C/2026/4916

21.9.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4916)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Prosciutto di Sauris»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Nome del prodotto**

«Prosciutto di Sauris»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della IGP Prosciutto di Sauris non sono modifiche dell'Unione, in quanto non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:

— non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome;

— non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; oppure

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 2, comma 1 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il periodo minimo di stagionatura del Prosciutto di Sauris da «dieci mesi» a «400 giorni».

Giustificazione: l'aumento del periodo minimo di stagionatura è necessario a fronte dell'incremento del peso delle carcasse suine e delle cosce fresche utilizzabili per la produzione del Prosciutto di Sauris, così da garantire una corretta disidratazione e stagionatura della coscia al fine del raggiungimento delle caratteristiche del Prosciutto di Sauris. In particolare, il ricorso a diete bilanciate favorisce lo sviluppo muscolare con conseguente aumento di peso dei suini dai quali si ricavano le cosce per la produzione del Prosciutto di Sauris.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 2.3 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta da 7,5 a 8,0 chilogrammi il peso minimo del Prosciutto di Sauris a fine stagionatura.

Giustificazione: la modifica è necessaria a causa dell'aumento del peso dei suini e, quindi, delle cosce fresche destinate alla produzione del Prosciutto di Sauris; ciò a fronte dell'utilizzo di diete bilanciate che favoriscono lo sviluppo muscolare con conseguente aumento di peso dei suini dai quali si ricavano le cosce per la produzione del Prosciutto di Sauris.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica prescrive che le caratteristiche fisico-chimiche del Prosciutto di Sauris devono essere «determinate sul muscolo bicipite femorale».

Giustificazione: la modifica è necessaria per precisare in maniera univoca la specifica parte del prodotto in cui devono essere verificate le caratteristiche del Prosciutto di Sauris, anche a beneficio del controllo sui parametri previsti dal disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 4

- La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il valore massimo dell'umidità da inferiore al 64 % a inferiore al 65 % e inserisce il valore minimo dell'umidità che deve essere superiore al 57 %, specificando che la percentuale è riferita al peso dell'aliquota analizzata.

Giustificazione: la modifica determina con precisione l'intervallo percentuale di umidità del Prosciutto di Sauris anche ai fini del relativo controllo. L'inserimento del valore minimo del 57 % garantisce uniformità alle condizioni di produzione, evitando che il Prosciutto di Sauris, a causa del basso tasso di umidità, si disidrati eccessivamente così alterandone le caratteristiche organolettiche di cui all'articolo 2.2, 2.4 e 2.5.

L'aumento del valore massimo dal 64 % al 65 % mira a migliorare le qualità organolettiche del Prosciutto di Sauris tenendo conto anche della riduzione del contenuto di sale – cloruro di sodio - in linea con le raccomandazioni nutrizionali, suggerite anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, che consigliano la riduzione del contenuto di sodio nella dieta.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il parametro del rapporto percentuale fra le composizioni «Sale (cloruri)» e «umidità», con il parametro della quantità percentuale di sale rispetto al peso del prodotto finito, precisando che si tratta del «cloruro di sodio» e che la percentuale è riferita al peso dell'aliquota analizzata.

Giustificazione: l'utilizzo del criterio percentuale di contenuto nel Prosciutto di Sauris di sale (cloruro di sodio) consente di essere più precisi nell'accertare il contenuto di sale rispetto al precedente rapporto sale (cloruri)/umidità.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce i valori del «Rapporto composizioni percentuali» maggiore di 7,2 e minore di 11,2 con i valori percentuali di contenuto di sale nel Prosciutto di Sauris maggiore di 4,5 e minore di 6,2, specificando che la percentuale è riferita al peso dell'aliquota analizzata.

Giustificazione: la modifica individua con precisione l'intervallo percentuale riferito alla quantità di sale – inteso come cloruro di sodio – che deve essere presente nel prodotto finale al momento dell'immissione al consumo. I valori inseriti corrispondono alle quantità di sale nel Prosciutto di Sauris che contribuiscono alla determinazione delle caratteristiche organolettiche del Prosciutto di Sauris indicate all'articolo 2.2, 2.4 e 2.5. La percentuale del contenuto di sale – cloruro di sodio – rispetto al prodotto finito coniuga il raggiungimento delle caratteristiche previste nel disciplinare con la raccomandazioni nutrizionali, suggerite anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, che consigliano la riduzione del contenuto di sodio nella dieta.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il parametro relativo al contenuto di proteine con il parametro dell'indice di proteolisi, in un intervallo di valori superiore al 24 % e inferiore al 31 %, specificando che la composizione percentuale è espressa dalle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico – TCA – riferite al contenuto in azoto totale.

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto l'indice di proteolisi è correlato alla maturazione e alla qualità del processo di stagionatura delle cosce, a differenza del contenuto di proteine che può variare anche a causa di fattori diversi dalla maturazione e dalla qualità della stagionatura delle cosce, come l'alimentazione e la genetica dei suini. L'intervallo prescritto dell'indice di proteolisi garantisce la consistenza soda ed elastica che caratterizza il Prosciutto di Sauris, come stabilito all'articolo 2.2 del disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce fra le caratteristiche fisico-chimiche del Prosciutto di Sauris il parametro «attività dell'acqua aw» che deve avere valore inferiore a 0,930.

Giustificazione: l'inserimento del requisito relativo alla «attività dell'acqua» consente di valutare l'acqua presente allo stato «libero», vale a dire in condizioni tali da consentire l'innesco di processi deteriorativi quali reazioni chimiche indesiderate, tra cui l'ossidazione dei lipidi, e un'eccessiva crescita di microrganismi patogeni. La modifica contribuisce a che le cosce dimostrino una maturazione corretta e omogenea.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 2

Descrizione

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 2.7 del disciplinare e non riguarda il documento unico

Descrizione: la modifica elimina il primo capoverso del paragrafo 2.7 del disciplinare.

Giustificazione: l'eliminazione del capoverso è necessaria in quanto l'avvenuta modifica delle caratteristiche chimico-fisiche – sale, umidità, proteolisi, attività dell'acqua – di cui al paragrafo 2.6 del disciplinare rende non più attuale quanto disposto nel paragrafo oggetto di eliminazione. [Si vedano modifiche n. 4-5-6-7-8]

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica precisa l'origine genetica della materia prima, indicando tutte le possibili combinazioni genetiche ammesse riferite ai riproduttori sia maschi che femmine.

Giustificazione: la modifica rende chiare le combinazioni di incroci riproduttivi ammessi. La valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambi i riproduttori è importante per il mantenimento delle caratteristiche del suino pesante, in particolare sotto il profilo della compatibilità con le tre razze di riferimento del Libro Genealogico Italiano destinate alla produzione del suino pesante.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.

Giustificazione: l'inserimento della tabella consente una maggiore chiarezza nella definizione delle uniche combinazioni possibili di incrocio genetico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Giustificazione: il riferimento alla pubblicazione della lista e al relativo aggiornamento consente di operare un miglior controllo della filiera.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina l'espresso divieto di utilizzo di animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Giustificazione: la modifica è opportuna in quanto il relativo divieto di utilizzo è chiaramente ricavabile dalla riformulazione, anche mediante la tabella, dei requisiti genetici ammessi.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il criterio del peso medio vivo per partita di 160 kg più o meno 10 %, ricompreso quindi tra kg 144 e kg 176, con il peso della singola carcassa di suino compreso fra 110,1 e 180,0 kg.

Giustificazione: l'eliminazione del peso vivo e l'inserimento del criterio del peso della singola carcassa consentono un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato, essendo un metodo più trasparente, puntuale, preciso e migliorativo. L'aumento del peso del suino si collega all'attuale tendenza della suinicoltura derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce i riferimenti al Regolamento (CEE) n. 3220/84, alla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8.6.2001 e al Decreto Ministeriale 11.7.2002 con il rinvio alla normativa vigente dell'Unione europea.

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto i riferimenti normativi oggetto di eliminazione non sono più vigenti e consente l'adeguamento a quanto previsto dalla normativa vigente dell'Unione europea in tema di classificazione delle carcasse suine.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce l'espressione «mediamente caratterizzate dalle classi centrali» con il riferimento alle classi «U», «R», «O» del sistema di classificazione commerciale delle carcasse suine.

Giustificazione: la modifica è necessaria per precisare le classi a cui devono appartenere le carcasse ai fini della produzione del Prosciutto di Sauris, a beneficio degli operatori e del sistema di controllo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione secondo cui i dati di peso e di classificazione della singola carcassa devono essere rilevati al momento della macellazione.

Giustificazione: la modifica chiarisce con precisione il momento in cui peso e classificazione devono essere rilevati così da agevolare anche il relativo controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il peso minimo della coscia fresca da kg 11 a kg 12.

Giustificazione: la modifica è necessaria per l'aumento del peso dei suini allevati e delle relative carcasse, legato all'attuale tendenza della suinicoltura derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il peso massimo di 17 kg delle cosce fresche destinate alla produzione del Prosciutto di Sauris.

Giustificazione: la modifica trova motivazione nella necessità di stabilire un valore massimo di peso della coscia fresca per ottenere il prosciutto secondo la tradizione, correlato alla normale crescita, al corretto sviluppo e alla buona qualità delle carcasse suine utilizzate per la produzione del Prosciutto di Sauris.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 20

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta da 3 a 5 i giorni, decorrenti dalle ore 24 del giorno della macellazione, il tempo entro cui le cosce fresche devono essere consegnate al trasformatore per la produzione del Prosciutto di Sauris.

Giustificazione: la modifica è necessaria in ragione delle esigenze logistiche connesse alla zona di produzione del Prosciutto di Sauris situata in un'area montana non facilmente raggiungibile e tiene conto del miglioramento dell'efficienza degli impianti di refrigerazione nei macelli e nei mezzi di trasporto che consente il mantenimento di una temperatura giusta e uniforme per il successivo procedimento di prima salatura.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 21

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il tempo entro cui le cosce suine fresche devono essere lavorate da «entro il giorno successivo la consegna» a «entro 6 giorni dalla macellazione».

Giustificazione: la modifica consente una migliore operatività dei trasformatori, favorita anche da impianti di refrigerazione più efficienti, e chiarisce con precisione il periodo temporale entro cui le cosce devono essere lavorate decorrente dalla macellazione, in coordinamento con l'aumento dei giorni entro cui deve avvenire la consegna delle stesse allo stabilimento di trasformazione. [Si veda modifica n. 20]

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 22

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica riduce il valore massimo della temperatura della cella di refrigerazione da «+7 °C» a «+5 °C».

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto la riduzione della temperatura massima nella cella di refrigerazione consente un miglior controllo della proliferazione microbica nella materia prima.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 23

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 2, punto 2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica riduce il valore minimo dell'umidità relativa della cella frigorifera dal 75 % al 65 %.

Giustificazione: la riduzione del valore minimo di umidità è legata al periodo minimo di stagionatura, ora modificato in 400 giorni, all'aumento del peso dei suini e, quindi, delle cosce fresche destinate alla produzione del Prosciutto di Sauris; questi elementi richiedono la possibilità di conservare le cosce in ambienti con umidità minore ai fini di un'adeguata asciugatura durante la stagionatura.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 24

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 3 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica aggiunge nel titolo della sezione 3 dell'articolo 5 del disciplinare «e/o del dispositivo identificativo alternativo o sostitutivo».

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto nel punto 1 della sezione viene previsto il possibile utilizzo di dispositivo in sostituzione o in associazione al timbro a inchiostro indelebile o a fuoco di inizio lavorazione recante l'indicazione del macello di provenienza.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 25

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 3, punto 1 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al timbro a inchiostro indelebile o a fuoco di inizio lavorazione e recante l'indicazione del macello di provenienza.

Giustificazione: l'uso di dispositivi in sostituzione o in associazione al timbro a inchiostro indelebile o a fuoco consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e la rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 26

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica aggiunge nel titolo della sezione 4 dell'articolo 5 del disciplinare «e/o del dispositivo identificativo alternativo o sostitutivo».

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto nella sezione 3 dell'articolo 5 viene previsto il possibile utilizzo di altro dispositivo in sostituzione o in associazione al timbro a inchiostro indelebile o a fuoco di inizio lavorazione e recante l'indicazione del macello di provenienza.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 27

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica riduce nella fase di pre-riposo il valore minimo di umidità relativa dal 50 % al 45 %.

Giustificazione: la riduzione del valore minimo di umidità nelle celle in fase di pre-riposo è legata al periodo minimo di stagionatura, ora modificato in 400 giorni, all'aumento del peso dei suini e, quindi, delle cosce fresche destinate alla produzione del Prosciutto di Sauris; questi elementi richiedono la possibilità di conservare le cosce in ambienti con umidità minore per ottimizzare il processo di disidratazione del prosciutto mantenendo inalterate le caratteristiche del Prosciutto di Sauris.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 28

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 3 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica riduce nella fase di riposo il valore minimo di umidità relativa dal 50 % al 45 %.

Giustificazione: la riduzione del valore minimo di umidità nelle celle in fase di riposo è legata al periodo minimo di stagionatura, ora modificato in 400 giorni, all'aumento del peso dei suini e, quindi, delle cosce fresche destinate alla produzione del Prosciutto di Sauris; questi elementi richiedono la possibilità di conservare le cosce in ambienti con umidità minore per ottimizzare il processo di disidratazione del prosciutto mantenendo inalterate le caratteristiche del Prosciutto di Sauris.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 29

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 3 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la possibilità di sottoporre le cosce a lavaggio, prima della fine della fase di riposo, in caso di presenza di formazioni superficiali prodottesi durante la salagione e per effetto delle successive lavorazioni finalizzate alla disidratazione delle carni.

Giustificazione: la modifica è necessaria per assicurare il corretto svolgimento delle fasi di produzione del Prosciutto di Sauris; infatti, la possibilità di effettuare il lavaggio è finalizzata a evitare la formazione di aree irregolarmente asciutte o eccessivamente umide prodottesi a causa delle formazioni superficiali, così da favorire omogeneità della stagionatura mediante una corretta disidratazione e maturazione interna delle cosce anche ai fini dell'ottenimento delle caratteristiche di cui all'articolo 2.2 del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 30

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 4 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il valore massimo di temperatura della sala di affumicatura da 20° C a 22 °C.

Giustificazione: la modifica consente un'ottimizzazione dell'operazione di affumicatura basata sull'attenta valutazione del prodotto da parte dei trasformatori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 31

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 5 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il valore massimo di temperatura da 20° C a 22 °C nei locali in cui avviene l'asciugamento.

Giustificazione: la modifica consente un'ottimizzazione dell'operazione di asciugamento che consente una corretta disidratazione delle carni basata sull'attenta valutazione del prodotto da parte dei trasformatori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 32

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica riduce la percentuale minima di sugna suina nell'impasto utilizzabile per la stuccatura dal 60 % al 48 %.

Giustificazione: la modifica è necessaria per un migliore adattamento della composizione dell'impasto utilizzato per la stuccatura alle caratteristiche del grasso suino nell'elaborazione della struttura dell'impasto adatta all'operazione che il trasformatore effettua.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 33

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta la percentuale massima di farina di cereali nell'impasto utilizzabile per la stuccatura dal 25 % al 50 %.

Giustificazione: la modifica è necessaria per un migliore adattamento della composizione dell'impasto utilizzato per la stuccatura al sopravvenuto prevalente uso da parte dei trasformatori della farina a base di riso; ciò consente ai trasformatori di adattare la struttura dell'impasto alle finalità dell'operazione che si effettua in ragione della compattezza della farina di riso.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 34

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta la percentuale massima di sale utilizzabile da 1 % a 2 % nell'impasto per la stuccatura.

Giustificazione: l'aumento della percentuale di sale utilizzabile è finalizzato a garantire un maggior controllo microbiologico, evitando alterazioni superficiali e fessurazioni dell'impasto, così da assicurarne una migliore tenuta nel tempo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 35

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6, lettera b) del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica dispone che il lavaggio è un'operazione facoltativa e non più obbligatoria.

Giustificazione: la modifica è opportuna per consentire al trasformatore di valutare la necessità o meno di effettuare il lavaggio sulla base delle condizioni delle cosce, considerato che, qualora le cosce manifestino un sufficiente livello di umidità, il lavaggio potrebbe favorire l'insorgenza di muffe nocive.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 36

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e modifica non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica riduce la percentuale minima di sugna suina nell'impasto utilizzabile per la sugnatura dal 60 % al 48 %.

Giustificazione: la modifica è necessaria per un migliore adattamento della composizione dell'impasto utilizzato per la sugnatura alle caratteristiche del grasso suino nell'elaborazione della struttura dell'impasto adatta all'operazione che il trasformatore effettua.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 37

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta la percentuale massima di farina di cereali utilizzabile nell'impasto per la sugnatura dal 30 % al 50 %.

Giustificazione: la modifica è necessaria per un migliore adattamento della composizione dell'impasto utilizzato per la sugnatura al sopravvenuto prevalente uso da parte dei trasformatori della farina a base di riso; ciò consente ai trasformatori di adattare la struttura dell'impasto alle finalità dell'operazione che si effettua in ragione della compattezza della farina di riso.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 38

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta la percentuale massima di sale utilizzabile da 1 % a 2 % nell'impasto ai fini della sugnatura.

Giustificazione: l'aumento della percentuale di sale utilizzabile è finalizzato a garantire un maggior controllo microbiologico, evitando alterazioni superficiali, così da assicurarne una migliore tenuta nel periodo di stagionatura anche in presenza di ambienti umidi.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 39

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione che stabilisce che dopo la sugnatura i prosciutti vengono nuovamente riposti a stagionare.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria per una maggior chiarezza del disciplinare in relazione a quanto previsto dall'articolo 5, sezione 4, punto 6, lett. c), sull'effettuazione della sugnatura durante la stagionatura, nonché per consentire la sugnatura per fini estetici del prodotto alla fine della stagionatura e in prossimità dell'immissione al consumo del Prosciutto di Sauris.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 40

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e riguarda il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il periodo minimo di stagionatura del Prosciutto di Sauris da «dieci mesi» a «400 giorni».

Giustificazione: l'aumento del periodo minimo di stagionatura è necessario a fronte dell'incremento del peso delle carcasse suine e delle cosce fresche utilizzabili per la produzione del Prosciutto di Sauris, così da garantire una corretta disidratazione e stagionatura della coscia al fine del raggiungimento delle caratteristiche del Prosciutto di Sauris. In particolare, il ricorso a diete bilanciate favorisce lo sviluppo muscolare con conseguente aumento di peso dei suini dai quali si ricavano le cosce per la produzione del Prosciutto di Sauris.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 41

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 4, punto 6 del disciplinare e il punto 4.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce nel computo del periodo minimo di stagionatura «aggiungendo al giorno di prima salatura dieci periodi omogenei di trenta giorni» con il criterio «partendo dal giorno di prima salatura».

Giustificazione: la modifica è necessaria per stabilire con precisione il giorno da cui decorre il termine di stagionatura a beneficio dei trasformatori e dei soggetti preposti al controllo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 42

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 5 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica aggiunge nel titolo della sezione 5 dell'articolo 5 del disciplinare «e/o del dispositivo identificativo alternativo o sostitutivo».

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto nel punto 1 viene previsto il possibile utilizzo di dispositivo in sostituzione o in associazione al timbro a fuoco del logo dell'I.G.P.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 43

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 5, punto 1 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di altro dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al timbro a fuoco del logo dell'I.G.P.

Giustificazione: l'uso di dispositivi in sostituzione o in associazione al timbro a fuoco del logo dell'I.G.P. consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e la rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 5

Descrizione

Modifica n. 44

La modifica riguarda l'articolo 5, sezione 5, punto 3 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il riferimento all'articolo 8 con quello all'articolo 7.

Giustificazione: la modifica è meramente di forma per la diversa organizzazione in articoli del disciplinare, non essendo obbligatorio inserire i riferimenti dell'organismo di controllo ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143. [Si veda anche la modifica n. 45].

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 7

Descrizione

Modifica n. 45

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione sull'organismo di controllo di cui all'articolo 7 del disciplinare.

Giustificazione: l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea, non essendo obbligatorio inserire i riferimenti dell'organismo di controllo ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143. [Si veda anche la modifica n. 44].

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 46

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera l'articolo 8 in articolo 7.

Giustificazione: la modifica è necessaria a fronte della nuova organizzazione in articoli del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 47

La modifica riguarda l'articolo 8 punto 1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce la voce «8.1» con la voce «7.1» nella numerazione dei punti.

Giustificazione: la modifica è necessaria per la diversa organizzazione in articoli del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 48

La modifica riguarda l'articolo 8 punto 2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce la voce «8.2» con la voce «7.2» nella numerazione dei punti.

Giustificazione: la modifica è necessaria per la diversa organizzazione in articoli del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 49

La modifica riguarda l'articolo 8, punto 3 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la voce dell'elenco numerato «8.3».

Giustificazione: l'eliminazione è meramente formale e corregge un refuso nell'elenco numerato in quanto il contenuto del punto 8.3 è più propriamente da ricomprendere nel punto 7.2.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 50

La modifica riguarda l'articolo 8, punto 4 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce la voce «8.4» con la voce «7.3».

Giustificazione: la modifica è necessaria per la diversa organizzazione dei punti dell'articolo 7 del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 51

La modifica riguarda l'articolo 8, punto 4 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica prescrive che la base del logo dell'IGP su etichette, confezioni e vesti grafiche misuri almeno 20 mm con rapporto base/altezza pari a 1,5, sostituendo la disposizione che stabiliva che l'ingombro del logo dell'IGP dovesse essere non inferiore al 5 % e non superiore al 10 % della superficie totale della veste grafica.

Giustificazione: la modifica è necessaria per fare in modo che le dimensioni del logo dell'IGP non pregiudichino l'inserimento delle altre informazioni obbligatorie previste dalla normativa.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 52

- La modifica riguarda l'articolo 8, punto 5 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce la voce «8.5» con la voce «7.4».

Giustificazione: la modifica è necessaria per la diversa organizzazione dei punti dell'articolo 7 del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 53

La modifica riguarda l'articolo 8, punto 5 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce l'espressione «simbolo comunitario di cui al Regolamento (CE) n. 1726/98» con «simbolo dell'Unione dell'IGP di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2025/26».

Giustificazione: la modifica è un aggiornamento necessario alla vigente normativa dell'Unione europea di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2025/26.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'Articolo 8

Descrizione

Modifica n. 54

La modifica riguarda l'articolo 8, punto 5 del disciplinare e il punto 4.6 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «facoltativa» con «obbligatoria» circa la presenza nella veste grafica del simbolo dell'Unione dell'IGP.

Giustificazione: la modifica è un aggiornamento necessario alla vigente normativa dell'Unione europea di cui all'articolo 37 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Prosciutto di Sauris»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Prosciutto di Sauris»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il Prosciutto di Sauris I.G.P., è un prosciutto crudo salato, affumicato e stagionato per almeno 400 giorni computati partendo dal giorno di prima salatura. Alla fine della stagionatura, il «Prosciutto di Sauris» si presenta intero, con osso senza lo zampino. La cotenna ha colore uniforme noce-dorato, con sfumature arancioni. La parte magra visibile ha colore rosso scuro. La consistenza è soda ed elastica, anche nella sezione verticale del taglio. Il Prosciutto di Sauris I.G.P. intero con osso ha peso non inferiore agli 8 chilogrammi, presenta al taglio il colore rosso-rosato del magro. Il grasso è di colore bianco candido o bianco-rosato. Il profumo è delicato ed il gusto è dolce, con una garbata nota di affumicato.

Al momento dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche determinate sul muscolo bicipite femorale:

— umidità: superiore al 57 % e inferiore al 65 % (percentuale riferita al peso dell'aliquota analizzata)

— sale (cloruro di sodio): superiore al 4,5 % e inferiore al 6,2 % (percentuale riferita al peso dell'aliquota analizzata)

— indice di proteolisi: superiore al 24 % e inferiore al 31 % (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico – TCA – riferite al contenuto in azoto totale)

— attività dell'acqua a_w: inferiore a 0,930

Le cosce suine fresche derivano da suini macellati non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita. Le cosce suine fresche sono ottenute da carcasse classificate «*H Heavy*», aventi un peso compreso fra kg 110,1 e kg 180,0 e appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione europea per la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Le cosce fresche devono avere peso non inferiore a kg 12 e non superiore a kg 17.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Le seguenti fasi della produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata: salatura, toelettatura, apposizione delle informazioni di tracciabilità, pre-riposo, riposo, affumicatura, asciugamento, stagionatura.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il Prosciutto di Sauris può essere commercializzato intero con osso, disossato o disossato e sezionato in tranci, ed affettato e preconfezionato; se disossato o sezionato in tranci è confezionato sotto vuoto, se affettato e preconfezionato è confezionato sotto vuoto o in atmosfera modificata.

Le operazioni di disossatura, sezionamento in tranci, affettamento e confezionamento sono effettuate in laboratori situati nel comune di Sauris, al fine di garantire la tracciabilità e il controllo e per non alterare le caratteristiche del prodotto.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Su ogni singola coscia viene apposto il timbro a inchiostro indelebile o a fuoco con l'indicazione di giorno, mese (in numeri romani) ed anno di inizio della lavorazione e l'indicazione del macello di provenienza. In sostituzione o in associazione al suddetto timbro sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Sauris.

La designazione dell'indicazione geografica protetta «Prosciutto di Sauris» deve essere riportata in lingua italiana e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla I.G.P. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo dell'IGP è obbligatoriamente riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la prescrizione che la base misuri almeno 20 mm e il rapporto base/altezza sia pari a 1,5. Il logo dell'I.G.P. è rappresentato da un ovale blu contornato di verde contenente la scritta gialla «Sauris» sovrastata da un profilo montano bianco e due abeti verdi e al di sotto della quale compaiono due onde celesti.





L'apposizione sulla medesima veste grafica del simbolo dell'Unione dell'IGP di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 è obbligatoria.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il Prosciutto di Sauris I.G.P. è ottenuto esclusivamente nel Comune di Sauris, nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☐ reputazione

☑ una determinata qualità

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Le caratteristiche distintive del Prosciutto di Sauris sono strettamente legate alla zona di produzione, in particolar modo al singolare microclima della valle di Sauris, e alla tipica tecnica di affumicatura delle carni suine. Grazie alla particolare conformazione orografica, infatti, la valle di Sauris si presenta come un catino contornato da montagne, con orientamento est-ovest, con precipitazioni mediamente più contenute rispetto al resto delle Alpi Carniche e Giulie. La particolare esposizione, la combinazione dei flussi d'aria provenienti dalle montagne sovrastanti e dal fondovalle, una pressione atmosferica determinata dagli oltre 1 000 metri di altezza e una ventilazione costante ma molto raramente violenta influenzata anche per la presenza del bacino artificiale che determinano la formazione di brezze che soffiano di giorno verso monte e di notte all'inverso, creano condizioni particolarmente igroscopiche, adatte a determinare una parziale disidratazione durante la stagionatura del Prosciutto di Sauris. Durante la stagionatura, inoltre, parallelamente ai processi di natura biochimica legati all'attività degli enzimi endogeni e guidati dalla presenza del sale, si verifica lo sviluppo sulla superficie del prodotto di una microflora (particolarmente muffe) presente naturalmente nell'ambiente di stagionatura. Ad essa si deve l'acquisizione di peculiari proprietà organolettiche che caratterizzano il prodotto. Infatti l'immissione nei saloni di stagionatura delle fresche correnti d'aria dell'alta valle del Lumiei permette al Prosciutto di Sauris di possedere il caratteristico gusto dolce, dovuto al giusto dosaggio di sale e all'assenza di ossidazione del grasso di copertura. È in questo senso che la produzione del Prosciutto di Sauris è strettamente dipendente dalle condizioni ambientali (climatiche) e biologiche (microflora) di questo territorio. Al microclima unico si unisce la sapiente tradizione antica della conservazione delle carni mediante l'uso del sale e del fumo. L'esposizione al fumo, arte introdotta dai primi coloni, conferisce alle carni trattate peculiari caratteristiche sensoriali, specialmente relative al colore e soprattutto all'odore e sapore. Per l'affumicatura del Prosciutto di Sauris viene usata ancora oggi come in passato legna di faggio proveniente dai boschi del territorio, il cui fumo conferisce un sapore delicatamente aromatico e un profumo caratterizzato da sentori leggeri, delicati e non coprenti, elementi propri della IGP. Inoltre, la tradizione della popolazione saurana di utilizzare l'abbinamento sale — fumo, mediando l'abitudine germanica dell'affumicatura con l'uso del sale per la conservazione della carne più usuale nell'area subalpina, contribuisce a creare le caratteristiche organolettiche del Prosciutto di Sauris contraddistinte a livello olfattivo e gustativo da una garbata nota di affumicato.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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