C/2026/4916

21.9.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4916)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Sauris”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Prosciutto di Sauris”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOZP „Prosciutto di Sauris” nisu izmjene na razini Unije jer ne ispunjavaju kriterije iz članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 1.

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se produljuje minimalno razdoblje zrenja za proizvod „Prosciutto di Sauris” iz „10 mjeseci” u „400 dana”.

Razlog: minimalno razdoblje zrenja treba produljiti u skladu s povećanjem mase trupova svinja i svježih svinjskih butova koji se koriste za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris” kako bi se svinjski butovi propisno osušili i sazreli čime se postižu svojstva proizvoda. Naime, uravnotežena ishrana pogoduje razvoju mišića s posljedičnim povećanjem mase svinja čiji se butovi koriste za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 2.

Izmjena se odnosi na članak 2.3. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se najmanja masa proizvoda „Prosciutto di Sauris” na kraju razdoblja zrenja povećava sa 7,5 kg na 8,0 kg.

Razlog: izmjena je neophodna zbog povećanja mase svinja, a prema tome i svježih svinjskih butova koji se koriste za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”. Uravnotežena ishrana pogoduje razvoju mišića s posljedičnim povećanjem mase svinja čiji se butovi koriste za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 3.

Izmjena se odnosi na članak 2.6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: u izmjeni se navodi da se fizikalna i kemijska svojstva proizvoda „Prosciutto di Sauris” moraju „utvrditi na temelju mišića *biceps femoris*”.

Razlog: izmjena je neophodna radi nedvosmislenog definiranja posebnog dijela proizvoda „Prosciutto di Sauris” u kojem se utvrđuju njegova svojstva čime se također olakšavaju provjere parametara iz specifikacije proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 4.

Izmjena se odnosi na članak 2.6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se najviši udio vlage s udjela manjeg od 64 % povećava na udio manji od 65 % i dodaje najmanji udio vlage veći od 57 % te se navodi da se postotak odnosi na masu ispitnog uzorka.

Razlog: izmjenom se precizno utvrđuje prihvatljiv raspon udjela vlage za „Prosciutto di Sauris”, među ostalim za potrebe kontrole. Dodavanjem minimalne vrijednosti od 57 % osiguravaju se ujednačeni uvjeti proizvodnje i izbjegava situacija u kojoj se „Prosciutto di Sauris” zbog niskog udjela vlage previše isušuje čime se mijenjaju organoleptička svojstva iz članaka 2.2., 2.4. i 2.5.

Povećanjem maksimalne vrijednosti sa 64 % na 65 % nastoje se poboljšati organoleptička svojstva proizvoda „Prosciutto di Sauris”, pri čemu se vodi računa i o smanjenju sadržaja soli (natrijeva klorida) u skladu s preporukama (među ostalim) Svjetske zdravstvene organizacije koja preporučuje prehranu s manjim unosom soli.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 5.

Izmjena se odnosi na članak 2.6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se parametar omjera „soli (klorida)” i „vlage” zamjenjuje parametrom postotka soli u odnosu na masu gotovog proizvoda te se navodi da je riječ o „natrijevu kloridu” i da se postotak odnosi na masu ispitnog uzorka.

Razlog: primjena postotka soli (natrijev klorid) omogućava preciznije utvrđivanje sadržaja soli u usporedbi s prethodno propisanim omjerom soli (klorida) i vlage.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 6.

Izmjena se odnosi na članak 2.6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se „postotni sastav” vrijednosti veće od 7,2 i manje od 11,2 zamjenjuje postotkom soli većim od 4,5 i manjim od 6,2 te se navodi da se postotak odnosi na masu ispitnog uzorka.

Razlog: izmjenom se precizno utvrđuje raspon postotka kad je riječ o količini soli (natrijev klorid) koja mora biti prisutna u gotovom proizvodu u trenutku stavljanja na tržište. Dodane vrijednosti odgovaraju količinama soli u proizvodu „Prosciutto di Sauris” koje doprinose utvrđivanju njegovih organoleptičkih svojstava kako je navedeno u člancima 2.2., 2.4. i 2.5. Postotak sadržaja soli (natrijev klorid) u gotovom proizvodu u skladu je i sa svojstvima iz specifikacije proizvoda i s preporukama Svjetske zdravstvene organizacije i drugih tijela o smanjenju unosa soli u prehrani.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 7.

Izmjena se odnosi na članak 2.6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se parametar koji se odnosi na protein zamjenjuje parametrom koji se odnosi na indeks proteolize u rasponu vrijednosti veće od 24 % i manje od 31 % te se navodi da se postotni sastav izražava u postotku dušika topivog u trikloroctenoj kiselini (TCA) u ukupnom dušiku.

Razlog: izmjena je neophodna jer indeks proteolize korelira sa zrenjem i kvalitetom postupka zrenja svinjskih butova, kao i razlikom udjela proteina koja može biti rezultat i drugih čimbenika, poput ishrane i genetske strukture svinja, a ne samo zrenja i kvalitete zrenja svinjskih butova. Prihvatljivim rasponom indeksa proteolize osigurava se čvrsta i elastična konzistencija svojstvena proizvodu „Prosciutto di Sauris” kako je navedeno u članku 2.2. specifikacije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 8.

Izmjena se odnosi na članak 2.6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se dodaje fizikalno-kemijsko svojstvo aktivnosti vode koje u proizvodu „Prosciutto di Sauris” ne premašuje 0,930.

Razlog: dodavanjem zahtjeva u pogledu „aktivnosti vode” omogućava se ocjenjivanje prisutnosti „slobodne” vode u proizvodu, to jest vode u uvjetima koji bi mogli dovesti do propadanja, kao što su neželjene kemijske reakcije, među ostalim oksidacija lipida i prekomjerni rast patogenih mikroorganizama. Izmjenom se doprinosi pravilnom i ravnomjernom zrenju svinjskih butova.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 2.

Opis

Izmjena 9.

Izmjena se odnosi na članak 2.7. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se briše prva alineja članka 2.7. specifikacije proizvoda.

Razlog: brisanje te alineje je neophodno jer njezin sadržaj u članku 2.6. specifikacije postaje suvišan nakon izmjene kemijskih i fizikalnih svojstava – soli, vlage, proteolize i aktivnosti vode. [Vidjeti izmjene 4., 5., 6., 7. i 8.]

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 10.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se utvrđuje genetsko podrijetlo sirovine, pri čemu se navode sve moguće genetske kombinacije koje su prihvaćene za rasplodne životinje (mužjake i ženke).

Razlog: izmjenom se pojašnjavaju dopuštene kombinacije križanja. Utvrđivanje pasmine i genetske vrste rasplodnog para životinja važno je za očuvanje obilježja teških svinja, posebno kad je riječ o ocjeni usklađenosti s tri referentne pasmine iz talijanske genealoške knjige za uzgoj teških svinja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 11.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se umeće tablica s objašnjenjima genetskih zahtjeva za svinje koja prikazuje dopuštene i nedopuštene kombinacije.

Razlog: tablica se uvrštava kako bi bilo jasnije koje su jedine moguće kombinacije genetskog križanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 12.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se umeće upućivanje na popis genetskih vrsta koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva.

Razlog: zbog upućivanja na objavu popisa i njegovo ažuriranje može se učinkovitije pratiti lanac proizvodnje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 13.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se uklanja izričita zabrana korištenja čistokrvnih životinja pasmina Landrace Belga (belgijski landras), Hampshire (hempšir), Pietrain (pietren), Duroc (durok) i Spotted Poland.

Razlog: izmjena je primjerena zato što se zabrana korištenja tih pasmina jasno podrazumijeva iz promjene dopuštenih genetskih obilježja, među ostalim iz tablice.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 14.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se kriterij prosječne žive mase po seriji svinja od 160 kg uz moguća odstupanja od 10 % (to jest od 144 kg do 176 kg) zamjenjuje masom pojedinačnog trupa svinje od 110,1 kg do 180,0 kg.

Razlog: uklanjanjem žive mase i dodavanjem kriterija mase pojedinačnog trupa omogućuje se preciznija provjera usklađenosti svake zaklane svinje sa zahtjevima prihvatljivosti, što je transparentnija, točnija, preciznija i općenito bolja metoda. Povećanje mase svinja odraz je trenutačnog trenda u svinjogojstvu koji proizlazi iz bolje genetike, dobrobiti životinja i ishrane.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 15.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se upućivanje na Uredbu (EEZ) br. 3220/84, Odluku Komisije 2001/468/EZ od 8. lipnja 2001. i Ministarsku uredbu od 11. srpnja 2002. zamjenjuje upućivanjem na zakonodavstvo Europske unije koje je na snazi.

Razlog: uklonjena upućivanja odnose se na zakonodavstvo koje više nije na snazi što znači da je izmjena neophodna i da se njome tekst usklađuje s odredbama zakonodavstva Europske unije o klasifikaciji trupova svinja koje je na snazi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 16.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se izraz „koji u prosjeku pripadaju središnjim klasama” zamjenjuje upućivanjem na klase „U”, „R” i „O” ljestvice za komercijalnu klasifikaciju trupova svinja.

Razlog: izmjena je neophodna kako bi se za potrebe gospodarskih subjekata i sustava kontrole točnije navele klase kojima trupovi moraju pripadati da bi se od njih dobile sirovine za „Prosciutto di Sauris”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 17.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se umeće odredba prema kojoj se podaci o masi i klasifikaciji za pojedinačne trupove moraju zabilježiti u trenutku klanja.

Razlog: izmjenom se točno pojašnjava u kojem se trenutku podaci o masi i klasifikaciji moraju zabilježiti da bi se olakšale odgovarajuće provjere.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 18.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se najmanja masa svježeg svinjskog buta s 11 kg povećava na 12 kg.

Razlog: izmjena je neophodna zbog povećanja mase uzgojenih svinja i njihovih trupova što je povezano s trenutačnim trendom u svinjogojstvu koji proizlazi iz bolje genetike, dobrobiti životinja i ishrane.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 19.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se umeće najveća masa svježeg svinjskog buta od 17 kg za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”.

Razlog: razlog za izmjenu je potreba da se utvrdi najveća masa svježeg svinjskog buta kako bi se šunka dobila na tradicionalan način, u skladu s normalnim rastom, pravilnim razvojem i dobrom kvalitetom trupova svinja koji se koriste za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 20.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se rok u kojem se svježi svinjski butovi za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris” moraju isporučiti prerađivaču povećava s 3 na 5 dana, računajući od ponoći dana klanja.

Razlog: izmjena je neophodna zbog logističkih zahtjeva povezanih s područjem proizvodnje koje je planinsko i teško dostupno. Njome se uzima u obzir poboljšana učinkovitost rashladnih jedinica u klaonicama i prijevoznim sredstvima koje omogućavaju održavanje ispravne i ujednačene temperature za sljedeću fazu proizvodnje, to jest prvo soljenje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 21.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 2. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se rok u kojem se svježi svinjski butovi moraju preraditi povećava s „do dana nakon isporuke” na „u roku od 6 dana od klanja”.

Razlog: izmjena omogućava učinkovitiji rad prerađivača zahvaljujući učinkovitijim rashladnim jedinicama i pojašnjava rok u kojem se svinjski butovi moraju preraditi nakon klanja, u skladu s produljenim rokom za isporuku svinjskih butova u postrojenje za preradu. [Vidjeti izmjenu 20.]

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 22.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 2. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najviša temperatura hlađenja smanjuje s „+7 °C” na „+5 °C”.

Razlog: izmjena je neophodna jer se smanjenjem najviše temperature u rashladnoj prostoriji omogućava bolja kontrola razvoja mikroba u sirovini.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 23.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 2. točku 2. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najmanja vlažnost u rashladnoj prostoriji smanjuje sa 75 % na 65 %.

Razlog: smanjivanje najmanje vrijednosti vlažnosti povezano je s minimalnim razdobljem zrenja koje je sad utvrđeno na 400 dana i s povećanom masom svinja, a posljedično i svježih svinjskih butova za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”. Zbog toga je potrebno omogućiti čuvanje svinjskih butova u uvjetima s manje vlage radi pravilnog sušenja tijekom zrenja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 24.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 3. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se u naslovu stavka 3. članka 5. specifikacije proizvoda dodaju riječi „i/ili alternativna ili zamjenska metoda identifikacije”.

Razlog: izmjena je neophodna jer se u točki 1. stavka za identifikaciju klaonice podrijetla na početku prerade omogućava primjena drugih metoda umjesto pečata s neizbrisivom tintom ili vrućeg žiga ili u kombinaciji s njima.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 25.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 3. točku 1. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se za identifikaciju klaonice podrijetla na početku prerade omogućava primjena drugih metoda umjesto pečata s neizbrisivom tintom ili vrućeg žiga ili u kombinaciji s njima.

Razlog: primjena metoda koje zamjenjuju pečat s neizbrisivom tintom ili vrući žig koji stavlja klaonica ili se primjenjuju u kombinaciji s njima omogućuje i upotrebu drugih alata za praćenje i sljedivost u skladu s tehnološkim razvojem.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 26.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se u naslovu stavka 4. članka 5. specifikacije proizvoda dodaju riječi „i/ili alternativna ili zamjenska metoda identifikacije”.

Razlog: izmjena je neophodna jer se u stavku 3. članka 5. za identifikaciju klaonice podrijetla na početku prerade omogućava primjena drugih metoda umjesto pečata s neizbrisivom tintom ili vrućeg žiga ili u kombinaciji s njima.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 27.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 2. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najmanja relativna vlažnost u fazi koja prethodi mirovanju smanjuje s 50 % na 45 %.

Razlog: smanjivanje najmanje vlažnosti u rashladnim prostorijama tijekom faze koja prethodi mirovanju povezano je s minimalnim razdobljem zrenja koje je sad utvrđeno na 400 dana, radi povećane mase svinja, a posljedično i svježih svinjskih butova za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”. Zbog toga je potrebno omogućiti čuvanje svinjskih butova u uvjetima s manje vlage radi optimiranja postupka sušenja uz istodobno očuvanje svojstava proizvoda „Prosciutto di Sauris”.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 28.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 3. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najmanja relativna vlažnost u fazi mirovanja smanjuje s 50 % na 45 %.

Razlog: smanjivanje najmanje vlažnosti u rashladnim prostorijama tijekom faze mirovanja povezano je s minimalnim razdobljem zrenja koje je sad utvrđeno na 400 dana radi povećane mase svinja, a posljedično i svježih svinjskih butova za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”. Zbog toga je potrebno omogućiti čuvanje svinjskih butova u uvjetima s manje vlage radi optimiranja postupka sušenja uz istodobno očuvanje svojstava proizvoda „Prosciutto di Sauris”.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 29.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 3. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se dodaje mogućnost pranja svinjskih butova prije završetka faze mirovanja ako se tijekom soljenja i zbog daljnje prerade radi dehidracije mesa pojave tvorevine na površini.

Razlog: izmjena je potrebna radi osiguravanja pravilnog postupka za faze proizvodnje pršuta „Prosciutto di Sauris”. Omogućavanjem pranja nastoji se spriječiti stvaranje nepravilno osušenih ili previše vlažnih dijelova uzrokovanih tvorevinama na površini, s ciljem ujednačenog zrenja pravilnom unutarnjom dehidracijom i zrenjem svinjskih butova, među ostalim radi postizanja svojstava iz članka 2.2. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 30.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 4. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najviša temperatura u komori za dimljenje povećava s 20 °C na 22 °C.

Razlog: time se prerađivačima omogućava da na temelju pažljive procjene proizvoda optimiraju postupak dimljenja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 31.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 5. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najviša temperatura u komorama za sušenje povećava s 20 °C na 22 °C.

Razlog: time se prerađivačima omogućava da na temelju pažljive procjene proizvoda optimiraju postupak sušenja radi pravilnog sušenja mesa.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 32.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najmanji postotak svinjske masti u mješavini za premaz smanjuje sa 60 % na 48 %.

Razlog: izmjena je neophodna kako bi se sastav mješavine za premaz prikladne za postupak prerade pri izradi bolje prilagodio svojstvima svinjske masti.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 33.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najveći postotak brašna od žitarica u mješavini za premaz povećava s 25 % na 50 %.

Razlog: izmjena je neophodna kako bi prerađivači sastav mješavine za koricu bolje prilagodili prevladavajućoj upotrebi rižinog brašna. Time se prerađivačima omogućava da mješavinu prilagode radnim zahtjevima potrebnima zbog kompaktne prirode rižinog brašna.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 34.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najveći postotak soli dopušten u smjesi za premaz povećava s 1 % na 2 %.

Razlog: povećanjem dopuštenog postotka soli nastoji se osigurati bolja mikrobiološka kontrola kako bi se izbjegle površinske promjene i napukline u premazu te osiguralo njegovo dulje trajanje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 35.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. podtočku (b) specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom je uvedeno da pranje više nije obvezno.

Razlog: izmjena je primjerena kako bi se prerađivaču omogućilo da na temelju stanja svinjskih butova procijeni je li potrebno prati proizvod jer bi pranje, ako su butovi već dovoljno vlažni, moglo pogodovati razvoju štetne plijesni.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 36.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najmanji postotak svinjske masti u mješavini koja se koristi u fazi premazivanja smanjuje sa 60 % na 48 %.

Razlog: izmjena je neophodna kako bi se sastav mješavine za premazivanje prikladne za postupak prerade pri izradi bolje prilagodio svojstvima svinjske masti.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 37.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najveći postotak brašna od žitarica u mješavini za premazivanje povećava s 30 % na 50 %.

Razlog: izmjena je neophodna kako bi prerađivači sastav mješavine za premazivanje bolje prilagodili prevladavajućoj upotrebi rižinog brašna. Time se prerađivačima omogućava da strukturu mješavine prilagode radnim zahtjevima potrebnima zbog kompaktne prirode rižinog brašna.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 38.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se najveći postotak soli dopušten u smjesi povećava s 1 % na 2 %.

Razlog: povećanjem dopuštenog postotka soli nastoji se osigurati bolja mikrobiološka kontrola kako bi se izbjegle površinske promjene i osiguralo dulje trajanje tijekom razdoblja zrenja, čak i u vlažnim uvjetima.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 39.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se briše odredba kojom se propisuje da se šunka nakon premazivanja ponovno mora vratiti na zrenje.

Razlog: brisanje ove odredbe je neophodno kako bi se pojasnile odredbe članka 5. stavka 4. točke 6. podtočke (c) o korištenju svinjske masti tijekom zrenja i omogućilo da se proizvod na kraju zrenja, a prije stavljanja na tržište premaže iz estetskih razloga.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 40.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se produljuje minimalno razdoblje zrenja za proizvod „Prosciutto di Sauris” iz „10 mjeseci” u „400 dana”.

Razlog: minimalno razdoblje zrenja treba produljiti u skladu s povećanjem mase trupova svinja i svježih svinjskih butova koji se koriste za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris” kako bi se svinjski butovi propisno osušili i sazreli čime se postižu svojstva proizvoda. Naime, uravnotežena ishrana pogoduje razvoju mišića s posljedičnim povećanjem mase svinja čiji se butovi koriste za proizvodnju pršuta „Prosciutto di Sauris”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 41.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 4. točku 6. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se kriterij za računanje minimalnog razdoblja zrenja „uz dodatak 10 jednakih razdoblja od 30 dana od dana prvog soljenja” zamjenjuje kriterijem „počevši od dana prvog soljenja”.

Razlog: izmjena je neophodna kako bi se prerađivačima i kontrolnim tijelima pojasnio dan na koji počinje razdoblje zrenja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 42.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 5. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se u naslovu stavka 5. članka 5. specifikacije proizvoda dodaju riječi „i/ili alternativna ili zamjenska metoda identifikacije”.

Razlog: izmjena je neophodna jer se u točki 1. za logotip ZOZP-a omogućava primjena drugih metoda osim pečata s neizbrisivom tintom ili vrućeg žiga ili u kombinaciji s njima.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 43.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 5. točku 1. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se za logotip ZOZP-a omogućava primjena drugih metoda identifikacije umjesto pečata s neizbrisivom tintom ili vrućeg žiga ili u kombinaciji s njima.

Razlog: primjena metoda koje zamjenjuju identifikacijski pečat s logotipom ZOZP-a ili se primjenjuju u kombinaciji s njim omogućuje i upotrebu drugih alata za praćenje i sljedivost u skladu s tehnološkim razvojem.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5.

Opis

Izmjena 44.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 5. točku 3. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se upućivanje na članak 8. zamjenjuje upućivanjem na članak 7.

Razlog: izmjena je čisto formalnog karaktera i odnosi se na usklađivanje članaka u specifikaciji proizvoda. Pojedinosti o kontrolnom tijelu u smislu članka 49. Uredbe (EU) 2024/1143 nije potrebno navesti. [Vidjeti i izmjenu 45.]

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 7.

Opis

Izmjena 45.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se briše odredba o kontrolnom tijelu iz članka 7. specifikacije proizvoda.

Razlog: to je ažuriranje neophodno kako bi se specifikacija proizvoda uskladila s važećim zakonodavstvom EU-a jer se više ne moraju navesti pojedinosti o kontrolnom tijelu u skladu s člankom 49. Uredbe (EU) 2024/1143. [Vidjeti i izmjenu 44.]

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 46.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se broj članka 8. mijenja u članak 7.

Razlog: izmjena je nužna zbog nove strukture članaka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 47.

Izmjena se odnosi na članak 8. točku 1. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se numeracija članka „8.1.” zamjenjuje numeracijom „7.1.”.

Razlog: izmjena je nužna zbog nove strukture članaka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 48.

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 2. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se numeracija članka „8.2.” zamjenjuje numeracijom „7.2.”.

Razlog: izmjena je nužna zbog nove strukture članaka u specifikaciji proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 49.

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 3. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se članak „8.3.” briše s popisa članaka.

Razlog: izmjena je čisto formalnog karaktera i njome se ispravlja pogreška u pisanju popisa članaka jer bi sadržaj članka 8.3 u stvarnosti trebao biti uključen u članak 7.2.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 50.

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 4. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se članak „8.4.” zamjenjuje člankom „7.3.”.

Razlog: izmjena je neophodna zbog nove strukture članka 7. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 51.

Izmjena se odnosi na članak 8. točku 4. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se propisuje da donja strana logotipa ZOZP-a na naljepnicama, pakiranjima i grafičkim prikazima mora biti dimenzije najmanje 20 mm, s omjerom između donje strane i visine od 1,5, čime se zamjenjuje odredba kojom se propisuje da dimenzije logotipa ZOZP-a ne smiju biti manje od 5 % ni veće od 10 % ukupne površine grafičkog dizajna.

Razlog: izmjena je neophodna kako se logotipom ZOZP-a ne bi otežalo uključivanje drugih obveznih informacija predviđenih pravilima.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 52.

– Izmjena se odnosi na članak 8. točku 5. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se članak „8.5.” zamjenjuje člankom „7.4.”.

Razlog: izmjena je neophodna zbog nove strukture članka 7. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 53.

Izmjena se odnosi na članak 8. točku 5. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se riječi „znak Zajednice predviđen Uredbom (EZ) br. 1726/98” zamjenjuje riječima „simbol ZOZP-a Unije predviđen Provedbenom uredbom (EU) 2025/26”.

Razlog: izmjena predstavlja neophodno ažuriranje na temelju pravila Europske unije koja su na snazi, kako je navedeno u Provedbenoj uredbi (EU) 2025/26.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8.

Opis

Izmjena 54.

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 5. specifikacije proizvoda i točku 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se u pogledu simbola ZOZP-a Unije riječ „neobvezno” na grafičkom dizajnu zamjenjuje riječju „obvezno”.

Razlog: izmjena predstavlja neophodno ažuriranje na temelju pravila Europske unije koja su na snazi, kako je navedeno u članku 37. Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Prosciutto di Sauris”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026.

1. **Naziv(i)**

„Prosciutto di Sauris”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

ZOZP Prosciutto di Sauris usoljena je sirova šunka koja je dimljena i sazrijevala najmanje 400 dana, računajući od dana prvog soljenja. „Prosciutto di Sauris” je na kraju razdoblja zrenja čitav, na kosti i bez papka. Koža je ujednačene žućkasto-smeđe boje oraha s narančastim tonovima. Vidljivi nemasni dio je tamno crvene boje. Konzistencija je čvrsta i elastična, među ostalim u okomitom dijelu reza. Cijeli ZOZP „Prosciutto di Sauris” s kosti teži najmanje 8 kg, a nemasno meso je ružičasto-crvene boje kad se reže. Masnoća je čisto bijele ili ružičasto-bijele boje. Aroma je blaga, a okus slatkast s notom dima.

Pri stavljanju na tržište proizvod ima sljedeća fizikalno-kemijska svojstva koja se utvrđuju iz mesa uzetog s mišića *biceps femoris*:

— udio vlage: veći od 57 % i manji od 65 % (postotak se odnosi na masu ispitnog uzorka),

— sadržaj soli (natrijev klorid): veći od 4,5 % i manji od 6,2 % (postotak se odnosi na masu ispitnog uzorka),

— indeks proteolize: veći od 24 % i manji od 31 % (postotak dušika topivog u trikloroctenoj kiselini (TCA) u ukupnom dušiku),

— aktivnost vode: manja od 0,930.

Svježi svinjski butovi uzimaju se od zaklanih svinja starosti ne manje od 9 mjeseci i ne više od 15 mjeseci. Svježi svinjski butovi dobivaju se od trupova klase „H – težak" mase od 110,1 kg do 180,0 kg što odgovara klasama U, R ili O tablice Europske unije za komercijalnu klasifikaciju trupova svinja.

Svježi svinjski butovi moraju težiti najmanje 12 kg, a najviše 17 kg.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći proizvodni postupci moraju se provesti na određenom zemljopisnom području: soljenje, premazivanje, postavljanje podataka o sljedivosti, postupak koji prethodi mirovanju, mirovanje, dimljenje, sušenje, zrenje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Prosciutto di Sauris" može se prodavati čitav na kosti, otkošten ili otkošten i narezan na porcije te narezan na ploške i pretpakiran. Ako se otkoštava ili reže na porcije, vakuumira se, ako se reže na ploške i pretpakira, vakuumira se ili pakira u modificiranoj atmosferi.

Otkoštavanje, rezanje na porcije, rezanje na ploške i pakiranje moraju se obavljati u prostorima koji se nalaze u općini Sauris kako bi se osigurale sljedivost i kontrola te izbjegla promjena svojstava proizvoda.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Oznaka s neizbrisivom tintom ili vrući žig stavljaju se na svaki svinjski but uz oznaku dana, mjeseca (rimskim brojevima) i godine početka prerade te oznaku klaonice podrijetla. Umjesto tog žiga ili u kombinaciji s njime bit će dopuštena primjena drugih metoda identifikacije kojima se osigurava i jamči praćenje i sljedivost proizvoda „Prosciutto di Sauris" koje potvrđuje kontrolno tijelo.

ZOZP „Prosciutto di Sauris" mora se na naljepnici ispisati na talijanskom jeziku jasnim i neizbrisivim slovima te se mora jasno razlikovati od bilo kojeg drugog teksta na naljepnici. Odmah nakon toga moraju slijediti riječi „Indicazione geografica protetta" (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) i/ili „IGP" (ZOZP). Zabranjuje se svaki drugi opis koji nije izričito dopušten. Dopuštena je upotreba naziva, naziva poduzeća ili marki pod uvjetom da ne sadržavaju pohvale i ne zavaravaju potrošače.

Logotip IGP/ZOZP-a mora se nalaziti na naljepnicama, pakiranjima i grafičkim prikazima na svim pakiranim proizvodima te imati dimenzije najmanje 20 mm na donjoj strani i omjer između donje strane i visine od 1,5. Logotip ZOZP-a sastoji se od plavog ovala okruženog zelenom bojom s riječju „Sauris" ispisanom žutom bojom iznad koje se nalaze profil planine u bijeloj boji i dva zelena stabla jele, dok se ispod nje nalaze dva vala.





Stavljanje simbola ZOZP-a Unije predviđenog Provedbenom uredbom (EU) 2025/26 je obvezno.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

ZOZP „Prosciutto di Sauris” dobiva se isključivo u općini Sauris u autonomnoj regiji Furlanija-Julijska krajina.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na:

☐ ugledu,

☑ određenoj kvaliteti,

☐ ostalim obilježjima.

Sažetak povezanosti

Posebna svojstva proizvoda „Prosciutto di Sauris” usko su povezana s područjem proizvodnje, posebno s jedinstvenom mikroklimom doline Sauris i tipičnom tehnikom dimljenja svinjskog mesa. Kad je riječ o topografiji, dolina Sauris je kotlina okružena planinama, orijentacije istok-zapad s prosječno manjom količinom padalina od ostatka Karnskih i Julijskih Alpa. U dolini se stvaraju povjetarci koji danju pušu uzbrdo, a noću nizbrdo zahvaljujući njezinoj posebnoj orijentaciji, spoju zračnih struja s vrha planine i dna doline, specifičnom tlaku zraka koji određuje visina veća od 1 000 m i stalnom, vrlo rijetko jakom vjetru, uz istodobni utjecaj akumulacijskog jezera Lago di Sauris. Time su stvoreni posebni higroskopski uvjeti savršeni za djelomično sušenje proizvoda „Prosciutto di Sauris” tijekom zrenja. Tijekom postupka zrenja, usporedno s prirodnim biokemijskim procesima povezanima s aktivnošću endogenih enzima kojima pogoduje prisutnost soli, na površini proizvoda razvija se mikroflora (osobito plijesan) koja je prirodno prisutna u okruženju zrenja. Tako nastaju specifična organoleptička svojstva kojima se proizvod odlikuje. Prozračivanje komora za zrenje hladnim strujama zraka iz kotline Lumiei daje proizvodu „Prosciutto di Sauris” karakterističnu slatku aromu zahvaljujući idealnoj količini soli i odsutnosti oksidacije masnog tkiva. Proizvodnja pršuta „Prosciutto di Sauris” u tom je smislu strogo ovisna o okolišnim (klimatskim) i biološkim (mikroflora) uvjetima u tom području. Ova jedinstvena mikroklima spaja se s drevnom tradicijom konzerviranja mesa korištenjem soli i dima. Dimljenje, umijeće koje su u tu regiju donijeli najraniji doseljenici, obrađenom mesu daje posebna osjetilna svojstva, naročito kad je riječ o njegovu mirisu i okusu. Bukovina iz lokalnih šuma, čiji dim ZOZP-u daje svojstven blag aromatičan okus i diskretan, blag i suptilan miris, i danas se koristi za dimljenje proizvoda „Prosciutto di Sauris”. Štoviše, lokalna tradicija uparivanja soli i dima, spajanja njemačkog običaja dimljenja i upotrebe soli radi konzerviranja mesa, koja je uobičajenija južno od Alpa, pomaže u stvaranju organoleptičkih svojstava proizvoda „Prosciutto di Sauris” čiji su miris i okus oplemenjeni notom dima.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (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