C/2026/4916

21.9.2026

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27** [1]

(C/2026/4916)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)**

**„Prosciutto di Sauris”**

**Numer referencyjny UE: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026**

1. **Nazwa produktu**

„Prosciutto di Sauris”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

*Nazwa*

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „Prosciutto di Sauris” nie są zmianami na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają wymogów określonych w art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143, to znaczy:

— nie obejmują zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy,

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie, ani

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 2 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wydłużeniu minimalnego okresu dojrzewania „Prosciutto di Sauris" z dziesięciu miesięcy do 400 dni.

Uzasadnienie: minimalny okres dojrzewania należy wydłużyć w związku ze wzrastającą masą tusz wieprzowych oraz świeżych udźców wieprzowych wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di Sauris", tak aby udźce odpowiednio wyschły i dojrzały w celu osiągnięcia przewidzianej charakterystyki produktu. W szczególności stosowanie zbilansowanych diet sprzyja rozwojowi mięśni i w konsekwencji wzrostowi masy świń, z których pozyskuje się udźce wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di Sauris".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2.3 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu minimalnej masy „Prosciutto di Sauris" na koniec okresu dojrzewania z 7,5 kg do 8,0 kg.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na wzrost masy świń i – co za tym idzie – świeżych udźców wieprzowych wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di Sauris". Stosowanie zbilansowanych diet sprzyja rozwojowi mięśni i w konsekwencji wzrostowi masy świń, z których pozyskuje się udźce wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di Sauris".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2.6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na stwierdzeniu, że cechy fizyczne i chemiczne „Prosciutto di Sauris" należy określać „na podstawie mięśnia dwugłowego uda".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu jednoznacznego określenia konkretnej części produktu, na podstawie której należy określać właściwości „Prosciutto di Sauris", co ułatwia również kontrole parametrów przewidzianych w specyfikacji produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 2.6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej zawartości wilgoci z niższej niż 64 % do niższej niż 65 % oraz na dodaniu minimalnej zawartości wilgoci wyższej niż 57 %, z doprecyzowaniem, że te wartości procentowe odnoszą się do masy kawałka testowego.

Uzasadnienie: zmiana określa precyzyjnie zakres zawartości wilgoci w „Prosciutto di Sauris", w tym do celów kontrolnych. Dodanie minimalnej wartości wynoszącej 57 % zapewnia jednolite warunki produkcji, co pozwala uniknąć sytuacji, w której „Prosciutto di Sauris" wysycha nadmiernie z powodu małej zawartości wilgoci i dochodzi do zmiany właściwości organoleptycznych opisanych w pkt 2.2, 2.4 i 2.5.

Zwiększenie maksymalnej wartości z 64 % do 65 % ma na celu poprawę właściwości organoleptycznych „Prosciutto di Sauris" przy jednoczesnym uwzględnieniu ograniczenia zawartości soli (chlorku sodu) zgodnie z rekomendacjami żywieniowymi m.in. Światowej Organizacji Zdrowia, która zaleca dietę o zmniejszonej zawartości soli.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 2.6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu stosunku „soli (chlorków)" do „wilgoci" parametrem zawartości procentowej soli w odniesieniu do masy gotowego produktu, z doprecyzowaniem, że przedmiotowy składnik to „chlorek sodu", a zawartość procentowa odnosi się do masy kawałka testowego.

Uzasadnienie: użycie zawartości procentowej soli (chlorku sodu) zapewnia większą precyzję w określaniu zawartości soli w porównaniu z poprzednio wymaganym stosunkiem soli (chlorków) do wilgoci.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 2.6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu „zawartości procentowej" wynoszącej nie mniej niż 7,2 i nie więcej niż 11,2 zawartością procentową soli wynoszącą nie mniej niż 4,5 i nie więcej niż 6,2, z doprecyzowaniem, że zawartość procentowa odnosi się do masy kawałka testowego.

Uzasadnienie: zmiana określa precyzyjnie zakres zawartości procentowej soli (zdefiniowanej jako chlorek sodu), który musi występować w gotowym produkcie w momencie jego wprowadzania do obrotu. Dodane wartości odpowiadają ilościom soli w „Prosciutto di Sauris", co przyczynia się do określenia właściwości organoleptycznych produktu opisanych w pkt 2.2, 2.4 i 2.5. Zawartość soli (chlorku sodu) w gotowym produkcie jest zgodna zarówno z charakterystyką zawartą w specyfikacji produktu, jak również z rekomendacjami żywieniowymi m.in. Światowej Organizacji Zdrowia, która zaleca dietę o zmniejszonej zawartości soli.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 2.6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu parametru odnoszącego się do białka parametrem odnoszącym się do wskaźnika proteolizy mieszczącego się w zakresie od powyżej 24 % do poniżej 31 %, z doprecyzowaniem, że skład procentowy ma być wyrażany jako azot rozpuszczalny w kwasie trójchlorooctowym (TCA) jako procent azotu całkowitego.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ wskaźnik proteolizy wiąże się z dojrzewaniem i jakością procesu peklowania udźców wieprzowych, w odróżnieniu od zawartości białka, na którą wpływ mogą mieć również czynniki inne niż dojrzewanie i jakość procesu peklowania udźców, takie jak dieta i genetyka świń. Dopuszczalny zakres wskaźnika proteolizy gwarantuje jędrną i elastyczną konsystencję, która cechuje „Prosciutto di Sauris" zgodnie z opisem w pkt 2.2 specyfikacji.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 2.6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu charakterystyki fizyczno-chemicznej aktywności wody, która w „Prosciutto di Sauris" nie może przekraczać 0,930.

Uzasadnienie: dodanie wymogu dotyczącego „aktywności wody" umożliwia ocenę „niezwiązanej" wody występującej w produkcie, to znaczy wody w stanie, który mógłby powodować pogorszenie właściwości produktu, takie jak niepożądane reakcje chemiczne, w tym utlenianie lipidów czy nadmierny wzrost patogennych mikroorganizmów. Zmiana pomaga zapewnić prawidłowe i równomierne dojrzewanie udźców wieprzowych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 2

*Opis*

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 2.7 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu pierwszego akapitu pkt 2.7 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: usunięcie tego akapitu jest konieczne, ponieważ zmiana właściwości chemicznych i fizycznych – sól, wilgoć, proteoliza i aktywność wody – w pkt 2.6 specyfikacji sprawia, że zawartość usuniętego akapitu stała się zbędna. [Zob. zmiany 4, 5, 6, 7 i 8]

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na określeniu pochodzenia genetycznego surowca, ze wskazaniem wszystkich możliwych kombinacji genetycznych knurów i loch hodowlanych.

Uzasadnienie: w zmianie wyjaśniono dozwolone kombinacje krzyżówek hodowlanych. Ocena rasy i typu genetycznego knurów i loch hodowlanych jest ważna dla utrzymania charakterystyki tuczników ciężkich, szczególnie w kontekście oceny zgodności z trzema rasami referencyjnymi wskazanymi we włoskiej księdze hodowlanej (Libro Genealogico Italiano) jako odpowiednie do produkcji tuczników ciężkich.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu tabeli wyjaśniającej wymagania genetyczne stawiane świniom, pokazującej dozwolone i niedozwolone kombinacje genetyczne.

Uzasadnienie: włączenie tabeli zapewnia większą jasność w kwestii definiowania jedynych dopuszczalnych kombinacji krzyżówek genetycznych.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu odniesienia do wykazu typów genetycznych zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Uzasadnienie: odniesienie do publikacji wykazu i jego aktualizacji umożliwia skuteczniejsze monitorowanie łańcucha produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu wyraźnego zakazu stosowania zwierząt czystorasowych ras belgijskiej Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.

Uzasadnienie: zmiana jest odpowiednia, ponieważ zakaz stosowania tych ras wynika jednoznacznie z nowego brzmienia dozwolonej charakterystyki genetycznej, w tym z tabeli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 14

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu kryterium średniej żywej masy na partię wynoszącej 160 kg plus minus 10 % (tzn. od 144 kg do 176 kg) masą pojedynczej tuszy wynoszącą od 110,1 kg do 180,0 kg.

Uzasadnienie: wyeliminowanie żywej masy i wprowadzenie kryterium masy pojedynczej tuszy umożliwia dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnia poddana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności, ponieważ metoda ta jest bardziej przejrzysta, dokładna, ukierunkowana i ogólnie lepsza. Zwiększenie masy świń jest związane z obecną tendencją w chowie świń w Europie wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki, dobrostanu i żywienia zwierząt.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu odniesień do rozporządzenia (EWG) nr 3220/84, decyzji Komisji 2001/468/WE z dnia 8 czerwca 2001 r. oraz dekretu ministerialnego z dnia 11 lipca 2002 r. odniesieniem do obowiązującego prawodawstwa Unii Europejskiej.

Uzasadnienie: usunięte odniesienia dotyczą przepisów, które już nie obowiązują, co oznacza, że zmiana jest konieczna i zapewnia zgodność tekstu z obowiązującym prawodawstwem Unii Europejskiej w zakresie klasyfikacji tusz wieprzowych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 16

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu wyrażenia „mieszczące się przeciętnie w głównych klasach” odniesieniem do klas „U”, „R” i „O” skali komercyjnej klasyfikacji tusz wieprzowych.

Uzasadnienie: Zmiana jest konieczna w celu określenia w sposób bardziej precyzyjny, z korzyścią dla podmiotów gospodarczych i systemu kontroli, klas do których muszą należeć tusze, jeśli mają stanowić surowiec do produkcji „Prosciutto di Sauris”.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 17

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu przepisu, zgodnie z którym dane dotyczące masy i klasyfikacji poszczególnych tusz muszą być rejestrowane w momencie uboju.

Uzasadnienie: zmiana doprecyzowuje moment, w którym należy rejestrować masę i klasyfikację, aby ułatwić powiązane kontrole.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 18

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na podniesieniu minimalnej masy udźca wieprzowego z 11 kg do 12 kg.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna z powodu zwiększenia masy świń i ich tusz, co wiąże się z obecną tendencją w chowie świń wynikającą z postępu w dziedzinie genetyki, a także poprawy dobrostanu i żywienia zwierząt.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 19

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu maksymalnej masy świeżych udźców wieprzowych wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di Sauris" wynoszącej 17 kg.

Uzasadnienie: zmiana ta jest spowodowana koniecznością ustalenia maksymalnej masy świeżych udźców wieprzowych w celu uzyskiwania szynki w sposób tradycyjny, zgodnie z normalnym wzrostem, prawidłowym rozwojem i odpowiednią jakością tusz wieprzowych wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di Sauris".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 20

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu limitu czasu, w którym świeże udźce wieprzowe wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di Sauris" muszą zostać dostarczone do zakładu przetwórczego z 3 do 5 dni, począwszy od północy w dniu uboju.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na wymagania logistyczne związane z obszarem produkcji, który jest trudno dostępnym obszarem górskim. Uwzględnia ona zwiększoną wydajność chłodni w ubojniach oraz środkach transportu, która umożliwia utrzymanie prawidłowej i jednolitej temperatury aż do kolejnego etapu produkcji, tzn. pierwszego peklowania.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 21

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na zwiększeniu limitu czasu, w którym świeże udźce wieprzowe muszą zostać przetworzone z „następnego dnia po dostawie” do „w ciągu sześciu dni od uboju”.

Uzasadnienie: zmiana umożliwia zakładom przetwórczym bardziej wydajną pracę, czemu sprzyja zwiększona wydajność chłodni, oraz doprecyzowuje limit czasu, w którym udźce wieprzowe muszą zostać przetworzone po uboju, odpowiednio do zwiększenia liczby dni, w ciągu których udźce wieprzowe muszą zostać dostarczone do zakładu przetwórczego. [Zob. zmiana 20]

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 22

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmniejszeniu maksymalnej temperatury chłodzenia z „+7 °C” do „+5 °C”.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ zmniejszenie maksymalnej temperatury w chłodni umożliwia lepszą kontrolę wzrostu mikroorganizmów w surowcu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 23

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 2 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na zmniejszeniu minimalnej wilgotności w chłodni z 75 % do 65 %.

Uzasadnienie: Zmniejszenie wartości minimalnej wilgotności wiąże się z minimalnym okresem dojrzewania, który wynosi obecnie 400 dni, a także ze wzrostem masy świń i – co za tym idzie – świeżych udźców wieprzowych wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di Sauris”; z tych powodów konieczna jest możliwość przetrzymywania udźców wieprzowych w środowisku o mniejszej wilgotności w celu ich prawidłowego wysuszenia podczas dojrzewania.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 24

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu słów „lub alternatywnej lub zamiennej metody identyfikacji” w pkt 5 w tytule ppkt 3 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: Zmiana jest konieczna, ponieważ ppkt 1 tego podpunktu zapewnia możliwość stosowania innych metod zamiast nieusuwalnego atramentu lub wypalanego znaku lub w połączeniu z nimi w momencie rozpoczęcia obróbki w celu podania nazwy ubojni, z której pochodzi mięso.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 25

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 3 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana zapewnia możliwość stosowania innych metod zamiast nieusuwalnego atramentu lub wypalanego znaku lub w połączeniu z nimi w momencie rozpoczęcia obróbki w celu podania nazwy ubojni, z której pochodzi mięso.

Uzasadnienie: stosowanie innych metod zamiast nieusuwalnego atramentu lub wypalanego znaku lub w połączeniu z nimi w ubojniach umożliwia również stosowanie innych narzędzi do identyfikacji, zgodnie z rozwojem technologicznym.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 26

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu słów „lub alternatywnej lub zamiennej metody identyfikacji" w pkt 5 w tytule ppkt 4 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ pkt 5 ppkt 3 zapewnia możliwość stosowania innych metod zamiast nieusuwalnego atramentu lub wypalanego znaku lub w połączeniu z nimi w momencie rozpoczęcia obróbki w celu podania nazwy ubojni, z której pochodzi mięso.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 27

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmniejszeniu minimalnej wilgotności względnej na etapie sezonowania wstępnego z 50 % do 45 %.

Uzasadnienie: zmniejszenie minimalnej wilgotności w chłodniach na etapie sezonowania wstępnego wiąże się z minimalnym okresem dojrzewania, który wynosi obecnie 400 dni, a także ze wzrostem masy świń i – co za tym idzie – świeżych udźców wieprzowych wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di Sauris"; z tych powodów konieczna jest możliwość przetrzymywania udźców wieprzowych w środowisku o mniejszej wilgotności w celu optymalizacji procesu suszenia przy jednoczesnym zachowaniu niezmienionej charakterystyki „Prosciutto di Sauris".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 28

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na zmniejszeniu minimalnej wilgotności względnej na etapie sezonowania z 50 % do 45 %.

Uzasadnienie: zmniejszenie minimalnej wilgotności w chłodniach na etapie sezonowania wiąże się z minimalnym okresem dojrzewania, który wynosi obecnie 400 dni, a także ze wzrostem masy świń i – co za tym idzie – świeżych udźców wieprzowych wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di Sauris"; z tych powodów konieczna jest możliwość przetrzymywania udźców wieprzowych w środowisku o mniejszej wilgotności w celu optymalizacji procesu suszenia przy jednoczesnym zachowaniu niezmienionej charakterystyki „Prosciutto di Sauris".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 29

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu możliwości mycia udźców wieprzowych przed końcem etapu sezonowania w razie wystąpienia formacji powierzchniowych podczas peklowania oraz w wyniku dalszej obróbki w celu odwodnienia mięsa.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu zapewnienia prawidłowej procedury dla etapów produkcji „Prosciutto di Sauris"; możliwość mycia służy zapobieganiu powstawaniu obszarów, które wyschły nierównomiernie lub są nadmiernie wilgotne z powodu formacji powierzchniowych, w celu sprzyjania homogeniczności procesu dojrzewania za pomocą właściwego wewnętrznego odwodnienia i dojrzewania udźców wieprzowych, w tym do celów uzyskania charakterystyki określonej w pkt 2.2 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 30

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 4 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej temperatury w komorze wędzenia z 20 °C do 22 °C.

Uzasadnienie: umożliwia to optymalizację procesu wędzenia na podstawie uważnej oceny produktu przeprowadzanej przez przetwórców.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 31

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 5 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej temperatury w komorach suszenia z 20 °C do 22 °C.

Uzasadnienie: umożliwia to optymalizację procesu suszenia, pozwalając prawidłowo wysuszyć mięso, na podstawie uważnej oceny produktu przeprowadzanej przez przetwórców.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 32

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmniejszeniu minimalnej zawartości procentowej tłuszczu wieprzowego w mieszance używanej do przygotowania powłoki z 60 % do 48 %.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby lepiej dostosować skład mieszanki używanej do przygotowania powłoki do charakterystyki tłuszczu wieprzowego w ramach przygotowania mieszanki dostosowanej do operacji obróbki.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 33

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej zawartości procentowej mąki zbożowej w mieszance używanej do przygotowania powłoki z 25 % do 50 %.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu lepszego dostosowania składu mieszanki stosowanej na skórze do przeważającego stosowania mąki ryżowej przez przetwórców; umożliwia to przetwórcom dostosowanie mieszanki do wymogów operacyjnych ze względu na to, że mąka ryżowa jest zbita.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 34

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej zawartości procentowej soli w mieszance używanej do przygotowania powłoki z 1 % do 2 %.

Uzasadnienie: zwiększenie dopuszczalnej zawartości procentowej soli ma na celu zapewnienie lepszej kontroli mikrobiologicznej, zapobieganie zmianom powierzchniowym oraz pęknięciom powłoki, tak aby była ona bardziej trwała.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 35

Zmiana dotyczy pkt 5, ppkt 4, ppkt 6 lit. b) specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na stwierdzeniu, że mycie jest opcjonalne i nie jest już obowiązkowe.

Uzasadnienie: zmiana pozwala przetwórcom na ocenę, czy produkt wymaga mycia, na podstawie stanu udźców wieprzowych, biorąc pod uwagę fakt, że jeśli udźce są już wystarczająco wilgotne, mycie mogłoby sprzyjać powstawaniu szkodliwej pleśni.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 36

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmniejszeniu minimalnej zawartości procentowej tłuszczu wieprzowego w mieszance używanej na etapie natłuszczania z 60 % do 48 %.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby lepiej dostosować skład mieszanki używanej do natłuszczania do charakterystyki tłuszczu wieprzowego w ramach przygotowania mieszanki dostosowanej do operacji obróbki.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 37

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej zawartości procentowej mąki zbożowej w mieszance używanej do natłuszczania z 30 % do 50 %.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu lepszego dostosowania składu mieszanki stosowanej do natłuszczania do przeważającego stosowania mąki ryżowej przez przetwórców; umożliwia to przetwórcom dostosowanie struktury mieszanki do wymogów operacyjnych ze względu na to, że mąka ryżowa jest zbita.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 38

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej zawartości procentowej soli w mieszance z 1 % do 2 %.

Uzasadnienie: zwiększenie dopuszczalnej zawartości procentowej soli ma na celu zapewnienie lepszej kontroli mikrobiologicznej i zapobieganie zmianom powierzchniowym, tak aby powłoka była bardziej trwała w okresie dojrzewania, nawet w wilgotnych warunkach.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 39

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu, zgodnie z którym po natłuszczaniu szynka musi wrócić do etapu dojrzewania.

Uzasadnienie: to usunięcie jest konieczne w celu doprecyzowania przepisów pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 lit. c) dotyczących stosowania tłuszczu wieprzowego podczas dojrzewania oraz umożliwienia natłuszczania produktu ze względów estetycznych na koniec etapu dojrzewania i przed wprowadzeniem produktu do obrotu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 40

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na wydłużeniu minimalnego okresu dojrzewania „Prosciutto di Sauris" z dziesięciu miesięcy do 400 dni.

Uzasadnienie: minimalny okres dojrzewania należy wydłużyć w związku ze wzrastającą masą tusz wieprzowych oraz świeżych udźców wieprzowych wykorzystywanych do produkcji „Prosciutto di Sauris", tak aby udźce odpowiednio wyschły i dojrzały w celu osiągnięcia przewidzianej charakterystyki produktu. W szczególności stosowanie zbilansowanych diet sprzyja rozwojowi mięśni i w konsekwencji wzrostowi masy świń, z których pozyskuje się udźce wykorzystywane do produkcji „Prosciutto di Sauris".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 41

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu kryterium obliczania minimalnego okresu dojrzewania „dodanie do dnia pierwszego peklowania dziesięciu równych okresów trzydziestodniowych" przez kryterium „począwszy od dnia pierwszego peklowania".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby doprecyzować dzień, od którego liczy się okres dojrzewania, z korzyścią dla przetwórców i organów kontrolnych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 42

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na dodaniu słów „lub alternatywnej lub zamiennej metody identyfikacji” w pkt 5 w tytule ppkt 5 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, ponieważ ppkt 1 zapewnia możliwość stosowania innych metod zamiast nieusuwalnego atramentu lub wypalanego znaku lub w połączeniu z nimi na potrzeby logo ChOG.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 43

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana zapewnia możliwość stosowania innych metod identyfikacji zamiast nieusuwalnego atramentu lub wypalanego znaku lub w połączeniu z nimi na potrzeby logo ChOG.

Uzasadnienie: stosowanie innych metod zamiast pieczęci identyfikacyjnej lub w połączeniu z nią na potrzeby logo ChOG umożliwia również stosowanie innych narzędzi do identyfikacji, zgodnie z rozwojem technologicznym.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 5

*Opis*

Zmiana 44

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 5 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na zastąpieniu odesłania do pkt 8 odesłaniem do pkt 7.

Uzasadnienie: zmiana ma charakter czysto formalny i dotyczy układu punktów w specyfikacji produktu. Uwzględnianie szczegółów dotyczących organizacji kontrolnej w rozumieniu art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143 nie jest obowiązkowe. [Zob. również zmiana 45]

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 7

*Opis*

Zmiana 45

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu przepisu dotyczącego organu kontrolnego w pkt 7 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: jest to konieczne, aby dostosować specyfikację produktu do obecnego prawodawstwa UE, które nie wymaga już uwzględniania szczegółów dotyczących organu kontrolnego zgodnie z art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143. [Zob. również zmiana 44]

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 46

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeru pkt 8 na pkt 7.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nowy układ punktów w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 47

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji podpunktów z „8.1" na „7.1".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nowy układ punktów w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 48

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 2 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji podpunktów z „8.2" na „7.2".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nowy układ punktów w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 49

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na usunięciu ppkt „8.3" z numerowanej listy.

Uzasadnienie: zmiana ma charakter czysto formalny i stanowi korektę błędu typograficznego w numerowanej liście, w której zawartość ppkt 8.3 powinna być uwzględniona w ppkt 7.2.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 50

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 4 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji podpunktów z „8.4" na „7.3".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nowy układ pkt 7 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 51

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana wymaga, aby podstawa logo ChOG na etykietach, opakowaniach i formach graficznych miała wymiar co najmniej 20 mm, a proporcja między podstawą a wysokością wynosiła 1,5, zastępując przepis stwierdzający, że logo ChOG nie może być mniejsze niż 5 % i większe niż 10 % powierzchni całkowitej projektu graficznego.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna do zapewnienia, by rozmiar logo ChOG nie utrudniał uwzględnienia innych informacji wymaganych w przepisach.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 52

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 5 specyfikacji produktu, ale nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zmianie numeracji podpunktu z „8.5" na „7.4".

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na nowy układ pkt 7 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 53

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu słów „Symbol wspólnoty określony w rozporządzeniu (WE) nr 1726/98” słowami „Unijny symbol ChOG określony w rozporządzeniu wykonawczym (UE) 2025/26”.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby uwzględnić obowiązujące przepisy Unii Europejskiej określone w rozporządzeniu wykonawczym (UE) 2025/26.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Zmiana pkt 8

*Opis*

Zmiana 54

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na zastąpieniu słowa „opcjonalnie” słowem „obowiązkowo” w odniesieniu do obecności unijnego symbolu ChOG w projekcie graficznym.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna, aby uwzględnić obowiązujące przepisy Unii Europejskiej określone w art. 37 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych**

**„Prosciutto di Sauris”**

**Numer referencyjny UE: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026**

1. **Nazwa lub nazwy**

„Prosciutto di Sauris”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB LUB SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Prosciutto di Sauris” ChOG to szynka surowa solona, wędzona i dojrzewająca przez co najmniej 400 dni, począwszy od dnia pierwszego peklowania. Po zakończeniu etapu dojrzewania „Prosciutto di Sauris” ma formę całej szynki z kością bez nogi. Skóra ma barwę jednorodną orzechowozłotą, z pomarańczowymi pasmami Widoczna część chuda ma barwę ciemnoczerwoną. Konsystencja jest jędrna i elastyczna, również po pionowym przekrojeniu. „Prosciutto di Sauris” ChOG w całości z kością waży nie mniej niż 8 kg, jej chude mięso po przecięciu ma barwę czerwonoróżowawą. Część tłusta ma barwę śnieżnobiałą lub białoróżowawą. Zapach jest delikatny, a smak łagodny, z delikatnym posmakiem wędzenia.

W momencie wprowadzenia do obrotu szynka ma następujące cechy fizyczno-chemiczne, określane na podstawie mięsa pochodzącego z mięśnia dwugłowego uda:

— zawartość wilgoci: wyższa niż 57 % i niższa niż 65 % (wartości procentowe odnoszą się do masy kawałka testowego),

— zawartość soli (chlorku sodu): wyższa niż 4,5 % i niższa niż 6,2 % (wartości procentowe odnoszą się do masy kawałka testowego),

— wskaźnik proteolizy: od powyżej 24 % do poniżej 31 % (azot rozpuszczalny w kwasie trójchlorooctowym (TCA) jako procent azotu całkowitego),

— aktywność wody: poniżej 0,930.

Świeże udźce wieprzowe pochodzą od świń poddanych ubojowi w wieku co najmniej dziewięciu miesięcy i co najwyżej piętnastu miesięcy. Świeże udźce wieprzowe pozyskuje się z tusz zaklasyfikowanych jako „H – ciężkie" o masie wynoszącej od 110,1 kg do 180,0 kg, należących do klas U, R lub O tabeli komercyjnej klasyfikacji tusz wieprzowych w Unii Europejskiej.

Świeże udźce wieprzowe muszą ważyć co najmniej 12 kg i co najwyżej 17 kg.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Następujące etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym: peklowanie, czyszczenie, nanoszenie informacji identyfikacyjnych, sezonowanie wstępne, sezonowanie, wędzenie, suszenie, dojrzewanie.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Prosciutto di Sauris" może być wprowadzana do obrotu w całości – z kością lub bez kości – albo bez kości w kawałkach i w plastrach wstępnie zapakowanych; w przypadku sprzedaży bez kości w kawałkach mięso jest pakowane próżniowo; w przypadku sprzedaży w plastrach wstępnie zapakowanych jest pakowane próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej.

Czynności usuwania kości, porcjowania, krojenia w plastry i pakowania „Prosciutto di Sauris" ChOG przeprowadza się w zakładach zlokalizowanych w gminie Sauris w celu zagwarantowania identyfikowalności, kontroli oraz niezmienności charakterystyki produktu.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każdy udziec jest znakowany przy pomocy nieusuwalnego atramentu lub wypalanego znaku zawierającego oznaczenie dnia, miesiąca (cyframi rzymskimi) i roku rozpoczęcia obróbki oraz nazwę ubojni, z której pochodzi mięso. Zamiast tego oznakowania lub w połączeniu z nim dopuszczalne jest stosowanie innych metod identyfikacji zatwierdzonych przez organ kontrolny, które zapewniają identyfikowalność „Prosciutto di Sauris".

Określenie chronionego oznaczenia geograficznego „Prosciutto di Sauris" musi być podane w języku włoskim i umieszczone na etykiecie wyraźną i nieusuwalną czcionką, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie; bezpośrednio po tym wyrażeniu należy umieścić napis „Indicazione geografica protetta" (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP" (ChOG). Wszelkie inne opisy, które nie są wyraźnie dozwolone, są zakazane. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo IGP/ChOG musi znajdować się na etykietach, opakowaniach i formach graficznych wszystkich zapakowanych produktów; jego podstawa ma wymiar co najmniej 20 mm, a proporcja między podstawą a wysokością wynosi 1,5. Logo ChOG jest owalne w kolorze niebieskim z zieloną obwódką; w jego środku umieszczony jest napis w kolorze żółtym „Sauris", nad którym widnieje zarys góry w kolorze białym i dwóch jodeł w kolorze zielonym; pod napisem narysowane są dwie błękitne zaokrąglone linie.







Umieszczenie unijnego symbolu ChOG przewidzianego w rozporządzeniu wykonawczym (UE) 2025/26 jest obowiązkowe.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Prosciutto di Sauris" ChOG wytwarza się wyłącznie w gminie Sauris w Regionie Autonomicznym Friuli-Wenecja Julijska.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☐ reputacji

☑ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych

*Streszczenie związku*

Charakterystyczne cechy „Prosciutto di Sauris" są ściśle związane z obszarem produkcji, a szczególnie ze specyficznym mikroklimatem doliny Sauris i typową techniką wędzenia mięsa wieprzowego. Dzięki szczególnemu ukształtowaniu orograficznemu dolina Sauris stanowi otoczoną górami niecką, ułożoną na linii wschód-zachód, gdzie średni poziom opadów jest niższy w porównaniu z pozostałym obszarem Alp Karnijskich i Julijskich. Szczególna ekspozycja niecki, połączenie napływów powietrza pochodzących z dna doliny i z górujących nad nią szczytów, ciśnienie atmosferyczne związane z położeniem na wysokości ponad 1 000 metrów oraz stały, ale rzadko gwałtowny ruch mas powietrza, na który ma wpływ również obecność sztucznego zbiornika Lago di Sauris, co powoduje powstawanie bryz wiejących w ciągu dnia w kierunku gór, a nocą od strony gór, tworzą warunki szczególnie sprzyjające częściowemu odwodnieniu mięsa podczas dojrzewania „Prosciutto di Sauris". Ponadto podczas dojrzewania równolegle z procesami o charakterze biochemicznym, wynikającymi z działania enzymów endogennych i z obecności soli, na powierzchni produktu dochodzi do rozwoju mikroflory (w szczególności pleśni), obecnej w sposób naturalny w środowisku dojrzewania. To dzięki temu produkt nabywa specyficzne, charakteryzujące go cechy organoleptyczne. Dzięki wprowadzaniu do pomieszczeń, w których odbywa się dojrzewanie, świeżych prądów powietrza z górnych stref doliny Lumiei „Prosciutto di Sauris" nabiera charakterystycznego łagodnego smaku, wynikającego z właściwego dozowania soli i z braku zjawiska utleniania się pokrywającego szynkę tłuszczu. To właśnie dlatego produkcja „Prosciutto di Sauris" jest ściśle uzależniona od warunków środowiskowych (klimatycznych) i biologicznych (mikroflora) tego obszaru. Do wyjątkowego mikroklimatu należy dodać – wynikającą z wielowiekowej tradycji – wiedzę na temat konserwowania mięsa przez zastosowanie soli i dymu. Poddanie działaniu dymu, które jest sztuką wprowadzoną przez pierwszych osadników, nadaje mięsu szczególne cechy fizyczne, w szczególności barwę, ale przede wszystkim zapach i smak. Do wędzenia „Prosciutto di Sauris" używa się dzisiaj, podobnie jak w przeszłości, drewna bukowego, pochodzącego z okolicznych lasów, a dym nadaje delikatnie aromatyczny smak i zapach, charakteryzujący się lekkimi, delikatnymi i niedominującymi nutami, które stanowią charakterystyczne cechy produktu objętego ChOG. Ponadto pielęgnowana przez mieszkańców rejonu Sauris tradycja stosowania jednocześnie soli i wędzenia stanowi połączenie germańskiego zwyczaju wędzenia mięsa ze stosowaniem soli do jego konserwowania, który jest powszechniejszy na terenach podalpejskich, co przyczynia się do nadania szynce „Prosciutto di Sauris" cech organoleptycznych wyróżniających ją pod względem zapachu i smaku dzięki delikatnemu posmakowi wędzenia.

**Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu**

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