C/2026/4916

21.9.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4916)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosciutto di Sauris“

Referenčna številka EU: PGI-IT-0512-AM01 – 23. junij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za ZGO „Prosciutto di Sauris“ niso spremembe na ravni Unije, saj ne izpolnjujejo meril iz člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143, in sicer:

— ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis standardnih odobrenih sprememb**

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 1

Sprememba se nanaša na člen 2(1) specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se najkrajše obdobje zorenja za „Prosciutto di Sauris“ podaljša z „deset mesecev“ na „400 dni“.

Razlog: najkrajše obdobje zorenja je treba podaljšati v skladu s povečevanjem teže prašičjih trupov in svežih prašičjih stegen, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Prosciutto di Sauris“, s čimer se zagotovi, da se prašičja stegna ustrezno sušijo in zorijo ter da se dosežejo značilnosti proizvoda. Zlasti uravnotežena prehrana spodbuja razvoj mišic, posledično pa se povečuje teža prašičev, iz katerih se pridobijo stegna za proizvodnjo proizvoda „Prosciutto di Sauris“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 2

Sprememba se nanaša na člen 2.3 specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se najmanjša teža proizvoda „Prosciutto di Sauris“ ob koncu obdobja zorenja poveča s 7,5 kg na 8,0 kg.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi povečevanja teže prašičev in s tem svežih prašičjih stegen, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Prosciutto di Sauris“. Uravnotežena prehrana spodbuja razvoj mišic, posledično pa se povečuje teža prašičev, iz katerih se pridobijo stegna za proizvodnjo „Prosciutto di Sauris“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 3

Sprememba se nanaša na člen 2.6 specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se določa, da je treba fizikalne in kemijske lastnosti proizvoda „Prosciutto di Sauris“ „določiti na podlagi stegenske mišice“.

Razlog: sprememba je potrebna, da se nedvoumno pojasni tisti del proizvoda, na katerem se določijo lastnosti proizvoda „Prosciutto di Sauris“, kar olajšuje tudi preverjanje parametrov iz specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 4

Sprememba se nanaša na člen 2.6 specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se največja vsebnost vlage poveča z manj kot 64 % na manj kot 65 %, doda pa se tudi najmanjša vsebnost vlage, ki znaša več kot 57 %, pri čemer se pojasni, da se odstotek nanaša na maso preskusnega dela.

Razlog: s spremembo se natančno določi sprejemljiv razpon vsebnosti vlage za proizvod „Prosciutto di Sauris“, tudi za namene nadzora. Dodana najmanjša vrednost 57 % zagotavlja enotne proizvodne pogoje, s čimer se prepreči, da bi se proizvod „Prosciutto di Sauris“ zaradi nizke vsebnosti vlage čezmerno izsušil, kar bi spremenilo organoleptične lastnosti iz členov 2.2, 2.4 in 2.5.

Največja vrednost se je povečala s 64 % na 65 %, da bi se izboljšale organoleptične lastnosti proizvoda „Prosciutto di Sauris“, tudi ob upoštevanju zmanjšanja vsebnosti soli (natrijevega klorida) v skladu s prehranskimi priporočili Svetovne zdravstvene organizacije (med drugimi), ki priporoča prehrano z zmanjšano vsebnostjo soli.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 5

Sprememba se nanaša na člen 2.6 specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se parameter razmerja med „soljo (kloridi)“ in „vlažnostjo“ nadomesti s parametrom odstotnega deleža soli glede na maso končnega proizvoda, pri čemer se pojasni, da je zadevna sestavina „natrijev klorid“ in da se odstotni delež nanaša na maso preskusnega dela.

Razlog: uporaba odstotnega deleža soli (natrijevega klorida) omogoča večjo natančnost pri določanju vsebnosti soli v primerjavi s prej zahtevanim razmerjem med soljo (kloridi) in vlažnostjo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 6

Sprememba se nanaša na člen 2.6 specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se „odstotna sestava“, večja od 7,2 in manjša od 11,2, nadomesti z odstotnimi deleži soli, večjimi od 4,5 in manjšimi od 6,2, pri čemer je določeno, da se odstotni delež nanaša na maso preskusnega dela.

Razlog: sprememba natančno določa odstotni razpon glede na količino soli (opredeljene kot natrijev klorid), ki jo mora končni proizvod vsebovati ob sprostitvi v porabo. Dodane vrednosti ustrezajo količini soli v proizvodu „Prosciutto di Sauris“, ki vpliva na organoleptične lastnosti proizvoda, kot je navedeno v členih 2.2, 2.4 in 2.5. Odstotna vsebnost soli (natrijevega klorida) v končnem proizvodu je skladna tako z lastnostmi, določenimi v specifikaciji proizvoda, kot s prehranskimi priporočili Svetovne zdravstvene organizacije in drugih organov, da bi bilo treba vsebnost soli v naši prehrani zmanjšati.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 7

Sprememba se nanaša na člen 2.6 specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se parameter, ki se nanaša na beljakovine, nadomešča s parametrom, ki se nanaša na indeks proteolize v razponu nad 24 % in pod 31 %, pri čemer je določeno, da se odstotna sestava izrazi kot dušik, topen v triklorocetni kislini (TCA), glede na skupni delež dušika.

Razlog: sprememba je potrebna, ker je indeks proteolize povezan z zorenjem in kakovostjo postopka zorenja prašičjih stegen, razliko v vsebnosti beljakovin, ki se lahko spreminja tudi zaradi drugih dejavnikov, ki niso povezani z zorenjem, in kakovostjo zorenja prašičjih stegen, kot sta prehrana in genetska zasnova prašičev. Sprejemljivi razpon indeksa proteolize zagotavlja čvrsto in elastično teksturo, ki je značilna za proizvod „Prosciutto di Sauris“, kot je določeno v členu 2.2 specifikacije.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 8

Sprememba se nanaša na člen 2.6 specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se dodaja fizikalno-kemijska značilnost aktivnosti vode, ki pri proizvodu „Prosciutto di Sauris“ ne presega 0,930.

Razlog: dodana zahteva glede „aktivnosti vode“ omogoča oceno „nevezane“ vode, prisotne v proizvodu, torej v pogojih, ki bi lahko povzročili kvarjenje, kot so neželene kemijske reakcije, vključno z oksidacijo lipidov, in čezmerni razvoj patogenih mikroorganizmov. Sprememba prispeva k zagotavljanju, da prašičja stegna pravilno in enakomerno zorijo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 2

Opis

Sprememba 9

Sprememba se nanaša na člen 2.7 specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se črta prva alinea odstavka 2.7 specifikacije proizvoda.

Razlog: to alineo je treba črtati, saj zaradi spremembe kemijskih in fizikalnih lastnosti – soli, vlažnosti, proteolize in aktivnosti vode – v odstavku 2.6 specifikacije postane vsebina alinee, ki se črta, odvečna. (Glej spremembe 4, 5, 6, 7 in 8.)

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 10

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se določi genetsko poreklo surovine in navedejo vse mogoče genetske kombinacije, sprejete za plemenske samce in samice.

Razlog: s spremembo so pojasnjene dovoljene kombinacije križanj. Ocenjevanje pasme in genetskega tipa obeh plemenskih živali je pomembno za ohranjanje značilnosti težkih prašičev, zlasti kar zadeva ocenjevanje združljivosti s tremi referenčnimi pasmami iz italijanske rodovniške knjige, namenjenimi za vzrejo težkih prašičev.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 11

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo je vstavljena preglednica, v kateri so pojasnjene genetske zahteve za prašiče ter navedene dovoljene in nedovoljene kombinacije.

Razlog: z vključitvijo preglednice je opredelitev dovoljenih kombinacij genskega križanja jasnejša.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 12

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo je dodan sklic na seznam genetskih tipov, ki ga je odobrilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Razlog: sklicevanje na objavo seznama in njegovo posodabljanje omogoča učinkovitejše spremljanje proizvodne verige.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 13

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se črta izrecna prepoved uporabe čistopasemskih živali pasem belgijski landrace, hampshire, pietrain, duroc in spotted poland.

Razlog: sprememba je primerna, saj je prepoved uporabe navedenih pasem jasno razvidna iz preoblikovanja dovoljenih genskih značilnosti, med drugim iz preglednice.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 14

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se merilo povprečne žive teže na serijo, ki je znašala 160 kg ± 10 % (tj. med 144 kg in 176 kg), nadomesti s težo posameznega prašičjega trupa, ki znaša od 110,1 kg do 180,0 kg.

Razlog: odprava žive teže in vključitev merila teže posameznega trupa omogočata natančnejše preverjanje zahtev za upravičenost za vsakega zaklanega prašiča, saj gre za preglednejšo, natančnejšo, ciljno usmerjeno in na splošno boljšo metodo. Povečanje teže prašičev je povezano s sedanjim trendom v prašičereji, ki je posledica izboljšane genetike, dobrobiti živali in prehrane.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 15

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se sklicevanje na Uredbo (EGS) št. 3220/84, Odločbo Komisije 2001/468/ES z dne 8. junija 2001 in ministrski odlok z dne 11. julija 2002 nadomesti s sklicevanjem na veljavno zakonodajo Evropske unije.

Razlog: sklicevanja, ki so bila črtana, se nanašajo na zakonodajo, ki ne velja več, kar pomeni, da je sprememba potrebna in da se z njo besedilo usklajuje z veljavno zakonodajo Evropske unije o razvrščanju prašičjih trupov.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 16

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se besedna zveza „ki v povprečju spadajo v srednje razrede“ nadomesti z navedbo razredov „U“, „R“ in „O“ lestvice za komercialno razvrščanje prašičjih trupov.

Razlog: sprememba je potrebna, da se v korist gospodarskih subjektov in nadzornega sistema natančneje določijo razredi, v katere morajo spadati trupi, če naj se uporabljajo kot surovina za proizvod „Prosciutto di Sauris“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 17

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo je uvedena določba, po kateri je treba ob zakolu zabeležiti podatke o teži in razvrstitvi posameznih trupov.

Razlog: s spremembo je natančno pojasnjeno, kdaj je treba zabeležiti težo in razvrstitev, da se olajšajo s tem povezani pregledi.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 18

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se najmanjša teža svežega prašičjega stegna poveča z 11 kg na 12 kg.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi povečevanja teže vzrejenih prašičev in njihovih trupov, kar je povezano s sedanjim trendom v prašičereji, ki je posledica izboljšane genetike, dobrobiti živali in prehrane.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 19

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se za sveže prašičje stegno za proizvodnjo „Prosciutto di Sauris“ uvaja največja teža 17 kg.

Razlog: razlog za to spremembo je potreba po določitvi največje teže svežih prašičjih stegen, da bi se pršut pridobil na tradicionalen način, skladno z normalno rastjo, pravilnim razvojem in dobro kakovostjo prašičjih trupov, ki se uporabljajo za proizvodnjo „Prosciutto di Sauris“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 20

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se rok, v katerem je treba sveža prašičja stegna za proizvodnjo proizvoda „Prosciutto di Sauris“ dostaviti predelovalcu, podaljšuje s treh dni na pet dni, šteto od polnoči na dan zakola.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi logističnih zahtev, povezanih z območjem proizvodnje, ki je težko dostopno gorsko območje. Upošteva izboljšanje učinkovitosti hladilnih enot v klavnicah in prevoznih sredstvih, ki omogočajo ohranjanje ustrezne in enotne temperature za naslednjo proizvodno fazo, tj. začetno soljenje.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 21

Sprememba se nanaša na člen 5(2) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se rok, v katerem morajo biti sveža prašičja stegna obdelana, podaljšuje z „do dneva po dostavi“ na „v šestih dneh po zakolu“.

Razlog: s spremembo se predelovalcem omogoči učinkovitejše delo, ki ga olajšujejo učinkovitejše hladilne enote, in pojasni rok, v katerem morajo biti prašičja stegna po zakolu obdelana, ob upoštevanju večjega števila dni, znotraj katerega morajo biti prašičja stegna dostavljena v predelovalni obrat. (Glej spremembo 20.)

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 22

Sprememba se nanaša na člen 5(2) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se najvišja temperatura hlajenja zniža s „+7 °C“ na „+5 °C“.

Razlog: sprememba je potrebna, ker znižanje najvišje temperature v hladilnici omogoča boljše obvladovanje razvoja mikrobov v surovini.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 23

Sprememba se nanaša na člen 5(2), točka 2, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se minimalna vlažnost v hladilnici zniža s 75 % na 65 %.

Razlog: znižanje minimalne vrednosti vlažnosti je povezano z najkrajšim obdobjem zorenja, ki je zdaj določeno na 400 dni, s povečano težo prašičev in posledično tudi svežih prašičjih stegen, namenjenih za proizvodnjo „Prosciutto di Sauris“; zaradi teh vidikov mora biti na voljo možnost hrambe prašičjih stegen v manj vlažnem okolju, da se med zorenjem ustrezno sušijo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 24

Sprememba se nanaša na člen 5(3) specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se v naslov oddelka 3 člena 5 specifikacije proizvoda dodajo besede „in/ali alternativne ali nadomestne identifikacijske oznake“.

Razlog: sprememba je potrebna, ker je v točki 1 oddelka določena možnost, da se na začetku predelave za navedbo klavnice izvora namesto žiga, odtisnjenega z neizbrisljivim črnilom, ali vročega žiga ali v kombinaciji z enim od njiju uporabijo druge metode.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 25

Sprememba se nanaša na člen 5, oddelek 3, točko 1, specifikacije proizvoda in oddelek 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo je določena možnost, da se na začetku predelave za navedbo klavnice izvora namesto žiga, odtisnjenega z neizbrisljivim črnilom, ali vročega žiga ali v kombinaciji z enim od njiju uporabijo druge metode.

Razlog: z uporabo drugih metod namesto žiga, odtisnjenega z neizbrisljivim črnilom, ali vročega žiga ali v kombinaciji z enim od njiju se omogoči tudi uporaba drugih orodij za izsleditev in sledenje v skladu s tehnološkim razvojem.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 26

Sprememba se nanaša na člen 5(4) specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se v naslov oddelka 4 člena 5 specifikacije proizvoda dodajo besede „in/ali alternativne ali nadomestne identifikacijske oznake“.

Razlog: sprememba je potrebna, ker je v odstavku 3 člena 5 določena možnost, da se na začetku predelave za navedbo klavnice izvora namesto žiga, odtisnjenega z neizbrisljivim črnilom, ali vročega žiga ali v kombinaciji z enim od njiju uporabijo druge metode.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 27

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 2, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se minimalna relativna vlažnost v fazi predhodnega počivanja zniža s 50 % na 45 %.

Razlog: znižanje minimalne vrednosti vlažnosti hladilnicah v fazi predhodnega počivanja je povezano z najkrajšim obdobjem zorenja, ki je zdaj določeno na 400 dni, s povečano težo prašičev in posledično tudi svežih prašičjih stegen, namenjenih za proizvodnjo „Prosciutto di Sauris“; zaradi teh vidikov mora biti na voljo možnost hrambe prašičjih stegen v manj vlažnem okolju, da se optimizira postopek sušenja, značilnosti proizvoda „Prosciutto di Sauris“ pa ostanejo nespremenjene.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 28

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 3, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se minimalna relativna vlažnost v fazi počivanja zniža s 50 % na 45 %.

Razlog: znižanje minimalne vrednosti vlažnosti hladilnicah v fazi počivanja je povezano z najkrajšim obdobjem zorenja, ki je zdaj določeno na 400 dni, s povečano težo prašičev in posledično tudi svežih prašičjih stegen, namenjenih za proizvodnjo proizvoda „Prosciutto di Sauris“; zaradi teh vidikov mora biti na voljo možnost hrambe prašičjih stegen v manj vlažnem okolju, da se optimizira postopek sušenja, značilnosti proizvoda „Prosciutto di Sauris“ pa ostanejo nespremenjene.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 29

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 3, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se dodaja možnost pranja prašičjih stegen pred koncem faze počivanja, kadar med soljenjem in zaradi poznejše obdelave za dehidracijo mesa nastanejo površinske tvorbe.

Razlog: sprememba je potrebna, da se zagotovi pravilen postopek glede faz proizvodnje „Prosciutto di Sauris“; z možnostjo pranja bi se preprečil nastanek neenakomerno suhih ali čezmerno vlažnih delov zaradi površinskih tvorb, da bi se z ustrezno notranjo dehidracijo in zorenjem prašičjih stegen pripomoglo k enakomernemu zorenju, tudi za pridobitev značilnosti iz člena 2.2 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 30

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 4, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se najvišja temperatura v prekajevalnici zviša z 20 °C na 22 °C.

Razlog: to omogoča optimizacijo postopka prekajevanja na podlagi skrbne ocene proizvoda, ki jo opravijo predelovalci.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 31

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 5, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se najvišja temperatura v prekajevalnicah zviša z 20 °C na 22 °C.

Razlog: to omogoča optimizacijo postopka prekajevanja in ustrezno sušenje mesa na podlagi skrbne ocene proizvoda, ki jo opravijo predelovalci.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 32

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se najmanjši delež svinjske masti v mešanici za pripravo obloge zmanjša s 60 % na 48 %.

Razlog: sprememba je potrebna, da se sestava mešanice, ki se uporablja za oblogo, bolje prilagodi značilnostim svinjske masti pri pripravi mešanice za postopek predelave.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 33

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se največji delež žitne moke v mešanici za pripravo obloge poveča s 25 % na 50 %.

Razlog: sprememba je potrebna, da se sestava mešanice, ki se uporablja za oblogo, bolje prilagodi prevladujoči uporabi riževe moke pri predelovalcih; to predelovalcem omogoča, da mešanico prilagodijo operativnim zahtevam, potrebnim zaradi kompaktne narave riževe moke.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 34

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se največji delež soli, ki se lahko uporabi v mešanici za oblogo, poveča z 1 % na 2 %.

Razlog: namen povečanja deleža soli, ki se lahko uporabi, je zagotoviti boljši mikrobiološki nadzor, preprečiti površinske spremembe in razpoke v oblogi ter zagotoviti daljšo obstojnost obloge.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 35

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6(b), specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo je določeno, da je pranje izbirno in ni več obvezno.

Razlog: sprememba je primerna, da lahko predelovalec oceni potrebo po pranju proizvoda glede na stanje prašičjih stegen, saj bi lahko pranje, če so stegna že dovolj vlažna, spodbudilo razvoj škodljive plesni.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 36

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se najmanjši delež svinjske masti v mešanici, ki se uporablja za fazo nanosa mešanice masti, zmanjša s 60 % na 48 %.

Razlog: sprememba je potrebna, da se sestava mešanice, ki se uporablja za premaz, bolje prilagodi značilnostim svinjske masti pri pripravi mešanice za postopek predelave.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 37

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se največji delež žitne moke v mešanici masti za premaz poveča s 30 % na 50 %.

Razlog: sprememba je potrebna, da se sestava mešanice, ki se uporablja za premaz, bolje prilagodi prevladujoči uporabi riževe moke pri predelovalcih; to predelovalcem omogoča, da strukturo mešanice prilagodijo operativnim zahtevam, potrebnim zaradi kompaktne narave riževe moke.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 38

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se največji delež soli, ki se lahko uporabi v mešanici, poveča z 1 % na 2 %.

Razlog: namen povečanja deleža soli, ki se lahko uporabi, je zagotoviti boljši mikrobiološki nadzor in preprečiti površinske spremembe, da se zagotovi daljša obstojnost med obdobjem zorenja tudi v vlažnem okolju.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 39

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se črta določba, da se mora po premazovanju z mastjo nadaljevati zorenje pršuta.

Razlog: to črtanje je potrebno, da se pojasnijo določbe člena 5(4), točka 6(c), o uporabi svinjske masti med zorenjem ter omogoči, da se proizvod iz estetskih razlogov ob koncu zorenja in pred sprostitvijo v porabo premaže z mastjo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 40

Sprememba se nanaša na člen 5, oddelek 4, točko 6, specifikacije proizvoda in oddelek 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se najkrajše obdobje zorenja za „Prosciutto di Sauris“ podaljša z „deset mesecev“ na „400 dni“.

Razlog: najkrajše obdobje zorenja je treba podaljšati v skladu s povečevanjem teže prašičjih trupov in svežih prašičjih stegen, ki se uporabljajo za proizvodnjo „Prosciutto di Sauris“, s čimer se zagotovi, da se prašičja stegna ustrezno sušijo in zorijo ter se dosežejo značilnosti proizvoda. Zlasti uravnotežena prehrana spodbuja razvoj mišic, posledično pa se povečuje teža prašičev, od katerih se pridobijo stegna za proizvodnjo proizvoda „Prosciutto di Sauris“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 41

Sprememba se nanaša na člen 5(4), točka 6, specifikacije proizvoda in točko 4.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se merilo za štetje najkrajšega obdobja zorenja „tako, da se dnevu, ko se je začelo soljenje, prišteje 10 enakih obdobij po 30 dni“ nadomesti z merilom „od dneva prvega soljenja“.

Razlog: sprememba je potrebna, da se pojasni dan, od katerega začne teči obdobje zorenja, kar bo v pomoč predelovalcem in nadzornim organom.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 42

Sprememba se nanaša na člen 5(5) specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se v naslov oddelka 5 člena 5 specifikacije proizvoda dodajo besede „in/ali alternativne ali nadomestne identifikacijske oznake“.

Razlog: sprememba je potrebna, ker je v točki 1 določena možnost, da se za logotip ZGO namesto neizbrisnega žiga, odtisnjenega z neizbrisljivim črnilom, ali vročega žiga ali v kombinaciji z enim od njiju uporabijo druge metode.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 43

Sprememba se nanaša na člen 5, oddelek 5, točko 1, specifikacije proizvoda in oddelek 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se za logotip ZGO doda možnost uporabe drugih metod identifikacije namesto žiga s črnilom ali vročega žigosanja oziroma v kombinaciji z enim od njiju.

Razlog: z uporabo metod namesto identifikacijskega žiga ali v kombinaciji s takim žigom za logotip ZGO se omogoči tudi uporaba drugih orodij za izsledite in sledenje v skladu s tehnološkim razvojem.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5

Opis

Sprememba 44

Sprememba se nanaša na člen 5(5), točka 3, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se sklicevanje na člen 8 nadomesti s sklicevanjem na člen 7.

Razlog: sprememba je zgolj formalna in se nanaša na razporeditev členov v specifikaciji proizvoda. Vključitev podrobnosti o organizacija nadzora v smislu člena 49 Uredbe (EU) 2024/1143 ni obvezna. (Glej tudi spremembo 45.)

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 7

Opis

Sprememba 45

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se v členu 7 specifikacije proizvoda črta določba o nadzornem organu.

Razlog: črtanje je potrebna posodobitev za uskladitev specifikacije proizvoda z veljavno zakonodajo EU, saj v skladu s členom 49 Uredbe (EU) 2024/1143 vključitev podrobnosti o nadzornem organu ni več obvezna. (Glej tudi spremembo 44.)

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 46

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo je bil člen 8 preštevilčen v člen 7.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove členitve specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 47

Sprememba se nanaša na člen 8, točka 1, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se v oštevilčenju točk „8.1“ nadomesti s „7.1“.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove členitve specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 48

Sprememba se nanaša na člen 8(2) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se v oštevilčenju točk „8.2“ nadomesti s „7.2“.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove členitve specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 49

Sprememba se nanaša na člen 8(3) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se z oštevilčenega seznama črta „8.3“.

Razlog: sprememba je zgolj formalna in popravek tipografske napake v oštevilčenem seznamu, v katerem bi morala biti vsebina točke 8.3 dejansko vključena pod točko 7.2.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 50

Sprememba se nanaša na člen 8(4) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se „8.4“ nadomesti s „7.3“.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove strukture člena 7 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 51

Sprememba se nanaša na člen 8, točka 4, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se zahteva, da logotip ZGO na etiketah, embalaži in grafičnih označbah v širino meri najmanj 20 mm, pri čemer je razmerje med širino in višino 1,5, s čimer se nadomesti določba, da velikost logotipa ZGO ne sme biti manjša od 5 % in večja od 10 % celotne površine grafične označbe.

Razlog: sprememba je potrebna, da velikost logotipa ZGO ne bi ovirala navedbe drugih obveznih informacij, določenih v pravilih.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 52

– Sprememba se nanaša na člen 8, točka 5, specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se „8.5“ nadomesti s „7.4“.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi nove strukture člena 7 specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 53

Sprememba se nanaša na člen 8, točka 5, specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se besedilo „simbol Skupnosti iz Uredbe (ES) št. 1726/98“ nadomesti z besedilom „simbol ZGO Unije iz Izvedbene uredbe (EU) 2025/26“.

Razlog: sprememba je potrebna posodobitev zaradi upoštevanja veljavnih pravil Evropske unije iz Izvedbene uredbe (EU) 2025/26.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8

Opis

Sprememba 54

Sprememba se nanaša na člen 8(5) specifikacije proizvoda in točko 4.6 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se izraz „neobvezno“ nadomesti z izrazom „obvezno“ v zvezi s prisotnostjo simbola ZGO Unije v grafični označbi.

Razlog: sprememba je potrebna posodobitev na podlagi veljavnih pravil Evropske unije iz člena 37 Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Prosciutto di Sauris“

Referenčna številka EU: PGI-IT-0512-AM01 – 23. junij 2026

1. **Ime**

„Prosciutto di Sauris“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Prosciutto di Sauris“ (ZGO) je prekajen soljen pršut, ki je zorel najmanj 400 dni od dneva prvega soljenja. Ob koncu zorenja je proizvod „Prosciutto di Sauris“ v celem kosu s kostjo, vendar brez parklja. Koža je enakomerne zlate orehove barve z oranžnimi odtenki. Vidni del pustega mesa je temnordeče barve. Meso je čvrsto in elastično, tudi tam, kjer se meso reže navpično. Proizvod ZGO „Prosciutto di Sauris“ v celem kosu s kostjo tehta najmanj 8 kg. Pusto meso je ob prerezu rdeče-rožnate barve. Maščoba je čisto bele ali belkastorožnate barve. Meso je prijetnega vonja in sladkega okusa z rahlim priokusom po prekajenem.

Ob sprostitvi v porabo ima proizvod naslednje fizično-kemijske značilnosti, določene iz mesa stegenske mišice:

— vsebnost vlage: več kot 57 % in manj kot 65 % (odstotek se nanaša na maso preskusnega dela),

— vsebnost soli (natrijevega klorida): več kot 4,5 % in manj kot 6,2 % (odstotek se nanaša na maso preskusnega dela),

— indeks proteolize: več kot 24 % in manj kot 31 % (dušik, topen v triklorocetni kislini (TCA), glede na skupni delež dušika),

— aktivnost vode: manj kot 0,930.

Sveža prašičja stegna se pridobijo od prašičev, zaklanih najmanj devet mesecev in največ petnajst mesecev po skotitvi. Sveža prašičja stegna se pridobijo iz trupov, uvrščenih v kategorijo „H“ (težki), ki tehtajo med 110,1 kg in 180,0 kg ter spadajo v razred U, R ali O lestvice Evropske unije za komercialno razvrstitev prašičjih trupov.

Sveža prašičja stegna morajo tehtati najmanj 12 kg in največ 17 kg.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Naslednje faze proizvodnje je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju: soljenje, obrezovanje, namestitev informacij o sledljivosti, predhodno počivanje, počivanje, prekajevanje, sušenje, zorenje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Prosciutto di Sauris“ se lahko da na trg cel, s kostmi ali brez njih ali izkoščen in razrezan na kose ter narezan na rezine in predpakiran. Če je izkoščen ali razrezan na kose, je vakuumsko pakiran. Če je narezan na rezine in predpakiran, je pakiran vakuumsko ali v spremenjeni atmosferi.

Izkoščevanje, razrez na kose, rezanje na rezine in pakiranje je treba v celoti izvajati v prostorih v občini Sauris, da se zagotovita sledljivost in nadzor ter da se ne spremenijo značilnosti proizvoda.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na vsako prašičje stegno se odtisne žig z neizbrisljivim črnilom ali vroči žig, na katerem so navedeni dan, mesec (z rimskimi številkami) in leto začetka obdelave ter klavnica. Namesto takega žiga ali v kombinaciji z njim je dovoljena uporaba drugih metod identifikacije, ki jih potrdi nadzorni organ ter zagotavljajo in jamčijo sledljivost in izsledljivost proizvoda „Prosciutto di Sauris“.

ZGO „Prosciutto di Sauris“ mora biti na oznaki izpisana v italijanskem jeziku z razločnimi in neizbrisljivimi črkami, ki se jasno razlikujejo od vseh drugih napisov na oznaki. Imenu takoj sledi navedba „Indicazione Geografica Protetta“ (zaščitena geografska označba) in/ali kratica „I.G.P.“ (ZGO). Prepovedano je dodajanje kakršnih koli drugih opisov, ki niso izrecno predvideni. Dovoljena je uporaba navedb, ki se nanašajo na imena ali nazive podjetij ali zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

Logotip IGP/ZGO mora biti prikazan na etiketah, embalaži in grafičnih podobah na vseh pakiranih proizvodih, pri čemer mora v širino meriti najmanj 20 mm, razmerje med širino in višino pa mora biti 1,5. Logotip ZGO je moder in ovalne oblike, obrobljen je z zeleno barvo, v njem pa je napis rumene barve „Sauris“, nad katerim je profil gore bele barve in profil dveh smrek zelene barve, pod njim pa sta dva valova.





Namestitev simbola Unije ZGO, določenega v Izvedbeni uredbi (EU) 2025/26, je obvezna.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

ZGO „Prosciutto di Sauris“ se pridobiva izključno v občini Sauris v Avtonomni deželi Furlanija - Julijska krajina.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☐ slovesu

☑ določeni kakovosti

☐ drugih značilnostih

Povzetek povezave

Posebne značilnosti „Prosciutto di Sauris“ so tesno povezane z območjem proizvodnje, zlasti z edinstveno mikroklimo doline Sauris in značilno tehniko prekajevanja prašičjega mesa. Z vidika topografije ima dolina Sauris obliko kotline, obdane z gorami, usmerjena je v smeri vzhod–zahod in ima v povprečju manj padavin kot preostali del Karnijskih in Julijskih Alp. V dolini nastajajo šibki vetrovi, ki podnevi pihajo proti goram, ponoči pa proti dolini, kar je posledica njene posebne usmeritve, kombinacije zračnih tokov, ki izvirajo visoko v gorah in z dolinskega dna, posebnega zračnega tlaka zaradi lege na več kot 1 000 metrih ter neprestanega pihanja vetra, ki je le redko zelo močan in na katerega vpliva tudi akumulacijsko jezero Lago di Sauris. To ustvarja posebne higroskopne pogoje, ki so idealni za delno sušenje proizvoda „Prosciutto di Sauris“ med zorenjem. Med zorenjem se vzporedno z naravnimi biokemičnimi procesi, povezanimi z delovanjem endogenih encimov, in zaradi soli na površini proizvoda razvije mikroflora (predvsem plesen), ki je naravno prisotna v zorilnici. Zaradi tega proizvod pridobi posebne organoleptične lastnosti, ki so zanj značilne. Prav prezračevanje zorilnic s hladnimi zračnimi tokovi iz zgornjega dela doline Lumiei daje proizvodu „Prosciutto di Sauris“ značilen sladek okus, ki se razvije zaradi prave količine soli in ker maščoba, s katero je meso pokrito, ne oksidira. Zaradi tega je proizvodnja pršuta „Prosciutto di Sauris“ močno odvisna od okoljskih (podnebnih) in bioloških (mikroflora) pogojev tega območja. Poleg edinstvene mikroklime je pomembna tudi prastara tradicija konzerviranja mesa z uporabo soli in dima. Prekajevanje, veščina, ki so jo uvedli prvi naseljenci tega območja, daje obdelanemu mesu posebne senzorične značilnosti, zlasti v smislu vonja in okusa. Za prekajevanje proizvoda „Prosciutto di Sauris“ se še danes uporablja bukov les iz območnih gozdov, katerih dim daje proizvodu z ZGO značilen aromatičen okus ter nežen, blag in ne premočan vonj. Lokalna tradicija uporabe soli in dima – ki je kombinacija germanske navade prekajevanja in uporabe soli za konzerviranje mesa ter je običajnejša južno od Alp – prispeva k organoleptičnim lastnostim proizvoda „Prosciutto di Sauris“, pri katerem sta vonj in okus poudarjena s pridihom dima.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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