C/2026/4916

21.9.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4916)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Prosciutto di Sauris”

ES atsauces numurs: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Prosciutto di Sauris”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN “Prosciutto di Sauris” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi nav Savienības grozījumi, jo tie neatbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. pantā noteiktajiem kritērijiem, proti, tie:

— neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā;

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā; kā arī

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

1. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu "Prosciutto di Sauris" minimālais nogatavināšanas laiks tiek palielināts no desmit mēnešiem līdz 400 dienām.

Pamatojums: minimālais nogatavināšanas laiks ir jāpagarina atbilstoši "Prosciutto di Sauris" ražošanā izmantoto cūku liemeņu un svaigo cūku cisku svara pieaugumam, lai nodrošinātu, ka cūku ciskas tiek pienācīgi izžāvētas un nogatavinātas produkta īpašību panākšanai. Sabalansēts uzturs jo īpaši veicina muskuļu attīstību, līdz ar to palielinās to cūku svars, no kurām iegūst "Prosciutto di Sauris" ražošanai paredzētās ciskas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

2. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.3. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu "Prosciutto di Sauris" minimālais svars nogatavināšanas perioda beigās tiek palielināts no 7,5 kg līdz 8,0 kg.

Pamatojums: šis grozījums ir nepieciešams, jo ir palielinājies "Prosciutto di Sauris" ražošanā izmantoto cūku un līdz ar to arī svaigo cūku cisku svars. Sabalansēts uzturs veicina muskuļu attīstību, līdz ar to palielinās to cūku svars, no kurām iegūst "Prosciutto di Sauris" ražošanai paredzētās ciskas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

3. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: grozījumā noteikts, ka "Prosciutto di Sauris" fizikālās un ķīmiskās īpašības "jānosaka, pamatojoties uz *biceps femoris*".

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai nepārprotami precizētu konkrēto produkta daļu, kurā nosakāmas "Prosciutto di Sauris" īpašības, tādējādi arī atvieglojot produkta specifikācijā noteikto parametru pārbaudi.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

4. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu maksimālais mitruma saturs tiek palielināts no mazāk nekā 64 % līdz mazāk nekā 65 %, kā arī tiek noteikts minimālais mitruma saturs – vairāk nekā 57 % –, precizējot, ka procentuālais daudzums attiecas uz analizējamās daļas masu.

Pamatojums: ar šo grozījumu precīzi nosaka "Prosciutto di Sauris" pieļaujamo mitruma satura diapazonu, tostarp kontroles nolūkos. Minimālā 57 % mitruma satura noteikšana nodrošina vienveidīgus ražošanas apstākļus un novērš iespēju, ka "Prosciutto di Sauris" zemā mitruma satura dēļ pārmērīgi izžūtu, tādējādi mainot 2.2., 2.4. un 2.5. punktā minētās organoleptiskās īpašības.

Maksimālās vērtības palielināšanas no 64 % līdz 65 % mērķis ir uzlabot "Prosciutto di Sauris" organoleptiskās īpašības, ņemot vērā arī sāls (nātrija hlorīda) satura samazināšanu atbilstoši tostarp Pasaules Veselības organizācijas uztura ieteikumiem, kuros ieteikts samazināt sāls saturu uzturā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

5. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu parametru "sāls (hlorīdu) un mitruma attiecība" aizstāj ar parametru "sāls procentuālais daudzums attiecībā pret gatavā produkta masu", precizējot, ka attiecīgā sastāvdaļa ir "nātrija hlorīds" un ka procentuālais daudzums attiecas uz analizējamās daļas masu.

Pamatojums: sāls (nātrija hlorīda) procentuālā daudzuma izmantošana ļauj precīzāk noteikt sāls saturu salīdzinājumā ar iepriekš noteikto attiecību starp sāli (hlorīdiem) un mitrumu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

6. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu "procentuālo sastāvu", kas lielāks par 7,2 un mazāks par 11,2, aizstāj ar sāls procentuālo daudzumu, kas lielāks par 4,5 un mazāks par 6,2, precizējot, ka procentuālais daudzums attiecas uz analizējamās daļas masu.

Pamatojums: ar šo grozījumu precīzi nosaka tā sāls (kas definēts kā nātrija hlorīds) procentuālā daudzuma diapazonu, kuram jābūt galaproduktā brīdī, kad to nodod patēriņam. Noteiktās vērtības atbilst sāls daudzumam "Prosciutto di Sauris", kas palīdz veidot produkta organoleptiskās īpašības, kā norādīts 2.2., 2.4. un 2.5. punktā. Sāls (nātrija hlorīda) procentuālais saturs gatavajā produktā atbilst gan produkta specifikācijā noteiktajām īpašībām, gan uztura ieteikumiem, ko cita starpā sniegusi Pasaules Veselības organizācija un kuros ieteikts samazināt sāls daudzumu uzturā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

7. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu olbaltumvielu parametru aizstāj ar proteolīzes indeksa parametru, kas ir lielāks par 24 %, bet mazāks par 31 %, precizējot, ka procentuālais sastāvs jāizsaka kā trihloretiķskābē (TCA) šķīstošā slāpekļa procentuālā attiecība pret kopējo slāpekļa daudzumu.

Pamatojums: šis grozījums ir nepieciešams, jo proteolīzes indekss korelē ar cūku cisku nogatavināšanas pakāpi un nogatavināšanas procesa kvalitāti, savukārt olbaltumvielu saturs var atšķirties arī tādu ar nogatavināšanu un tās kvalitāti nesaistītu faktoru ietekmē kā cūku barība un ģenētiskās īpašības. Pieļaujamais proteolīzes indeksa diapazons nodrošina "Prosciutto di Sauris" raksturīgo stingro un elastīgo konsistenci, kā noteikts specifikācijas 2.2. punktā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

8. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu "Prosciutto di Sauris" fizikāli ķīmiskajām īpašībām pievieno ūdens aktivitāti, kura nepārsniedz 0,930.

Pamatojums: prasības par ūdens aktivitāti noteikšana ļauj novērtēt produktā esošo nesaistīto ūdeni, proti, tādu ūdeni, kas var veicināt produkta bojāšanos izraisošus procesus, piemēram, nevēlamas ķīmiskās reakcijas, tostarp lipīdu oksidēšanos, kā arī patogēno mikroorganismu pārmērīgu vairošanos. Šis grozījums palīdz nodrošināt cūku cisku pareizu un vienmērīgu nogatavināšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 2. punktā

Apraksts

9. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.7. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu svītro produkta specifikācijas 2.7. punkta pirmo ievilkumu.

Pamatojums: šis ievilkums ir jāsvītro, jo specifikācijas 2.6. punkta grozījums attiecībā uz ķīmiskajām un fizikālajām īpašībām – sāli, mitrumu, proteolīzi un ūdens aktivitāti – padara tā saturu lieku. [Sk. 4., 5., 6., 7. un 8. grozījumu]

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

10. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu precizē izejvielas ģenētisko izcelsmi, norādot visas iespējamās ģenētiskās kombinācijas, kas pieņemamas gan vīriešu, gan sieviešu dzimuma vaislas dzīvniekiem.

Pamatojums: ar šo grozījumu precizē atļautās vaislas dzīvnieku krustojumu kombinācijas. Abu vaislas dzīvnieku šķirnes un ģenētiskā tipa novērtēšana ir svarīga, lai saglabātu smago cūku īpašības; it īpaši tas attiecas uz saderības novērtēšanu ar trim Itālijas ciltsgrāmatā iekļautajām references šķirnēm, kas paredzētas smago cūku audzēšanai.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

11. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu iekļauj tabulu, kurā izskaidrotas ģenētiskās prasības attiecībā uz cūkām, norādot atļautās un neatļautās kombinācijas.

Pamatojums: iekļautā tabula nodrošina lielāku skaidrību, definējot ģenētiskās krustošanas vienīgās iespējamās kombinācijas.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

12. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu iekļauj atsauci uz Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas apstiprināto ģenētisko tipu sarakstu.

Pamatojums: atsauce uz publicēto sarakstu un tā atjauninājumiem nodrošina ražošanas ķēdes efektīvāku uzraudzību.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

13. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu svītro skaidro aizliegumu izmantot tīršķirnes dzīvniekus, kuri pieder pie Beļģijas landrases, Hempšīras, Pjetrenas, Djuroka un Polijas raibo cūku šķirnēm.

Pamatojums: šis grozījums ir piemērots, jo aizliegums izmantot minētās šķirnes skaidri izriet no atļauto ģenētisko īpašību jaunā formulējuma, tostarp tabulas veidā.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

14. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu kritēriju, kas paredz 160 kg vidējo dzīvsvaru vienā partijā ar 10 % pielaidi (t. i., no 144 kg līdz 176 kg), aizstāj ar kritēriju, kas paredz atsevišķa cūkas liemeņa svaru no 110,1 kg līdz 180,0 kg.

Pamatojums: dzīvsvara svītrošana un atsevišķa liemeņa svara kritērija iekļaušana ļauj precīzāk pārbaudīt katras nokautās cūkas atbilstību prasībām, jo šī metode ir pārredzamāka, precīzāka, mērķorientētāka un kopumā labāka. Cūku svara pieaugums ir saistīts ar pašreizējo cūkkopības tendenci, un to veicina uzlabota ģenētika, dzīvnieku labturība un uzturs.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

15. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu atsauces uz Regulu (EEK) Nr. 3220/84, Komisijas 2001. gada 8. jūnija Lēmumu 2001/468/EK un ministrijas 2002. gada 11. jūlija dekrētu aizstāj ar atsaucēm uz spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Pamatojums: svītrotās atsauces attiecas uz tiesību aktiem, kas vairs nav spēkā, un tas nozīmē, ka grozījums ir nepieciešams un ļauj panākt teksta atbilstību spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktu noteikumiem par cūku liemeņu klasifikāciju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

16. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu frāzi "vidēji ietilpst centrālajās klasēs" aizstāj ar atsauci uz cūku liemeņu komerciālās klasificēšanas skalas "U", "R" un "O" klasēm.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai uzņēmējiem un kontroles sistēmai precīzāk noteiktu klases, pie kurām jābūt piederīgiem liemeņiem, lai tie kalpotu par AĢIN "Prosciutto di Sauris" apzīmētā produkta izejvielām.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

17. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu iekļauj noteikumu, saskaņā ar kuru dati par atsevišķu liemeņu svaru un klasifikāciju ir jāreģistrē kaušanas laikā.

Pamatojums: ar grozījumu tiek precizēts brīdis, kad ir jāreģistrē svars un klasifikācija, lai atvieglotu saistītās pārbaudes.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

18. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu svaigu cūku cisku minimālais svars tiek palielināts no 11 kg līdz 12 kg.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, jo palielinās audzēto cūku un to liemeņu svars atbilstoši pašreizējai cūkkopības tendencei, ko veicinājuši sasniegumi ģenētikā, dzīvnieku labturībā un ēdināšanā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

19. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu tiek ieviests "Prosciutto di Sauris" ražošanai paredzētu svaigu cūku cisku maksimālais svars 17 kg apmērā.

Pamatojums: šā grozījuma pamatā ir nepieciešamība noteikt svaigu cūku cisku maksimālo svaru, lai iegūtu šķiņķi tradicionālā veidā atbilstoši "Prosciutto di Sauris" ražošanā izmantoto cūku normālai augšanai un pareizai attīstībai, kā arī to liemeņu labajai kvalitātei.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

20. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu termiņu, kurā "Prosciutto di Sauris" ražošanai paredzētās svaigās cūku ciskas jānogādā pārstrādātājam, pagarina no trim līdz piecām dienām, skaitot no kaušanas dienas pusnakts.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, ņemot vērā loģistikas prasības, kas saistītas ar ražošanas apgabalu, kas ir kalnains apgabals, kurš nav viegli pieejams. Tajā ņemta vērā kautuvēs un transportlīdzekļos izmantoto atdzesēšanas iekārtu efektivitātes uzlabošanās, kas ļauj uzturēt pareizu un vienmērīgu temperatūru nākamajam ražošanas posmam, t. i., sākotnējai sālīšanai.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

21. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 2. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu svaigo cūku cisku pārstrādes termiņu pagarina, formulējumu "līdz nākamajai dienai pēc piegādes" aizstājot ar formulējumu "sešu dienu laikā pēc nokaušanas".

Pamatojums: grozījums ļauj pārstrādātājiem strādāt efektīvāk, pateicoties efektīvākām atdzesēšanas iekārtām, un precizē termiņu, kurā cūku ciskas pēc nokaušanas ir jāpārstrādā, saskaņojot to ar cisku nogādāšanai pārstrādes uzņēmumā paredzētā dienu skaita palielināšanu. [Sk. 20. grozījumu]

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

22. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 2. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu maksimālā atdzesēšanas temperatūra tiek samazināta no + 7 °C līdz + 5 °C.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, jo maksimālās temperatūras samazināšana saldēšanas telpā ļauj labāk kontrolēt mikrobu augšanu izejvielā.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

23. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 2. apakšpunkta 2. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu minimālais relatīvais mitrums atdzesēšanas telpā tiek samazināts no 75 % līdz 65 %.

Pamatojums: minimālā mitruma līmeņa samazināšana ir saistīta ar minimālo nogatavināšanas periodu, kas tagad ir 400 dienas, kā arī ar cūku un līdz ar to arī "Prosciutto di Sauris" ražošanai paredzēto svaigo cūku cisku palielināto svaru; šo apsvērumu dēļ jābūt iespējai cūku ciskas turēt telpās ar zemāku mitruma līmeni, lai nogatavināšanas laikā tās pienācīgi izžāvētu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

24. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 3. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu produkta specifikācijas 5. punkta 3. apakšpunkta tematā iekļauj vārdus "un/vai alternatīva vai aizstājoša identifikācijas metode".

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, jo iedaļas 1. punktā ir paredzēta iespēja pārstrādes sākumā izmantot citas metodes neizdzēšamā tintes zīmoga vai iededzinātās zīmes vietā vai papildus šādiem marķējumiem, lai norādītu izcelsmes kautuvi.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

25. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 3. iedaļas 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts: grozījums paredz iespēju pārstrādes sākumā izmantot citas metodes neizdzēšama tintes zīmoga vai iededzinātās zīmes vietā vai papildus šādiem marķējumiem, lai norādītu izcelsmes kautuvi.

Pamatojums: tādu metožu izmantošana, kas aizstāj kautuves uzlikto neizdzēšamo tintes zīmogu vai iededzināto zīmi vai tiek izmantotas kopā ar šiem marķējumiem, ļauj atbilstoši tehnoloģiju attīstībai izmantot arī citus izsekošanas un identificēšanas rīkus.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

26. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu produkta specifikācijas 5. punkta 4. iedaļas tematā iekļauj vārdus "un/vai alternatīva vai aizstājoša identifikācijas metode".

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, jo 5. punkta 3. apakšpunktā ir paredzēta iespēja pārstrādes sākumā izmantot citas metodes neizdzēšamā tintes zīmoga vai iededzinātās zīmes vietā vai kopā ar to, lai norādītu izcelsmes kautuvi.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

27. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 2. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu minimālais relatīvais mitrums iepriekšējās izturēšanas posmā tiek samazināts no 50 % līdz 45 %.

Pamatojums: minimālā mitruma līmeņa samazināšana atdzesēšanas telpās iepriekšējās izturēšanas posmā ir saistīta ar minimālo nogatavināšanas periodu, kas tagad ir 400 dienas, cūku un līdz ar to arī "Prosciutto di Sauris" ražošanai paredzēto svaigo cūku cisku svara pieaugumu; šo apsvērumu dēļ jābūt iespējai cūku ciskas turēt telpās ar zemāku mitruma līmeni, lai optimizētu žāvēšanas procesu, vienlaikus saglabājot nemainīgas "Prosciutto di Sauris" īpašības.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

28. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 3. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu minimālais relatīvais mitrums izturēšanas posmā tiek samazināts no 50 % līdz 45 %.

Pamatojums: minimālā mitruma līmeņa samazināšana atdzesēšanas telpās izturēšanas posmā ir saistīta ar minimālo nogatavināšanas periodu, kas tagad ir 400 dienas, cūku un līdz ar to arī "Prosciutto di Sauris" ražošanai paredzēto svaigo cūku cisku svara pieaugumu; šo apsvērumu dēļ jābūt iespējai cūku ciskas turēt telpās ar zemāku mitruma līmeni, lai optimizētu žāvēšanas procesu, vienlaikus saglabājot nemainīgas "Prosciutto di Sauris" īpašības.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

29. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 3. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu paredz iespēju mazgāt cūku ciskas pirms izturēšanas posma beigām, ja sālīšanas un tai sekojošās gaļas atūdeņošanai paredzētās apstrādes laikā uz cisku virsmas rodas veidojumi.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai nodrošinātu pareizu procedūru attiecībā uz "Prosciutto di Sauris" ražošanas posmiem; iespēja mazgāt cūku ciskas paredzēta, lai novērstu virsmas veidojumu izraisītu nevienmērīgi izžuvušu vai pārmērīgi mitru vietu rašanos un veicinātu vienmērīgu nogatavināšanu, nodrošinot cisku pienācīgu atūdeņošanos no iekšpuses un nogatavināšanos, tostarp lai iegūtu produkta specifikācijas 2.2. punktā noteiktās īpašības.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

30. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 4. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu maksimālā kūpināšanas kameras temperatūra tiek paaugstināta no 20 °C līdz 22 °C.

Pamatojums: tas ļauj optimizēt kūpināšanas procesu, pamatojoties uz pārstrādātāju veiktu rūpīgu produkta novērtējumu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

31. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 5. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu maksimālā temperatūra žāvēšanas kamerās tiek palielināta no 20 °C līdz 22 °C.

Pamatojums: tas ļauj optimizēt žāvēšanas procesu un pienācīgi izžāvēt gaļu, pamatojoties uz pārstrādātāju veiktu rūpīgu produkta novērtējumu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

32. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu minimālais cūku tauku procentuālais daudzums maisījumā, ko izmanto pārklājuma veidošanai, tiek samazināts no 60 % līdz 48 %.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai pārklāšanai izmantotā maisījuma sastāvu labāk saskaņotu ar cūku tauku īpašībām un iegūtu attiecīgajai pārstrādes darbībai piemērotu maisījumu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

33. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar grozījumu pārklājuma veidošanai izmantotajā maisījumā maksimālo graudaugu miltu saturu palielina no 25 % līdz 50 %.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai pārklājuma veidošanai izmantotā maisījuma sastāvu labāk pielāgotu, ņemot vērā, ka pārstrādātāji pārsvarā izmanto rīsu miltus; tas ļauj pārstrādātājiem pielāgot maisījumu tehnoloģiskā procesa prasībām, ko nosaka rīsu miltu blīvā struktūra.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

34. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu pārklājuma veidošanai izmantotajā maisījumā maksimālo sāls saturu palielina no 1 % līdz 2 %.

Pamatojums: izmantojamā sāls procentuālā daudzuma palielināšanas mērķis ir nodrošināt labāku mikrobioloģisko kontroli, novēršot pārklājuma virsmas izmaiņas un plaisāšanu, lai tas ilgāk saglabātos.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

35. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6.b punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: grozījumā noteikts, ka mazgāšana ir fakultatīva un vairs nav obligāta.

Pamatojums: grozījums ir lietderīgs, jo tas ļauj pārstrādātājam atkarībā no cūku cisku stāvokļa izvērtēt, vai produkts jāmazgā, ņemot vērā, ka pietiekami mitru cisku mazgāšana varētu veicināt kaitīga pelējuma attīstību.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

36. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu cūku tauku minimālais procentuālais daudzums ietaukošanas posmā izmantotajā maisījumā tiek samazināts no 60 % līdz 48 %.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai ietaukošanai izmantotā maisījuma sastāvu labāk pielāgotu cūku tauku īpašībām, iegūstot maisījumu, kas pielāgots pārstrādes darbībai.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

37. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu no 30 % līdz 50 % tiek palielināts maksimālais graudaugu miltu procentuālais daudzums maisījumā, ko izmanto ietaukošanai.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai ietaukošanai izmantotā maisījuma sastāvu labāk pielāgotu tam, ka pārstrādātāji pārsvarā izmanto rīsu miltus; tas ļauj pārstrādātājiem pielāgot maisījuma struktūru tehnoloģiskā procesa prasībām, ko nosaka rīsu miltu blīvā struktūra.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

38. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu maisījumā izmantojamā sāls maksimālo procentuālo daudzumu palielina no 1 % līdz 2 %.

Pamatojums: izmantojamā sāls procentuālā daudzuma palielināšanas mērķis ir nodrošināt labāku mikrobioloģisko kontroli, novēršot pārklājuma virsmas izmaiņas, lai tas nogatavināšanas laikā ilgāk saglabātos pat mitrā vidē.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

39. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu tiek svītrots noteikums, kas paredz, ka pēc ietaukošanas šķiņķis atkal jānogatavina.

Pamatojums: šis svītrojums ir nepieciešams, lai precizētu 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punkta c) apakšpunktā ietvertos noteikumus par cūku tauku izmantošanu nogatavināšanas laikā un estētisku apsvērumu dēļ atļautu produktu ietaukot nogatavināšanas beigās pirms tā nodošanas patēriņam.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

40. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu "Prosciutto di Sauris" minimālais nogatavināšanas laiks tiek palielināts no desmit mēnešiem līdz 400 dienām.

Pamatojums: minimālais nogatavināšanas periods ir jāpalielina atbilstoši "Prosciutto di Sauris" ražošanā izmantoto cūku liemeņu un svaigo cūku cisku svara pieaugumam, lai nodrošinātu, ka cūku ciskas tiek pienācīgi izžāvētas un nogatavinātas produkta īpašību panākšanai. Sabalansēts uzturs jo īpaši veicina muskuļu attīstību, līdz ar to palielinās to cūku svars, no kurām iegūst "Prosciutto di Sauris" ražošanai paredzētās ciskas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

41. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 4. apakšpunkta 6. punktu un vienotā dokumenta 4.2. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu minimālā nogatavināšanas perioda aprēķināšanas kritēriju "pirmās sālīšanas dienai pieskaitot 10 vienādus 30 dienu periodus" aizstāj ar kritēriju "sākot no pirmās sālīšanas dienas".

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai pārstrādātājiem un kontroles iestādēm precizētu dienu, no kuras sākas nogatavināšanas periods.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

42. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 5. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu produkta specifikācijas 5. punkta 5. iedaļas tematā iekļauj vārdus “un/vai alternatīva vai aizstājoša identifikācijas metode”.

Pamatojums: šis grozījums ir nepieciešams, jo 1. punktā ir paredzēta iespēja AĢIN logotipa uzlikšanai izmantot citas metodes neizdzēšamā tintes zīmoga vai iededzināta marķējuma vietā vai kopā ar šiem marķējumiem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

43. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 5. iedaļas 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts: ar grozījumu paredz iespēju AĢIN logotipa uzlikšanai izmantot citas identifikācijas metodes tintes zīmoga vai iededzināta marķējuma vietā vai kopā ar šiem marķējumiem.

Pamatojums: tādu metožu izmantošana, kas aizstāj AĢIN logotipa identifikācijas zīmogu vai tiek izmantotas kopā ar to, atbilstoši tehnoloģiju attīstībai ļauj izmantot arī citus izsekošanas un identificēšanas rīkus.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 5. punktā

Apraksts

44. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 5. apakšpunkta 3. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu atsauci uz 8. punktu aizstāj ar atsauci uz 7. punktu.

Pamatojums: šis grozījums ir tikai formāls un attiecas uz produkta specifikācijas punktu struktūru. Informācija par kontroles organizāciju Regulas (ES) 2024/1143 49. panta nozīmē nav obligāti jāiekļauj. [Sk. arī 45. grozījumu]

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 7. punktā

Apraksts

45. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu tiek svītrots noteikums par kontroles struktūru produkta specifikācijas 7. punktā.

Pamatojums: grozījums ir vajadzīgs, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem, jo Regulas (ES) 2024/1143 49. pantā vairs nav prasīts produkta specifikācijā iekļaut informāciju par kontroles struktūru. [Sk. arī 44. grozījumu]

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

46. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu 8. punktu pārnumurē par 7. punktu.

Pamatojums: grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

47. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 1. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu punktu numerācijā "8.1." aizstāj ar "7.1.".

Pamatojums: grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

48. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 2. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu punktu numerācijā "8.2." aizstāj ar "7.2.".

Pamatojums: grozījums ir vajadzīgs, ņemot vērā produkta specifikācijas punktu jauno struktūru.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

49. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 3. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu numurētajā sarakstā svītro "8.3.".

Pamatojums: grozījums ir tikai formāls, un ar to izlabo drukas kļūdu numurētajā sarakstā, kurā 8.3. punkta saturs patiesībā būtu jāiekļauj 7.2. punktā.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

50. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 4. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu "8.4." aizstāj ar "7.3.".

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams produkta specifikācijas 7. punkta jaunās struktūras dēļ.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

51. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 4. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts: ar grozījumu nosaka, ka uz etiķetēm un iepakojuma, kā arī grafiskajos materiālos attēlotā AĢIN logotipa pamatnes garumam jābūt vismaz 20 mm un pamatnes un augstuma attiecībai – 1,5, aizstājot noteikumu, ka AĢIN logotipa izmēram jābūt vismaz 5 %, bet ne vairāk kā 10 % no grafiskā noformējuma kopējās platības.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai nodrošinātu, ka AĢIN logotipa izmērs netraucē iekļaut pārējo noteikumos paredzēto obligāto informāciju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

52. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 5. apakšpunktu, bet uz vienoto dokumentu neattiecas.

Apraksts: ar šo grozījumu "8.5." aizstāj ar "7.4.".

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams produkta specifikācijas 7. punkta jaunās struktūras dēļ.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

53. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 5. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu vārdus "Kopienas simbols, kas paredzēts Regulā (EK) Nr. 1726/98" aizstāj ar vārdiem "Savienības AĢIN simbols, kas paredzēts Īstenošanas regulā (ES) 2025/26".

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs atjauninājums, lai atspoguļotu spēkā esošos Eiropas Savienības noteikumus, kā minēts Īstenošanas regulā (ES) 2025/26.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums 8. punktā

Apraksts

54. grozījums

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 5. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.6. punktu.

Apraksts: ar šo grozījumu vārdu "fakultatīvi" aizstāj ar vārdu "obligāti" attiecībā uz Savienības AĢIN simbola izmantošanu grafiskajā dizainā.

Pamatojums: šis grozījums ir vajadzīgs atjauninājums, pamatojoties uz spēkā esošajiem Eiropas Savienības noteikumiem, kā minēts Regulas (ES) 2024/1143 37. pantā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Prosciutto di Sauris"

ES atsauces numurs: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Prosciutto di Sauris"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

AĢIN "Prosciutto di Sauris" ir sālīts, termiski neapstrādāts šķiņķis, kas ir kūpināts un nogatavināts vismaz 400 dienas, sākot no pirmās sālīšanas dienas. Nogatavināšanas perioda beigās "Prosciutto di Sauris" piedāvā veselu, ar kaulu, bet bez pēdas. Ādai ir viendabīga valriekstzeltaina krāsa ar oranžiem toņiem. Šķiņķa redzamā liesā daļa ir tumši sarkanā krāsā. Konsistence ir stingra un elastīga, arī vertikālā griezuma vietā. Vesels ar AĢIN "Prosciutto di Sauris" apzīmēts produkts ar kaulu sver vismaz 8 kg, un sagriezta gaļa ir sārti sarkana. Tauki ir pilnīgi balti vai sārti balti. Aromāts ir maigs, bet garša – saldena, ar vieglu dūmu niansi.

Produktu nododot patēriņam, tam ir šādas fizikāli ķīmiskās īpašības, kas noteiktas no *biceps femoris* paņemtā gaļā:

— mitruma saturs – vairāk nekā 57 % un mazāk nekā 65 % (procentuālā attiecība attiecas uz testējamās daļas svaru);

— sāls (nātrija hlorīda) saturs – vairāk nekā 4,5 % un mazāk nekā 6,2 % (procentuālā attiecība attiecas uz testējamās daļas svaru);

— proteolīzes indekss – vairāk nekā 24 % un mazāk nekā 31 % (trihloretiķskābē (TCA) šķīstošā slāpekļa procentos no kopējā slāpekļa daudzuma);

— ūdens aktivitāte – mazāka nekā 0,930.

Svaigās cūku ciskas iegūst no cūkām, kuras kaušanas brīdī ir vismaz deviņus, bet ne vairāk kā piecpadsmit mēnešus vecas. Svaigās cūku ciskas iegūst no "H Heavy" kategorijā klasificētiem liemeņiem, kuru svars ir no 110,1 kg līdz 180,0 kg un kuri saskaņā ar Eiropas Savienības cūku liemeņu komerciālās klasifikācijas tabulu atbilst "U", "R" vai "O" klasei.

Svaigu cūku cisku svars nedrīkst būt mazāks par 12 kg un lielāks par 17 kg.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic visi ražošanas posmi: sālīšana, apstrāde, izsekojamības informācijas izvietošana, iepriekšēja izturēšana, izturēšana, kūpināšana, žāvēšana, nogatavināšana.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

"Prosciutto di Sauris" var pārdot veselu ar kaulu, atkaulotu vai atkaulotu un sadalītu gabalos, kā arī sagrieztu šķēlēs un fasētu. Ja šis produkts ir atkaulots vai sadalīts gabalos, to iesaiņo vakuumiepakojumā; ja produkts ir sagriezts šķēlēs un fasēts, to iesaiņo vakuumiepakojumā vai aizsargatmosfērā.

Lai nodrošinātu izsekojamību un kontroli un nepieļautu produkta īpašību izmaiņas, atkaulošana, sadalīšana porcijās, sagriešana šķēlēs un iepakošana jāveic telpās, kas atrodas *Sauris* pašvaldības teritorijā.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Neizdzēšamu tintes zīmi vai iededzinātu zīmi uzliek uz katras cūkas ciskas, norādot pārstrādes sākuma dienu, mēnesi (ar romiešu cipariem) un gadu, kā arī izcelsmes kautuvi. Šīs zīmes vietā vai kopā ar to būs atļauts izmantot citas identifikācijas metodes, ko apstiprinājusi kontroles struktūra un kas nodrošina "Prosciutto di Sauris" uzskaiti un izsekojamību.

Norāde AĢIN "Prosciutto di Sauris" marķējumā jāatveido itāļu valodā ar skaidri salasāmiem un neizdzēšamiem burtiem, kas nepārprotami atšķiras no pārējā marķējuma teksta; uzreiz aiz tās jānorāda vārdi "Indicazione geografica protetta" (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) un/vai saīsinājums "*IGP*" (AĢIN). Nedrīkst pievienot nekādu citu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos. Tomēr atļauts izmantot tādus datus, kas norāda uz personas vārdu vai uzņēmuma nosaukumu, vai privātām preču zīmēm, taču ar nosacījumu, ka tiem nav cildinošs raksturs un ka tie nevar maldināt patērētāju.

IGP/AĢIN logotips ir jāattēlo visu iepakoto produktu marķējumā un grafiskajā noformējumā, kā arī uz to iepakojuma; logotipa pamatnes garumam jābūt vismaz 20 mm un pamatnes un augstuma attiecībai – 1,5. AĢIN logotipu veido zils ovāls ar zaļu apmali, kurā dzelteniem burtiem rakstīts vārds "Sauris"; virs šā vārda attēlots balts kalna siluets un divas zaļas egles, bet zem tā – divi viļņi.





Īstenošanas regulā (ES) 2025/26 paredzētā Savienības AĢIN simbola izvietošana ir obligāta.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Prosciutto di Sauris" apzīmēto produktu iegūst vienīgi Friuli-Venēcijas Džūlijas autonomā reģiona *Sauris* pašvaldības teritorijā.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☐ reputāciju

☑ noteiktu īpašību

☐ citām īpašībām

Kopsavilkums par saikni

Produkta "Prosciutto di Sauris" atšķirīgās iezīmes ir cieši saistītas ar ražošanas apgabalu. Īpaši jāmin *Sauris* ielejas mikroklimats un tipiskā cūkgaļas kūpināšanas metode. Topogrāfiski Sauris ielejai ir kalnu ieskauta baseina forma, tā ir orientēta austrumu–rietumu virzienā, un vidējais nokrišņu daudzums tajā ir mazāks nekā citviet Karintijas Alpos un Jūlijas Alpos. Ielejā veidojas vēsmas, kas dienā pūš augšup pa nogāzēm, bet naktī – lejup pa tām; to veidošanos nosaka ielejas īpašais novietojums, no kalnu augstienēm un ielejas lejasdaļas nākošo gaisa plūsmu mijiedarbība, vairāk nekā 1 000 metru augstuma radītais īpašais gaisa spiediens un pastāvīgs, taču tikai ļoti retos gadījumos spēcīgs vējš, ko ietekmē arī *Lago di Sauris* ūdenskrātuves klātbūtne. Tas rada īpašus higroskopiskus apstākļus, kas ir ideāli piemēroti "Prosciutto di Sauris" daļējai žāvēšanai nogatavināšanas laikā. Šā nogatavināšanas procesa laikā līdztekus dabiskajiem bioķīmiskajiem procesiem, kas saistīti ar endogēno fermentu aktivitāti un ko veicina sāls klātbūtne, uz produkta virsmas attīstās mikroflora (jo īpaši pelējums), kas dabiski atrodas nogatavināšanas vidē. Šo procesu rezultātā produkts iegūst tam raksturīgās organoleptiskās īpašības. Tieši nogatavināšanas kameru ventilācija ar vēsām gaisa plūsmām no *Lumiei* ielejas augšdaļas piešķir "Prosciutto di Sauris" tam raksturīgo saldeno garšu, ko nodrošina pareizi dozēts sāls un tauku slāņa neoksidēšanās. Šajā ziņā "Prosciutto di Sauris" ražošana ir stingri atkarīga no vides (klimatiskajiem) un bioloģiskajiem (mikrofloras) apstākļiem šajā apgabalā. Šis unikālais mikroklimats papildina seno tradīciju gaļu konservēt ar sāli un dūmiem. Kūpināšana – māksla, ko ieviesa reģiona pirmie iedzīvotāji, – apstrādātajai gaļai piešķir īpašas organoleptiskās īpašības, jo īpaši tās smaržu un garšu. "Prosciutto di Sauris" kūpināšanai arī mūsdienās izmanto vietējos mežos iegūtu dižskābarža koksni, kuras dūmi piešķir produktam maigu, aromātisku garšu un vieglu, maigu un niansētu aromātu – šim AĢIN produktam raksturīgas īpašības. Turklāt "Prosciutto di Sauris" organoleptisko īpašību veidošanos sekmē vietējā sāls un dūmu apvienošanas tradīcija, kurā ģermāņu kultūrai raksturīgā kūpināšana ir apvienota ar uz dienvidiem no Alpiem vairāk izplatīto sāls izmantošanu gaļas konservēšanai; produkta aromātu un garšu izceļ viegla dūmu nianse.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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