C/2026/4916

21.9.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4916)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Prosciutto di Sauris”

Referensnummer: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026

1. **Produktens namn**

”Prosciutto di Sauris”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto di Sauris” är inte unionsändringar, eftersom de inte uppfyller kriterierna i artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143, det vill säga att de

— innefattar ingen ändring av namnet eller av användningen av namnet,

— innebär ingen risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, samt

— innebär inga ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 1

Ändringen rör artikel 2 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förlängs den kortaste lagringsperioden för ”Prosciutto di Sauris” från ”tio månader” till ”400 dagar”

Motivering: Den kortaste lagringsperioden måste förlängas i linje med den ökande vikten av slaktkropparna av gris och färsk skinka som används för framställning av ”Prosciutto di Sauris” för att säkerställa att skinkan torkas och lagras ordentligt för att uppnå produktens egenskaper. Särskilt användningen av balanserad kost främjar muskelutvecklingen, vilket leder till ökad vikt på de grisar från vilka skinkan tas för produktion av ”Prosciutto di Sauris”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 2

Ändringen gäller artikel 2.3 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att minimivikten för ”Prosciutto di Sauris” höjs från 7,5 kg till 8,0 kg vid slutet av mognadslagringen.

Motivering: Ändringen är nödvändig på grund av grisarnas ökade vikt och därmed den ökade vikten för den färska skinka som används för att framställa ”Prosciutto di Sauris”. Användningen av balanserad kost främjar muskelutvecklingen, vilket leder till ökad vikt på de grisar från vilka skinkan tas för produktion av ”Prosciutto di Sauris”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 3

Ändringen gäller artikel 2.6 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I ändringen anges att de fysiska och kemiska egenskaperna hos ”Prosciutto di Sauris” ”fastställs på grundval av kött från biceps femoris”.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att entydigt klargöra den specifika del av produkten för vilka egenskaperna hos ”Prosciutto di Sauris” ska fastställas, vilket också underlättar kontroller av de parametrar som fastställs i produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 4

Ändringen gäller artikel 2.6 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen höjs den högsta vattenhalten från mindre än 64 % till mindre än 65 %, och en lägsta vattenhalt på mer än 57 % läggs till, vilket specificerar att procentandelen avser testportionens vikt.

Motivering: Genom ändringen fastställs exakt det godtagbara intervallet för vattenhalt för ”Prosciutto di Sauris”, även för kontrolländamål. Tillägget av minimivärdet på 57 % säkerställer enhetliga produktionsförhållanden, och undviker en situation där ”Prosciutto di Sauris” på grund av en låg vattenhalt, torkar ut alltför mycket, vilket förändrar de organoleptiska egenskaper som avses i artiklarna 2.2, 2.4 och 2.5.

Ökningen av maximivärdet från 64 % till 65 % syftar till att förbättra de organoleptiska egenskaperna hos ”Prosciutto di Sauris”, även med beaktande av minskningen av salthalten (natriumklorid) i linje med (bland annat) Världshälsoorganisationens näringsrekommendationer, där man rekommenderar en diet med låg salthalt.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 5

Ändringen gäller artikel 2.6 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen ersätter parametern för förhållandet mellan salt (klorider) och fukt med parametern för den procentuella salthalten jämfört med den färdiga produktens massa, med angivande av att ingrediensen i fråga är natriumklorid och att procentandelen avser testportionens vikt.

Motivering: Genom att använda en procentandel salt (natriumklorid) kan salthalten bestämmas med större precision jämfört med det förhållande som tidigare krävdes mellan salt (klorider) och fukt.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 6

Ändringen gäller artikel 2.6 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen ersätter ”sammansättningen i procent” som är större än 7,2 och mindre än 11,2 med en saltprocent som är större än 4,5 och mindre än 6,2, med angivande av att procentandelen avser testportionens vikt.

Motivering: I ändringen fastställs exakt det procentuella intervallet i fråga om den mängd salt (definierad som natriumklorid) som måste finnas i slutprodukten när den saluförs. De tillförda värdena motsvarar saltmängderna i ”Prosciutto di Sauris”, som bidrar till att fastställa produktens organoleptiska egenskaper enligt artiklarna 2.2, 2.4 och 2.5. Salthalten (natriumklorid) i slutprodukten överensstämmer med både de egenskaper som anges i produktspecifikationen och bland annat Världshälsoorganisationens näringsrekommendationer om att salthalten i vår kost bör minskas.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 7

Ändringen gäller artikel 2.6 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen ersätter parametern för protein med en parameter för proteolysindexet i ett intervall på över 24 % och under 31 %, och specificerar att sammansättningen i procent ska uttryckas som kväve lösligt i triklorättiksyra (TCA) i förhållande till det totala kväveinnehållet.

Motivering: Ändringen är nödvändig, eftersom proteolysindexet korrelerar med mognadslagringen och kvaliteten på skinkans mognadsprocess, skillnaden i proteinhalt, som också kan variera till följd av andra faktorer än mognad, och kvaliteten på mognadslagringen av skinkorna, såsom grisarnas kost och genetiska sammansättning. Det godtagbara intervallet för proteolysindexet garanterar den fasta och elastiska konsekvens som kännetecknar ”Prosciutto di Sauris”, i enlighet med artikel 2.2 i specifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 8

Ändringen gäller artikel 2.6 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen lägger till att den fysikalisk-kemiska egenskapen hos vattenaktivitet inte överstiger 0,930 i ”Prosciutto di Sauris”.

Motivering: Tillägget av kravet i fråga om ”vattenaktivitet” gör det möjligt att göra en bedömning av ”obundet” vatten i produkten, dvs. vatten under förhållanden som skulle kunna leda till försämring, såsom oönskade kemiska reaktioner, inklusive oxidation av lipider och en alltför stor tillväxt av patogena mikroorganismer. Ändringen bidrar till att säkerställa att skinkorna är korrekt och jämnt mognadslagrade.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 2

Beskrivning

Ändring 9

Ändringen gäller artikel 2,7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks första strecksatsen i punkt 2.7 i produktspecifikationen.

Motivering: Att ta bort denna strecksats är nödvändigt, eftersom ändringen av de kemiska och fysikaliska egenskaperna – salt, fukt, proteolys och vattenaktivitet – i punkt 2.6 i specifikationen gör innehållet i strecksatsen som ska strykas överflödigt. [Se ändringarna 4, 5, 6, 7 och 8]

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 10

Ändringen rör artikel 5.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att råvarans genetiska ursprung specificeras, med angivande av alla möjliga genetiska kombinationer som accepteras för både avelsdjur av hankön och avelsdjur av honkön.

Motivering: Ändringen förtydligar de tillåtna kombinationerna av avelskorsningar. Det är viktigt att bedöma båda avelsdjurens ras och genetiska typ för att bevara egenskaperna hos tunga svin, och särskilt att bedöma förenligheten med de tre referensraserna i den italienska stamboken för produktion av tunga svin.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 11

Ändringen rör artikel 5.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en tabell som visar de genetiska kraven för svin och tillåtna och icke tillåtna kombinationer.

Motivering: Genom att tabellen införs blir det tydligare hur de enda möjliga kombinationerna av genetisk korsning ska definieras.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 12

Ändringen rör artikel 5.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en hänvisning till den förteckning över genetiska typer som godkänts av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Motivering: Hänvisningen till offentliggörandet av förteckningen och uppdateringen av den gör det möjligt att övervaka produktkedjan mer effektivt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 13

Ändringen rör artikel 5.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen avskaffas det uttryckliga förbudet mot att använda renrasiga djur av raserna belgisk landrace, hampshire, piétrain, duroc och spotted poland.

Motivering: Ändringen är lämplig eftersom förbudet mot att använda dessa raser tydligt framgår av omformuleringen av de tillåtna genetiska egenskaperna, bland annat genom tabellen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 14

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen ersätter kriteriet för genomsnittlig levande vikt per parti på 160 kg, plus eller minus 10 % (dvs. mellan 144 kg och 176 kg) med en vikt för en enskild slaktkropp av gris på mellan 110,1 kg och 180,0 kg.

Motivering: Genom att den levande vikten avskaffas och kriteriet om slaktkroppsvikt införs blir det möjligt att mer exakt kontrollera att varje svin som slaktas uppfyller kraven, eftersom det är en mer transparent, exakt, riktad och generellt sett bättre metod. Den ökade svinvikten är kopplad till den nuvarande trenden inom svinuppfödningen till följd av bättre genetik, djurskydd och kost.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 15

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts hänvisningarna till förordning (EEG) nr 3220/84, kommissionens beslut 2001/468/EG av den 8 juni 2001 och Decreto Ministeriale av den 11 juli 2002 med en hänvisning till gällande EU-lagstiftning.

Motivering: De hänvisningar som har strukits avser lagstiftning som inte längre är i kraft, vilket innebär att ändringen är nödvändig och anpassar texten till gällande unionslagstiftning om klassificering av slaktkroppar av gris.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 16

Ändringen rör artikel 5 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts uttrycket ”som i genomsnitt faller inom de centrala klasserna” med en hänvisning till klasserna ”U”, ”R” och ”O” på den skala för handelsklassificering av slaktkroppar av gris.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att tydligare ange vilka klasser som slaktkropparna måste tillhöra för att kunna utgöra råvaran för produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Prosciutto di Sauris”, vilket gynnar aktörerna och kontrollsystemet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 17

Ändringen rör artikel 5.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse om att vikt- och klassificeringsuppgifter om enskilda slaktkroppar måste registreras vid slakttillfället.

Motivering: Genom ändringen klargörs tydligt vid vilken tidpunkt vikt- och klassificeringsuppgifter måste registreras för att underlätta relaterade kontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 18

Ändringen rör artikel 5 första stycket i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen höjs minimivikten för färsk skinka från 11 kg till 12 kg.

Motivering: Ändringen är nödvändig på grund av den ökande vikten av de grisar som föds upp och deras slaktkroppar, vilket är kopplat till den nuvarande tendensen inom grisuppfödningen till följd av förbättrade genetik, djurskydd och kost.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 19

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en högsta vikt på 17 kg färsk skinka för produktion av ”Prosciutto di Sauris”.

Motivering: Skälet till denna ändring är behovet av att fastställa en högsta vikt för de färska skinkorna för att erhålla skinka på traditionellt sätt, i linje med normal tillväxt, korrekt utveckling och god kvalitet på de slaktkroppar av gris som används för produktion av ”Prosciutto di Sauris”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 20

Ändringen rör artikel 5.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förlängs den tidsfrist inom vilken färska skinkor för produktion av ”Prosciutto di Sauris” måste levereras till bearbetningsföretaget efter tre till fem dagar, med början vid midnatt på slaktdagen.

Motivering: Ändringen är nödvändig på grund av de logistiska kraven kopplade till produktionsområdet, som är ett bergsområde som inte är lättillgängligt. Den tar hänsyn till den förbättrade effektiviteten hos kylenheter i slakterier och transportmedel som gör det möjligt att upprätthålla en korrekt och enhetlig temperatur under nästa produktionsfas, dvs. den inledande saltningen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 21

Ändringen rör artikel 5.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förlängs tidsfristen för bearbetning av färska skinkor från ”dagen efter leverans” till ”inom sex dagar efter slakt”.

Motivering: Ändringen gör det möjligt för bearbetningsföretag att arbeta mer effektivt, underlättas av effektivare kylenheter och förtydligar den tidsfrist inom vilken skinkorna måste bearbetas efter slakt, i samordning med det ökade antalet dagar för när skinkorna måste levereras till bearbetningsanläggningen. [Se ändringsförslag 20]

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 22

Ändringen rör artikel 5.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen minskar den maximala kyltemperaturen från ”+7 °C” till ”+5 °C”.

Motivering: Ändringen är nödvändig, eftersom en minskning av den maximala temperaturen i kylrummet möjliggör bättre kontroll av den mikrobiella tillväxten i råvaran.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 23

Ändringen rör punkt 2 i artikel 5.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen minskar den lägsta luftfuktigheten i kylrummet från 75 % till 65 %.

Motivering: Att minska det lägsta fuktvärdet är kopplat till den kortaste mognadsperioden, som nu är fastställd till 400 dagar, till den högre vikten hos grisarna och därmed också de färska skinkorna som är avsedda för produktion av ”Prosciutto di Sauris”. Dessa aspekter kräver möjlighet att hålla skinkorna i mindre fuktiga miljöer för att torka dem ordentligt under mognadslagringen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 24

Ändringen rör artikel 5.3 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I ändringen läggs orden ”och/eller alternativ eller ersättande metod för identifiering” till i rubriken till avsnitt 3 i artikel 5 i produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen är nödvändig. eftersom det i punkt 1 i avsnittet föreskrivs att metoder kan användas i stället för eller i kombination med märkning outplånligt bläck eller brännmärke i början av bearbetningen för att ange ursprungsslakteriet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 25

Ändringen rör punkt 1 i artikel 5.3 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen föreskriver att metoder kan användas i stället för eller i kombination med märkning outplånligt bläck eller brännmärke i början av bearbetningen för att ange ursprungsslakteriet.

Motivering: Användningen av metoder som ersätter eller används i kombination med slakteriets märkning med outplånligt bläck eller brännmärke gör det också möjligt att använda andra spårningsverktyg i linje med den tekniska utvecklingen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 26

Ändringen rör artikel 5.4 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I ändringen läggs orden ”och/eller alternativ eller ersättande metod för identifiering” till i rubriken till avsnitt 4 i artikel 5 i produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen är nödvändig eftersom det i artikel 5.3 i avsnittet föreskrivs att metoder kan användas i stället för eller i kombination med märkning outplånligt bläck eller brännmärke i början av bearbetningen för att ange ursprungsslakteriet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 27

Ändringen rör punkt 4 i artikel 5.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen minskar den lägsta luftfuktigheten i förvilofasen från 50 % till 45 %.

Motivering: Att minska det lägsta fuktvärdet i kylrum i förvilofasen är kopplat till den minsta mognadsperioden, som nu är fastställd till 400 dagar, till den högre vikten hos grisarna och därmed också de färska skinkorna som är avsedda för produktion av ”Prosciutto di Sauris”. Dessa aspekter kräver möjligheten att hålla skinkorna på gris i mindre fuktiga miljöer för att optimera torkningsprocessen samtidigt som egenskaperna hos ”Prosciutto di Sauris” förblir oförändrade.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 28

Ändringen rör punkt 3 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen minskar den lägsta luftfuktigheten i vilofasen från 50 % till 45 %.

Motivering: Att minska det lägsta fuktvärdet i kylrum i vilofasen är kopplat till den minsta mognadsperioden, som nu är fastställd till 400 dagar, till den högre vikten hos grisarna och därmed också de färska skinkorna som är avsedda för produktion av ”Prosciutto di Sauris”. Dessa aspekter kräver möjligheten att hålla skinkorna på gris i mindre fuktiga miljöer för att optimera torkningsprocessen samtidigt som egenskaperna hos ”Prosciutto di Sauris” förblir oförändrade.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 29

Ändringen rör punkt 3 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen tilläggs möjligheten att tvätta skinkorna innan vilostadiet är slut, i händelse av ytavlagringar under saltningen och till följd av efterföljande bearbetning för att torka köttet.

Motivering: Ändringen behövs för att säkerställa ett korrekt förfarande när det gäller produktionsfaserna för ”Prosciutto di Sauris”. Möjligheten till tvättning syftar till att förhindra att det bildas områden som är irreguljärt torra eller alltför fuktiga på grund av ytavlagringar, i syfte att främja homogen mognadslagring genom korrekt inre torkning och mognadslagring av skinkorna, även för att erhålla de egenskaper som anges i artikel 2.2 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 30

Ändringen rör punkt 4 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen höjer den maximala temperaturen i rökningsrummet från ”20 °C” till ”22 °C”.

Motivering: Detta gör det möjligt att optimera rökningen på grundval av en noggrann bedömning av produkten från bearbetningsföretagens sida.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 31

Ändringen rör punkt 5 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen höjer den maximala temperaturen från 20 till 22 °C i torkrummen.

Motivering: Detta gör det möjligt att optimera torkningen, så att köttet kan torkas korrekt, på grundval av en noggrann bedömning av produkten från bearbetningsföretagens sida.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 32

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen minskas den minsta procentandelen grisfett i blandningen som används för att framställa ytan från 60 % till 48 %.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att bättre anpassa sammansättningen av den blandning som används för ytan till grisfettets egenskaper vid framställning av en blandning som är anpassad till bearbetningsprocessen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 33

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas den högsta procentandelen spannmålsmjöl i blandningen som används för att framställa ytan från 25 % till 50 %.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att bättre anpassa sammansättningen av den blandning som används för skorpan till bearbetningsföretagens rådande användning av rismjöl. Detta gör det möjligt för bearbetningsföretagen att anpassa blandningens struktur till de operativa behoven till följd av rismjölets kompakta karaktär.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 34

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas den högsta procentandel salt som kan användas i blandningen för ytan från 1 till 2 %.

Motivering: Syftet med att öka den procentandel salt som kan användas är att säkerställa bättre mikrobiologisk kontroll och undvika ytliga förändringar och sprickor i ytan för att säkerställa att den varar längre.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 35

Ändringen rör punkt 6 b i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I ändringen anges att tvättning är frivilligt och inte längre obligatoriskt.

Motivering: Ändringen är lämplig för att göra det möjligt för bearbetningsföretaget att bedöma behovet av att tvätta produkten på grundval av skinkornas skick, eftersom tvättning, om skinkorna redan är tillräckligt fuktiga, skulle kunna främja utvecklingen av skadligt mögel.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 36

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen minskas den minsta procentandelen grisfett i blandningen som används för späckningen från 60 % till 48 %.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att bättre anpassa sammansättningen av den blandning som används för späckningen till grisfettets egenskaper vid framställning av en blandning som är anpassad till bearbetningsprocessen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 37

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas den högsta procentandelen spannmålsmjöl i blandningen som används för späckning från 30 % till 50 %.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att bättre anpassa sammansättningen av den blandning som används för späckningen till bearbetningsföretagens rådande användning av rismjöl. Detta gör det möjligt för bearbetningsföretagen att anpassa blandningens struktur till de operativa behoven till följd av rismjölets kompakta karaktär.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 38

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ökas den högsta procentandel salt som kan användas i blandningen från 1 till 2 %.

Motivering: Ökningen av den salthalt som kan användas är avsedd att säkerställa bättre mikrobiologisk kontroll och undvika ytliga förändringar för att säkerställa att den varar längre under mognadsperioden, även i fuktiga miljöer.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 39

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om att skinkan efter späckning måste återföras till mognadslagring.

Motivering: Denna strykning är nödvändig för att förtydliga bestämmelserna i artikel 5.4, punkt 6 c om användningen av grisfett under mognadslagringen och för att möjliggöra späckning av produkten av estetiska skäl i slutet av mognadslagringen och innan den saluförs.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 40

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen förlängs den kortaste lagringsperioden för ”Prosciutto di Sauris” från ”tio månader” till ”400 dagar”

Motivering: Den kortaste lagringsperioden måste förlängas i linje med den ökande vikten av slaktkropparna av gris och färsk skinka som används för framställning av ”Prosciutto di Sauris” för att säkerställa att skinkan torkas och lagras ordentligt för att uppnå produktens egenskaper. Särskilt användningen av balanserad kost främjar muskelutvecklingen, vilket leder till ökad vikt på de grisar från vilka skinkan tas för produktion av ”Prosciutto di Sauris”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 41

Ändringen rör punkt 6 i artikel 5.4 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen ersätter kriteriet för att räkna den kortaste lagringsperioden som lägger till ”tio homogena 30-dagarsperioder fram till dagen för den första saltningen” med kriteriet ”med börjar från dagen för den första saltningen”.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att klargöra den dag då lagringsperioden börjar löpa, till förmån för bearbetningsföretagen och kontrollmyndigheterna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 42

Ändringen rör artikel 5.5 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: I ändringen läggs orden ”och/eller alternativ eller ersättande metod för identifiering” till i rubriken till avsnitt 5 i artikel 5 i produktspecifikationen.

Motivering: Ändringen är nödvändig, eftersom det i punkt 1 föreskrivs att andra metoder än eller i kombination med märkningen med outplånligt bläck eller brännmärket för logotypen för den skyddade geografiska beteckningen kan användas.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 43

Ändringen rör punkt 1 i artikel 5.5 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs möjligheten att använda andra identifieringsmetoder i stället för, eller i kombination med, märkning med bläck eller brännmärke för logotypen för den skyddade geografiska beteckningen.

Motivering: Användningen av metoder som ersätter eller används i kombination med identifieringsstämpeln för logotypen för den skyddade geografiska beteckningen gör det också möjligt att använda andra spårningsverktyg i linje med den tekniska utvecklingen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5

Beskrivning

Ändring 44

Ändringen rör punkt 3 i artikel 5.5 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts hänvisningen till artikel 8 med en hänvisning till artikel 7.

Motivering: Ändringen är rent formell och gäller artiklarnas ordning i produktspecifikationen. Det är inte obligatoriskt att inkludera kontrollorganisationens uppgifter i den mening som avses i artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143. [Se även ändringsförslag 45]

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 7

Beskrivning

Ändring 45

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontrollorgan i artikel 7 i produktspecifikationen.

Motivering: Strykningen är en nödvändig uppdatering för att anpassa produktspecifikationen till gällande EU-lagstiftning, eftersom det inte längre är obligatoriskt att ange uppgifter om kontrollorganet, i enlighet med artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143. [Se även ändringsförslag 44]

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 46

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelstruktur.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 47

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”8.1” med ”7.1” i numreringen av punkterna.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelstruktur.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 48

Ändringen rör artikel 8.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”8.2” med ”7.2” i numreringen av punkterna.

Motivering: Ändringen är nödvändig med tanke på produktspecifikationens nya artikelstruktur.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 49

Ändringen rör artikel 8.3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringsförslaget stryker ”8.3” i den numrerade förteckningen.

Motivering: Ändringen är rent formell och korrigerar ett skrivfel i den numrerade förteckningen, där innehållet i punkt 8.3 egentligen bör ingå i punkt 7.2.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 50

Ändringen rör artikel 8.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”8.4” med ”7.3”.

Motivering: Ändringen är nödvändig på grund av den nya strukturen i artikel 7 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 51

Ändringen rör punkt 4 i artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen kräver att logotypen för den skyddade geografiska beteckningen på etiketter, förpackningar och grafik mäter minst 20 mm, med ett bas-/höjdförhållande på 1,5, vilket ersätter bestämmelsen att logotypen för den skyddade geografiska beteckningen måste vara minst 5 % och högst 10 % av den grafiska designens totala yta.

Motivering: Ändringen är nödvändig för att säkerställa att storleken på logotypen för den skyddade geografiska beteckningen inte hindrar inkluderandet av andra obligatoriska uppgifter som föreskrivs i reglerna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 52

Ändringen rör artikel 8.5 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”8.5” med ”7.4”.

Motivering: Ändringen är nödvändig på grund av den nya strukturen i artikel 7 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 53

Ändringen rör punkt 5 i artikel 8.4 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen ersätter orden ”gemenskapssymbol enligt förordning (EG) nr 1726/98” med ”EU-symbolen för skyddad geografisk beteckning enligt genomförandeförordning (EU) 2025/26”.

Motivering: Denna uppdatering krävs för att återspegla de gällande EU-bestämmelser som återfinns i genomförandeförordning (EU) 2025/26.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8

Beskrivning

Ändring 54

Ändringen rör punkt 5 i artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ”frivilligt” med ”obligatoriskt” när det gäller förekomsten av EU-symbolen för skyddad geografisk beteckning i den grafiska utformningen.

Motivering: Denna uppdatering krävs med anledning av de gällande EU-bestämmelser som återfinns i artikel 37 i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Prosciutto di Sauris”

Referensnummer: PGI-IT-0512-AM01 – 23.6.2026

1. **Namn**

”Prosciutto di Sauris”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen Prosciutto di Sauris är en saltad rå skinka som har rökts och lagrats i minst 400 dagar, med början från den dag då produkten först saltades. I slutet av lagringsperioden presenteras ”Prosciutto di Sauris” hela, med ben men utan fot. Skorpan har en jämn valnötstonad-gyllene färg med orange toner. Den synliga magra delen är mörkröd till färgen. Konsistensen är fast och elastisk, även i den vertikala delen av snittet. En hel skinka med den skyddade geografiska beteckningen ”Prosciutto di Sauris” med ben väger minst 8 kg, och det magra köttet är rosarött när det skärs upp. Fettet har en rent vit eller rosavit färg. Doften är mild och smaken är söt, med en antydan av rök.

När produkten saluförs har den följande fysikalisk-kemiska egenskaper, som fastställs på grundval av kött från biceps femoris:

— Vattenhalt: högre än 57 % och lägre än 65 % (procentandel avser testportionens vikt).

— Salthalt (natriumklorid): högre än 4,5 % och lägre än 6,2 % (procentandel avser testportionens vikt).

— Indexet för proteolys: högre än 24 % och lägre än 31 % (kväve lösligt i triklorättiksyra (TCA) i förhållande till det totala kväveinnehållet).

— Vattenaktivitet: under 0,930.

De färska skinkorna tas från grisar som slaktats åtminstone nio månader och högst femton månader efter födseln. De färska skinkorna kommer från slaktkroppar som klassificeras som ”H – Tunga”, med en vikt på mellan 110,1 och 180,0 kg, som tillhör klasserna U, R eller O i Europeiska unionens skala för handelsklassificering av slaktkroppar av gris.

De färska skinkorna måste väga minst 12 kg och högst 17 kg.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionsprocessen ska äga rum i det avgränsade geografiska området: saltning, applicering, placering av spårbarhetsinformation, förvila, vila, rökning, torkning, lagring.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Prosciutto di Sauris” kan säljas med ben, urbenad eller urbenad och styckad i portioner samt skivad och färdigförpackad. Om skinkan är urbenad eller skuren i portioner är den vakuumförpackad. Om den är skivad och färdigförpackad är den vakuumförpackad eller förpackad i en modifierad atmosfär.

Urbening, styckning i portionsbitar, skivning och förpackning måste utföras i lokaler i kommunen Sauris, för att säkerställa spårbarhet och kontroll och för att inte ändra produktens egenskaper.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Varje skinka måste märkas med outplånligt bläck eller ett brännmärke som anger dag, månad (i romerska siffror) och årtal då bearbetningen påbörjades samt uppgift om ursprungsslakteriet. I stället för eller i kombination med detta märke kommer det att vara tillåtet att använda andra identifieringsmetoder som validerats av kontrollorganet och som säkerställer och garanterar spårbarhet för ”Prosciutto di Sauris”.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Prosciutto di Sauris” måste vara på italienska och anges på etiketten med läsliga och outplånliga bokstäver som tydligt kan urskiljas från alla andra uppgifter som finns på etiketten. Den måste omedelbart följas av orden ”Indicazione geografica protetta” (skyddad geografisk beteckning) och/eller ”IGP” (SGB). Det är förbjudet att lägga till någon annan beteckning som inte uttryckligen föreskrivs. Det är tillåtet att använda hänvisningar till namn, företagsnamn eller varumärkesnamn, under förutsättning att dessa inte är av lovordande slag och att de inte vilseleder konsumenten.

Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ska återges på etiketter, förpackningar och grafik på alla förpackade produkter som mäter åtminstone 20 mm vid basen och med ett förhållande mellan bas och höjd på 1,5. Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen utgörs av en blå oval med en grön kant. I ovalen står ordet ”Sauris” i gul skrift, ovanför vilken det finns en vit siluett av ett berg och två gröna granar, och under vilken det finns två vågor.





Placeringen av EU-symbolen för skyddad geografisk beteckning såsom föreskrivs i genomförandeförordning (EU) 2025/26 är obligatorisk.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Den skyddade geografiska beteckningen ”Prosciutto di Sauris” erhålls uteslutande i kommunen Sauris i den autonoma regionen Friuli Venezia Giulia.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☐ anseende

☑ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

De särskilda egenskaperna hos ”Prosciutto di Sauris” har ett nära samband med produktionsområdet, framför allt det unika mikroklimatet i Saurisdalen och den typiska rökningstekniken för griskött. När det gäller topografin är Saurisdalen formad som ett bäcken omgivet av berg, med öst-västlig riktning och lägre genomsnittlig nederbörd än i resten av Karniska alperna och Julianska alperna. I dalen bildas brisar som blåser uppför bergen på dagen och i motsatt riktning på natten. Orsaken till att brisarna uppstår är det specifika läget, en kombination av luftflöden från bergen och från dalbotten, ett särskilt lufttryck som på grund av ett höjdläge på mer än 1 000 meter över havet, och en vind som är konstant men endast mycket sällan kraftig samt av reservoaren Lago di Sauris. Detta skapar specifika hygroskopiska förhållanden som är perfekta för partiell torkning av ”Prosciutto di Sauris” under mognadslagringen. Under denna lagringsprocess – parallellt med de naturliga biokemiska processerna kopplade till endogena enzymers aktivitet och som drivs av förekomsten av salt – utvecklas mikroflora (särskilt mögel) naturligt i mognadsmiljön på produktens yta. Detta är ursprunget till de specifika organoleptiska egenskaper som kännetecknar produkten. Det är ventilationen i mognadsanläggningarna med svalt drag från den höga Lumiei-dalen som ger ”Prosciutto di Sauris” dess karakteristiska söta smak på grund av den rätta saltmängden och avsaknaden av oxidering av fettansättningen. I detta avseende är produktionen av ”Prosciutto di Sauris” strikt beroende av de miljömässiga (klimatmässiga) och biologiska (mikroflorarelaterade) förhållandena i detta område. Detta unika mikroklimat kombineras med den uråldriga traditionen att bevara kött genom användning av salt och rök. Rökning, en konst som introducerats av de första bosättarna i dalen, ger det behandlade köttet dess särskilda sensoriska egenskaper, framför allt när det gäller doft och smak. Bokträ från lokala skogar, vars rök ger en utsökt, aromatisk smak och en lätt, utsökt och subtil doft, vilka är egenskaper hos den skyddade geografiska beteckningen används fortfarande för rökning av ”Prosciutto di Sauris”. Dessutom bidrar den lokala traditionen att kombinera salt och rök – som kombinerar den tyska rökningstraditionen med användningen av salt för att bevara köttet, som är mer brukligt söder om Alperna – till att skapa de organoleptiska egenskaperna hos ”Prosciutto di Sauris”, vars doft och smak förstärks av en antydan av rök.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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