C/2026/4916

2026.9.21.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4916)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Prosciutto di Sauris”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-0512-AM01 – 2026.6.23.

1. **A termék elnevezése**

„Prosciutto di Sauris”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Megnevezés

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Prosciutto di Sauris” OFJ termékleírásának módosításai nem uniós módosítások, mivel nem felelnek meg az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkében meghatározott kritériumoknak, azaz:

— nem változtatják meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát,

— nem hordozzák annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, valamint

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 1. bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „Prosciutto di Sauris” minimális érlelési idejét „tíz hónapról” „400 napra” emeli.

Indokolás: Mivel a „Prosciutto di Sauris” előállításához használt sertések hasított testének és a friss sertéscomboknak a tömege egyre növekszik, ezzel összhangban növelni kell a minimális érlelési időt annak biztosítása érdekében, hogy a sertéscombok szárítása és érlelése megfelelő legyen a termék jellemzőinek eléréséhez. A kiegyensúlyozott étrend különösen kedvez az izomfejlődésnek, és ennek következtében egyre nagyobb azoknak a sertéseknek a súlya, amelyek combját a „Prosciutto di Sauris” előállításához használják.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 2.3. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítással a „Prosciutto di Sauris” érlelési időszak végére elért legkisebb súlya 7,5 kg-ról 8,0 kg-ra nő.

Indokolás: A módosításra a sertések súlyának, és ezáltal a „Prosciutto di Sauris” előállításához felhasznált friss sertéscombok súlyának növekedése miatt van szükség. A kiegyensúlyozott étrend kedvez az izomfejlődésnek, és ennek következtében növekszik azoknak a sertéseknek a súlya, amelyek combját a „Prosciutto di Sauris” előállításához felhasználják.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 2.6. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás szerint a „Prosciutto di Sauris” fizikai és kémiai jellemzőit „a kétfejű combizom alapján kell meghatározni”.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy egyértelműen tisztázzák a termék azon konkrét részét, amely alapján meg kell határozni a „Prosciutto di Sauris” jellemzőit, ami a termékleírásban meghatározott paraméterek ellenőrzését is megkönnyíti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 2.6. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás legfeljebb 64 %-ról legfeljebb 65 %-ra növeli a maximális nedvességtartalmat, és 57 %-ot meghaladó minimális nedvességtartalommal egészíti ki a termékleírást, pontosítva, hogy a százalékos arány a vizsgálati adag tömegére vonatkozik.

Indokolás: A módosítás pontosan meghatározza a „Prosciutto di Sauris” nedvességtartalmának elfogadható tartományát, többek között ellenőrzési célokra is. A termékleírásnak az 57 %-os minimális értékkel való kiegészítése egységes előállítási feltételeket biztosít, elkerülve azt a helyzetet, hogy a „Prosciutto di Sauris” az alacsony nedvességtartalom miatt túlzottan kiszáradjon, ami megváltoztatja a 2. cikk 2.2., 2.4. és 2.5. pontjában említett érzékszervi jellemzőket.

A felső érték 64 %-ról 65 %-ra történő emelésének célja a „Prosciutto di Sauris” érzékszervi tulajdonságainak javítása, figyelembe véve a sótartalom (nátrium-klorid) csökkentését is, összhangban (többek között) az Egészségügyi Világszervezet táplálkozási ajánlásaival, amelyek csökkentett sótartalmú étrendet javasolnak.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 2.6. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „só (kloridok)” és a „nedvesség” arányára vonatkozó paramétert a sónak a késztermék tömegéhez viszonyított százalékos arányára vonatkozó paraméterrel váltja fel, pontosítva, hogy a szóban forgó összetevő „nátrium-klorid”, és hogy a százalékos arány a vizsgálati adag tömegére vonatkozik.

Indokolás: A só (nátrium-klorid) százalékos arányának használata nagyobb pontosságot tesz lehetővé a sótartalom meghatározásában, mint a só (kloridok) és a nedvességtartalom korábban előírt aránya.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 2.6. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a 7,2–11,2 „százalékos arányt” a sótartalomra vonatkozó, 4,5–6,2 %-os értékkel váltja fel, pontosítva, hogy a százalékos arány a vizsgált adag tömegére vonatkozik.

Indokolás: A módosítás pontosan meghatározza a (nátrium-kloridként meghatározott) sótartalom százalékos arányban kifejezett tartományát, amelynek a végterméknek a forgalomba hozatal időpontjában meg kell felelnie. Az újonnan hozzáadott értékek megfelelnek a „Prosciutto di Sauris” sómennyiségeinek, amelyek hozzájárulnak a termék érzékszervi tulajdonságainak meghatározásához, a 2. cikk 2.2., 2.4. és 2.5. pontjában foglaltak szerint. A késztermék százalékos arányban kifejezett sótartalma (nátrium-klorid) összhangban van többek között a termékleírásban előírt jellemzőkkel és az Egészségügyi Világszervezet táplálkozási ajánlásaival, amelyek szerint csökkenteni kell étrendünk sótartalmát.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 2.6. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a fehérjére vonatkozó paramétert egy 24–31 %-os tartományba tartozó fehérjebomlási mutatóra vonatkozó paraméterrel váltja fel, pontosítva, hogy a százalékos összetételt triklór-ecetsavban (TCA) oldható nitrogénben, az összes nitrogén százalékában kell kifejezni.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert a fehérjebomlási mutató összefügg a sertéscombok érlelésével és érlelési folyamatának minőségével, valamint a fehérjetartalom eltéréseivel, amely az érleléstől eltérő tényezők, például a sertések étrendje és genetikai összetétele miatt is változhat. A fehérjebomlási mutató elfogadható tartománya biztosítja a „Prosciutto di Sauris"-ra jellemző tömör és rugalmas állagot, a termékleírás 2. cikkének 2.2. pontjában meghatározottak szerint.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 2.6. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás kiegészíti a „Prosciutto di Sauris" fizikai-kémiai jellemzőit a legfeljebb 0,930 értékű vízaktivitással.

Indokolás: A „vízaktivitásra" vonatkozó követelmény előírása lehetővé teszi a termékben „nem kötött" formában, azaz olyan feltételek mellett jelen lévő víz értékelését, amely minőségromláshoz vezethet, mint például a nem kívánt kémiai reakciók, beleértve a lipidek oxidációját és a kórokozó mikroorganizmusok túlzott növekedését. A módosítás hozzájárul a sertéscombok megfelelő és egyenletes érésének biztosításához.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 2. cikk módosítása

Leírás

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének 2.7. pontját érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítás a termékleírás 2. cikke 2.7. pontjának első franciabekezdését érinti.

Indokolás: E franciabekezdés törlése azért szükséges, mert a termékleírás 2. cikkének 2.6. pontjában szereplő kémiai és fizikai jellemzők – sótartalom, nedvességtartalom, fehérjebomlás és vízaktivitás – módosítása feleslegessé teszi a franciabekezdés tartalmát. [lásd a 4., 5., 6., 7. és 8. módosítást]

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

10. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza a nyersanyag genetikai eredetét, feltüntetve a hímivarú és nőivarú tenyészállatok tekintetében elfogadott minden lehetséges genetikai kombinációt.

Indokolás: A módosítás pontosítja a keresztezés engedélyezett genetikai kombinációit. Mind az anyaállatok, mind az apaállatok fajtájának és genetikai típusának értékelése fontos a hússertések jellemzőinek fenntartásához, különös tekintettel az olasz törzskönyv szerinti, hússertések előállítására szánt három referenciafajtával való kompatibilitás szempontjára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

11. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás az engedélyezett és a nem engedélyezett kombinációkat tartalmazó magyarázó táblázatot illeszt be a sertések genetikai követelményeivel kapcsolatban.

Indokolás: A táblázat beillesztése egyértelműbbé teszi a genetikai keresztezés egyetlen lehetséges kombinációjának meghatározását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

12. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott genetikai típusok jegyzékére való hivatkozást illeszt be.

Indokolás: A jegyzékre való hivatkozás és annak frissítése lehetővé teszi a terméklánc hatékonyabb nyomon követését.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

13. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás megszünteti a Landrace Belga, a Hampshire, a Pietrain, Duroc és a Spotted Poland fajtákból származó fajtatiszta állatok használatára vonatkozó kifejezett tilalmat.

Indokolás: A módosítás helyénvaló, mivel az említett fajták használatának tilalma egyértelműen kitűnik az engedélyezett genetikai jellemzők – többek között a táblázatból történő – átfogalmazásából.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

14. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a 160 kg ± 10 %-os tételenkénti (azaz 144 kg és 176 kg közötti) átlagos élőtömegre vonatkozó kritériumot 110,1 kg és 180,0 kg közötti egyedi hasított súllyal váltja fel.

Indokolás: Az élőtömeg megszüntetése és az egyedi hasított súlyra vonatkozó kritérium felvétele lehetővé teszi az egyes levágott sertésekre vonatkozó jogosultsági követelmények pontosabb ellenőrzését, mivel ez átláthatóbb, pontosabb, célzottabb és általában véve jobb módszer. A sertések súlyának növekedése a sertéstenyésztésnek a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

15. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a 3220/84/EGK rendeletre, a 2001. június 8-i 2001/468/EK bizottsági határozatra és a 2002. július 11-i miniszteri rendeletre való hivatkozásokat a hatályos európai uniós jogszabályokra való hivatkozással váltja fel.

Indokolás: A törölt hivatkozások olyan jogszabályokra vonatkoznak, amelyek már nem hatályosak, így a módosítás szükséges, és összehangolja a szöveget a hasított sertések osztályozására vonatkozó hatályos uniós jogszabályok rendelkezéseivel.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

16. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az „átlagosan a középső osztályokba tartozó” kifejezést a sertések hasított testére vonatkozó kereskedelmi osztályozási rendszer szerinti „U”, „R” és „O” osztályra való hivatkozással váltja fel.

Indokolás: A módosítás azért szükséges, hogy a piaci szereplők és az ellenőrzési rendszer számára pontosabban rögzítse, hogy a „Prosciutto di Sauris” esetében nyersanyagként felhasználni kívánt hasított testeknek mely osztályokba kell tartozniuk.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

17. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással beillesztett rendelkezés előírja, hogy az egyes hasított testek súlyára és besorolására vonatkozó adatokat a vágáskor kell rögzíteni.

Indokolás: A módosítás pontosítja a súly és a besorolás kötelező rögzítési időpontját, ezáltal megkönnyítve a kapcsolódó ellenőrzéseket.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

18. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás 11 kg-ról 12 kg-ra emeli a friss sertéscomb minimális tömegét.

Indokolás: A módosításra a tenyésztett sertések és hasított testük növekvő súlya miatt van szükség, ami összefügg a sertéstenyésztés jelenlegi tendenciájával, amely a genetika, az állatjólét és a takarmányozás javulásából ered.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

19. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „Prosciutto di Sauris” előállításához felhasznált friss sertéscomb maximális tömegét 17 kg-ban állapítja meg.

Indokolás: E módosítás oka, hogy meg kell határozni a friss sertéscombok maximális tömegét annak érdekében, hogy a „Prosciutto di Sauris” előállításához használt hasított sertések rendes növekedésével, megfelelő fejlődésével és jó minőségével összhangban hagyományos módon állítsák elő a sonkát.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

20. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás háromról öt napra növeli azt a határidőt, ameddig a „Prosciutto di Sauris” előállításához szükséges friss sertéscombot a feldolgozónak le kell szállítani, amely határidő a vágás napján éjféltől számítandó.

Indokolás: A módosításra az előállítási területhez kapcsolódó logisztikai követelmények miatt van szükség, amely egy nehezen megközelíthető hegyvidéki terület. Figyelembe veszi a vágóhidak hűtőegységei és a szállítóeszközök hatékonyságának javulását, ami lehetővé teszi a helyes és egységes hőmérséklet fenntartását a következő előállítási szakaszban, azaz az első sózás során.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

21. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 2. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás kibővíti a friss sertéscombok feldolgozására rendelkezésre álló időt annak meghatározásával, hogy azt már nem „a szállítást követő napon”, hanem „a vágást követő hat napon belül” kell elvégezni.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a feldolgozók számára, hogy hatékonyabban működjenek, amit a hatékonyabb hűtőegységek segítenek elő, és egyértelművé teszi azt a határidőt, ameddig a sertéscombokat a vágást követően fel kell dolgozni, összhangban azon napok számának növekedésével, ameddig a sertéscombokat a feldolgozóüzembe kell szállítani. [Lásd a 20. módosítást]

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

22. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 2. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a maximális hűtési hőmérsékletet „+7 °C”-ról „+5 °C”-ra csökkenti.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert a hűtőhelyiség maximális hőmérsékletének csökkentése lehetővé teszi a nyersanyagban a mikroorganizmusok szaporodásának jobb szabályozását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

23. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 2. bekezdésének 2. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 75 %-ról 65 %-ra csökkenti a hűtőhelyiség minimális páratartalmának értékét.

Indokolás: A minimális páratartalom értékének csökkentése a jelenleg 400 napban meghatározott minimális érlelési időhöz, a sertések, és így a „Prosciutto di Sauris” előállítására szánt friss sertéscombok megnövekedett súlyához kapcsolódik; ezek a szempontok szükségessé teszik annak lehetővé tételét, hogy a sertéscombokat kevésbé párás környezetben tartsák annak érdekében, hogy az érlelés során megfelelően kiszáradjanak.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

24. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 3. bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a termékleírás 5. cikke 3. bekezdésének címét kiegészíti az „és/vagy alternatív vagy helyettesítő azonosítási módszer” szöveggel.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert a bekezdés 1. pontja a feldolgozás kezdetén az eltávolíthatatlan festékes vagy bőrbe égetett bélyegző helyett vagy azzal együtt alkalmazható módszereket ír elő a feldolgozó vágóhíd megjelölésére.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

25. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 3. bekezdésének 1. pontját és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a feldolgozás kezdetén az eltávolíthatatlan festékes vagy bőrbe égetett bélyegző helyett vagy azzal együtt alkalmazható lehetséges módszereket ír elő a feldolgozó vágóhíd megjelölésére.

Indokolás: A vágóhídon elhelyezett eltávolíthatatlan festékes vagy bőrbe égetett bélyegzőt helyettesítő vagy azzal kombinálható módszerek alkalmazása a technológiai fejlődéssel összhangban lévő más helymeghatározási és nyomonkövetési eszközöket is lehetővé tesz.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

26. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 4. bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének címét kiegészíti az „és/vagy alternatív vagy helyettesítő azonosítási módszer” szöveggel.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert az 5. cikk 3. bekezdése a feldolgozás kezdetén az eltávolíthatatlan festékes vagy bőrbe égetett bélyegző helyett vagy azzal együtt alkalmazható módszereket ír elő a feldolgozó vágóhíd megjelölésére.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

27. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 2. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 50 %-ról 45 %-ra csökkenti az előpihentetési szakasz minimális páratartalmának értékét.

Indokolás: A hűtőhelyiségek minimális páratartalmának csökkentése az előpihentetési szakaszban a jelenleg 400 napban meghatározott minimális érlelési időhöz, a sertések, és így a „Prosciutto di Sauris” előállítására szánt friss sertéscombok megnövekedett súlyához kapcsolódik; ezek a szempontok megkövetelik annak lehetővé tételét, hogy a sertéscombokat kevésbé párás környezetben tartsák a szárítási folyamat optimalizálása érdekében, miközben a „Prosciutto di Sauris” jellemzői változatlanok maradnak.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

28. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 3. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 50 %-ról 45 %-ra csökkenti a pihentetési szakasz minimális páratartalmának értékét.

Indokolás: A hűtőhelyiségek minimális páratartalmának csökkentése a pihentetési szakaszban a jelenleg 400 napban meghatározott minimális érlelési időhöz, a sertések, és így a „Prosciutto di Sauris” előállítására szánt friss sertéscombok megnövekedett súlyához kapcsolódik; ezek a szempontok megkövetelik annak lehetővé tételét, hogy a sertéscombokat kevésbé párás környezetben tartsák a szárítási folyamat optimalizálása érdekében, miközben a „Prosciutto di Sauris” jellemzői változatlanok maradnak.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

29. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 3. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti azt a lehetőséget, hogy a sertéscombokat a pihentetési szakasz vége előtt lemossák abban az esetben, ha a sózás során felületi lerakódások keletkeznek, és ezt követően a húst kiszárítják.

Indokolás: A módosításra a „Prosciutto di Sauris” előállítási szakaszai tekintetében a helyes eljárás biztosítása érdekében van szükség; a lemosási lehetőség célja, hogy megakadályozza a felületi lerakódások miatt szabálytalanul száraz vagy túlzottan nedves felületek kialakulását annak érdekében, hogy a sertéscombok megfelelő belső szárítása és érlelése révén elősegítse az érlelés homogenitását, többek között a termékleírás 2.2. pontjában meghatározott jellemzők elérése céljából.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

30. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 4. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a füstölőhelyiség maximális hőmérsékletét 20 °C-ról 22 °C-ra növeli.

Indokolás: Ez lehetővé teszi a füstölési művelet optimalizálását a termék feldolgozók általi gondos értékelése alapján.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

31. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 5. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a szárítókamrák maximális hőmérsékletét 20 °C-ról 22 °C-ra emeli.

Indokolás: Ez lehetővé teszi a szárítási művelet optimalizálását, és ezáltal a hús helyes szárítását a termék feldolgozók általi gondos értékelése alapján.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

32. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 60 %-ról 48 %-ra csökkenti a sertészsír minimális százalékos arányát a bevonat készítéséhez használt keverékben.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a bevonathoz használt keverék összetételét hozzáigazítsák a sertészsír jellemzőihez a feldolgozási művelethez igazított keverék elkészítése során.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

33. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 25 %-ról 50 %-ra növeli a gabonaliszt maximális százalékos arányát a bevonat készítéséhez használt keverékben.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a kéreghez használt keverék összetételét hozzáigazítsák ahhoz a gyakorlathoz, hogy a feldolgozók többnyire rizslisztet használnak; ez lehetővé teszi a feldolgozók számára, hogy a keveréket a rizsliszt tömörsége miatt szükséges működési követelményekhez igazítsák.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

34. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 1 %-ról 2 %-ra növeli a bevonathoz használt keverékben felhasználható só maximális százalékos arányát.

Indokolás: A megengedett sótartalom növelésének célja a jobb mikrobiológiai ellenőrzés biztosítása, elkerülve a felületi változásokat és repedéseket a bevonatban, hogy az hosszabb ideig tartson.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

35. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdése 6. pontjának b) alpontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás szerint a lemosás opcionális, és már nem kötelező.

Indokolás: A módosítás helyénvaló annak biztosítása érdekében, hogy a feldolgozó a sertéscombok állapota alapján felmérhesse a termék lemosásának szükségességét, mivel ha már kellően nedves, a mosás elősegítheti a káros penész kialakulását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

36. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 60 %-ról 48 %-ra csökkenti a tűzdelési (zsírozási) szakaszhoz szükséges keverékhez felhasznált sertészsír minimális százalékos arányát.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a tűzdeléshez használt keverék összetételét hozzáigazítsák a sertészsír jellemzőihez a feldolgozási művelethez igazított keverék létrehozása során.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

37. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 30 %-ról 50 %-ra növeli a tűzdelési szakaszhoz szükséges keverékhez felhasznált gabonaliszt maximális százalékos arányát.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, hogy a tűzdeléshez használt keverék összetételét hozzáigazítsák ahhoz a gyakorlathoz, hogy a feldolgozók többnyire rizslisztet használnak; ez lehetővé teszi a feldolgozók számára, hogy a keverék összetételét a rizsliszt tömörsége miatt szükséges működési követelményekhez igazítsák.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

38. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás 1 %-ról 2 %-ra növeli a keverékben felhasználható só maximális százalékos arányát.

Indokolás: A megengedett sótartalom növelésének célja a jobb mikrobiológiai ellenőrzés biztosítása, elkerülve a felületi változásokat annak érdekében, hogy az az érlelési időszak alatt hosszabb ideig tartson, még párás környezetben is.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

39. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás törli azt a rendelkezést, amely előírja, hogy a tűzdelést követően a sonkát újra érlelni kell.

Indokolás: Ennek a rendelkezések a törlésére az 5. cikk 4. bekezdése 6. pontjának c) alpontjában foglalt, a sertészsír érlelés során történő felhasználására vonatkozó rendelkezések pontosítása, valamint annak lehetővé tétele érdekében van szükség, hogy a terméket az érlelés végén és a termék forgalomba hozatala előtt esztétikai okokból tűzdeljék.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

40. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „Prosciutto di Sauris” minimális érlelési idejét „tíz hónapról” „400 napra” emeli.

Indokolás: A „Prosciutto di Sauris” előállításához használt sertések hasított testének és a friss sertéscomboknak a növekvő tömegével összhangban növelni kell a minimális érlelési időt annak biztosítása érdekében, hogy a sertéscombokat a termék jellemzőinek elérése érdekében megfelelően szárítsák és érleljék. A kiegyensúlyozott étrend különösen kedvez az izomfejlődésnek, és ennek következtében növekszik azoknak a sertéseknek a súlya, amelyek combját a „Prosciutto di Sauris” előállításához felhasználják.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

41. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 4. bekezdésének 6. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás „az első sózás napjához tíz, egyenként harmincnapos időszakot adnak hozzá” kritériumot „az első sózás napjától számított” kritériummal váltja fel.

Indokolás: A módosításra az érlelési időszak kezdőnapjának pontosításához van szükség, a feldolgozók és az ellenőrző hatóságok munkájának megkönnyítése érdekében.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

42. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 5. bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a termékleírás 5. cikke 5. bekezdésének címét kiegészíti az „és/vagy alternatív vagy helyettesítő azonosítási módszer” szöveggel.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert az 1. pont az OFJ logójának az eltávolíthatatlan festékes vagy bőrbe égetett bélyegzővel történő jelölése helyett vagy azzal együtt alkalmazható módszereket ír elő.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

43. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 5. bekezdésének 1. pontját és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti annak lehetőségét, hogy az OFJ logó feltüntetéséhez az eltávolíthatatlan festékes vagy bőrbe égetett bélyegző helyett vagy azzal kombinálva más azonosítási módszereket alkalmazzanak.

Indokolás: Az OFJ logót azonosító bélyegzőt helyettesítő vagy azzal kombinálható módszerek alkalmazása a technológiai fejlődéssel összhangban lévő más helymeghatározási és nyomonkövetési eszközöket is lehetővé tesz.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az 5. cikk módosítása

Leírás

44. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikke 5. bekezdésének 3. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a 8. cikkre való hivatkozást a 7. cikkre való hivatkozással váltja fel.

Indokolás: A módosítás pusztán formai jellegű, és a termékleírás cikkeinek felépítéséhez kapcsolódik. Az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikke értelmében nem kötelező feltüntetni az ellenőrző szervezet adatait. [Lásd még a 45. módosítást]

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 7. cikk módosítása

Leírás

45. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítás törli a termékleírás 7. cikkében szereplő, az ellenőrző szervre vonatkozó rendelkezést.

Indokolás: A törlésre azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos uniós jogszabályokkal, mivel az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikke értelmében már nem kötelező feltüntetni az ellenőrző szervezet adatait. [Lásd még a 44. módosítást]

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

46. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítással a 8. cikk számozása 7. cikk-re változik.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új szerkezete miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

47. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének 1. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással a „8.1.” pont számozása „7.1.”-re változik.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új szerkezete miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

48. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének 2. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással a „8.2.” pont számozása „7.2.”-re változik.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új szerkezete miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

49. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének 3. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás törli a „8.3.” pontot a számozott listából.

Indokolás: A módosítás pusztán formai jellegű, és egy elírást javít a számozott listán, ahol a 8.3. pont tartalmának a 7.2. pontban kell szerepelnie.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

50. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének 4. bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással a „8.4.” pont helyébe a „7.3.” pont lép.

Indokolás: A módosításra a termékleírás 7. cikkének új szerkezete miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

51. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének 4. pontját és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás előírja, hogy az OFJ logójának a címkéken, a csomagoláson és a grafikai elemeken legalább 20 mm-es méretűnek kell lennie, 1,5-ös alap/magasság aránnyal, felváltva azt a rendelkezést, amely szerint az OFJ logójának mérete nem lehet kevesebb a grafikai elem teljes felületének 5 %-ánál, és nem haladhatja meg annak 10 %-át.

Indokolás: A módosításra annak biztosítása érdekében van szükség, hogy az OFJ logó mérete ne akadályozza a szabályokban előírt egyéb kötelező információk feltüntetését.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

52. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének 5. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítással a „8.5.” pont helyébe a „7.4.” pont lép.

Indokolás: A módosításra a termékleírás 7. cikkének új szerkezete miatt van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

53. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének 5. pontját és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítással „az 1726/98/EK rendeletben előírt közösségi szimbólum” szövegrész helyébe „az (EU) 2025/26 végrehajtási rendeletben előírt uniós OFJ-szimbólum” szövegrész lép.

Indokolás: A módosítás az (EU) 2025/26 végrehajtási rendeletben említettek szerint a hatályos uniós szabályok alapján szükséges aktualizálás.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A 8. cikk módosítása

Leírás

54. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének 5. bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az „opcionális” kifejezést a „kötelező” kifejezéssel váltja fel, azaz a grafikai ábrán kötelező megjeleníteni az uniós OFJ szimbólumot.

Indokolás: A módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkében említettek szerint a hatályos uniós szabályok alapján szükséges aktualizálás.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Prosciutto di Sauris”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-0512-AM01 – 2026.6.23.

1. **Elnevezés(ek)**

„Prosciutto di Sauris”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Prosciutto di Sauris” OFJ sózott nyers sonka, amelyet az első sózás napjától számítva legalább 400 napig füstölnek és érlelnek. Az érlelési időszak végén a „Prosciutto di Sauris” egészben, csonttal együtt, de láb nélkül kerül forgalomba. Kérge egyenletes dió-arany színű, narancssárga árnyalatokkal. A látható sovány rész sötétvörös színű. Állaga tömör és rugalmas, beleértve a vágási felület függőleges részét is. A csonttal együtt, egészben forgalomba kerülő, „Prosciutto di Sauris” OFJ-vel ellátott termék tömege legalább 8 kg, a hús színe felvágáskor rózsaszínes vörös. A zsírréteg tiszta fehér vagy rózsaszínes fehér. Illata enyhe, íze édeskés, füstös jegyekkel.

Forgalomba hozatalakor a termék a következő fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkezik, amelyeket a kétfejű combizomból származó húsból határoznak meg:

— nedvességtartalom: 57–65 % (a százalékos arány a vizsgálati minta tömegére vonatkozik),

— sótartalom (nátrium-klorid): 4,5–6,2 % (a százalékos arány a vizsgálati minta tömegére vonatkozik),

— fehérjebomlási mutató: 24–31 % (triklór-ecetsavban [TCA] oldható nitrogén az összes nitrogén százalékában kifejezve),

— vízaktivitás: 0,930 alatti.

A friss sertéscombok a 9–15 hónapos korban levágott sertésekből származnak. A friss sertéscombok a sertések hasított testére vonatkozó kereskedelmi osztályozási rendszer szerinti „U”, „R” és „O” osztályba tartozó, „H” (hússertés) besorolású, 110,1–180,0 kg közötti tömegű hasított testekből származnak.

A friss sertéscombok tömege 12–17 kg.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás alábbi műveleteit kell a meghatározott földrajzi területen elvégezni: sózás, előkészítés, a nyomonkövethetőségre vonatkozó információk elhelyezése, előpihentetés, pihentetés, füstölés, szárítás, érlelés.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Prosciutto di Sauris” egészben és csonttal együtt, kicsontozva, vagy kicsontozva és darabolva, szeletelve és előrecsomagolva értékesíthető; a kicsontozott vagy darabolt terméket vákuumcsomagolásba helyezik; szeletelés és előrecsomagolás esetén vákuumcsomagolásban vagy védőgázas csomagolásban kerül forgalomba.

A kicsontozást, a darabokra vágást, a szeletelést és a csomagolást a Sauris településen található helyiségekben kell végezni a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében, a termék jellemzőinek megváltoztatása nélkül.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az eltávolíthatatlan festékes vagy bőrbe égetett bélyegzőt minden sertéscombon el kell helyezni, feltüntetve a feldolgozás kezdetének napját, hónapját (római számmal) és évét, valamint a feldolgozó vágóhidat. E bélyegző helyett vagy azzal együtt az ellenőrző szervezet által hitelesített más olyan azonosító módszerek használata is megengedett, amely biztosítja és garantálja a „Prosciutto di Sauris” nyomonkövethetőségét.

A címkén a „Prosciutto di Sauris” OFJ megjelölést olasz nyelven, egyértelműen és eltávolíthatatlanul, a címkén szereplő bármely más szövegtől egyértelműen megkülönböztethető módon kell feltüntetni; közvetlenül utána szerepelnie kell az „Indicazione geografica protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) és/vagy az „IGP” (OFJ) szavaknak. Minden egyéb, nem kifejezetten előírt minősítés használata tilos. A nevekre, cégnevekre vagy magánvédjegyekre utaló jelölések használata engedélyezett, amennyiben azok nem dicsérő jellegűek és nem tévesztik meg a fogyasztókat.

Az IGP/OFJ logót minden csomagolt termék címkéjén, csomagolásán és grafikáján fel kell tüntetni, legalább 20 mm-es alapmérettel és 1,5 alap/magasság aránnyal. Az OFJ logója egy zöld körvonalú kék ovális forma, amelyen a sárga színnel írt „Sauris” szó, felette egy hegy és két zöld jegenyefenyő fehér profilja, alatta pedig két hullám látható.





Az (EU) 2025/26 végrehajtási rendeletben előírt uniós OFJ-szimbólum feltüntetése kötelező.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Prosciutto di Sauris” OFJ kizárólag Friuli-Venezia Giulia autonóm régió Sauris településén állítható elő.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☐ hírnév

☑ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Prosciutto di Sauris” egyedi jellemzői szorosan kapcsolódnak az előállítási területhez, különösen a Sauris-völgy egyedi mikroklímájához és a sertéshúsra jellemző füstölési technikához. Domborzati szempontból a Sauris-völgy kelet–nyugati irányú, a Karni- és a Júliai-Alpok többi részéhez képest átlagban kevésbé csapadékos, hegyektől övezett völgykatlan. A sajátos elhelyezkedés, a fenti hegyekből és a völgy aljáról érkező légáramlatok kombinációja, az 1 000 méter feletti magasság által meghatározott légköri nyomás, az állandó, de csak igen ritkán erőteljes széljárás, amelyet a Lago di Sauris medence is befolyásol, és ami nappal a hegyek felé, éjjel ellenkező irányba fúvó szellőket eredményez, mind együttesen hozzák létre a „Prosciutto di Sauris” érlelése alatt a részleges kiszáradást eredményező, kifejezetten nedvességfelszívó körülményeket. Az érlelési folyamat alatt az endogén enzimek hatásához kötődő és a jelen lévő só által irányított természetes biokémiai folyamatokkal párhuzamosan a termék felületén az érlelési környezetben természetesen meglévő mikroflóra (jellemzően penész) alakul ki. Ennek köszönhető, hogy létrejönnek a terméket jellemző, sajátos érzékszervi tulajdonságok. Azáltal, hogy a Lumiei-völgy felső részéről fúvó friss légáramlatok az érlelőtermekbe bekerülnek, a „Prosciutto di Sauris” elnyeri azt a jellegzetesen édeskés ízét, amelyet a só helyes adagolása és a faggyúborítottság oxidációjának hiánya teremt meg. Ebben az értelemben a „Prosciutto di Sauris” előállítása szigorúan a terület környezeti (éghajlati) és biológiai (mikroflóra) viszonyaitól függ. Ez az egyedülálló mikroklíma a hús só és füst felhasználásával történő tartósításának ősi hagyományával párosul. A füstölés művészetét a régióban legelsőként letelepedett népek vezették be, sajátos érzékszervi jellemzőket kölcsönözve a kezelt húsnak, különösen annak illata és íze tekintetében. A „Prosciutto di Sauris” füstölésére ma is helyi erdőkből származó bükkfát használnak, amelynek füstje finom, aromás ízt, valamint könnyű, finom és enyhe illatot kölcsönöz, amelyek az OFJ-vel ellátott termék jellemzői. Ezenkívül a só és a füst párosításának helyi hagyománya – amely a német füstölési szokásokat só használatával ötvözi a hús tartósítása érdekében, ami az Alpoktól délre elterjedtebb – hozzájárul a „Prosciutto di Sauris” érzékszervi jellemzőinek kialakulásához, amelynek illatát és ízét a füstös jegyek felerősítik.

Elektronikus hivatkozás (URL) a termékleírás közzétételére

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