetaan enimmäiskosteuspitoisuus alle 64 prosentista alle 65 prosenttiin ja lisätään yli 57 prosentin vähimmäiskosteuspitoisuus siten, että prosenttiosuus viittaa näytteen massaan.

Perustelu: muutoksella vahvistetaan tarkasti Prosciutto di Sauris -kinkun hyväksyttävä kosteuspitoisuus, myös valvontaa varten. Lisäämällä 57 prosentin vähimmäisarvo taataan yhdenmukaiset tuotanto-olosuhteet ja vältetään tilanteet, joissa Prosciutto di Sauris -kinkku kuivuisi alhaisen kosteuspitoisuuden vuoksi liikaa, minkä seurauksena tuote-eritelmän 2.2, 2.4 ja 2.5 kohdassa tarkoitetut aistinvaraiset ominaisuudet muuttuisivat.

Nostamalla enimmäisarvoa 64 prosentista 65 prosenttiin pyritään parantamaan Prosciutto di Sauris -kinkun aistinvaraisia ominaisuuksia. Tässä yhteydessä otetaan myös huomioon suolapitoisuuden (natriumkloridi) vähentäminen muun muassa Maailman terveysjärjestön (WHO) ravitsemussuositusten mukaisesti. WHO suosittelee suolan vähentämistä ruokavaliosta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan suolan (kloridien) ja kosteuden suhdetta koskeva parametri suolan prosenttiosuuden ja valmiin tuotteen massan suhdetta koskevalla parametrilla sekä täsmennetään, että kyseinen ainesosa on natriumkloridi ja että prosenttiosuus viittaa näytteen massaan.

Perustelu: suolan (natriumkloridin) prosenttiosuuden käyttäminen mahdollistaa suolapitoisuuden tarkemman määrittämisen kuin aiemmin vaadittu suolan (kloridien) ja kosteuden välinen suhde.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan prosenttiosuus, joka on suurempi kuin 7,2 ja pienempi kuin 11,2, suolaprosentilla, joka on suurempi kuin 4,5 ja pienempi kuin 6,2. Siinä täsmennetään myös, että prosenttiosuus viittaa näytteen massaan.

Perustelu: muutoksessa määritetään tarkasti prosentteina vaihteluväli suolan (määritelty natriumkloridiksi) määrälle, joka lopputuotteessa on oltava, kun se luovutetaan kulutukseen. Lisätyt arvot vastaavat Prosciutto di Sauris -kinkun suolamääriä, jotka vaikuttavat tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien määrittämiseen tuote-eritelmän 2.2, 2.4 ja 2.5 kohdan mukaisesti. Lopputuotteen suolapitoisuus (natriumkloridi) prosentteina vastaa sekä tuote-eritelmässä vahvistettuja ominaisuuksia että muun muassa Maailman terveysjärjestön (WHO) ravitsemussuosituksia. WHO suosittelee suolan vähentämistä ruokavaliosta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan valkuaista koskeva parametri parametrilla, joka liittyy proteiinin hajoamisindeksiin yli 24 prosentin ja alle 31 prosentin vaihteluvälillä. Lisäksi sillä täsmennetään, että prosenttiosuus ilmaistaan trikloorietikkahappoon liukenevan typen prosenttiosuutena kokonaistyppipitoisuudesta.

Perustelu: muutos on tarpeen, koska proteiinin hajoamisindeksi on yhteydessä kinkkujen kypsymiseen ja kypsymisprosessin laatuun. Se on yhteydessä myös eri proteiinipitoisuuksiin, joiden vaihtelun syynä voivat olla myös muut tekijät kuin kypsyminen tai kinkkujen kypsymisen laatu, kuten ruokavalio tai sikojen geneettisten ominaisuudet. Proteiinin hajoamisindeksin hyväksyttävä vaihteluväli takaa, että Prosciutto di Sauris -kinkulla on sille ominainen kiinteä ja joustava koostumus tuote-eritelmän 2.2 kohdan mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella lisätään Prosciutto di Sauris -kinkulle vesiaktiivisuuden fysikaalis-kemiallinen ominaisuus, joka on enintään 0,930.

Perustelu: vesiaktiivisuutta koskevan vaatimuksen lisäämisen avulla voidaan arvioida tuotteessa olevaa sitoutumatonta vettä eli vettä olosuhteissa, jotka voivat johtaa laadun heikentymiseen. Tällaiset olosuhteet voivat johtua ei-toivotuista kemiallisista reaktioista, kuten rasvojen hapettumisesta tai patogeenisten mikro-organismien liiallisesta kasvusta. Muutoksen avulla varmistetaan, että kinkut kypsyvät oikein ja tasaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan

Kuvaus

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.7 kohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella poistetaan tuote-eritelmän 2.7 kohdan ensimmäinen luetelmakohta.

Perustelu: luetelmakohdan poistaminen on tarpeen, koska muutokset eritelmän 2.6 kohdassa esitettyihin kemiallisiin ja fysikaalisiin ominaisuuksiin – suolapitoisuuteen, kosteuteen, proteolyysiin ja vesiaktiivisuuteen – tekevät poistettavan luetelmakohdan sisällöstä tarpeettoman. [Ks. muutokset 4–8.]

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella täsmennetään raaka-aineen geneettistä alkuperää ja ilmoitetaan kaikki mahdolliset geneettiset yhdistelmät, jotka on sallittu sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten osalta.

Perustelu: muutoksella selvennetään sallittuja jalostusristeyksien yhdistelmiä. Molempien siitoseläinten rodun ja geneettisen tyypin arviointi on tärkeää, jotta voidaan säilyttää lihasioille tyypilliset ominaisuudet ja erityisesti arvioida yhteensopivuutta niiden lihasikojen tuotantoon tarkoitettujen kolmen perusrodun kanssa, jotka mainitaan Italian kantakirjajärjestelmässä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella lisätään taulukko, jossa selitetään sikoja koskevat geneettiset vaatimukset esittämällä sallitut ja kielletyt yhdistelmät.

Perustelu: lisätyssä taulukossa ilmoitetaan selvemmin ainoat mahdolliset geneettiset risteytysyhdistelmät.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella lisätään viittaus luetteloon, jossa esitetään maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön hyväksymät geneettiset tyypit.

Perustelu: viittaus julkaistuun luetteloon ja sen päivittämiseen mahdollistaa tuoteketjun tehokkaamman seurannan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella poistetaan kohta, jossa nimenomaisesti kielletään Belgian Landrace-, Hampshire-, Pietrain-, Duroc- ja Spotted Poland -rotuihin kuuluvien puhdasrotuisten eläinten käyttö.

Perustelu: muutos on perusteltu, sillä kyseisten rotujen käyttökielto käy selvästi ilmi sallittuja geneettisiä ominaisuuksia koskevan kohdan uudelleenmuotoilusta (ml. taulukko).

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan vaatimus 160 kilogramman eräkohtaisesta elopainosta plus tai miinus 10 prosenttia (eli 144–176 kilogrammaa) yksittäisen sianruhon painolla, joka on 110,1–180,0 kilogrammaa.

Perustelu: poistamalla elopainoa koskeva vaatimus ja lisäämällä yksittäisten ruhojen painoa koskeva vaatimus voidaan paremmin valvoa, että jokainen teurastettu sika täyttää tarvittavat vaatimukset. Kyseinen menetelmä on läpinäkyvämpi, tarkempi, kohdennetumpi ja yleisesti ottaen parempi. Sikojen painorajan nostaminen liittyy siankasvatuksen nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on seurausta geneettisten ominaisuuksien, eläinten hyvinvoinnin ja ravinnon parantumisesta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan viittaukset asetukseen (ETY) N:o 3220/84, 8. kesäkuuta 2001 tehtyyn komission päätökseen 2001/468/EY ja 11. heinäkuuta 2002 annettuun ministeriön asetukseen viittauksella voimassa olevaan Euroopan unionin lainsäädäntöön.

Perustelu: poistetut viittaukset koskevat lainsäädäntöä, joka ei ole enää voimassa, minkä vuoksi muutos on tarpeellinen ja sillä saatetaan teksti Euroopan unionin voimassa olevan sianruhojen luokittelua koskevan lainsäädännön mukaiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan ilmaisu ”jotka kuuluvat keskimäärin luokittelujärjestelmän keskiluokkiin” viittauksella sianruhojen kaupallisen luokitteluasteikon luokkiin U, R ja O.

Perustelu: muutos on tarpeen, jotta voidaan ilmoittaa tarkemmin ne luokat, joihin ruhojen on kuuluttava, jotta niitä voidaan käyttää Prosciutto di Sauris -kinkun raaka-aineena. Tästä on hyötyä sekä toimijoille että valvontajärjestelmälle.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella lisätään määräys, jonka mukaan yksittäisten ruhojen paino ja luokittelutiedot on kirjattava teurastushetkellä.

Perustelu: muutoksella ilmastaan tarkasti se ajankohta, jona paino ja luokittelu on kirjattava, jotta helpotetaan asiaan liittyviä tarkastuksia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella nostetaan tuoreen kinkun vähimmäispaino 11 kilogrammasta 12 kilogrammaan.

Perustelu: muutos on tarpeen kasvatettujen sikojen ja niiden ruhojen kasvavan painon vuoksi. Painon kasvu liittyy siankasvatuksen nykyiseen kehityssuuntaukseen, joka on seurausta geneettisten ominaisuuksien, eläinten hyvinvoinnin ja ravinnon parantumisesta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella lisätään Prosciutto di Sauris -kinkun tuotannossa tuoreelle kinkulle 17 kilogramman enimmäispaino.

Perustelu: muutoksen syynä on tarve vahvistaa tuoreille kinkuille enimmäispaino, jotta kinkkua saadaan perinteiseen tapaan Prosciutto di Sauris -kinkun valmistukseen käytettävien sianruhojen normaalin kasvun, oikean kehityksen sekä hyvän laadun mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella pidennetään Prosciutto di Sauris -kinkun tuotantoon tarkoitettujen tuoreiden kinkkujen jalostajalle toimittamista koskevaa määräaikaa kolmesta päivästä viiteen päivään teurastuspäivän keskiyöstä alkaen.

Perustelu: muutos on tarpeen tuotantoalueeseen liittyvien logististen vaatimusten vuoksi, sillä alue on vuoristoinen ja vaikeakulkuinen. Muutoksella otetaan huomioon teurastamoiden ja kuljetusvälineiden jäähdytysyksiköiden tehokkuuden paraneminen, mikä mahdollistaa oikean ja tasaisen lämpötilan säilyttämisen seuraavassa tuotantovaiheessa eli ensimmäisessä suolauksessa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella pidennetään tuoreiden kinkkujen jalostuksen määräaikaa toimitusta seuraavasta päivästä niin, että kinkut on jalostettava kuuden päivän kuluessa teurastuksesta.

Perustelu: muutoksen ansiosta ja tehokkaampien jäähdytysyksiköiden avulla jalostajat voivat työskennellä tehokkaammin. Muutoksella selvennetään määräaikaa, johon mennessä kinkut on jalostettava teurastuksen jälkeen, ja pidennetään määräaikaa, johon mennessä kinkut on toimitettava jalostuslaitokseen. [Ks. muutos 20.]

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella alennetaan korkeinta sallittua jäähdytyslämpötilaa +7 °C:sta +5 °C:seen.

Perustelu: muutos on tarpeen, koska jäähdytystilan korkeinta sallittua lämpötilaa alentamalla raaka-aineen mikrobikasvua voidaan hallita paremmin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 2 alakohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella alennetaan jäähdytystilan vähimmäiskosteutta 75 prosentista 65 prosenttiin.

Perustelu: vähimmäiskosteuden arvon alentaminen liittyy vähimmäiskypsytysaikaan, jonka pituudeksi on nyt vahvistettu 400 päivää, sekä sikojen ja näin ollen myös Prosciutto di Sauris -kinkun tuotantoon tarkoitettujen tuoreiden kinkkujen painon kasvuun. Tämä edellyttää mahdollisuutta säilyttää kinkkuja kuivemmissa ympäristöissä, jotta ne voidaan kuivata asianmukaisesti kypsytyksen aikana.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 3 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella lisätään tuote-eritelmän 5 kohdan 3 alakohdan otsikkoon sanat ”ja/tai vaihtoehtoinen tai korvaava tunnistusmenetelmä”.

Perustelu: muutos on tarpeen, koska 3 alakohdan 1 alakohdassa säädetään menetelmistä, joita voidaan käyttää teurastamon ilmoittamiseen käsittelyn alussa pysyvällä musteella tai polttamalla merkityn leiman sijasta tai yhdessä sen kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 3 alakohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella säädetään menetelmistä, joita voidaan käyttää teurastamon ilmoittamiseen käsittelyn alussa pysyvällä musteella tai polttamalla merkityn leiman sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Perustelu: teurastamossa käsittelyn alussa pysyvällä musteella tai polttamalla merkityn leiman sijasta tai yhdessä sen kanssa voidaan käyttää myös muita seuranta- ja jäljitysvälineitä teknologian kehityksen mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella lisätään tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan otsikkoon sanat ”ja/tai vaihtoehtoinen tai korvaava tunnistusmenetelmä”.

Perustelu: muutos on tarpeen, koska 5 kohdan 3 alakohdassa säädetään menetelmistä, joita voidaan käyttää teurastamon ilmoittamiseen käsittelyn alussa pysyvällä musteella tai polttamalla merkityn leiman sijasta tai yhdessä sen kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella alennetaan esilepovaiheen suhteellista vähimmäiskosteutta 50 prosentista 45 prosenttiin.

Perustelu: jäähdytystilojen vähimmäiskosteuden vähentäminen esilepovaiheessa liittyy vähimmäiskypsytysaikaan, jonka pituudeksi on nyt vahvistettu 400 päivää, sekä sikojen ja näin ollen myös Prosciutto di Sauris -kinkun tuotantoon tarkoitettujen tuoreiden kinkkujen painon kasvuun. Tämä edellyttää mahdollisuutta säilyttää kinkkuja kuivemmissa ympäristöissä, jotta kuivausprosessi voidaan optimoida säilyttäen Prosciutto di Sauris -kinkun ominaisuudet muuttumattomina.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 28

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella alennetaan lepovaiheen suhteellista vähimmäiskosteutta 50 prosentista 45 prosenttiin.

Perustelu: jäähdytystilojen vähimmäiskosteuden vähentäminen lepovaiheessa liittyy vähimmäiskypsytysaikaan, jonka pituudeksi on nyt vahvistettu 400 päivää, sekä sikojen ja näin ollen myös Prosciutto di Sauris -kinkun tuotantoon tarkoitettujen tuoreiden kinkkujen painon kasvuun. Tämä edellyttää mahdollisuutta säilyttää kinkkuja kuivemmissa ympäristöissä, jotta kuivausprosessi voidaan optimoida säilyttäen Prosciutto di Sauris -kinkun ominaisuudet muuttumattomina.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 29

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella lisätään mahdollisuus pestä kinkut ennen lepovaiheen päättymistä, jos niihin kehittyy pintakuviointia suolauksen aikana ja myöhemmin tapahtuvan lihan kuivauksen seurauksena.

Perustelu: muutos on tarpeen asianmukaisen menettelyn varmistamiseksi Prosciutto di Sauris -kinkun tuotantovaiheiden aikana. Pesumahdollisuudella pyritään estämään pintakuviointia, josta saattaa seurata epätasaisesti kuivuneiden tai liian kosteiden alueiden muodostumista. Näin voidaan edistää tasaista kypsymistä kinkkujen sisäosien asianmukaisen kuivauksen ja kypsytyksen avulla myös tuote-eritelmän 2.2 kohdassa esitettyjen ominaisuuksien saavuttamiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 30

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella nostetaan savustushuoneen enimmäislämpötila 20 °C:sta 22 °C:seen.

Perustelu: näin savustus voidaan optimoida jalostajien suorittaman tuotteen huolellisen arvioinnin perusteella.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 31

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 5 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella nostetaan kuivaamoiden korkeinta sallittua lämpötilaa 20 °C:sta 22 °C:seen.

Perustelu: näin kuivaus voidaan optimoida niin, että liha kuivuu oikein jalostajien suorittaman tuotteen huolellisen arvioinnin perusteella.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 32

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella vähennetään sianihran vähimmäisprosenttiosuutta 60 prosentista 48 prosenttiin pinnoiteseoksessa.

Perustelu: muutos on tarpeen pinnoiteseoksen koostumuksen mukauttamiseksi niin, että se vastaa paremmin sianihran ominaisuuksia käsittelyyn käytettävää seosta valmistettaessa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 33

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella kasvatetaan jauhetun viljan enimmäisprosenttiosuutta 25 prosentista 50 prosenttiin pinnoiteseoksessa.

Perustelu: muutos on tarpeen, jotta pinnoiteseoksen koostumus voidaan mukauttaa paremmin sopivaksi jalostajien yleisesti käyttämään riisijauhoon. Tämän ansiosta jalostajat voivat mukauttaa seoksen rakennetta niin, että se sopii paremmin riisijauhon tiiviydestä johtuviin toiminnallisiin vaatimuksiin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 34

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella kasvatetaan pinnoiteseoksessa käytettävän suolan suurinta sallittua prosenttiosuutta yhdestä prosentista kahteen prosenttiin.

Perustelu: kasvattamalla suolan prosenttiosuutta parannetaan mikrobiologista hallintaa ja ehkäistään pinnoitteen pinnallisia muutoksia ja halkeamia, jotta se kestäisi pidempään.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 35

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 b alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksessa todetaan, että pesu on vapaaehtoista, ei enää pakollista.

Perustelu: muutos on asianmukainen, koska näin jalostaja voi arvioida kinkun kunnon perusteella, onko tuotteen peseminen tarpeen. Jos tuote on jo riittävän kostea, pesu saattaa edistää haitallisen homeen kehittymistä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 36

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella vähennetään sianihran vähimmäisprosenttiosuutta 60 prosentista 48 prosenttiin seoksessa, jota käytetään sianihralla sivelyyn.

Perustelu: muutos on tarpeen sianihralla sivelyyn käytetyn seoksen koostumuksen mukauttamiseksi niin, että se vastaa paremmin sianihran ominaisuuksia käsittelyyn käytettävää seosta valmistettaessa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 37

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella kasvatetaan jauhetun viljan enimmäisprosenttiosuutta 30 prosentista 50 prosenttiin seoksessa, jota käytetään sianihralla sivelyyn.

Perustelu: muutos on tarpeen, jotta sianihralla sivelyyn käytettävän seoksen koostumus voidaan mukauttaa jalostajien yleisesti käyttämään riisijauhoon paremmin sopivaksi. Tämän ansiosta jalostajat voivat mukauttaa seoksen rakennetta niin, että se sopii paremmin riisijauhon tiiviydestä johtuviin toiminnallisiin vaatimuksiin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 38

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella kasvatetaan seoksessa käytettävän suolan suurinta sallittua prosenttiosuutta yhdestä prosentista kahteen prosenttiin.

Perustelu: kasvattamalla suolan prosenttiosuutta parannetaan mikrobiologista hallintaa ja ehkäistään pinnallisia muutoksia, jotta voidaan pidentää säilyvyyttä kypsytysaikana jopa kosteissa olosuhteissa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 39

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella poistetaan määräys, jonka mukaan kinkun kypsytystä on jatkettava sen jälkeen, kun se on sivelty sianihralla.

Perustelu: poisto on tarpeen, jotta voidaan selventää tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 c alakohdan määräyksiä sianihran käytöstä kypsytyksen aikana ja jotta tuote voidaan sivellä sianihralla esteettisistä syistä kypsytyksen lopussa ja ennen tuotteen luovuttamista kulutukseen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 40

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella Prosciutto di Sauris -kinkun vähimmäiskypsytysaikaa pidennetään kymmenestä kuukaudesta 400 päivään.

Perustelu: vähimmäiskypsytysaikaa on pidennettävä sianruhojen ja Prosciutto di Sauris -kinkun valmistuksessa käytettävien tuoreiden kinkkujen kasvavan painon mukaisesti, jotta varmistetaan, että kinkut kuivataan ja kypsytetään asianmukaisesti tuotteen ominaisuuksien saavuttamiseksi. Etenkin tasapainoinen ruokavalio suosii lihasten kehittymistä, mikä kasvattaa niiden sikojen painoa, joiden kinkkuja käytetään Prosciutto di Sauris -kinkun tuotantoon.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 41

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 4 alakohdan 6 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan vähimmäiskypsytysajan laskemista koskeva kriteeri, jonka mukaan kypsytystä jatketaan kymmenen samanpituisen 30 päivän jakson ajan ensimmäisestä suolauspäivästä lähtien, kriteerillä, jonka mukaan kypsytysaika alkaa ensimmäisestä suolauspäivästä.

Perustelu: muutos on tarpeen kypsytysajan alkamispäivän selventämiseksi jalostajia ja valvontaviranomaisia varten.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 42

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 5 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella lisätään tuote-eritelmän 5 kohdan 5 alakohdan otsikkoon sanat ”ja/tai vaihtoehtoinen tai korvaava tunnistusmenetelmä”.

Perustelu: muutos on tarpeen, koska 5 alakohdan 1 alakohdassa säädetään menetelmistä, joita voidaan käyttää teurastamon ilmoittamiseen käsittelyn alussa pysyvällä musteella tai polttamalla merkityn SMM-tunnuksen sijasta tai yhdessä sen kanssa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 43

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 5 alakohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää muita tunnistusmenetelmiä SMM-tunnuksen merkintään musteleiman tai polttamalla merkityn leiman sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Perustelu: SMM-tunnuksen merkintään käytetyn tunnistusleiman sijasta tai yhdessä sen kanssa voidaan käyttää myös muita seuranta- ja jäljitysvälineitä teknologian kehityksen mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan

Kuvaus

Muutos 44

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 5 alakohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella korvataan viittaus tuote-eritelmän 8 kohtaan viittauksella 7 kohtaan.

Perustelu: muutos on puhtaasti muodollinen ja liittyy tuote-eritelmän kohtien järjestykseen. Asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan mukaisesti valvontalaitoksen tietojen sisällyttäminen ei ole pakollista. [Ks. myös muutos 45.]

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan

Kuvaus

Muutos 45

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: uutoksella poistetaan tuote-eritelmän 7 kohdasta valvontalaitosta koskeva määräys.

Perustelu: muutos on tarpeellinen päivitys tuote-eritelmän saattamiseksi voimassa olevan Euroopan unionin lainsäädännön mukaiseksi, koska asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan mukaan viittaukset valvontaelimeen eivät ole pakollisia. [Ks. myös muutos 44.]

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 46

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella numeroidaan 8 kohta uudelleen 7 kohdaksi.

Perustelu: muutos on tarpeen tuote-eritelmän kohtien uuden jaon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 47

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella korvataan kohtien numeroinnissa numero 8.1 numerolla 7.1.

Perustelu: muutos on tarpeen tuote-eritelmän kohtien uuden jaon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 48

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella korvataan kohtien numeroinnissa numero 8.2 numerolla 7.2.

Perustelu: muutos on tarpeen tuote-eritelmän kohtien uuden jaon vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 49

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella poistetaan numeroidusta luettelosta 8.3 kohta.

Perustelu: muutos on puhtaasti muodollinen. Sillä korjataan numeroidun luettelon kirjoitusvirhe, koska 8.3 kohdan sisältö kuuluu tosiasiassa 7.2 kohtaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 50

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella korvataan numero 8.4 numerolla 7.3.

Perustelu: muutos on tarpeen tuote-eritelmän 7 kohdan uuden rakenteen vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 51

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 4 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: muutoksessa edellytetään, että SMM-tunnuksen leveyden on oltava merkinnöissä, pakkauksissa ja grafiikassa vähintään 20 millimetriä ja että leveyden ja korkeuden suhteen on oltava 1,5. Muutoksella korvataan määräys, jonka mukaan SMM-tunnuksen koon on oltava 5–10 prosenttia graafisen kuvion kokonaispinta-alasta.

Perustelu: muutos on tarpeen sen varmistamiseksi, että SMM-tunnuksen koko ei vaikeuta muiden sääntöjen mukaisten pakollisten tietojen sisällyttämistä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 52

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 5 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: muutoksella korvataan numero 8.5 numerolla 7.4.

Perustelu: muutos on tarpeen tuote-eritelmän 7 kohdan uuden rakenteen vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 53

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 5 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan ilmaisu ”asetuksessa (EY) N:o 1726/98 säädetty yhteisön tunnus” ilmaisulla ”täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2025/26 säädetty unionin SMM-tunnus”.

Perustelu: muutos on tarpeellinen päivitys, jolla otetaan huomioon täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2025/26 tarkoitetut voimassa olevat Euroopan unionin säännöt.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan

Kuvaus

Muutos 54

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 5 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa.

Kuvaus: muutoksella korvataan ilmaisu ”vapaaehtoinen” ilmaisulla ”pakollinen” siltä osin kuin on kyse unionin SMM-tunnuksen sisällyttämisestä graafiseen kuvioon.

Perustelu: muutos on tarpeellinen päivitys, joka perustuu asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklassa tarkoitettuihin voimassa oleviin Euroopan unionin sääntöihin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Prosciutto di Sauris”

EU-viitenumero: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026

1. **Nimi/nimet**

”Prosciutto di Sauris”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

SMM-tuote ”Prosciutto di Sauris” on suolattu ja savustettu kinkku, jonka raakakypsytys on kestänyt vähintään 400 päivää ensimmäisestä suolauspäivästä alkaen. Kypsytyksen jälkeen Prosciutto di Sauris -kinkku saatetaan myyntiin kokonaisena, luullisena ja ilman sorkkaa. Kamaran väri on tasaisen pähkinänruskea, ja siinä on kultaan ja oranssiin vivahtavia sävyjä. Näkyvissä oleva vähärasvainen liha on väriltään tummanpunaista. Tuotteen rakenne on kiinteä ja elastinen, myös pystysuoraan leikattuna. Kokonainen luullinen SMM-kinkku ”Prosciutto di Sauris” painaa vähintään kahdeksan kilogrammaa. Vähärasvaisen lihan väri on leikattuna vaaleanpunertava. Rasva on kirkkaan tai vaaleanpunertavan valkoista. Tuotteen tuoksu on mieto ja pehmeässä maussa on vivahdus savua.

Kulutukseen luovutettaessa tuotteella on oltava seuraavat fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka on määritetty reisilihaksesta otetusta lihasta:

— kosteuspitoisuus: yli 57 ja alle 65 prosenttia (prosenttiosuus viittaa näytteen massaan)

— suolapitoisuus (natriumkloridi): yli 4,5 ja alle 6,2 prosenttia (prosenttiosuus viittaa näytteen massaan)

— proteiinin hajoamisindeksi: yli 24 ja alle 31 prosenttia (trikloorietikkahappoon liukenevan typen prosenttiosuus kokonaistyppipitoisuudesta)

— vesiaktiivisuus: alle 0,930.

Tuoreet kinkut otetaan sioista, jotka on teurastettu 9–15 kuukauden ikäisinä. Tuoreet kinkut saadaan ruhoista, jotka on luokiteltu luokkaan H (Heavy) ja joiden paino on 110,1–180,0 kilogrammaa. Ruhot kuuluvat Euroopan unionin sianruhojen kaupallisen luokitteluasteikon luokkiin U, R ja O.

Tuoreiden kinkkujen painon on oltava 12–17 kilogrammaa.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Seuraavat tuotantovaiheet on toteutettava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella: suolaus, siistiminen, jäljitettävyystietojen lisääminen, esilepo, lepo, savustus, kuivaus ja kypsyttäminen.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Prosciutto di Sauris -kinkkua voidaan myydä kokonaisena luullisena tai luuttomana taikka luuttomana ja paloiteltuna sekä viipaloituna ja esipakattuna. Luuttomat tai paloitellut kinkut tyhjiöpakataan. Viipaloidut ja esipakatut kinkut tyhjiöpakataan tai suojakaasuupakataan.

Tuotteen luuttomaksi leikkaaminen, paloittelu, viipalointi ja pakkaus on suoritettava Saurisin kunnassa sijaitsevissa laitoksissa, jotta voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys ja valvonta sekä se, että tuotteen ominaisuudet eivät muutu.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Jokaiseen kinkkuun tehdään merkintä pysyvällä musteella tai polttamalla. Merkinnässä ilmoitetaan päivä, kuukausi (roomalaisin numeroin) ja vuosi, jolloin tuotteen valmistus aloitettiin, sekä alkuperäteurastamo. Tämän leiman sijasta tai yhdessä sen kanssa voidaan käyttää muita valvontalaitoksen vahvistamia tunnistusmenetelmiä, joilla varmistetaan ja taataan Prosciutto di Sauris -kinkun seurattavuus ja jäljitettävyys.

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Prosciutto di Sauris” on kirjoitettava etikettiin italiaksi selkein ja lähtemättömin kirjaimin siten, että merkintä erottuu selvästi kaikista muista etiketissä olevista merkinnöistä. Merkintää on seurattava välittömästi ilmaisu ”Indicazione geografica protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) ja/tai ”IGP” (SMM). Etiketissä ei saa olla mitään muita mainintoja, joista ei ole nimenomaisesti säädetty. Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Kaikkien pakattujen tuotteiden etiketeissä, pakkauksissa ja grafiikassa on oltava IGP/SMM-logo, jonka leveyden on oltava vähintään 20 millimetriä ja jonka leveyden ja korkeuden suhteen on oltava 1,5. SMM-logo koostuu vihreällä reunustetusta sinisestä soikiosta. Soikiossa on keltaisella kirjoitettu sana ”Sauris”, jonka yläpuolella on valkoinen vuoren siluetti ja kaksi vihreää kuusta, alapuolella taas kaksi aaltoa.





Täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2025/26 säädetyn unionin SMM-tunnuksen käyttö on pakollista.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-tuotetta ”Prosciutto di Sauris” saadaan yksinomaan Saurisin kunnasta, joka sijaitsee Friuli Venezia Giulian autonomisella alueella.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☐ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Prosciutto di Sauris -kinkun erityisominaisuudet ovat tiiviisti sidoksissa tuotantoalueeseen, erityisesti Saurisin laakson ainutlaatuiseen mikroilmastoon ja tyypilliseen sianlihan savustusmenetelmään. Pinnanmuodostukseltaan itä-länsisuunnassa kulkeva Saurisin laakso on vuorten ympäröimä allas. Siellä saadaan keskimäärin vähemmän sadetta kuin muilla karnisten ja juliaanisten Alppien alueilla. Laaksossa syntyy tuulia, jotka puhaltavat päivisin ylös vuorille ja öisin alas laaksoon. Ne johtuvat laakson suuntauksesta, ylhäällä vuorilla ja laakson pohjalla syntyvien ilmavirtausten yhteisvaikutuksesta, yli 1 000 metrin korkeudesta johtuvasta ilmanpaineesta sekä tuulesta, joka puhaltaa jatkuvasti mutta vain harvoin voimakkaasti. Niihin vaikuttaa myös Lago di Sauris -tekojärvi. Tämä luo erityiset hygroskooppiset olosuhteet, jotka soveltuvat täydellisesti Prosciutto di Sauris -kinkun osittaiseen kuivaamiseen kypsytyksen aikana. Kypsytyksen ja endogeenisten entsyymien toimintaan sekä suolaan liittyvien biokemiallisten prosessien aikana tuotteen pinnalle muodostuu mikroflooraa, erityisesti hometta, jota esiintyy luonnostaan kypsytysympäristössä. Tämä antaa tuotteelle sille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet. Prosciutto di Sauris -kinkulle ominainen pehmeä maku kehittyy viileässä ilmassa, jota virtaa kypsyttämöihin korkealla sijaitsevasta Lumiein laaksosta. Maku perustuu valmistuksessa käytetyn suolan oikeaan määrään ja kinkun pinnalla olevan rasvan hapettumattomuuteen. Näin ollen Prosciutto di Sauris -kinkun tuotanto on tiukasti riippuvainen alueen ympäristöön liittyvistä olosuhteista (ilmasto) ja biologisista olosuhteista (mikrofloora). Tähän ainutlaatuiseen mikroilmastoon yhdistyy ikivanha perinne, jossa lihaa säilötään suolaamalla ja savustamalla. Alueen ensimmäisiltä asukkailta peräisin oleva savustusmenetelmä antaa käsitellylle lihalle sille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet, jotka liittyvät erityisesti sen tuoksuun ja makuun. SMM-kinkun ”Prosciutto di Sauris” savustukseen käytetään edelleen paikallisista metsistä saatua pyökkipuuta, jonka savu antaa tuotteelle sille ominaisen hienostuneen aromaattisen maun sekä kevyen, miedon ja hienovaraisen tuoksun. Paikallisessa perinteessä saksalaisen perinteen mukainen savustus yhdistetään suolaukseen, joka on Alppien eteläpuolella yleisempi lihan säilöntätapa. Se auttaa niin ikään osaltaan luomaan Prosciutto di Sauris -kinkun aistinvaraiset ominaisuudet, sillä kinkun tuoksua ja makua korostaa savun vivahde.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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