C/2025/4523

12.8.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4523)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pane Toscano“

EU-Nr.: PDO-IT-01016-AM02 – 28.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pane Toscano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Nahrungsmittelsouveränität und Forsten (MASAF)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens umfassen, nicht das Risiko besteht, dass dadurch der Zusammenhang mit dem Einzigen Dokument verloren geht, und keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Die Änderung betrifft die Beschreibung des Erzeugnisses (Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments).*

Die Änderung betrifft insbesondere das Gewicht des Erzeugnisses.

Neue Fassung:

„— Form und Gewicht: Brotstangen von 0,20-0,50 kg ±15-20 % (im Erzeugungsgebiet als ‚filoncino‘ bezeichnet) oder längliche Laibe von 0,90-1,10 kg bzw. 1,80-2,20 kg (im Erzeugungsgebiet ‚filone‘ genannt).“

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begründung

Es drängt sich immer stärker die Notwendigkeit auf, kleinere Laibe auf den Markt zu bringen, die von großen Einzelhandelsketten und Single-Haushalten nachgefragt werden und auch zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beitragen.

Es werden Laibe von 0,20-0,50 kg mit einer zulässigen Gewichtsabweichung von ± 15-20 % zur Produktpalette hinzugefügt. Auf diese Weise lassen sich die Produktion steigern, die Beschäftigtenzahlen in dem Sektor aufrechterhalten und andere Märkte außerhalb der Region erschließen, auch mittels der Verwendung der Schutzatmosphäre, die im Übrigen bereits in der Art der Verpackung vorgesehen ist.

2. *Die Änderung betrifft die Merkmale des Rohstoffs (Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments).*

Die Änderung betrifft einige Parameter in Bezug auf das Mehl „Tipo 0". So wurde insbesondere die Spanne der Werte für W (Chopin), P/L (Verhältniszahl) und C:D (Stabilität gemäß Brabender) ausgeweitet.

Neue Fassung:

Mehl „Tipo 0"

Parameter	Wert
W (Chopin)	140-230
P/L (Verhältniszahl)	0,35-0,75
Wasseraufnahme	> 54 %
C:D (Stabilität gemäß Brabender)	> 4 min
Fallzahl	> 260

Begründung:

Aufgrund unvorhersehbarer klimatischer Entwicklungen und der globalen Erwärmung hat Weizen in den letzten Jahren nicht nur einen geringeren Ertrag erzielt, sondern auch leicht andere Eigenschaften entwickelt. Dies hat dazu geführt, dass einige Parameter des Mehls „Tipo 0", insbesondere der Parameter W (Chopin) und die damit verbundenen Parameter P/L (Verhältniszahl) und C:D (Stabilität gemäß Brabender) nicht mehr den aktuellen Anforderungen entsprechen.

Daher wurden die Werte dieser Parameter leicht ausgeweitet.

3. *Die Änderung betrifft die Merkmale des Rohstoffs (Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments).*

Diese Änderung betrifft insbesondere die Parameter für Mehl „Tipo 1" und „Tipo 2".

Neue Fassung:

Mehl „Tipo 1" oder „Tipo 2"

Proteine (in %) ≥ 10 (11 ± 1 %)

Gluten (in %) ≥ 9 (9,5 ± 0,5 %)

Begründung

Bei den Änderungen der Spezifikation von 2022, mit denen die Möglichkeit vorgesehen wurde, Mehl „Tipo 1" und „Tipo 2" für die Erzeugung von „Pane Toscano g.U." zu verwenden, war man von der Annahme ausgegangen, dass für die Bestimmung der warenkundlichen und technischen Merkmale dieses Mehltyps dieselben Parameter wie für Mehl „Tipo 0" verwendet werden könnten.

Bei Kontrollen, die über die letzten Jahre durchgeführt wurden, wurde jedoch festgestellt, dass diese Parameter für Mehl „Tipo 1" und „Tipo 2" nicht zuverlässig waren.

Besonders offenkundig ist die Unzuverlässigkeit bei den Parametern von W (Chopin) und C:D (Stabilität gemäß Brabender), die falsche Ergebnisse erzielen, insbesondere wenn der Weizen ein geringes spezifisches Gewicht hat. Die wissenschaftliche Gemeinschaft und die akkreditierten Analyselaboratorien sind zu dem Schluss gekommen, dass die für Mehl „Tipo 0" festgelegten Parameter für die Analyse von anderem Mehl, d. h. von Mehl „Tipo 1" und „Tipo 2", nicht geeignet sind.

Daher hat die Universität Pisa eine gezielte Studie hierzu durchführt und die Unangemessenheit der oben genannten Parameter für die Analyse von Mehl „Tipo 1“ und „Tipo 2“ bestätigt, zugleich aber auch alternative Analysen herausgearbeitet.

In der Studie wurden Proteine und Gluten als stabile und damit zuverlässige Parameter für Mehl „Tipo 1“ und „Tipo 2“ ermittelt, sodass diese in die Bewertung der warenkundlichen und technischen Merkmale dieses Mehltyps aufgenommen wurden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Pane Toscano“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 19 — ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Pane Toscano“ g.U. steht für ein Brot, das nach einem in der Toskana üblichen uralten Herstellungsverfahren nur aus einem Mutterteig (Natursauerteig) und Wasser erzeugt wird, unter ausschließlicher Verwendung von Weichweizenmehl mit Weizenkeimen „Tipo 0“, „Tipo 1“ oder Tipo 2“ aus den in dem unter Punkt 4 spezifizierten Erzeugungsgebiet angebauten Weizensorten.

„Pane Toscano“ g.U. muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die folgenden Merkmale aufweisen:

·Form und Gewicht: Brotstangen von 0,20-0,50 kg ±15-20 % (im Erzeugungsgebiet als „filoncino“ bezeichnet) oder längliche Laibe von 0,90-1,10 kg bzw. 1,80-2,20 kg (im Erzeugungsgebiet „filone“ genannt).

·Dicke: 5-12 cm;

·Kruste: knusprig und zerbrechlich, Farbe: mattes dunkles Haselnussbraun;

·Krume: bei Mehl „Tipo 0“ weiß bis elfenbeinfarben, mit unregelmäßiger Porung; bei Mehl „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ einheitlich bernsteinfarben, mit unregelmäßiger Porung;

·Duft: geröstete Haselnüsse;

·Geschmack: „neutral“, d. h. ungesalzen und leicht säuerlich;

·Feuchtigkeitsgehalt: nicht über 40 Gewichtsprozent.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Weichweizenmehl „Tipo 0“ mit Weizenkeimen, das die folgenden warenkundlichen und technischen Merkmale aufweist:

Parameter	Wert
W (Chopin)	140-230
P/L (Verhältniszahl)	0,35-0,75
Wasseraufnahme	> 54 %
C:D (Stabilität gemäß Brabender)	> 4 min
Fallzahl	> 260

Weichweizenmehl „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ mit Weizenkeimen, das die folgenden warenkundlichen und technischen Merkmale aufweist:

Parameter	Wert
Proteine (in %)	≥ 10 (11 ± 1 %)
Gluten (in %)	≥ 9 (9,5 ± 0,5 %)

Der W(Chopin)-Wert des Mehls darf den in der Tabelle angegebenen Wert nur für die Erzeugung des Mutterteigs überschreiten.

Wasser.

Der Mutterteig ist eine Teigportion aus einer vorhergehenden Herstellung, die bei Aufbewahrung in einer geeigneten Umgebung einen langsamen Gärungs- und Säuerungsprozess durchläuft. Wird diese Sauerteigportion mit Mehl und Wasser aufgefrischt und einem neuen Teig zugegeben, so bewirkt sie das „Aufgehen“ des Teigs.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Anbau, Ernte und Lagerung des Getreides; nachfolgend Mahlen der Körner zu Weizenkeimmehl.

Herstellung des Sauer- bzw. Mutterteigs (frisch oder gefriergetrocknet) und Führung einer Stammsammlung für die Erneuerung des Mutterteigs; Herstellung des Vorteigs (biga), Teigführung und Backen des Brotes.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Pane Toscano“ g.U. gelangt ganz oder in Scheiben in lebensmittelgeeigneten Verpackungen in den Handel.

Das Aufschneiden und das Verpacken des ganzen oder geschnittenen Brotes müssen am Ort der Erzeugung unmittelbar nach dem Abkühlen erfolgen, damit der Duft erhalten bleibt und der Feuchtigkeitsgehalt des ganzen Brotes bzw. der Scheibenoberfläche nicht zu stark verändert wird, weil dies die organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen könnte. Das Erzeugnis darf in Scheiben geschnitten und abgepackt werden (ggf. auch unter Schutzatmosphäre).

„Pane Toscano“ g.U. darf auch unverpackt verkauft werden; in diesem Fall ist vor dem Backen eine Kennzeichnung aus lebensmittelgeeignetem Material auf dem Brot anzubringen, die das Logo der Ursprungsbezeichnung sowie die anderen vorgeschriebenen Angaben enthält.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung muss die folgenden Angaben enthalten:

das Logo der Ursprungsbezeichnung „Pane Toscano“;

·das EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 in demselben Sichtfeld wie die Bezeichnung „Pane Toscano“;

·Name oder Firma und Anschrift oder Sitz des Einzelerzeugers oder des Mitglieds einer Erzeugergemeinschaft.

·In der Produktspezifikation nicht vorgesehene Zusätze wie z. B. die Begriffe „Typ“, „Geschmack“, „Verwendung“ oder „ausgewählt“ sind nicht zulässig.

Zulässig sind hingegen:

·Angaben zu den Betrieben, Firmennamen, Unternehmensformen, Marken oder Konsortien, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer irreführen;

·Verweise auf das Herstellungsverfahren wie beispielsweise: Weizensorten, „steingemahlen“ und „im Holzofen gebacken“;

·gegebenenfalls Informationen für die Verbraucher zum Verzehr von „Pane Toscano“ g.U. und zu den organoleptischen Merkmalen des Erzeugnisses sowie Hinweise zum historischen und kulturellen Hintergrund.

Diese Informationen können auf dem Etikett angegeben werden, die Schriftzüge dürfen jedoch nicht höher sein als die der Ursprungsbezeichnung „Pane Toscano“.

Das Logo von „Pane Toscano“ g.U. besteht aus einer Grafik mit dem Umriss der Region Toskana.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, aus dem das Getreide, das Mehl und der Sauerteig stammen und in dem „Pane Toscano“ g.U. erzeugt und abgepackt wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Toskana.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf den natürlichen Faktoren, den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses sowie den menschlichen Faktoren und dem Erzeugungsverfahren, das im unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet verwendet wird.

Das Erzeugungsgebiet von „Pane Toscano“ g.U. fällt vom bergigen Binnenland im Osten nach Westen hin zur Küste bis auf Meereshöhe ab. Im Osten, vor allem im Nordosten, ist es durch die Höhenzüge des Apennins vor ungünstigen Wettereinflüssen geschützt, vom Westen her haben Wind und Niederschläge hingegen freien Zugang. Im Hinblick auf die Temperaturen und Niederschläge in dem für den Weizenanbau relevanten Zeitraum November–Juli unterscheidet sich das Gebiet deutlich von allen Nachbarregionen. Die von 1981 bis 2010 vorliegenden Klimadaten (Mindest-, Durchschnitts- und Höchsttemperaturen, Gesamtniederschläge und gesamte Sonneneinstrahlung) für den genannten Zeitraum zeigen, dass die Parameter W (Deformationsenergie) und P/L (Verhältniszahl) des verwendeten Mehls vor allem durch die Mindesttemperaturen beeinflusst werden und dass sich das Gebiet bei all seiner Unterschiedlichkeit deutlich von den anderen Regionen abhebt. Weichweizen wird nicht nur in den großen Ebenen des Erzeugungsgebiets (Arno- und Tibertal) angebaut, sondern vor allem auch im weiten Hügelland und auf den Hochebenen des Apennins. Diese unterschiedlichen Umgebungsbedingungen haben eine Ausdifferenzierung der lokalen Ökotypen – der Landsorten – ermöglicht, von denen viele der Sorten abstammen, die heute zur Gewinnung des für „Pane Toscano“ g.U. geeigneten Mehls angebaut werden. Dass die gleichen Sorten in anderen, auch benachbarten Anbaugebieten nicht die für die Erzeugung von „Pane Toscano“ g.U. erforderlichen warenkundlichen und technologischen Parameter aufweisen, bestätigt den Einfluss des spezifischen Klimas, der ebenso groß ist wie der des Genpools. Die somit auch klimatisch bedingten rheologischen Eigenschaften der Mehlsorten erweisen sich als ideal für die Säuerung mit einem Mutterteig (Sauerteig), der mit der im Erzeugungsgebiet verbreiteten Expertise hergestellt und von einer Brotbereitung zur nächsten am Leben gehalten wird; das Wissen der toskanischen Bäcker um die erforderliche Dosierung und Verarbeitungszeit stellt ein Produkt von gleichbleibend hoher Qualität sicher.

„Pane Toscano“ g.U. ist lange haltbar — ein Zeichen für die korrekte Teigführung, wodurch die Schimmelbildung länger als bei heute am Markt erhältlichen anderen Brotsorten verhindert wird. Typische Merkmale des Erzeugnisses sind die organoleptischen Eigenschaften wie der Duft nach gerösteten Haselnüssen, der wegen des Fehlens von Salz und der leicht säuerlichen Krume „neutrale“ Geschmack, die knusprige Kruste und die unregelmäßige Porung der weißen bis elfenbeinfarbenen Krume bei Mehl „Tipo 0“ bzw. der einheitlich bernsteinfarbenen Krume bei Mehl „Tipo 1“ oder „Tipo 2“. Ein weiteres Kennzeichen von „Pane Toscano“ g.U. ist sein hoher Nährwert; er hängt zum einen mit der guten Verwertbarkeit zusammen, die auf die Verwendung einer Mischung von Mehlsorten mit geringem Glutengehalt und den Beitrag der von vornherein darin enthaltenen Weizenkeime (im Unterschied zur mittlerweile gängigen Zugabe von Weizenkeimen im Verlauf der Herstellung) zurückzuführen ist, und zum anderen mit dem traditionellen Verzicht auf Salz.

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität und den Merkmalen des Erzeugnisses liegt bei „Pane Toscano“ g.U. in der Dauer des Brotbereitungsverfahrens, die dem Mutterteig in der salzfreien Umgebung die Möglichkeit gibt, all die Bestandteile aus dem Weizenkeimmehl aufzunehmen, die beim Backen für den Geschmack, das Aussehen und die Haltbarkeit des Erzeugnisses sorgen.

Diese Merkmale sind ein Ergebnis der uralten, für die Toskana typischen Art der Brotbereitung, bei der auf die Zugabe von Salz zum Teig verzichtet wird, die Teigführung mit Natursauerteig erfolgt und Weichweizenmehl „Tipo 0“, „Tipo 1“ oder „Tipo 2“ mit Weizenkeimen der seit Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts in der Toskana gezüchteten und angebauten Sorten verwendet wird.

Die Herstellung von „Pane Toscano“ ohne Zugabe von Salz geht der Legende nach auf einen Disput zwischen den beiden rivalisierenden toskanischen Städten Florenz und Pisa im zwölften Jahrhundert zurück.

Von besonderer Bedeutung ist das Zusammenwirken des Mutterteigs mit dem Mehl, das mit Weizen aus dem in Punkt 4 spezifizierten Gebiet hergestellt wurde und die in Punkt 3.3 genannten Merkmale aufweist (geringe Härte, niedriger W-Wert und mittlerer P/L-Wert). Diese Eigenschaften, die statistisch nur für die im Erzeugungsgebiet von „Pane Toscano“ g.U. angebauten Sorten, nicht aber für die in den angrenzenden Gebieten dokumentiert sind, hängen auch mit den besonderen klimatischen Bedingungen, den Temperaturen und insbesondere den Mindesttemperaturen zusammen, die die Ausprägung des Genotyps beeinflussen.

Die Weichweizensorten, die heute zur Erzeugung von „Pane Toscano“ g.U. angebaut werden, stammen mehrheitlich von den bereits zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts vor allem in den Ebenen des Valdichiana gezüchteten und dann im Umfeld des Erzeugungsgebiets von „Pane Toscano“ g.U. etablierten Sorten ab.

Ein weiterer bedeutender Faktor ist die Wahrung der Tradition, ein Mehl zu verwenden, das auch die Weizenkeime enthält. Das trägt zweifellos zur Steigerung des Nährwerts des erzeugten Brotes bei.

Die Weizenkeime, die heute im Mehl für gewöhnliches Brot fast immer fehlen, wirken sich nicht nur positiv auf die ernährungsphysiologischen Merkmale von „Pane Toscano“ g.U. aus, sondern beeinflussen durch den hohen Gehalt an Enzymen, die in die Prozesse zum Abbau der Zuckerverbindungen eingreifen, auch die Teigführung. Ein weiterer für die Erzeugung von „Pane Toscano“ g.U. bestimmender Faktor ist die sachkundige Verwendung des Mutterteigs, der nur aus Wasser und dem auch für das „Pane Toscano“ g.U. verwendeten Mehl hergestellt wird. Dies ermöglicht eine Milchsäuregärung, bei der die Verbindungen entstehen, die dem Brot beim Backen sein charakteristisches Aroma und den typischen Geschmack verleihen. Und schließlich beeinflusst der Verzicht auf die Zugabe von Salz nicht nur die Gärungsprozesse, sondern bestimmt auch den Geschmack dieses typischen toskanischen Lebensmittels.

In diesem von einem Wechselspiel mehrerer Faktoren geprägten Kontext ist die Expertise der Produzenten von größter Bedeutung. Ihr profundes Wissen um die zu beachtenden Qualitätsparameter und die Herstellung des Sauerteigs sowie ihre sorgfältige Kontrolle der Teigführung und des Backvorgangs sorgen für ein Erzeugnis mit besonders typischen Merkmalen und hohem Nährwert.

Link zur Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F7%252F2%252FD.7d47f4b4ad65bb04e5b6/P/BLOB%3AID%3D3347/E/pdf?mode=download