C/2026/4916

21.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/4916)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Prosciutto di Sauris”

EU-referentienummer: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Naam van het product**

“Prosciutto di Sauris”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Sector:**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw, departement Voedselsoevereiniteit en Paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BGA “Prosciutto di Sauris” zijn geen wijzigingen op Unieniveau omdat zij om de volgende redenen niet voldoen aan de criteria van artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143:

— zij omvatten geen wijziging van de naam of het gebruik van de naam;

— zij dreigen niet het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied te verbreken; en

— zij brengen geen verdere beperkingen met zich mee voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de minimale rijpingsperiode voor “Prosciutto di Sauris” wordt van “tien maanden” verlengd tot “400 dagen”.

Motivering: de minimale rijpingsperiode moet worden aangepast aan het toenemende gewicht van de geslachte varkens en de verse varkensbouten die voor de productie van “Prosciutto di Sauris” worden gebruikt, om te waarborgen dat de varkensbouten op de juiste wijze worden gedroogd en gerijpt om de eigenschappen van het product te verkrijgen. Meer in het bijzonder bevordert uitgebalanceerde voeding de ontwikkeling van de spieren, wat tot gevolg heeft dat de varkens waarvan de bouten worden gebruikt voor de productie van “Prosciutto di Sauris” zwaarder worden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, punt 2.3, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: het minimumgewicht van “Prosciutto di Sauris” aan het eind van de rijpingsperiode wordt verhoogd van 7,5 kg tot 8,0 kg.

Motivering: de wijziging is nodig vanwege de toename van het gewicht van de varkens, omdat die tot gevolg heeft dat ook de voor de productie van “Prosciutto di Sauris” gebruikte verse varkensbouten zwaarder worden. Uitgebalanceerde voeding bevordert de ontwikkeling van de spieren, wat tot gevolg heeft dat de varkens waarvan de bouten worden gebruikt voor de productie van “Prosciutto di Sauris” zwaarder worden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, punt 2.6, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging houdt in dat de fysische en chemische eigenschappen van “Prosciutto di Sauris” moeten worden “bepaald op vlees dat uit de biceps femoris is genomen”.

Motivering: de wijziging is nodig om ondubbelzinnig te verduidelijken op basis van welk specifiek deel van het product de eigenschappen van “Prosciutto di Sauris” moeten worden bepaald. Daarnaast vereenvoudigt dit de controle van de parameters uit het productdossier.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, punt 2.6, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: het maximale vochtgehalte wordt verhoogd van minder dan 64 % tot minder dan 65 %, en er wordt een minimaal vochtgehalte van meer dan 57 % toegevoegd, waarbij wordt vermeld dat het percentage betrekking heeft op de massa van de testportie.

Motivering: met de wijziging wordt, mede voor controledoeleinden, de aanvaardbare bandbreedte voor het vochtgehalte van "Prosciutto di Sauris" nauwkeurig vastgesteld. De toevoeging van de minimumwaarde van 57 % waarborgt uniforme productieomstandigheden en voorkomt dat "Prosciutto di Sauris" door een laag vochtgehalte overmatig uitdroogt, waardoor de in artikel 2, leden 2, 4 en 5, omschreven organoleptische eigenschappen zouden veranderen.

De verhoging van de maximumwaarde van 64 % tot 65 % is bedoeld om de organoleptische kwaliteiten van "Prosciutto di Sauris" te verbeteren, mede rekening houdend met de verlaging van het zoutgehalte (natriumchloride) overeenkomstig de voedingsadviezen van (onder andere) de Wereldgezondheidsorganisatie, die minder zoute voeding adviseert.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, punt 2.6, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de verhouding tussen "zout" (chloriden) en "vocht" wordt als parameter vervangen door het percentage zout in verhouding tot de massa van het eindproduct, waarbij wordt vermeld dat het desbetreffende ingrediënt "natriumchloride" is en dat het percentage betrekking heeft op de massa van de testportie.

Motivering: door het gebruik van een percentage zout (natriumchloride) kan het zoutgehalte nauwkeuriger worden bepaald dan met de voorheen voorgeschreven verhouding tussen zout (chloriden) en vocht.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, punt 2.6, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de "procentuele samenstelling" van meer dan 7,2 % en minder dan 11,2 % wordt vervangen door zoutpercentages van meer dan 4,5 % en minder dan 6,2 %, waarbij wordt vermeld dat het percentage betrekking heeft op de massa van de geteste portie.

Motivering: de wijziging voorziet in een nauwkeurige vaststelling van de bandbreedte voor het zoutpercentage (waarbij zout wordt gedefinieerd als natriumchloride) dat in het eindproduct aanwezig moet zijn op het moment dat dit in de handel wordt gebracht. De toegevoegde waarden komen overeen met de hoeveelheden zout in "Prosciutto di Sauris", hetgeen bijdraagt aan de bepaling van de organoleptische eigenschappen van het product, zoals vermeld in artikel 2, leden 2, 4 en 5. Het percentage zout (natriumchloride) in het eindproduct is in overeenstemming met zowel de in het productdossier omschreven eigenschappen als met de voedingsadviezen van (onder meer) de Wereldgezondheidsorganisatie, die aanraadt om minder zout te eten.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, punt 2.6, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de parameter voor eiwit wordt vervangen door een parameter voor de proteolyse-index met een bandbreedte van 24 % tot 31 %, waarbij wordt vermeld dat de procentuele samenstelling moet worden uitgedrukt in trichloorazijnzuur (TCA) oplosbare stikstof als percentage van het totale stikstofgehalte.

Motivering: de wijziging is nodig omdat de proteolyse-index correleert met de rijping en de kwaliteit van het rijpingsproces van de varkensbouten, de verschillen in eiwitgehalte (die ook kunnen variëren door andere factoren dan rijping) en de kwaliteit van de rijping van de varkensbouten, waaronder de voeding en het genotype van de varkens. De aanvaardbare bandbreedte voor de proteolyse-index garandeert de stevige en elastische consistentie waar "Prosciutto di Sauris" door wordt gekenmerkt, zoals omschreven in artikel 2, punt 2.2, van het productdossier.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, punt 2.6, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging voorziet in de toevoeging van de fysisch-chemische eigenschap "wateractiviteit" van ten hoogste 0,930 in de "Prosciutto di Sauris".

Motivering: de toevoeging van het vereiste met betrekking tot "wateractiviteit" maakt een beoordeling van het "niet-gebonden" water in het product mogelijk, d.w.z. van water onder omstandigheden die kunnen leiden tot achteruitgang, zoals ongewenste chemische reacties, waaronder oxidatie van lipiden en een buitensporige groei van pathogene micro-organismen. Mede door deze wijziging kan een juiste en gelijkmatige rijping van de varkensbouten worden gewaarborgd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, punt 2.7, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: in artikel 2, punt 2.7, van het productdossier wordt het eerste streepje geschrapt.

Motivering: dit streepje moet worden geschrapt omdat de wijziging van de chemische en fysische eigenschappen (zout, vocht, proteolyse en wateractiviteit) in artikel 2, punt 2.6 van het productdossier de inhoud van het te schrappen streepje overbodig maakt (zie de wijzigingen 4, 5, 6, 7 en 8).

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 1, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de genetische oorsprong van de grondstof wordt nader omschreven door alle mogelijke genetische kruisingen te vermelden die zijn toegestaan voor mannelijke en vrouwelijke fokdieren.

Motivering: de wijziging verduidelijkt welke combinaties van kruisingen van fokdieren zijn toegestaan. De beoordeling van de rassen en de genetische soorten van beide fokdieren is van belang om de kenmerken van zware varkens in stand te houden, met name wat betreft de beoordeling van de verenigbaarheid met de drie referentierassen uit het Italiaanse stamboek die bestemd zijn voor de productie van zware varkens.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 1, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: er is een verklarende tabel toegevoegd met de genetische vereisten waaraan de varkens moeten voldoen, met vermelding van de combinaties van toegestane en niet-toegestane kruisingen.

Motivering: met de toevoeging van de tabel kan duidelijker worden bepaald welke combinaties van genetische kruisingen als enige mogelijk zijn.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 1, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: toegevoegd is een verwijzing naar de lijst van genetische soorten die zijn toegestaan door het Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.

Motivering: door te verwijzen naar de bekendmaking van de lijst en de actualisering ervan, kan de productketen doeltreffender worden gecontroleerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 1, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: het uitdrukkelijke verbod op het gebruik van rasdieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc en Spotted Poland wordt geschrapt.

Motivering: deze wijziging is passend omdat het verbod op het gebruik van deze rassen al duidelijk voortvloeit uit de herformulering van de toegestane genetische eigenschappen, onder meer uit de tabel.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 1, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: het criterium van het gemiddelde levend gewicht per partij van 160 kilogram plus of min 10 % (d.w.z. tussen 144 kg en 176 kg) wordt vervangen door een gewicht van elk geslacht varken van 110,1 tot 180,0 kg.

Motivering: de vervanging van het criterium van het levend gewicht door dat van het geslacht gewicht maakt het mogelijk om de geschiktheidsvoorwaarden voor elk geslacht varken nauwkeuriger te controleren, aangezien deze methode transparanter, nauwkeuriger, gerichter en in algemene zin nauwkeuriger wordt geacht. De verhoging van het gewicht van het varken houdt verband met de huidige trend op het gebied van de varkenshouderij en is te verklaren door een verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 1, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de verwijzingen naar Verordening (EEG) nr. 3220/84, Beschikking 2001/468/EG van de Commissie van 8 juni 2001 en het ministerieel besluit van 11 juli 2002 zijn vervangen door een verwijzing naar de geldende EU-wetgeving.

Motivering: de geschrapte verwijzingen hebben betrekking op wetgeving die niet langer van kracht is. De wijziging is dus noodzakelijk en brengt de tekst in overeenstemming met de geldende EU-wetgeving inzake het indelingsschema voor geslachte varkens.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 1, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de term “gemiddeld genomen, behoren tot de middenklassen” is vervangen door een verwijzing naar de klassen “U”, “R” of “O” van het commerciële indelingsschema voor geslachte varkens.

Motivering: de wijziging is nodig om te nader te preciseren tot welke klassen de karkassen waarvan de grondstof afkomstig is, moeten behoren voor de productie van “Prosciutto di Sauris”, ten behoeve van zowel de marktdeelnemers als het controlesysteem.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de wijziging houdt in dat de gegevens over het gewicht en de indeling van elk karkas voortaan moeten worden geregistreerd op het moment van de slacht.

Motivering: dit verduidelijkt wanneer het gewicht en de indeling precies moeten worden geregistreerd, teneinde de controle van het gewicht en de indeling te vergemakkelijken.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: het minimumgewicht van de verse varkensbout wordt verhoogd van 11 kg tot 12 kg.

Motivering: de wijziging is nodig vanwege de toename van het gewicht van de gefokte varkens en hun karkassen, die verband houdt met de huidige trend op het gebied van de varkenshouderij die voortvloeit uit een verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 19

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: voor de productie van "Prosciutto di Sauris" wordt een maximumgewicht van 17 kg verse varkensbout ingevoegd.

Motivering: deze wijziging is nodig omdat voor de verse varkensbouten een maximumgewicht moet worden vastgesteld om op traditionele wijze ham te kunnen verkrijgen. Dat maximale gewicht moet overeenkomen met een normale groei, een juiste ontwikkeling en een goede kwaliteit geslachte varkens voor de productie van "Prosciutto di Sauris".

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de termijn waarbinnen de verse varkensbouten voor de productie van "Prosciutto di Sauris" moeten worden geleverd aan de verwerker, wordt verlengd van drie dagen tot vijf dagen en vangt aan om middernacht op de dag van de slacht.

Motivering: de wijziging is nodig vanwege logistieke eisen in verband met het productiegebied, dat bergachtig en niet gemakkelijk toegankelijk is. De wijziging houdt rekening met de verbeterde koeleenheden in slachthuizen en in vervoermiddelen, die een gelijkmatige temperatuur in stand kunnen houden voor de volgende fase in de productie, te weten de eerste zouting.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 21

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, tweede alinea, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de termijn waarbinnen de verse varkensbouten moeten worden verwerkt, wordt verlengd van “de dag volgend op de levering” tot “binnen zes dagen na de slacht”.

Motivering: door de wijziging kunnen verwerkers, mede dankzij betere koeling, doeltreffender te werk gaan en ontstaat er meer duidelijkheid over de termijn waarbinnen de varkensbouten na het slachten moeten worden verwerkt, in samenhang met de langere termijn voor de aflevering van de varkensbouten bij het verwerkingsbedrijf. (zie wijziging 20).

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 22

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, tweede alinea, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de maximale koeltemperatuur wordt verlaagd van “+7 °C” tot “+5 °C”.

Motivering: de wijziging is nodig omdat een lagere maximumtemperatuur in de koelruimte een betere beheersing van de microbiële groei in de grondstof mogelijk maakt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 23

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, tweede alinea, punt 2, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de minimale luchtvochtigheid in de koelruimte wordt verlaagd van 75 % tot 65 %.

Motivering: de verlaging van de waarde van de minimale luchtvochtigheid houdt verband met de minimale rijpingsperiode, die nu 400 dagen bedraagt, en met het toegenomen gewicht van de varkens, dat ook van invloed is op het gewicht van de verse varkensbouten die bestemd zijn voor de productie van “Prosciutto di Sauris”. Met het oog op deze aspecten moeten de varkensbouten in een minder vochtige omgeving kunnen worden bewaard, zodat ze tijdens de rijping goed kunnen drogen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 24

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 3, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: de woorden “en/of alternatieve of vervangende identificatiemethode” worden toegevoegd aan het opschrift van artikel 5, § 3, van het productdossier.

Motivering: de wijziging is nodig omdat punt 1 van deze paragraaf voorziet in het mogelijke gebruik van methoden die bij aanvang van de verwerking in de plaats komen van het stempel van onuitwisbare inkt of het brandstempel of daarmee worden gecombineerd om de slachterij van herkomst aan te duiden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 25

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 3, punt 1, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging voorziet in het mogelijke gebruik van methoden die bij aanvang van de verwerking in de plaats komen van het stempel van onuitwisbare inkt of het brandstempel of daarmee worden gecombineerd om de slachterij van herkomst aan te duiden.

Motivering: door het gebruik van methoden die in de plaats komen van het door de slachterij aangebrachte stempel van onuitwisbare inkt of brandstempel of daarmee worden gecombineerd, ontstaat de mogelijkheid om ook andere instrumenten voor traceerbaarheid te gebruiken en ontwikkelingen op technologisch gebied te benutten.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 26

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: de woorden “en/of alternatieve of vervangende identificatiemethode” worden toegevoegd aan het opschrift van artikel 5, § 4, van het productdossier.

Motivering: de wijziging is nodig omdat artikel 5, § 3, voorziet in het mogelijke gebruik van methoden die bij aanvang van de verwerking voor het stempel van onuitwisbare inkt of het brandstempel in de plaats komen of daarmee worden gecombineerd om de slachterij van herkomst aan te duiden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 27

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 2, van het productdossier maar niet op het enig document.

Beschrijving: de minimale relatieve luchtvochtigheid in de fase voorafgaand aan het rusten wordt verlaagd van 50 % tot 45 %.

Motivering: de verlaging van de minimale relatieve luchtvochtigheid in koelruimten tijdens de fase voorafgaand aan het rusten houdt verband met de minimale rijpingsperiode, die nu 400 dagen bedraagt, en met het toegenomen gewicht van de varkens, dat ook van invloed is op het gewicht van de verse varkensbouten die bestemd zijn voor de productie van “Prosciutto di Sauris”. Met het oog op deze aspecten moeten de varkensbouten kunnen worden bewaard in een minder vochtige omgeving om het droogproces te optimaliseren zonder afbreuk te doen aan de eigenschappen van “Prosciutto di Sauris”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 28

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 3, van het productdossier maar niet op het enig document.

Beschrijving: de minimale relatieve vochtigheidsgraad tijdens de rustfase wordt verlaagd van 50 % tot 45 %.

Motivering: de verlaging van de minimale luchtvochtigheid in de koelruimten tijdens de rustfase houdt verband met de minimale rijpingsperiode, die nu 400 dagen bedraagt, en met het toegenomen gewicht van de varkens, dat ook van invloed is op het gewicht van de verse varkensbouten die bestemd zijn voor de productie van "Prosciutto di Sauris". Met het oog op deze aspecten moeten de varkensbouten kunnen worden bewaard in een minder vochtige omgeving om het droogproces te optimaliseren zonder afbreuk te doen aan de eigenschappen van "Prosciutto di Sauris".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 29

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 3, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: voortaan is het ook mogelijk om de varkensbouten vóór het eind van de rustfase te wassen, indien formaties aan de oppervlakte ontstaan tijdens het zouten en als gevolg van een latere bewerking om vocht aan het vlees te onttrekken.

Motivering: de wijziging is nodig om voor de productiefasen van "Prosciutto di Sauris" een juiste procedure te waarborgen. De mogelijkheid om te wassen moet voorkomen dat er gebieden ontstaan die onregelmatig droog of buitensporig vochtig zijn als gevolg van het ontstaan van formaties aan de oppervlakte. Zo kan een homogene rijping worden bevorderd door een juiste inwendige droging en rijping van de varkensbouten, ook met het oog op het verkrijgen van de eigenschappen als omschreven in artikel 2, punt 2.2, van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 30

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 4, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de maximumtemperatuur in de rookkamer wordt verhoogd van 20 °C tot 22 °C.

Motivering: op deze wijze kan het rookproces worden geoptimaliseerd op basis van een zorgvuldige beoordeling van het product door verwerkers.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 31

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 5, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de maximumtemperatuur in de droogkamers wordt verhoogd van 20 °C tot 22 °C.

Motivering: op deze wijze kan het droogproces worden geoptimaliseerd en kan het vlees op een juiste wijze worden gedroogd, op basis van een zorgvuldige beoordeling van het product door verwerkers.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 32

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier maar niet op het enig document.

Beschrijving: het minimumpercentage varkensvet in het voor het inwrijven gebruikte mengsel wordt verlaagd van 60 % tot 48 %.

Motivering: de wijziging is nodig om de samenstelling van het voor het inwrijven gebruikte mengsel beter af te stemmen op de eigenschappen van het varkensvet bij het maken van een mengsel voor de verwerking.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 33

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: het maximumpercentage graanmeel in het voor het inwrijven gebruikte mengsel wordt verhoogd van 25 % tot 50 %.

Motivering: de wijziging is nodig om de samenstelling van het voor de korst gebruikte mengsel beter af te stemmen op het gangbare gebruik van rijstmeel door verwerkers. Zo kunnen verwerkers het mengsel afstemmen op de benodigde operationele vereisten gezien de compacte aard van rijstmeel.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 34

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: het maximumpercentage zout dat mag worden gebruikt in het mengsel voor het inwrijven wordt verhoogd van 1 % tot 2 %.

Motivering: de verhoging van het percentage zout dat mag worden gebruikt is bedoeld om een betere microbiologische beheersing te waarborgen, zodat onregelmatigheden en scheuren in de oppervlakte van het bladvet kunnen worden voorkomen en de levensduur ervan kan worden verlengd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 35

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, b), van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de wijziging houdt in dat wassen facultatief is en niet langer verplicht.

Motivering: de wijziging is passend om de verwerker in staat te stellen te beoordelen in hoeverre het gezien de toestand van de varkensbouten nodig is om het product te wassen, aangezien wassen de ontwikkeling van schadelijke schimmel kan bevorderen als de hammen al vochtig genoeg zijn.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 36

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: het minimumpercentage varkensvet in het voor de lardeerfase gebruikte mengsel wordt verlaagd van 60 % tot 48 %.

Motivering: de wijziging is nodig om de samenstelling van het voor het larderen gebruikte mengsel beter af te stemmen op de eigenschappen van het varkensvet bij het maken van een mengsel voor de bewerking.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 37

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: het maximumpercentage graanmeel in het voor het larderen gebruikte mengsel wordt verhoogd van 30 % tot 50 %.

Motivering: de wijziging is nodig om de samenstelling van het voor het larderen gebruikte mengsel beter af te stemmen op het gangbare gebruik van rijstmeel door verwerkers. Zo kunnen verwerkers de structuur van het mengsel afstemmen op de operationele vereisten die nodig zijn gezien de compacte aard van rijstmeel.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 38

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: het maximumpercentage zout dat in het mengsel mag worden gebruikt, wordt van 1 % verhoogd tot 2 %.

Motivering: de verhoging van het percentage zout dat mag worden gebruikt, moet een betere microbiologische beheersing waarborgen en onregelmatigheden aan de oppervlakte voorkomen, zodat kan worden gewaarborgd dat deze tijdens de rijpingsperiode langer meegaat, ook in vochtige omgevingen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 39

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de bepaling dat de ham na het larderen opnieuw moet rijpen wordt geschrapt.

Motivering: deze bepaling moet worden geschrapt om artikel 5, § 4, punt 6, c), over het gebruik van varkensvet tijdens de rijping te verduidelijken en om toe te staan dat het product om esthetische redenen aan het eind van de rijping wordt gelardeerd voordat het in de handel wordt gebracht.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 40

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: de minimale rijpingsperiode voor “Prosciutto di Sauris” wordt verlengd van “tien maanden” tot “400 dagen”.

Motivering: de minimale rijpingsperiode moet worden aangepast aan het toenemende gewicht van de geslachte varens en de verse varkensbouten die worden gebruikt voor de productie van “Prosciutto di Sauris”, om te waarborgen dat de varkensbouten op de juiste wijze worden gedroogd en gerijpt om de eigenschappen van het product te verkrijgen. Meer in het bijzonder bevordert uitgebalanceerde voeding de ontwikkeling van de spieren, en dat heeft tot gevolg dat de bouten van de voor de productie van “Prosciutto di Sauris” gebruikte varkens zwaarder worden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 41

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 6, van het productdossier en op punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving: het criterium voor het tellen van de minimale rijpingsperiode “gedurende tien homogene perioden van dertig dagen na de eerste dag van het zouten” wordt vervangen door het criterium “vanaf de eerste dag van het zouten”.

Motivering: de wijziging is nodig om voor verwerkers en controlerende instanties te verduidelijken op welke dag de rijpingsperiode begint.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 42

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 5, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: de woorden “en/of alternatieve of vervangende identificatiemethode” worden toegevoegd aan het opschrift van artikel 5, § 5, van het productdossier.

Motivering: de wijziging is nodig omdat voor het aanbrengen van het BGA-logo in punt 1 wordt voorzien in het eventuele gebruik van methoden die in de plaats komen van het stempel van onuitwisbare inkt of het brandstempel of daarmee worden gecombineerd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 43

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 4, punt 1, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: voor het aanbrengen van het BGA-logo wordt de mogelijkheid toegevoegd om gebruik te maken van andere identificatiemethoden, die in de plaats komen van het inktstempel of het brandstempel of daarmee worden gecombineerd.

Motivering: wanneer voor het aanbrengen van het BGA-logo gebruik mag worden gemaakt van methoden die in de plaats komen van het inktstempel of daarmee worden gecombineerd, biedt dat de mogelijkheid om ook andere instrumenten voor traceerbaarheid te gebruiken en ontwikkelingen op technologisch gebied te benutten.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5

Beschrijving

Wijziging 44

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, § 5, punt 3, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: de verwijzing naar artikel 8 wordt vervangen door een verwijzing naar artikel 7.

Motivering: de wijziging is zuiver formeel en heeft betrekking op de indeling van de artikelen in het productdossier. Volgens artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 is het niet verplicht om de gegevens van het controleorgaan op te nemen (zie ook wijziging 45).

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 7

Beschrijving

Wijziging 45

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: in artikel 7 van het productdossier komt de bepaling over het controleorgaan te vervallen.

Motivering: dit is nodig om het productdossier aan te passen aan de geldende wetgeving van de Europese Unie, aangezien het volgens artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 niet langer verplicht is om de contactgegevens van het controleorgaan op te nemen (zie ook wijziging 44).

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 46

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: artikel 8 is hernummerd tot artikel 7.

Motivering: deze wijziging is nodig met het oog op de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 47

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, punt 1, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: in de nummering van de punten wordt “8.1” vervangen door “7.1”.

Motivering: deze wijziging is nodig met het oog op de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 48

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, § 2, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: in de nummering van de punten wordt “8.2” vervangen door “7.2”.

Motivering: deze wijziging is nodig met het oog op de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 49

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, § 3, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: in de genummerde lijst komt “8.3” te vervallen.

Motivering: de wijziging is zuiver formeel van aard en is bedoeld om een typefout te herstellen in de genummerde lijst, waar de inhoud van punt 8.3 moet zijn opgenomen in punt 7.2.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 50

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, § 4, van het productdossier maar niet op het enig document.

Beschrijving: “8.4” wordt vervangen door “7.3”.

Motivering: deze wijziging is nodig met het oog op de nieuwe indeling van artikel 7 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 51

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, punt 4, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging houdt in dat de onderzijde van het BGA-logo op etiketten, verpakking en afbeeldingen ten minste 20 mm breed moet zijn en dat de verhouding tussen die breedte en hoogte ten minste 1:1,5 moet bedragen, in plaats van de oude bepaling die voorschreef dat het BGA-logo ten minste 5 % en ten hoogste 10 % van de totale oppervlakte van het grafische ontwerp moest beslaan.

Motivering: de wijziging is noodzakelijk om te waarborgen dat de grootte van het BGA-logo geen belemmering vormt voor het opnemen van andere informatie die krachtens de regelgeving verplicht is.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 52

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, punt 5, van het productdossier, maar niet op het enig document.

Beschrijving: “8.5” wordt vervangen door “7.4”.

Motivering: deze wijziging is nodig met het oog op de nieuwe indeling van artikel 7 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 53

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, punt 5, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: de woorden “communautaire symbool waarin is voorzien bij Verordening (EG) nr. 1726/98” worden vervangen door “BGA-symbool van de Unie waarin is voorzien bij Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26”.

Motivering: de wijziging is een noodzakelijke aanpassing aan de geldende regels van de Europese Unie uit Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging 54

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, § 5, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: met betrekking tot de aanwezigheid van het BGA-symbool van de Unie in het grafisch ontwerp wordt “facultatief” vervangen door “verplicht”.

Motivering: de wijziging is een noodzakelijke aanpassing aan de geldende regels van de EU uit artikel 37 van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Prosciutto di Sauris”

EU-nummer: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Naam/Namen**

“Prosciutto di Sauris”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 - BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Prosciutto di Sauris BGA is een gezouten en gerookte rauwe ham die vanaf de eerste dag van het zouten gedurende ten minste 400 dagen is gerijpt. Aan het einde van de rijpingstijd wordt “Prosciutto di Sauris” aangeboden als een hele ham met bot, maar zonder poot. Het zwoerd heeft een gelijkmatige walnootgouden kleur met oranje schakeringen. Het zichtbare magere deel is donkerrood van kleur. De consistentie is stevig en elastisch, ook in het verticale deel van de snede. Een hele “Prosciutto di Sauris” met bot weegt ten minste 8 kg en het magere vlees is bij het snijden licht rozerood van kleur. Het vet is zuiver wit of lichtroze wit. De geur is verfijnd en de smaak is zoet, met een hint van rook.

Wanneer het in de handel wordt gebracht, heeft het product de volgende fysisch-chemische eigenschappen, die worden bepaald op vlees dat uit de biceps femoris is genomen:

— vochtgehalte: meer dan 57 % en minder dan 65 % (het percentage heeft betrekking op de massa van de testportie);

— zoutgehalte (natriumchloride): meer dan 4,5 % en minder dan 6,2 % (het percentage heeft betrekking op de massa van de testportie);

— proteolyse-index: meer dan 24 % en minder dan 31 % (in trichloorazijnzuur (TCA) oplosbare stikstof als percentage van het totale stikstofgehalte)

— wateractiviteit: lager dan 0,930.

De verse varkensbouten zijn afkomstig van varkens die ten minste negen maanden en ten hoogste vijftien maanden na hun geboorte zijn geslacht. De verse varkensbouten zijn afkomstig van geslachte dieren die in de Europese tabel voor de commerciële indeling van varkenskarkassen zijn ingedeeld als "Z Zwaar", met een gewicht tussen 110,1 en 180,0 kg, behorende tot de klassen U, R of O.

De verse varkensbouten moeten ten minste 12 kg en ten hoogste 17 kg wegen.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende stappen van het productieproces moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied: zouten, schoonmaken, aanbrengen van de traceerbaarheidsinformatie, voor-rusten, rusten, roken, drogen en rijpen.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Prosciutto di Sauris" mag worden verkocht als hele ham met bot, uitgebeend, uitgebeend en in stukken gesneden, en in plakken gesneden en voorverpakt. Uitgebeende of in stukken gesneden ham wordt vacuümverpakt. In plakken gesneden en voorverpakte ham wordt vacuüm- of onder gewijzigde atmosfeer verpakt.

Om de traceerbaarheid en de controle te waarborgen, en geen afbreuk aan de eigenschappen te doen, moet het uitbenen, versnijden, in plakken snijden en verpakken in alle gevallen plaatsvinden in inrichtingen binnen de gemeente Sauris.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op elke varkensbout wordt een stempel van onuitwisbare inkt of een brandstempel aangebracht met een aanduiding van de dag, de maand (in Romeinse cijfers) en het jaar waarin de verwerking is aangevangen, alsmede de naam van de slachterij waarvan de bouten afkomstig zijn. Het is toegestaan om in de plaats van dit stempel, of in combinatie daarmee, gebruik te maken van andere door het controleorgaan gevalideerde identificatiemethoden die de traceerbaarheid van "Prosciutto di Sauris" waarborgen en garanderen.

De BGA "Prosciutto di Sauris" moet in duidelijke en onuitwisbare lettertekens in de Italiaanse taal op het etiket worden aangebracht en duidelijk kunnen worden onderscheiden van de overige tekst op het etiket. De aanduiding "Prosciutto di Sauris" moet onmiddellijk worden gevolgd door "Indicazione geografica protetta" (beschermde geografische aanduiding) en/of "IGP" (BGA). Het toevoegen van niet uitdrukkelijk toegestane kwalificaties is verboden. Het is toegestaan om aanduidingen die naar namen, bedrijfsnamen of handelsmerken verwijzen aan te brengen, mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de consument zouden kunnen misleiden.

Het IGP-/BGA-logo moet op etiketten, verpakkingen en afbeeldingen van alle verpakte producten worden aangebracht en moet ten minste 20 mm breed zijn en de verhouding tussen die breedte en de hoogte moet ten minste 1:1,5 bedragen. Het logo van de BGA bestaat uit een groen omrand blauw ovaal met daarop het woord "Sauris" in geel aangebracht, met daarboven een wit profiel van een berg en twee groene sparrenbomen, en daaronder twee lichtblauwe golven.





Het aanbrengen van het BGA-symbool van de Unie waarin is voorzien bij Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26 is verplicht.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

"Prosciutto di Sauris" wordt uitsluitend geproduceerd in de gemeente Sauris, gelegen in de autonome regio Friuli Venezia Giulia.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☐ reputatie

☑ een bepaalde kwaliteit

☐ overige eigenschappen

Samenvatting van het verband

De onderscheidende eigenschappen van "Prosciutto di Sauris" houden nauw verband met het productiegebied, en met name met het unieke microklimaat van het Sauris-dal en de specifieke techniek die wordt toegepast om het varkensvlees te roken. In topografisch opzicht heeft het dal van Sauris de vorm van een bekken dat door bergen wordt omgeven, met een oost-westelijke ligging en gemiddeld minder neerslag dan in de rest van de Karnische en Julische Alpen. Door de bijzondere ligging van de vallei en de combinatie van luchtstromen uit de omliggende bergen en uit het daleinde, de specifieke luchtdruk van een gebied op 1 000 meter boven de zeespiegel en de continue maar zelden krachtige wind, die mede onder invloed van het kunstmatige Lago di Sauris-bassin gedurende de dag in de richting van de bergen waait en 's nachts in tegenovergestelde richting, ontstaan bijzondere hygroscopische omstandigheden die ideaal zijn voor de gedeeltelijke droging van de "Prosciutto di Sauris" tijdens de rijping. Tegelijk met de door de toevoeging van zout gestimuleerde natuurlijke biochemische processen die verband houden met endogene enzymenactiviteit ontwikkelt zich tijdens deze rijpingsperiode op het oppervlak van het product een microflora (met name schimmels) die van nature in de rijpingsruimte aanwezig is en waaraan het product zijn specifieke organoleptische eigenschappen ontleent. "Prosciutto di Sauris" ontleent zijn kenmerkende zoete smaak aan de ventilatie van de rijpingsruimtes met koele luchtstromen uit het hooggelegen Lumiei-dal, dankzij een juiste zoutdosering en het feit dat er geen oxidatie plaatsvindt van de vetlaag. In deze zin is de productie van "Prosciutto di Sauris" volledig afhankelijk van de omgevingsfactoren (klimaat) en de biologische omstandigheden (microflora) in dit gebied. Dit unieke microklimaat wordt gecombineerd met de oude traditie van vleesconservering door middel van zout en rook. Roken is een techniek die door de eerste bewoners van de streek voor het eerst werd toegepast en geeft het bewerkte vlees zijn specifieke zintuiglijke kenmerken, met name op het gebied van geur en smaak. Ook tegenwoordig wordt voor het roken van "Prosciutto di Sauris" nog beukenhout uit lokale bossen gebruikt, waarvan de rook een verfijnde aromatische smaak en een lichte, verfijnde en subtiele geur doet ontstaan die kenmerkend is voor de BGA. De organoleptische eigenschappen van "Prosciutto di Sauris", waarvan de geur en de smaak worden geaccentueerd door een hint van rook, zijn daarnaast mede te danken aan de lokale traditie om vlees te roken en te zouten, waarbij de Germaanse gewoonte om vlees te roken werd gecombineerd met het zouten dat ten zuiden van de Alpen gebruikelijker was.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F5%252FD.de59cb9f5afb278412de/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download