C/2026/4916

21.9.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/4916)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Prosciutto di Sauris”

Număr de referință UE: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026

1. **Denumirea produsului**

„Prosciutto di Sauris”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al IGP „Prosciutto di Sauris” nu sunt modificări la nivelul Uniunii, deoarece nu îndeplinesc cerințele prevăzute la articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143, mai exact::

— nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;

— nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic descris în documentul unic; sau

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 2 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea mărește perioada minimă de maturare a produsului „Prosciutto di Sauris” de la „zece luni” la „400 de zile”.

Justificare: perioada minimă de maturare trebuie mărită pe măsură ce crește greutatea carcaselor de porc și a pulpelor proaspete de porc care pot fi utilizate pentru fabricarea produsului „Prosciutto di Sauris”, astfel încât să se garanteze deshidratarea și maturarea corectă a pulpelor pentru a obține caracteristicile produsului „Prosciutto di Sauris”. În particular, recurgerea la o alimentație echilibrată favorizează dezvoltarea musculară, conducând astfel la creșterea greutății porcilor de la care se obțin pulpele pentru producția de „Prosciutto di Sauris”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 2.3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea mărește greutatea minimă a produsului „Prosciutto di Sauris” la finele perioadei de maturare de la 7,5 kg la 8,0 kg.

Justificare: modificarea este necesară ca urmare a creșterii greutății porcilor și, prin urmare, a pulpelor proaspete utilizate pentru fabricarea produsului „Prosciutto di Sauris”; acest lucru se datorează unei diete echilibrate care favorizează dezvoltarea musculară, conducând astfel la creștere a greutății porcilor de la care se obțin pulpele pentru producția de „Prosciutto di Sauris”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 2.6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea prevede că în ceea ce privește caracteristicile fizico-chimice ale produsului „Prosciutto di Sauris”, acestea trebuie să fie „determinate pe mușchiul biceps femural”.

Justificare: această modificare este necesară pentru a clarifica fără echivoc partea specifică a produsului în care trebuie controlate caracteristicile „Prosciutto di Sauris”, inclusiv pentru a verifica parametrii prevăzuți în caietul de sarcini.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 2.6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea mărește conținutul maxim de umiditate de la sub 64 % la sub 65 % și adaugă un conținut minim de umiditate de peste 57 %, precizând că procentul se referă la greutatea alicotei analizate.

Justificare: modificarea stabilește cu precizie intervalul procentual al conținutului de umiditate al produsului „Prosciutto di Sauris”, inclusiv în scopuri de control. Includerea valorii minime de 57 % asigură condiții de producție uniforme, împiedicând deshidratarea excesivă a produsului „Prosciutto di Sauris” din cauza conținutului scăzut de umiditate, modificând astfel caracteristicile organoleptice menționate la articolul 2.2, 2.4 și 2.5.

Scopul creșterii valorii maxime de la 64 % la 65 % este de a îmbunătăți calitățile organoleptice ale produsului „Prosciutto di Sauris”, ținând seama, de asemenea, de reducerea conținutului de sare – clorură de sodiu – în conformitate cu recomandările nutriționale sugerate, de asemenea, de Organizația Mondială a Sănătății, care recomandă o reducere a conținutului de sodiu al alimentației.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 2.6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește parametrul raportului procentual dintre compoziția de „sare (cloruri)” și compoziția de „umiditate” cu parametrul procentului cantității de sare în raport cu greutatea produsului finit, precizând că este vorba despre „clorură de sodiu” și că procentul se referă la greutatea alicotei analizate.

Justificare: utilizarea criteriului conținutului procentual de sare (clorură de sodiu) în „Prosciutto di Sauris” permite o determinare mai precisă a conținutului de sare decât raportul anterior sare (cloruri)/umiditate.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 2.6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește valorile raportului compoziților procentuale – de peste 7,2 și de 11,2 – cu valorile procentuale ale conținutului de sare al produsului „Prosciutto di Sauris” – de peste 4,5 și sub 6,2 – precizând că procentul se referă la greutatea alicotei analizate.

Justificare: modificarea identifică cu precizie intervalul procentual referitor la cantitatea de sare – înțeleasă ca clorură de sodiu – care trebuie să fie prezentă în produsul final atunci când acesta este eliberat pentru consum. Valorile introduse corespund cantităților de sare din „Prosciutto di Sauris” care contribuie la determinarea caracteristicilor organoleptice ale produsului „Prosciutto di Sauris” menționate la articolele 2.2, 2.4 și 2.5. Procentul de sare – clorură de sodiu – în raport cu produsul finit combină obținerea caracteristicilor prevăzute în caietul de sarcini cu recomandările nutriționale, sugerate, de asemenea, de Organizația Mondială a Sănătății, care recomandă o reducere a conținutului de sodiu din alimentație.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 2.6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește parametrul referitor la conținutul de proteine cu parametrul referitor la indicele de proteoliză, care trebuie să fie mai mare de 24 % și mai mic de 31 %, precizând că compoziția procentuală este exprimată prin fracțiunile azotate solubile în acid tricloracetic (TCA) în raport cu conținutul total de azot.

Justificare: modificarea este necesară deoarece indicele de proteoliză este legat de gradul de maturare și de calitatea procesului de maturare a pulpelor de porc, spre deosebire de conținutul de proteine, care poate varia și din cauza altor factori decât gradul de maturarea și calitatea maturării pulpelor de porc, cum ar fi alimentația și genetica porcilor. Intervalul prescris al indicelui de proteoliză garantează consistența fermă și elastică care caracterizează „Prosciutto di Sauris”, astfel cum se prevede la articolul 2.2 din caietul de sarcini al produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 2.6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce printre caracteristicile fizico-chimice ale produsului „Prosciutto di Sauris” parametrul „activitatea apei aw”, care trebuie să aibă o valoare mai mică de 0,930.

Justificare: includerea cerinței privind „activitatea apei” permite evaluarea apei prezente în starea „liberă”, și anume în condiții care permit inițierea unor procese de deteriorare, cum ar fi reacțiile chimice nedorite, inclusiv oxidarea lipidelor, și creșterea excesivă a microorganismelor patogene. Această modificare contribuie la asigurarea unei maturări corecte și uniforme a pulpelor de porc.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 2

Descriere

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 2.7 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea elimină primul paragraf de la punctul 2.7 din caietul de sarcini al produsului.

Justificare: paragraful trebuie eliminat, deoarece modificările caracteristicilor chimice și fizice – sare, umiditate, proteoliză și activitatea apei – menționate la punctul 2.6 din caietul de sarcini al produsului înseamnă că dispozițiile paragrafului eliminat nu mai sunt relevante. [A se vedea modificările nr. 4-5-6-7-8]

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 10

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea are drept scop precizarea originii genetice a materiei prime, fiind indicate toate combinațiile genetice posibile admise pentru animalele de reproducție, atât masculi, cât și femele.

Justificare: modificarea a clarificat combinațiile de încrucișări pentru reproducție admise. Evaluarea raselor și a tipurilor genetice ale ambilor genitori este importantă pentru menținerea caracteristicilor porcului greu, în special prin prisma compatibilității cu cele trei rase de referință din Registrul genealogic italian destinate producției de porci grei.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 11

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea a introdus tabelul explicativ al cerințelor genetice referitoare la porcine, fiind indicate combinațiile admise și cele neadmise.

Justificare: introducerea tabelului a permis definirea mai clară a singurelor combinații posibile pentru încrucișarea genetică.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 12

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea a introdus referirea la lista tipurilor genetice aprobate de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Justificare: trimiterea la publicarea listei și la actualizarea acesteia permite un control optimizat al filierei.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 13

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost eliminată interdicția expresă a utilizării animalelor de rasă pură din rasele Landrace belgian, Hampshire, Pietrain, Duroc și Spotted Poland.

Justificare: modificarea este oportună deoarece interdicția de a se utiliza aceste rase reiese clar din reformularea caracteristicilor genetice permise, inclusiv prin intermediul tabelului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 14

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește criteriul greutății medii în viu pe lot de 160 kg plus minus 10 %, cuprins deci între 144 kg și 176 kg, cu o greutate individuală a carcasei de porc cuprinsă între 110,1 kg și 180,0 kg.

Justificare: eliminarea greutății în viu și introducerea criteriului greutății fiecărei carcase permit controlarea mai punctuală a îndeplinirii cerințelor pentru acceptarea fiecărei porcine sacrificate, aceasta fiind o metodă mai transparentă, mai punctuală, mai precisă și, în general, mai bună. Majorarea greutății porcinelor este datorată actualei tendințe a sectorului creșterii porcinelor, care derivă din îmbunătățirea caracteristicilor genetice, a bunăstării animalelor și a alimentației.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 15

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea a înlocuit referirile la Regulamentul (CEE) nr. 3220/84, la Decizia 2001/468/CE a Comisiei din 8.6.2001 și la Decretul ministerial din 11.7.2002 cu trimiterea la legislația în vigoare a Uniunii Europene.

Justificare: modificarea era necesară deoarece referirile legislative eliminate nu mai sunt în vigoare și pentru că astfel a devenit posibilă adaptarea dispozițiilor la legislația în vigoare a Uniunii Europene în ceea ce privește clasificarea carcaselor de porc.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 16

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește exprimarea „să se încadreze, în medie, în clasele centrale” cu trimiterea la clasele „U”, „R”, „O” din sistemul de clasificare comercială a carcaselor de porc.

Justificare: această modificare este necesară pentru a preciza clasele din care trebuie să facă parte carcasele pentru producția de „Prosciutto di Sauris”, în beneficiul operatorilor și al sistemului de control.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 17

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: prin această modificare a fost introdusă dispoziția potrivit căreia datele referitoare la greutatea și clasificarea fiecărei carcase trebuie constatate la momentul sacrificării.

Justificare: prin această modificare a fost precizat momentul în care trebuie constatate greutatea și clasa, astfel încât să fie facilitat și controlul aferent.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 18

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea mărește greutatea minimă a pulpelor proaspete de la 11 kg la 12 kg.

Justificare: Modificarea este necesară pentru majorarea greutății porcinelor din crescătorii și a carcaselor rezultate, datorată actualei tendințe a sectorului creșterii porcinelor, care derivă din îmbunătățirea caracteristicilor genetice, a bunăstării animalelor și a alimentației.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 19

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce o greutate maximă de 17 kg a pulpelor proaspete destinate producției de „Prosciutto di Sauris”.

Justificare: motivul acestei modificări este necesitatea de a stabili o valoare maximă a greutății pulpelor proaspete pentru a obține jambon în conformitate cu tradiția, corelată cu creșterea normală, cu dezvoltarea adecvată și cu buna calitate a carcaselor de porc utilizate pentru fabricarea produsului „Prosciutto di Sauris”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 20

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 1 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea prelungește termenul de livrare a pulpelor proaspete către unitatea de prelucrare pentru producția de „Prosciutto di Sauris”, de la 3 la 5 de zile începând cu ora 24 din ziua sacrificării.

Justificare: această modificare este necesară din cauza cerințelor logistice ale ariei de producție a „Prosciutto di Sauris”, situată într-o zonă montană care nu este ușor accesibilă, și ține cont de îmbunătățirea eficienței echipamentelor de refrigerare din abatoare și din mijloacele de transport, ceea ce permite menținerea unei temperaturi corecte și uniforme pentru proces succesiv de sărare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 21

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 2 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea extinde perioada în care pulpele proaspete de porc trebuie prelucrate de la „până în ziua următoare livrării” la „în termen de 6 zile de la sacrificare”.

Justificare: modificarea permite ca unitățile de prelucrare să devină mai operaționale, inclusiv datorită unor instalații de refrigerare mai eficiente, și clarifică cu precizie perioada de timp în care pulpele de porc trebuie prelucrate din momentul sacrificării, în coordonare cu creșterea numărului de zile în care acestea trebuie livrate unității de prelucrare. [A se vedea modificarea nr. 20]

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 22

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 2 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea reduce temperatura maximă a celulei de refrigerare de la „+ 7 °C” la „+ 5 °C”.

Justificare: modificarea este necesară deoarece reducerea temperaturii maxime în celula de refrigerare permite un control mai bun al creșterii microbiene în materia primă.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 23

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 2 punctul 2 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea reduce valoarea minimă a umidității relative a celulei frigorifice de la 75 % la 65 %.

Justificare: reducerea conținutului minim de umiditate este legată de perioada minimă de maturare, modificată acum la 400 de zile, de creșterea greutății porcilor și, prin urmare, a pulpelor proaspete utilizate pentru fabricarea produsului „Prosciutto di Sauris”. aceste elemente necesită posibilitatea de a păstra pulpele de porc în medii cu umiditate mai scăzută, pentru a le usca în mod corespunzător în timpul procesului de maturare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 24

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: modificarea adaugă „și/sau dispozitiv de identificare alternativ sau înlocuitor” în titlul secțiunii 3 de la articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Justificare: modificarea este necesară deoarece punctul 1 din secțiune prevede posibila utilizare a unui dispozitiv în locul ștampilei cu cerneală indelebilă sau al marcajului la cald de la începutul prelucrării care indică abatorul de origine sau în combinație cu acestea.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 25

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 3 punctul 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: modificarea adaugă posibilitatea de a utiliza dispozitive de identificare în locul ștampilei cu cerneală indelebilă sau al marcajului la cald de la începutul prelucrării sau în combinație cu acestea și de a indica abatorul de origine.

Justificare: utilizarea de dispozitivelor de înlocuire sau în combinație cu ștampila cu cerneală indelebilă sau cu marcajul la cald permite disponibilitatea și a altor instrumente de urmărire și trasabilitate, în funcție de evoluțiile tehnologice.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 26

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: modificarea adaugă „și/sau dispozitiv de identificare alternativ sau înlocuitor” în titlul secțiunii 4 de la articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Justificare: modificarea este necesară deoarece secțiunea 3 de la articolul 5 prevede posibilitatea utilizării unui alt dispozitiv în locul ștampilei cu cerneală indelebilă sau al marcajului la cald de la începutul prelucrării sau în combinație cu acestea și care indică abatorul de origine.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 27

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 2 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea reduce valoarea minimă a umidității relative în etapa de prerepaus de la 50 % la 45 %.

Justificare: reducerea conținutului minim de umiditate din celule în etapa de prerepaus este legată de perioada minimă de maturare, modificată acum la 400 de zile, de creșterea greutății porcilor și, prin urmare, a pulpelor proaspete utilizate pentru fabricarea produsului „Prosciutto di Sauris”; aceste elemente necesită posibilitatea de a păstra pulpele în medii cu umiditate mai scăzută, pentru a optimiza procesul de deshidratare a jambonului, menținând în același timp caracteristicile produsului „Prosciutto di Sauris”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 28

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 3 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea reduce valoarea minimă a umidității relative în etapa de repaus de la 50 % la 45 %.

Justificare: reducerea conținutului minim de umiditate din celule în faza de repaus este legată de perioada minimă de maturare, modificată acum la 400 de zile, de creșterea greutății porcilor și, prin urmare, a pulpelor proaspete utilizate pentru fabricarea produsului „Prosciutto di Sauris”; aceste elemente necesită posibilitatea de a păstra pulpele în medii cu umiditate mai scăzută, pentru a optimiza procesul de deshidratare a jambonului, menținând în același timp caracteristicile produsului „Prosciutto di Sauris”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 29

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 3 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea permite spălarea pulpelor de porc înainte de sfârșitul etapei de repaus în cazul în care apar formațiuni superficiale în timpul sărării și ca urmare a prelucrării ulterioare pentru deshidratarea cărnii.

Justificare: această modificare este necesară pentru a asigura buna desfășurare a etapelor de producție a „Prosciutto di Sauris”. posibilitatea de a proceda la spălare este introdusă pentru a evita formarea unor zone uscate neregulat sau excesiv de umede din cauza formațiunilor superficiale, astfel încât să se promoveze omogenitatea maturării prin deshidratarea adecvată și maturarea internă a pulpelor de porc, inclusiv în scopul obținerii caracteristicilor menționate la articolul 2.2 din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 30

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 4 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea mărește temperatura maximă a sălii de afumare de la „+ 20 °C” la „+ 22 °C”.

Justificare: modificarea permite optimizarea operațiunii de afumare pe baza unei evaluări atente a produsului de către prelucrători.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 31

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 5 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea mărește valoarea maximă a temperaturii de la 20 °C la 22 °C în localurile în care survine uscarea.

Justificare: modificarea permite optimizarea operațiunii de uscare, care permite deshidratarea corespunzătoare a cărnii pe baza unei evaluări atente a produsului de către prelucrători.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 32

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea reduce procentul minim de grăsime de porc din pasta utilizată pentru sigilarea jambonului de la 60 % la 48 %.

Justificare: modificarea este necesară pentru a adapta mai bine compoziția pastei utilizate pentru sigilarea jambonului la caracteristicile grăsimii de porc utilizate la prepararea structurii pastei adecvate pentru operațiunea efectuată de unitatea de prelucrare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 33

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea mărește procentul maxim de făină de cereale din pasta utilizată pentru sigilarea jambonului de la 25 % la 50 %.

Justificare: modificarea este necesară pentru a adapta mai bine compoziția pastei utilizate pentru sigilarea jambonului la utilizarea predominantă survenită a făinii de orez de către prelucrători; acest lucru permite prelucrătorilor să adapteze structura pastei la scopurile operațiunii efectuate datorită fermității făinii de orez.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 34

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea mărește procentul maxim de sare care poate fi utilizat de la 1 % la 2 % în pasta utilizată pentru sigilarea jambonului

Justificare: scopul măririi procentului de sare care poate fi utilizat este de a asigura un control microbiologic mai bun, evitând petele de suprafață și crăpăturile pastei, astfel încât aceasta să fie mai rezistentă în timp.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 35

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 litera b) din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea prevede că spălarea este opțională și nu mai este obligatorie.

Justificare: modificarea este adecvată pentru a permite unității de prelucrare să evalueze dacă este sau nu necesară spălarea în funcție de starea pulpelor de porc, având în vedere că, în cazul în care pulpele de porc prezintă un nivel suficient de umiditate, spălarea ar putea încuraja dezvoltarea de mucegai dăunător.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 36

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea reduce procentul minim de grăsime de porc din amestecul care poate fi utilizat pentru sigilarea jambonului de la 60 % la 48 %.

Justificare: modificarea este necesară pentru a adapta mai bine compoziția pastei utilizate pentru sigilarea jambonului la caracteristicile grăsimii de porc utilizate la prepararea structurii pastei adecvate pentru operațiunea efectuată de unitatea de prelucrare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 37

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea mărește de la 30 % la 50 % procentul maxim de făină de cereale care poate fi utilizat în pasta pentru sigilarea jambonului.

Justificare: modificarea este necesară pentru a adapta mai bine compoziția pastei utilizate pentru sigilare la utilizarea predominantă a făinii de orez de către prelucrători. acest lucru permite prelucrătorilor să adapteze structura pastei la scopurile operațiunii efectuate datorită fermității făinii de orez.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 38

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea mărește procentul maxim de sare care poate fi utilizat în pastă pentru sigilare de la 1 % la 2 %.

Justificare: scopul creșterii procentului de sare care poate fi utilizat este de a asigura un control microbiologic mai bun, evitând petele de suprafață, astfel încât să se asigure un comportament mai bun în timpul perioadei de maturare, chiar și în prezența mediilor umede.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 39

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea elimină dispoziția care prevede că jamboanele trebuie să fie supuse din nou maturării după sigilare.

Justificare: această eliminare este necesară pentru a clarifica caietul de sarcini în ceea ce privește dispozițiile articolului 5 secțiunea 4 punctul 6 litera c) privind efectuarea sigilării în timpul procesului de maturare și pentru a permite sigilarea produsului în scopuri estetice la sfârșitul procesului de maturare și în apropierea momentului în care produsul „Prosciutto di Sauris” este comercializat.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 40

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea mărește perioada minimă de maturare a produsului „Prosciutto di Sauris” de la „zece luni” la „400 de zile”.

Justificare: perioada minimă de maturare trebuie mărită pe măsură ce crește greutatea carcaselor de porc și a pulpelor proaspete de porc care pot fi utilizate pentru fabricarea produsului „Prosciutto di Sauris”, astfel încât să se garanteze deshidratarea și maturarea corectă a pulpelor pentru a obține caracteristicile produsului „Prosciutto di Sauris”. În particular, recurgerea la o alimentație echilibrată favorizează dezvoltarea musculară, conducând astfel la creșterea greutății porcilor de la care se obțin pulpele pentru producția de „Prosciutto di Sauris”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 41

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 4 punctul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic.

Descriere: la calcularea perioadei minime de maturare, modificarea înlocuiește criteriul „începând cu ziua primei sărări” cu „adăugând zece perioade omogene de treizeci de zile la ziua primei sărări”.

Justificare: modificarea este necesară pentru a stabili cu precizie data de la care începe să curgă perioada de maturare în beneficiul prelucrătorilor și al organismelor de control.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 42

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: modificarea adaugă „și/sau dispozitiv de identificare alternativ sau înlocuitor” în titlul secțiunii 5 de la articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Justificare: modificarea este necesară deoarece punctul 1 prevede posibila utilizare a unui dispozitiv în locul sau în combinație cu marca logoului IGP.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 43

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 5 punctul 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: modificarea introduce posibilitatea utilizării unui alt dispozitiv de identificare în locul sau în combinație cu marca logoului IGP.

Justificare: utilizarea dispozitivelor care înlocuiesc logoul IGP sau în combinație cu acesta permite, de asemenea, punerea la dispoziție a altor instrumente de urmărire și trasabilitate, ținând seama de evoluțiile tehnologice.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 5

Descriere

Modificarea nr. 44

Modificarea vizează articolul 5 secțiunea 5 punctul 3 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: Modificarea înlocuiește trimiterea la articolul 8 cu o trimitere la articolul 7.

Justificare: modificarea este pur formală și se datorează organizării diferite a articolelor caietului de sarcini al produsului, deoarece nu este obligatoriu să se includă detaliile organismului de control în conformitate cu articolul 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143. [A se vedea și modificarea nr. 45]

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 7

Descriere

Modificarea nr. 45

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea elimină dispoziția privind organismul de control de la articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

Justificare: eliminarea este o actualizare necesară pentru a alinia caietul de sarcini la legislația actuală a UE, deoarece nu este obligatoriu să se includă datele organismului de control în conformitate cu articolul 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143. [A se vedea și modificarea nr. 44]

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 46

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea renumerotează articolul 8 ca articolul 7.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se ține seama de noua organizare a articolelor din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 47

Modificarea vizează articolul 8 punctul 1 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește „8.1” cu „7.1” în numerotarea punctelor.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se ține cont de organizarea diferită a articolelor din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 48

Modificarea vizează articolul 8 punctul 2 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește „8.2” cu „7.2” în numerotarea punctelor.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se ține cont de organizarea diferită a articolelor din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 49

Modificarea vizează articolul 8 punctul 3 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea elimină din lista numerotată mențiunea „8.3”.

Justificare: eliminarea este pur formală și corectează o eroare tipografică din lista numerotată, deoarece conținutul punctului 8.3 este acoperit mai bine de punctul 7.2.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 50

Modificarea vizează articolul 8 punctul 4 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește „8.4” cu „7.3”.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se ține cont de organizarea diferită a punctelor articolului 7 din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 51

Modificarea vizează articolul 8 punctul 4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: modificarea impune ca baza logoului IGP de pe etichete, ambalaje și reprezentări grafice să fie de cel puțin 20 mm, cu un raport bază/înălțime de 1,5, înlocuind dispoziția potrivit căreia dimensiunea logoului IGP trebuie să fie de cel puțin 5 % și de cel mult 10 % din suprafața totală a reprezentării grafice.

Justificare: această modificare este necesară pentru a se asigura că dimensiunea logoului IGP nu afectează includerea celorlalte informații obligatorii prevăzute de legislație.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 52

Modificarea vizează articolul 8 punctul 5 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește „8.5” cu „7.4”.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru a se ține cont de organizarea diferită a punctelor articolului 7 din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 53

Modificarea vizează articolul 8 punctul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește cuvintele „simbolul comunitar prevăzut în Regulamentul (CE) nr. 1726/98” cu „simbolul IGP al Uniunii prevăzut în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26”.

Justificare: modificarea este o actualizare necesară a legislației UE existente menționate în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea articolului 8

Descriere

Modificarea nr. 54

Modificarea vizează articolul 8 punctul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere: modificarea înlocuiește „opțional” cu „obligatoriu” în ceea ce privește prezența simbolului IGP al UE în reprezentarea grafică.

Justificare: modificarea este o actualizare necesară a legislației UE existente menționate la articolul 37 din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Prosciutto di Sauris”

Număr de referință UE: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Prosciutto di Sauris”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE SAU DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE SAU DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Prosciutto di Sauris” IGP este un jambon crud sărat, afumat și maturat timp de cel puțin 400 de zile începând din ziua primei sărări. La sfârșitul perioadei de maturare, produsul „Prosciutto di Sauris” este prezentat întreg, cu os, fără ciolan. Crusta are o culoare uniformă de nucă aurie, cu nuanțe portocalii. Partea macră vizibilă este de culoare roșu închis. Textura este fermă și elastică, chiar și în secțiunea verticală a tăieturii. Produsul „Prosciutto di Sauris” IGP întreg, cu os, cântărește cel puțin 8 kg, iar carnea macră este de culoare roșu-roz la tranșare. Grăsimea este de culoare alb-confiat sau alb-roz. Parfumul este delicat, gustul este dulce, cu o notă delicată de fum.

La momentul comercializării, produsul prezintă următoarele caracteristici fizico-chimice determinate pe mușchiul biceps femural:

— umiditate: peste 57 % și sub 65 % (procent din greutatea alicotei analizate)

— sare (clorură de sodiu): peste 4,5 % și sub 6,2 % (procent din greutatea alicotei analizate)

— indice de proteoliză: peste 24 %, dar sub 31 % (compoziția procentuală a fracțiunilor azotate solubile în acid tricloroacetic – TCA – în raport cu conținutul total de azot)

— activitatea apei a_w: sub 0,930

Pulpele proaspete provin de la porci sacrificați nu mai devreme de nouă luni și nu mai târziu de cincisprezece luni de la naștere. Pulpele proaspete sunt obținute din carcase clasificate „*H Heavy*”, cu o greutate cuprinsă între 110,1 kg și 180,0 kg și care aparțin claselor „U”, „R”, „O” din tabelul Uniunii Europene pentru clasificarea comercială a carcaselor de porc.

Pulpele proaspete trebuie să cântărească cel puțin 12 kg și cel mult 17 kg.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Următoarele etape ale producției trebuie să se desfășoare în cadrul ariei geografice delimitate. sărarea, toaletarea, aplicarea de informații privind trasabilitatea, prerepausul, repausul, afumarea, uscarea, maturarea.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea, etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Prosciutto di Sauris” poate fi comercializat întreg cu os, dezosat sau dezosat tranșat în bucăți, feliat și preambalat; dacă este dezosat sau tranșat în bucăți, este ambalată în vid, iar dacă este feliat și preambalat, este ambalat în vid sau în atmosferă modificată.

Operațiunile de dezosare, tranșare în bucăți, feliere și ambalare se efectuează în laboratoare situate în comuna Sauris, pentru a se garanta trasabilitatea și controlul și pentru a nu altera caracteristicile produsului.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe fiecare pulpă se ștampilează cu cerneală indelebilă sau se marchează cu fierul roșu o mențiune a zilei, lunii (în cifre romane) și anului de începere a prelucrării, și o mențiune privind abatorul de origine. Alte dispozitive de identificare validate de organismul de control care asigură și garantează urmărirea și trasabilitatea produsului „Prosciutto di Sauris” pot fi utilizate în locul ștampilei de mai sus sau în combinație cu aceasta.

Denumirea indicației geografice protejate „Prosciutto di Sauris” trebuie să figureze în limba italiană și trebuie să fie aplicată pe etichetă cu caractere clare și indelebile, care să se distingă în mod clar de orice altă mențiune de pe etichetă; ea trebuie să fie urmată imediat de mențiunea: „Indicazione geografica protetta” (indicație geografică protejată) și/sau de acronimul I.G.P. Se interzice adăugarea oricărui adjectiv calificativ care nu a fost prevăzut în mod expres. Se permite, totuși, utilizarea unor referiri la nume, denumiri comerciale sau mărci private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ sau să nu inducă în eroare consumatorul.

Logoul IGP trebuie reprodus pe etichete, ambalaje și reprezentări grafice în general pentru toate produsele ambalate, și trebuie să aibă o dimensiune minimă a bazei de 20 mm și un raport bază/înălțime de 1,5. Logoul IGP este format dintr-un oval albastru înconjurat de verde cu inscripția „Sauris” cu galben, deasupra căreia se distinge un profil montan alb și doi brazi verzi și sub care apar două valuri celeste.





Este obligatoriu ca pe aceeași reprezentare grafică să figureze simbolul IGP al Uniunii menționat în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Prosciutto di Sauris” IGP este produs exclusiv în comuna Sauris din regiunea autonomă Friuli Venezia Giulia.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☐ reputație

☑ o anumită calitate

☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Caracteristicile distinctive ale produsului „Prosciutto di Sauris” sunt strâns legate de aria de producție, în special de microclimatul unic din valea Sauris și de tehnica tipică de afumare a cărnii de porc. Datorită topografiei sale deosebite, valea Sauris se prezintă ca o căldare înconjurată de munți, cu o orientare est-vest, cu precipitații medii mai scăzute decât în restul Alpilor Carnici și Iulieni. Expunerea deosebită, combinația dintre fluxurile de aer provenite de la munții care o înconjoară și de la baza văii, presiunea atmosferică determinată de înălțimea de peste 1 000 de metri și ventilația constantă, dar foarte rar violentă, influențată și de prezența bazinului artificial, care dă naștere la brize ce suflă în timpul zilei în amonte și noaptea în sens invers, creează condiții deosebit de higroscopice, adecvate pentru deshidratarea parțială în timpul maturării produsului „Prosciutto di Sauris”. În plus, în timpul maturării, în paralel cu procesele biochimice legate de activitatea enzimelor endogene și ghidate de prezența sării, se dezvoltă la suprafața produsului o microfloră (în special mucegai) prezentă în mod natural în mediul de maturare. Acesta este rezultatul dobândirii unor proprietăți organoleptice specifice care caracterizează produsul. Într-adevăr, pătrunderea curenților de aer proaspăt din valea superioară a Lumiei în localurile de maturare permite produsului „Prosciutto di Sauris” să aibă gustul dulce caracteristic, datorită dozei adecvate de sare și absenței oxidării stratului de grăsime. În acest sens, producția de „Prosciutto di Sauris” depinde strict de condițiile de mediu (climatice) și biologice (microfloră) din această zonă. Microclimatului unic i se adaugă tradiția maestră de conservare a cărnii prin utilizarea sării și a fumului. Expunerea la fum, o artă introdusă de primii coloniști, conferă cărnii tratate caracteristici senzoriale distinctive, în special în ceea ce privește culoarea și, mai presus de toate, mirosul și gustul. Pentru afumarea produsului „Prosciutto di Sauris” se utilizează în prezent, la fel ca în trecut, lemnul de fag al pădurilor din zonă, al cărui fum conferă produsului un gust aromatic delicat și un parfum caracterizat de nuanțe ușoare, delicate și care nu-i acoperă aroma, specifice IGP. În plus, tradiția populației saurane de a utiliza combinația de sare și fum, prin medierea obiceiului germanic de afumare cu utilizarea sării pentru conservarea cărnii, mai des întâlnită în zona subalpină, contribuie la crearea caracteristicilor organoleptice ale produsului „Prosciutto di Sauris”, caracterizate din punctul de vedere al mirosului și al gustului de o notă delicată de afumat.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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