C/2026/4916

2026 9 21

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4916)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Prosciutto di Sauris“

ES nuorodos numeris: PGI-IT-0512-AM01 – 2026 6 23

1. **Produkto pavadinimas**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Prosciutto di Sauris“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimai nėra Sąjungos lygmens pakeitimai, nes jie neatitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnyje nustatytų kriterijų, t. y., jais:

— nekeičiamas pavadinimas ar pavadinimo naudojimas,

— dėl jų nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove, ir

— dėl jų neatsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

1 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio pirma pastraipa ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu trumpiausias kumpio „Prosciutto di Sauris“ brandinimo laikotarpis pailginamas nuo „10 mėnesių“ iki „400 dienų“.

Pagrindimas. Trumpiausias brandinimo laikotarpis turi būti pailgintas atsižvelgiant į didėjantį kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamų kiaulių skerdenų ir šviežių kiaulių šlaunų svorį, siekiant užtikrinti, kad kiaulių šlaunys būtų tinkamai išdžiovintos ir subrandintos ir taip būtų užtikrintos produktui būdingos savybės. Visų pirma, subalansuota mityba skatina raumenų vystymąsi, todėl didėja kiaulių, kurių šlaunys naudojamos kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai, svoris.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

2 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.3 straipsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu kumpio „Prosciutto di Sauris“ mažiausias svoris brandinimo laikotarpio pabaigoje padidinamas nuo 7,5 iki 8,0 kg.

Pagrindimas. Šis pakeitimas yra būtinas dėl padidėjusio kiaulių, taigi ir kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamų šviežių kiaulių šlaunų, svorio. Subalansuota mityba skatina raumenų vystymąsi, todėl didėja kiaulių, kurių šlaunys naudojamos kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai, svoris.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

3 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu nurodoma, kad kumpio „Prosciutto di Sauris“ fizinės ir cheminės savybės turi būti nustatomos pagal dvigalvį šlaunies raumenį.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant aiškiai nurodyti konkrečią produkto dalį, pagal kurią turi būti nustatomos kumpio „Prosciutto di Sauris“ savybės, o tai taip pat palengvina produkto specifikacijoje nustatytų parametrų kontrolę.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

4 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausias drėgnis padidinamas nuo mažesnio kaip 64 % iki mažesnio kaip 65 %, taip pat nustatomas mažiausias drėgnis – jis turi būti didesnis kaip 57 %, patikslinant, kad procentinė dalis apskaičiuojama pagal tiriamosios dalies masę.

Pagrindimas. Pakeitimu tiksliai nustatomas priimtinas kumpio „Prosciutto di Sauris“ drėgnio intervalas, be kita ko, kontrolės tikslais. Nustačius mažiausią 57 % vertę užtikrinamos vienodos gamybos sąlygos ir išvengiama to, kad dėl per mažo drėgnio kumpis „Prosciutto di Sauris“ pernelyg išdžiūtų ir kad dėl to pasikeistų 2.2, 2.4 ir 2.5 straipsniuose nurodytos juslinės savybės.

Didžiausios vertės padidinimu nuo 64 % iki 65 % siekiama pagerinti kumpio „Prosciutto di Sauris“ juslines savybes, kartu atsižvelgiant į druskos (natrio chlorido) kiekio mažinimą pagal (be kita ko) Pasaulio sveikatos organizacijos mitybos rekomendacijas, kuriose rekomenduojama vartoti mažiau druskos.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

5 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu druskos (chloridų) ir drėgnio santykio parametras pakeičiamas parametru, kuriuo druskos kiekis išreiškiamas procentais nuo galutinio produkto masės, patikslinant, kad atitinkama sudedamoji dalis yra natrio chloridas ir kad procentinė dalis apskaičiuojama pagal tiriamosios dalies (testų) masę.

Pagrindimas. Druskos (natrio chlorido) kiekį išreiškiant procentais, jį galima nustatyti tiksliau nei pagal anksčiau reikalautą druskos (chloridų) ir drėgnio santykį.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

6 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu procentais išreikšto kiekio santykio vertės – didesnė kaip 7,2 ir mažesnė kaip 11,2 – pakeičiamos druskos kiekio procentinėmis vertėmis – didesne kaip 4,5 % ir mažesne kaip 6,2 %, patikslinant, kad procentinė dalis apskaičiuojama pagal tiriamosios dalies masę.

Pagrindimas. Pakeitimu tiksliai nustatomas procentinis druskos (apibrėžiamos kaip natrio chloridas) kiekio, kuris turi būti galutiniame produkte jo išleidimo vartoti metu, intervalas. Nustatytos vertės atitinka kumpio „Prosciutto di Sauris“ druskos kiekius, kurie iš dalies lemia 2.2, 2.4 ir 2.5 straipsniuose nurodytas produkto juslines savybes. Procentinis druskos (natrio chlorido) kiekis galutiniame produkte atitinka tiek produkto specifikacijoje nustatytas savybes, tiek, be kitų organizacijų, Pasaulio sveikatos organizacijos mitybos rekomendacijas, pagal kurias druskos kiekį mityboje reikėtų mažinti.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

7 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu su baltymų kiekiu susijęs parametras pakeičiamas proteolizės indekso parametru, kurio vertė yra didesnė kaip 24 % ir mažesnė kaip 31 %, patikslinant, kad procentinė dalis išreiškiama trichloracto rūgštyje (TCA) tirpaus azoto kiekiu, išreikštu procentais nuo bendro azoto kiekio.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes proteolizės indeksas yra susijęs su kiaulių šlaunų brandinimu ir brandinimo proceso kokybe, kitaip nei baltymų kiekis, kuris gali kisti ir dėl kitų veiksnių nei kiaulių šlaunų brandinimas ir jų brandinimo kokybė, pavyzdžiui, dėl kiaulių mitybos ir genetikos. Priimtinas proteolizės indekso intervalas užtikrina tvirtą ir elastingą konsistenciją, būdingą kumpiui „Prosciutto di Sauris“, kaip nustatyta specifikacijos 2.2 straipsnyje.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

8 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu prie kumpio „Prosciutto di Sauris“ fizinių ir cheminių savybių įtraukiamas vandens aktyvumo rodiklis, kurio vertė neviršija 0,930.

Pagrindimas. Įtraukus su vandens aktyvumu susijusį reikalavimą galima įvertinti produkte esantį laisvąjį vandenį, t. y. vandenį tokiomis sąlygomis, kuriomis gali prasidėti kokybę bloginantys procesai, kaip antai nepageidaujamos cheminės reakcijos, įskaitant lipidų oksidaciją, ir pernelyg didelis patogeninių mikroorganizmų dauginimasis. Pakeitimas padeda užtikrinti, kad kiaulių šlaunys būtų tinkamai ir tolygiai subrandintos.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

9 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.7 straipsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama produkto specifikacijos 2.7 punkto pirma įtrauka.

Pagrindimas. Šią įtrauką būtina išbraukti, nes specifikacijos 2.6 punkte pakeitus chemines ir fizines savybes – druską, drėgnį, proteolizę ir vandens aktyvumą – išbraukiamos įtraukos turinys tampa nereikalingas. [Žr. 4, 5, 6, 7 ir 8 pakeitimus]

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

10 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu patikslinama žaliavos genetinė kilmė, nurodant visus galimus leidžiamus veislinių gyvūnų (tiek patinų, tiek patelių) genetinius derinius.

Pagrindimas. Pakeitimu paaiškinami leidžiami veislinių gyvūnų kryžminimo deriniai. Įvertinti abiejų veislinių gyvūnų (patelės ir patino) veisles ir genetinius tipus yra svarbu tam, kad būtų išlaikytos nepakitusios sunkiųjų kiaulių savybės; visų pirma svarbu įvertinti jų suderinamumą su Italijos veislinių galvijų kilmės knygoje nurodytomis trimis referencinėmis veislėmis, naudojamomis auginant sunkiąsias kiaules.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

11 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įterpiama lentelė, kurioje paaiškinama, kokie genetiniai reikalavimai taikomi kiaulėms ir kokie jų deriniai yra leidžiami ir neleidžiami.

Pagrindimas. Įtraukus lentelę, galima aiškiau nustatyti vienintelius galimus genetinio kryžminimo derinius.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

12 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu įtraukiama nuoroda į Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerijos patvirtintą genetinių tipų sąrašą.

Pagrindimas. Remiantis įterpta nuoroda į paskelbtą sąrašą ir su juo susijusį atnaujinimą galima veiksmingiau kontroliuoti gamybos grandinę.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

13 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiamas aiškus draudimas naudoti grynaveislių šių veislių gyvūnų mėsą: Belgijos landrasų, hempšyrų, pjetrenų, diurokų ir Lenkijos dėmėtųjų.

Pagrindimas. Pakeitimas yra tinkamas, nes draudimas naudoti šias veisles aiškiai matyti iš performuluotų leidžiamų genetinių savybių, be kita ko, iš lentelės.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

14 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu partijos vidutinio gyvojo svorio – 160 kg ± 10 % (t. y. nuo 144 kg iki 176 kg) – kriterijus pakeičiamas atskiros kiaulės skerdenos svorio – nuo 110,1 kg iki 180,0 kg – kriterijumi.

Pagrindimas. Panaikinus gyvojo svorio kriterijų ir įtraukus atskiros skerdenos svorio kriterijų, galima tiksliau patikrinti kiekvienos paskerstos kiaulės atitiktį reikalavimams. Toks metodas yra skaidresnis, tikslesnis ir tobulesnis. Nustatant didesnį kiaulių svorį atsižvelgiama į šiuo metu vyraujančią kiaulių auginimo tendenciją, kurią lemia geresnė genetika, gyvūnų gerovė ir mityba.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

15 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu nuorodos į Reglamentą (EEB) Nr. 3220/84, 2001 m. birželio 8 d. Komisijos sprendimą 2001/468/EB ir 2002 m. liepos 11 d. Ministro dekretą pakeičiamos nuoroda į galiojančius ES teisės aktus.

Pagrindimas. Panaikintos nuorodos susijusios su nebegaliojančiais teisės aktais, todėl pakeitimas būtinas ir juo tekstas suderinamas su galiojančiais Europos Sąjungos teisės aktais dėl kiaulių skerdenų klasifikavimo.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

16 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu frazė „vidurkis turi būti centrinės klasės“ pakeičiama nuoroda į komercinės kiaulių skerdenų klasifikacijos sistemos U, R ir O klases.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas siekiant patikslinti klases, kurioms turi priklausyti skerdenos, iš kurių gaunama žaliava, naudojama „Prosciutto di Sauris“ žymimiems gaminiams gaminti. Šis patikslinimas yra naudingas veiklos vykdytojams ir kontrolės sistemos subjektams.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

17 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu įtraukiama nuostata, kuria nustatoma, kad atskiros skerdenos svorio ir klasifikavimo duomenys turi būti registruojami skerdimo metu.

Pagrindimas. Pakeitimu tiksliai nurodomas laikas, kada turi būti registruojamas svoris ir klasifikavimo informacija, taip kartu sudarant palankesnes sąlygas atlikti susijusią kontrolę.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

18 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu mažiausias šviežios kiaulės šlaunies svoris padidinamas nuo 11 iki 12 kg.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas dėl didėjančio auginamų kiaulių ir jų skerdenų svorio, susijusio su vyraujančia kiaulių auginimo tendencija, kurią lemia geresnė genetika, gyvūnų gerovė ir mityba.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

19 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomas didžiausias kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamų šviežių kiaulių šlaunų svoris – 17 kg.

Pagrindimas. Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad reikia nustatyti didžiausią kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamų šviežių kiaulių šlaunų svorį, kad kumpis būtų gaminamas tradiciniu būdu, atsižvelgiant į įprastą kiaulių augimą, tinkamą vystymąsi ir gerą jų skerdenų kokybę.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

20 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 skirsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu terminas, per kurį kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamos šviežios kiaulių šlaunys turi būti pristatytos perdirbėjui, pailginamas nuo 3 iki 5 dienų, skaičiuojant nuo skerdimo dienos vidurnakčio.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas dėl logistinių reikalavimų, susijusių su gamybos vietove, kuri yra kalnuota ir sunkiai pasiekiama. Juo atsižvelgiama į skerdyklose ir transporto priemonėse naudojamų šaldymo įrenginių efektyvumo pagerėjimą, dėl kurio galima palaikyti tinkamą ir vienodą temperatūrą iki kito gamybos etapo, t. y. pirminio sūdymo.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

21 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 2 skirsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu terminas, per kurį turi būti perdirbtos šviežios kiaulių šlaunys, pailginamas nuo „iki kitos dienos po pristatymo“ iki „per šešias dienas nuo skerdimo“.

Pagrindimas. Pakeitimu perdirbėjams sudaromos sąlygos dirbti veiksmingiau, tam padeda ir efektyvesni šaldymo įrenginiai; taip pat patikslinamas terminas, per kurį po skerdimo turi būti perdirbtos kiaulių šlaunys, jį suderinant su pailgintu jų pristatymo į perdirbimo įmonę terminu. [Žr. 20 pakeitimą]

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

22 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 2 skirsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausia šaldymo temperatūra sumažinama nuo +7 °C iki +5 °C.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes sumažinus didžiausią temperatūrą šaldymo patalpoje galima geriau kontroliuoti mikroorganizmų dauginimąsi žaliavoje.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

23 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 2 skirsnio 2 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu mažiausias drėgnis šaldymo patalpoje sumažinamas nuo 75 % iki 65 %.

Pagrindimas. Mažiausio drėgnio sumažinimas susijęs su trumpiausiu brandinimo laikotarpiu, kuris dabar yra 400 dienų, taip pat padidėjusiu kiaulių, taigi ir kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamų šviežių kiaulių šlaunų, svoriu; dėl šių aplinkybių turi būti sudaryta galimybė kiaulių šlaunis laikyti mažesnio drėgnio aplinkoje, kad brandinimo metu jos būtų tinkamai išdžiovintos.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

24 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 3 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu produkto specifikacijos 5 straipsnio 3 skirsnio pavadinimas papildomas žodžiais „ir (arba) alternatyvus ar pakaitinis identifikavimo būdas“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes šio skirsnio 1 punkte numatyta galimybė perdirbimo pradžioje vietoj neištrinamo rašalo antspaudo ar įdago arba kartu su jais naudoti kitus būdus, kuriais nurodoma kilmės skerdykla.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

25 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 3 skirsnio 1 punktu ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu numatoma galimybė perdirbimo pradžioje vietoj neištrinamo rašalo antspaudo ar įdago arba kartu su jais naudoti kitus būdus, kuriais nurodoma kilmės skerdykla.

Pagrindimas. Skerdykloje dedamą neištrinamo rašalo antspaudą ar įdagą pakeitus kitais būdais arba šiuos būdus naudojant kartu su antspaudu ar įdagu, galima naudoti ir kitas sekimo ir atsekamumo priemones, atsižvelgiant į technologinę plėtrą.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

26 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio pavadinimas papildomas žodžiais „ir (arba) alternatyvus ar pakaitinis identifikavimo būdas“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes 5 straipsnio 3 skirsnyje numatyta galimybė perdirbimo pradžioje vietoj neištrinamo rašalo antspaudo ar įdago arba kartu su jais naudoti kitus būdus, kuriais nurodoma kilmės skerdykla.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

27 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 2 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu mažiausias santykinis drėgnis pradiniu ramybės etapu sumažinamas nuo 50 % iki 45 %.

Pagrindimas. Mažiausio drėgnio sumažinimas šaldymo patalpose pradiniu ramybės etapu susijęs su trumpiausiu brandinimo laikotarpiu, kuris dabar yra 400 dienų, taip pat padidėjusiu kiaulių, taigi ir kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamų šviežių kiaulių šlaunų, svoriu; dėl šių aplinkybių turi būti sudaryta galimybė kiaulių šlaunis laikyti mažesnio drėgnio aplinkoje, kad būtų optimizuotas džiovinimo procesas ir kartu nepakistų kumpio „Prosciutto di Sauris“ savybės.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

28 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 3 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu mažiausias santykinis drėgnis ramybės etapu sumažinamas nuo 50 % iki 45 %.

Pagrindimas. Mažiausio drėgnio sumažinimas šaldymo patalpose ramybės etapu susijęs su trumpiausiu brandinimo laikotarpiu, kuris dabar yra 400 dienų, taip pat padidėjusiu kiaulių, taigi ir kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamų šviežių kiaulių šlaunų, svoriu; dėl šių aplinkybių turi būti sudaryta galimybė kiaulių šlaunis laikyti mažesnio drėgnio aplinkoje, kad būtų optimizuotas džiovinimo procesas ir kartu nepakistų kumpio „Prosciutto di Sauris“ savybės.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

29 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 3 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu numatoma galimybė iki ramybės etapo pabaigos nuplauti kiaulių šlaunis, jei jų paviršiuje sūdant arba dėl vėlesnio apdorojimo, kuriuo siekiama dehidratuoti mėsą, susidaro darinių.

Pagrindimas. Pakeitimas reikalingas siekiant užtikrinti tinkamą kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybos etapų vykdymą; galimybe nuplauti šlaunis siekiama išvengti dėl paviršinių darinių susidarančių netolygiai išdžiūvusių arba pernelyg drėgnų paviršiaus plotų ir taip užtikrinti tolygų brandinimą tinkama vidine kiaulių šlaunų dehidratacija ir tinkamu vidiniu jų brandinimu, be kita ko, siekiant išgauti produkto specifikacijos 2.2 straipsnyje nustatytas savybes.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

30 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 4 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausia rūkymo kameros temperatūra padidinama nuo 20 °C iki 22 °C.

Pagrindimas. Tai leidžia optimizuoti rūkymo procesą remiantis kruopščiu perdirbėjų atliekamu produkto vertinimu.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

31 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 5 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausia temperatūra džiovinimo patalpose padidinama nuo 20 °C iki 22 °C.

Pagrindimas. Tai leidžia optimizuoti džiovinimo procesą ir tinkamai išdžiovinti mėsą, remiantis kruopščiu perdirbėjų atliekamu produkto vertinimu.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

32 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu mažiausia kiaulių riebalų procentinė dalis mišinyje, naudojamame dengiamajam sluoksniui sudaryti, sumažinama nuo 60 % iki 48 %.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant geriau pritaikyti dengiamajam sluoksniui naudojamo mišinio sudėtį prie kiaulių riebalų savybių, sudarant apdorojimo operacijai pritaikytą mišinį.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

33 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausia grūdų miltų procentinė dalis mišinyje, naudojamame dengiamajam sluoksniui sudaryti, padidinama nuo 25 % iki 50 %.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant dengiamajam sluoksniui naudojamo mišinio sudėtį geriau pritaikyti prie perdirbėjų daugiausia naudojamų ryžių miltų; tai leidžia perdirbėjams pritaikyti mišinį prie dėl ryžių miltų kompaktiškumo kylančių apdorojimo reikalavimų.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

34 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausia druskos, kuri gali būti naudojama dengiamajam sluoksniui skirtame mišinyje, procentinė dalis padidinama nuo 1 % iki 2 %.

Pagrindimas. Naudojamos druskos procentinė dalis didinama siekiant užtikrinti geresnę mikrobiologinę kontrolę ir taip išvengti dengiamojo sluoksnio paviršiaus pakitimų bei įtrūkimų, kad jis ilgiau išsilaikytų.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

35 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punkto a papunkčiu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu nustatoma, kad plovimas atliekamas pasirinktinai ir nebėra privalomas.

Pagrindimas. Pakeitimas yra tinkamas siekiant sudaryti perdirbėjui galimybę įvertinti, ar produktą reikia plauti, atsižvelgiant į kiaulių šlaunų būklę, nes jei jos jau yra pakankamai drėgnos, plovimas gali paskatinti kenksmingų pelėsių atsiradimą.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

36 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu mažiausia kiaulių riebalų procentinė dalis mišinyje, naudojamame kumpio ištepimo kiaulių riebalais etape, sumažinama nuo 60 % iki 48 %.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant geriau pritaikyti kumpio ištepimui kiaulių riebalais naudojamo mišinio sudėtį prie kiaulių riebalų savybių, sudarant apdorojimo operacijai pritaikytą mišinį.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

37 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausia grūdų miltų procentinė dalis mišinyje, naudojamame kumpiui ištepti kiaulių riebalais, padidinama nuo 30 % iki 50 %.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant kumpio ištepimui kiaulių riebalais naudojamo mišinio sudėtį geriau pritaikyti prie perdirbėjų daugiausia naudojamų ryžių miltų; tai leidžia perdirbėjams pritaikyti mišinio struktūrą prie dėl ryžių miltų kompaktiškumo kylančių apdorojimo reikalavimų.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

38 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu didžiausia druskos, kuri gali būti naudojama mišinyje, procentinė dalis padidinama nuo 1 % iki 2 %.

Pagrindimas. Naudojamos druskos procentinė dalis didinama siekiant užtikrinti geresnę mikrobiologinę kontrolę ir taip išvengti paviršiaus pakitimų, kad brandinimo laikotarpiu jis ilgiau išsilaikytų net ir drėgnoje aplinkoje.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

39 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu panaikinama nuostata, pagal kurią ištepus kumpį kiaulių riebalais jis turi būti vėl brandinamas.

Pagrindimas. Šią nuostatą būtina panaikinti siekiant aiškiau išdėstyti 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punkto c papunkčio nuostatas dėl kiaulių riebalų naudojimo brandinimo metu ir sudaryti galimybę brandinimo pabaigoje, prieš išleidžiant produktą vartoti, ištepti jį kiaulių riebalais estetiniais tikslais.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

40 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu trumpiausias kumpio „Prosciutto di Sauris“ brandinimo laikotarpis pailginamas nuo „10 mėnesių“ iki „400 dienų“.

Pagrindimas. Trumpiausias brandinimo laikotarpis turi būti pailgintas atsižvelgiant į didėjantį kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai naudojamų kiaulių skerdenų ir šviežių kiaulių šlaunų svorį, siekiant užtikrinti, kad kiaulių šlaunys būtų tinkamai išdžiovintos ir subrandintos ir taip būtų užtikrintos produktui būdingos savybės. Visų pirma, subalansuota mityba skatina raumenų vystymąsi, todėl didėja kiaulių, kurių šlaunys naudojamos kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai, svoris.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

41 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 4 skirsnio 6 punktu ir bendrojo dokumento 4.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu trumpiausio brandinimo laikotarpio skaičiavimo kriterijus „prie dienos, kai buvo pradėtas sūdymas, pridėjus dešimt trisdešimties dienų laikotarpių“ pakeičiamas kriterijumi „nuo pirmojo sūdymo dienos.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant aiškiai nustatyti dieną, nuo kurios pradedamas skaičiuoti brandinimo laikotarpis, kad tai būtų aišku perdirbėjams ir kontrolės institucijoms.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

42 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 5 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu produkto specifikacijos 5 straipsnio 5 skirsnio pavadinimas papildomas žodžiais „ir (arba) alternatyvus ar pakaitinis identifikavimo būdas“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes 1 punkte numatyta galimybė vietoj neištrinamo rašalo antspaudu ar įdagu daromo SGN logotipo arba kartu su juo naudoti kitus būdus.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

43 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 5 skirsnio 1 punktu ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu numatoma galimybė vietoj rašalo antspaudu ar įdagu daromo SGN logotipo arba kartu su juo naudoti kitus identifikavimo būdus.

Pagrindimas. Vietoj SGN logotipo identifikavimo antspaudo naudojant kitus būdus arba juos naudojant kartu su tokiu antspaudu, galima naudoti ir kitas sekimo ir atsekamumo priemones, atsižvelgiant į technologinę plėtrą.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

44 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 5 skirsnio 3 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu nuoroda į 8 straipsnį pakeičiama nuoroda į 7 straipsnį.

Pagrindimas. Pakeitimas yra tik formalus ir susijęs su produkto specifikacijos straipsnių struktūra. Pagal Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnį kontrolės organizacijos duomenų pateikti neprivaloma. [Taip pat žr. 45 pakeitimą]

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

7 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

45 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu išbraukiama produkto specifikacijos 7 straipsnio nuostata dėl kontrolės įstaigos.

Pagrindimas. Šis atnaujinimas būtinas siekiant suderinti produkto specifikaciją su galiojančiais ES teisės aktais, nes pagal Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnį kontrolės įstaigos duomenų pateikti nebeprivaloma. [Taip pat žr. 44 pakeitimą]

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

46 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu 8 straipsnis pernumeruojamas į 7 straipsnį.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas atsižvelgiant į naują produkto specifikacijos straipsnių tvarką.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

47 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 1 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu punktų numeracijoje „8.1“ pakeičiama į „7.1“.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas atsižvelgiant į naują produkto specifikacijos straipsnių tvarką.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

48 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 2 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu punktų numeracijoje „8.2“ pakeičiama į „7.2“.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas atsižvelgiant į naują produkto specifikacijos straipsnių tvarką.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

49 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 3 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu iš numeruoto sąrašo išbraukiama „8.3“.

Pagrindimas. Pakeitimas yra tik formalus ir juo ištaisoma numeruoto sąrašo korektūros klaida, nes 8.3 punkto turinys iš tiesų turėtų būti pateiktas 7.2 punkte.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

50 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 4 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu „8.4“ pakeičiama į „7.3“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas dėl naujos produkto specifikacijos 7 straipsnio struktūros.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

51 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 4 punktu ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu nustatoma, kad etiketėse, ant pakuočių ir grafinėje medžiagoje pateikiamo SGN logotipo pagrindas turi būti ne mažesnis kaip 20 mm, o pagrindo ir aukščio santykis – 1,5. Šia nuostata pakeičiamas reikalavimas, pagal kurį SGN logotipo dydis turėjo sudaryti ne mažiau kaip 5 % ir ne daugiau kaip 10 % viso grafinio vaizdo ploto.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant užtikrinti, kad SGN logotipo dydis netrukdytų pateikti kitos taisyklėse numatytos privalomos informacijos.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

52 pakeitimas

- Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 5 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Aprašymas. Pakeitimu „8.5“ pakeičiama į „7.4“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas dėl naujos produkto specifikacijos 7 straipsnio struktūros.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

53 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 5 punktu ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu žodžiai „Reglamente (EB) Nr. 1726/98 numatytas Bendrijos simbolis“ pakeičiami žodžiais „Įgyvendinimo reglamente (ES) 2025/26 numatytas Sąjungos SGN simbolis“.

Pagrindimas. Pakeitimas yra būtinas atnaujinimas, kad būtų atsižvelgiama į galiojančias Europos Sąjungos taisykles, nurodytas Įgyvendinimo reglamente (ES) 2025/26.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnio pakeitimas

Aprašymas

54 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 5 skirsniu ir bendrojo dokumento 4.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu nuostatoje dėl Sąjungos SGN simbolio pateikimo grafiniame vaizde žodis „neprivaloma“ pakeičiamas žodžiu „privaloma“.

Pagrindimas. Pakeitimas yra būtinas atnaujinimas, grindžiamas galiojančiomis Europos Sąjungos taisyklėmis, nurodytomis Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnyje.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Prosciutto di Sauris“

ES nuorodos numeris: PGI-IT-0512-AM01 – 2026 6 23

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Saugoma geografinė nuoroda „Prosciutto di Sauris“ skirta nevirtam sūdytam, rūkytam, ne trumpiau kaip 400 dienų nuo pirmojo sūdymo dienos brandintam kumpiui. Pasibaigus brandinimo laikotarpiui kumpis „Prosciutto di Sauris“ pateikiamas nepjaustytas, su kaulu, bet be kojos. Odelė yra vienodos auksinės graikinio riešuto spalvos su oranžiniais atspalviais. Matoma liesos mėsos dalis yra tamsiai raudonos spalvos. Konsistencija tvirta, elastinga, įskaitant ir vertikalią pjūvio dalį. Nepjaustytas ir su kaulu kumpis „Prosciutto di Sauris“ sveria ne mažiau kaip 8 kg, pjūvio vietoje liesos mėsos spalva raudonai rožinė. Kumpio riebalų spalva – visiškai balta arba rausvai balta. Kumpio aromatas subtilus, o skonis saldus, su lengva dūmo nata.

Išleidžiamo vartoti kumpio „Prosciutto di Sauris“ fizinės ir cheminės savybės, nustatytos iš dvigalvio šlaunies raumens mėsos, yra tokios:

— drėgnis – didesnis kaip 57 %, bet mažesnis kaip 65 % (procentinė dalis apskaičiuojama pagal tiriamosios dalies masę),

— druskos (natrio chlorido) kiekis – didesnis kaip 4,5 %, bet mažesnis kaip 6,2 % (procentinė dalis apskaičiuojama pagal tiriamosios dalies masę),

— proteolizės indeksas – didesnis kaip 24 %, bet mažesnis kaip 31 % (trichloracto rūgštyje (TCA) tirpaus azoto kiekis, išreikštas procentais nuo bendro azoto kiekio),

— vandens aktyvumas – mažesnis kaip 0,930.

Šviežios kiaulių šlaunys gaunamos iš kiaulių, paskerstų ne anksčiau kaip praėjus devyniems mėnesiams ir ne vėliau kaip praėjus penkiolikai mėnesių nuo gimimo. Šviežios kiaulių šlaunys gaunamos iš skerdenų, klasifikuojamų kaip „H Heavy“, kurių svoris yra nuo 110,1 iki 180,0 kg ir kurios pagal Europos Sąjungos kiaulių skerdenų komercinio klasifikavimo lentelę priskiriamos U, R arba O klasėms.

Šviežios kiaulių šlaunys turi sverti ne mažiau kaip 12 kg ir ne daugiau kaip 17 kg.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje atliekami šie gamybos veiksmai: sūdymas, apipjaustymas, atsekamumo informacijos pateikimas, pradinis ramybės etapas, ramybės etapas, rūkymas, džiovinimas, brandinimas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Kumpis „Prosciutto di Sauris“ gali būti parduodamas nepjaustytas su kaulu, iškaulinėtas, arba iškaulinėtas ir supjaustytas gabaliukais, taip pat griežinėliais ir fasuotas. Jei kumpis iškaulinėtas ar supjaustytas gabaliukais, jis pakuojamas vakuuminėje pakuotėje; jei jis supjaustytas griežinėliais ir fasuotas – kumpis pakuojamas vakuuminėje arba modifikuotos atmosferos pakuotėje.

Kumpio „Prosciutto di Sauris“ iškaulinėjimas, pjaustymas gabaliukais, pjaustymas griežinėliais ir pakavimas turi būti atliekami Saurio komunoje įsikūrusiose įmonėse, siekiant užtikrinti atsekamumą ir kontrolę bei nepakeisti produkto savybių.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant kiekvienos šlaunies uždedamas nenutrinamo rašalo antspaudas arba išdeginama žymė, nurodant perdirbimo pradžios dieną, mėnesį (romėniškais skaitmenimis) ir metus bei kilmės skerdyklą. Vietoj šio antspaudo arba kartu su juo leidžiama naudoti kitus kontrolės įstaigos patvirtintus identifikavimo būdus, kuriais užtikrinamas kumpio „Prosciutto di Sauris“ sekamumas ir atsekamumas.

SGN „Prosciutto di Sauris“ pavadinimas etiketėje rašomas itališkai, aiškiomis ir nenutrinamomis, iš kitų etiketės įrašų aiškiai išsiskiriančiomis raidėmis. Tuoj po jo turi būti įrašas „Indicazione geografica protetta“ (saugoma geografinė nuoroda) ir (arba) santrumpa „I. G. P.“ (SGN). Papildomai įrašyti apibūdinimus, kurie nėra aiškiai numatyti, draudžiama. Leidžiama naudoti nuorodas į pavadinimus, įmonių pavadinimus ar prekių ženklus, jei jos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo.

Ant visų supakuotų produktų etikečių, pakuočių ir grafiniame vaizde turi būti pateikiamas „IGP“ (SGN) logotipas, kurio pagrindas turi būti ne mažesnis kaip 20 mm, o pagrindo ir aukščio santykis – 1,5. SGN logotipą sudaro mėlynas ovalas su žaliu krašteliu, kuriame geltona spalva užrašyta „Sauris“, virš jo matomas baltas kalnas ir du žali kėniai, o po užrašu – dvi lenktos dangaus mėlynumo linijos.





Įgyvendinimo reglamente (ES) 2025/26 numatytą Sąjungos SGN simbolį pateikti privaloma.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibrėžimas**

SGN „Prosciutto di Sauris“ žymimas kumpis gaminamas tik Friulio-Venecijos Džulijos autonominio regiono Saurio komunoje.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☐ geru vardu

☑ tam tikra kokybe

☐ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

Kumpio „Prosciutto di Sauris“ išskirtinės savybės glaudžiai susijusios su gamybos vietove, ypač su Saurio slėnyje vyraujančiu unikaliu mikroklimatu ir su būdinga kiaulienos rūkymo metodika. Kalbant apie reljefą, Saurio slėnis yra panašus į kalnais apsuptą dubenį, jis išsidėstęs rytų–vakarų kryptimi, o vidutinis kritulių kiekis čia mažesnis nei kitose Karnijos ir Julijaus Alpių dalyse. Ypatinga geografinė padėtis, nuo aukščiau esančių kalnų ir iš žemutinės slėnio dalies plūstančių oro srautų derinys, didesniam nei 1 000 m aukščiui būdingas atmosferos slėgis ir nuolatinė, bet labai retai smarki, oro cirkuliacija, kuriai įtakos turi Saurio ežeras, skatina dieninių, į kalnų pusę pučiančių, ir naktinių, į slėnio pusę pučiančių brizų formavimąsi; taip atsiranda ypatingos higroskopinės sąlygos, dėl kurių brandinamas kumpis „Prosciutto di Sauris“ patiria dalinę dehidrataciją. Brandinant, kartu su biocheminiais, su endogeninių fermentų veikla susijusiais ir druskos skatinamais procesais, produkto paviršiuje pastebimas natūraliai brandinimo aplinkoje esančios mikrofloros (ypač pelėsių) atsiradimas. Būtent dėl šios mikrofloros produktas įgyja specifines jam būdingas juslines savybes. Dėl šalto oro srovių iš Lumiėjaus slėnio aukštupio, patenkančių į brandinimo patalpą, kumpis „Prosciutto di Sauris“ įgyja būdingą saldų skonį, atsirandantį taip pat dėl tinkamo druskos kiekio ir dengiamojo riebalų sluoksnio nesioksidavimo. Taigi kumpio „Prosciutto di Sauris“ gamybai labai didelės įtakos turi su šios vietovės aplinka (klimatu) ir biologija (mikroflora) susijusios sąlygos. Šį išskirtinį mikroklimatą papildo sena mėsos konservavimo sūdant ir rūkant tradicija. Rūkymo menas, kuriuo užsiėmė pirmieji vietovės gyventojai, mėsai suteikia tik jai būdingas juslines savybes, ypač susijusias su mėsos spalva, aromatu ir skoniu. Rūkant kumpį „Prosciutto di Sauris“ šiandien, kaip ir anksčiau, naudojamos buko malkos, kuriomis apsirūpinama vietovės miškuose; šio medžio malkų dūmai suteikia subtilų, aromatingą skonį ir lengvą, subtilų, neįkyrų kvapą – SGN būdingas savybes. Be to, tarp Saurio gyventojų gyva tradicija naudoti kartu ir druską, ir rūkymą, taip sujungiant germaniškąjį rūkymo paprotį su labiau į pietus nuo Alpių esančiam regionui būdingu druskos naudojimu mėsai konservuoti, daro įtaką juslinėms kumpio „Prosciutto di Sauris“ savybėms – jo aromatą ir skonį papildo lengva dūmo nata.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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