C/2025/4523

12.8.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4523)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pane Toscano»

N° UE: PDO-IT-01016-AM02 — 28.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pane Toscano»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications relèvent de la définition de la modification standard dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination ou de son utilisation, ne risquent pas d'annihiler le lien visé dans le cahier des charges et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *La modification concerne la description du produit (article 2 du cahier des charges et point 3.2 du document unique).*

La modification concerne en particulier le poids du produit.

Il est désormais indiqué:

«— Forme et poids: pains dont le poids est compris entre 0,20 et 0,50 kg avec des variations d'environ 15 à 20 %, de forme rhomboïdale, appelés localement "filoncino"; pains dont le poids est compris entre 0,90 et 1,10 kg ou entre 1,80 et 2,20 kg, de forme rectangulaire aux angles arrondis, appelés localement "filone".»

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motifs:

Il est de plus en plus indispensable de mettre sur le marché des pains plus petits adaptés aux demandes de la grande distribution et des familles monoparentales, tout en évitant le gaspillage alimentaire.

Des pains de 0,20 à 0,50 kg avec des variations de poids d'environ 15 à 20 % viennent s'ajouter à la production. Cela permet d'augmenter la production, de maintenir l'activité professionnelle et d'atteindre d'autres marchés en dehors de la région, notamment en utilisant l'atmosphère modifiée, déjà prévue dans le mode de conditionnement.

2. *La modification concerne les caractéristiques de la matière première (article 5 du cahier des charges et point 3.3 du document unique).*

La modification concerne certains paramètres relatifs à la farine de type 0 et a notamment élargi la fourchette des valeurs de W (Chopin) et du rapport P/L; le paramètre C:D (stabilité mesurée au Brabender) est également modifié.

Il est désormais indiqué:

«Farine de type 0

Paramètre	Valeur
W (Chopin)	entre 140 et 230
P/L (rapport)	entre 0,35 et 0,75
Absorption H_2O	supérieure à 54 %
C:D (stabilité mesurée au Brabender)	supérieure à 4'
Falling Number (temps de chute)	supérieur à 260»

Motifs:

Ces dernières années, en raison de l'évolution imprévisible du climat et du réchauffement climatique, le blé, dont le rendement baisse, présente des caractéristiques légèrement différentes. De ce fait, certains paramètres de la farine de type 0, en particulier le paramètre W (Chopin) et les paramètres associés, tels que P/L (rapport) et C:D (stabilité mesurée au Brabender), ne sont plus conformes aux valeurs établies jusqu'à présent.

Par conséquent, les valeurs de ces paramètres ont été légèrement élargies.

3. *La modification concerne les caractéristiques de la matière première (article 5 du cahier des charges et point 3.3 du document unique).*

La modification concerne en particulier les paramètres relatifs à la farine de type 1 ou de type 2.

Il est désormais indiqué:

«Farine de type 1 ou de type 2

Protéines (%) ≥ 10 (11 ± 1 %)

Gluten (%) ≥ 9 (9,5 ± 0,5 %)»

Motifs:

Les modifications du cahier des charges de 2022, qui ont introduit la possibilité d'utiliser des farines de type 1 et de type 2 pour la production de «Pane Toscano» AOP, indiquaient pour définir les caractéristiques commerciales et techniques de ce type de farines les mêmes paramètres que ceux utilisés pour la farine de type 0.

Au cours des années de contrôle, il a été constaté que ces paramètres n'étaient pas fiables pour les farines des types 1 et 2.

Le manque de fiabilité est particulièrement évident pour les paramètres W (Chopin) et C:D (stabilité mesurée au Brabender) qui donnent un faux résultat, en particulier lorsque le blé a un faible poids spécifique. La communauté scientifique et les laboratoires d'analyse accrédités s'accordent à dire que les farines autres que de type 0, c'est-à-dire des types 1 et 2, ne peuvent être analysées à l'aide des paramètres canoniques du type 0.

Par conséquent, l'université de Pise a réalisé une étude spécifique sur ce problème, qui a permis non seulement de confirmer le caractère inapproprié des paramètres susmentionnés pour l'analyse des farines de type 1 et 2, mais également d'identifier d'autres analyses possibles.

Les protéines et le gluten, du fait de leur stabilité, ont été considérés par l'étude comme des paramètres fiables pour les farines de type 1 et 2, et ils ont donc été indiqués pour l'évaluation des caractéristiques commerciales et techniques de ce type de farines.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Pane Toscano»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 19 — PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PRODUITS DE LA PÂTISSERIE

1905 — Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'appellation d'origine protégée «Pane Toscano» est propre au pain obtenu par une méthode ancienne utilisée en Toscane, qui prévoit l'utilisation exclusive de levain chef (ou pâte acide), d'eau et de farine de blé tendre des types 0, 1 ou 2, contenant le germe de blé et produite à partir de variétés de blé cultivées dans l'aire géographique de production définie au point 4.

Au moment de sa mise à la consommation, le «Pane Toscano» AOP doit posséder les caractéristiques suivantes:

Forme et poids: pains dont le poids est compris entre 0,20 et 0,50 kg avec des variations d'environ 15 à 20 %, de forme rhomboïdale, appelés localement «filoncino»; pains dont le poids est compris entre 0,90 et 1,10 kg ou entre 1,80 et 2,20 kg, de forme rectangulaire aux angles arrondis, appelés localement «filone».

Épaisseur: comprise entre 5 et 12 cm.

Croûte: friable et croquante, de teinte noisette foncé opaque.

Mie: pour le type 0, de couleur blanche, blanc ivoire, caractérisée par des alvéoles irrégulières; pour le type 1 ou 2, de couleur ambrée, uniforme et caractérisée par des alvéoles irrégulières.

Arôme: noisette torréfiée.

Goût: neutre, c'est-à-dire non salé et légèrement acidulé.

Humidité: pas plus de 40 % en poids.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Farine de blé tendre de type 0, contenant le germe de blé et présentant les caractéristiques commerciales et techniques suivantes:

Paramètre	Valeur
W (Chopin)	entre 140 et 230
P/L (rapport)	entre 0,35 et 0,75
Absorption H_2O	supérieure à 54 %
C:D (stabilité mesurée au Brabender)	supérieure à 4'
Falling Number (temps de chute)	supérieur à 260

Farine de blé tendre de type 1 ou de type 2, contenant le germe de blé et présentant les caractéristiques commerciales et techniques suivantes:

Paramètre	Valeur
Protéines (%)	≥10 (11+/-1 %)
Gluten (%)	≥9 (9,5+/-0,5 %)

Les farines ayant une valeur W (Chopin) supérieure à celle indiquée dans le tableau ne peuvent servir qu'à la préparation du levain chef.

Eau.

Levain naturel qui se compose d'une portion de pâte provenant d'une transformation précédente et qui, conservée dans un milieu approprié, fait l'objet d'un processus graduel de fermentation et d'acidification. Cette portion de pâte acide, le «levain chef» ou «chef» dûment rafraîchi, est en mesure, une fois introduite dans une nouvelle pâte, d'en provoquer la fermentation.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture, récolte et stockage du blé; les opérations ultérieures de transformation des caryopses et l'obtention des farines comprenant le germe de blé.

La production du levain naturel ou chef, en l'état ou lyophilisé, et la conservation de la souche nécessaire au renouvellement du levain chef; la préparation de la biga (le levain), la fermentation et enfin la cuisson.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Pane Toscano» AOP est mis à la consommation dans des conditionnements pour denrées alimentaires, sous forme entière ou prétranchée.

Les opérations de tranchage ou de conditionnement du pain entier et du pain prétranché doivent avoir lieu exclusivement sur le lieu de production. Ces opérations doivent être effectuées immédiatement après le refroidissement du pain afin de préserver l'arôme du «Pane Toscano» AOP et d'éviter une variation excessive de l'humidité du produit entier ou de la surface des tranches, ce qui altérerait les caractéristiques organoleptiques. Le produit peut être prétranché et conditionné en recourant éventuellement à des formes de conditionnement en atmosphère modifiée.

Autrement, la vente du produit non conditionné est autorisée pour autant que le produit soit identifiable au moyen de l'apposition, directement sur le pain et avant sa cuisson, d'un marquage dans un matériau à usage alimentaire reprenant le logo de l'appellation et les autres informations obligatoires.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les informations suivantes doivent être fournies:

le logo de l'appellation «Pane Toscano»;

le symbole graphique de l'Union européenne de l'AOP conformément aux dispositions du règlement (CE) nº 1898/2006, qui devra apparaître dans le même champ visuel que l'appellation «Pane Toscano»;

le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du boulanger individuel et/ou associé.

Des qualifications autres que celles prévues par le présent cahier des charges, y compris celles se référant au type, au goût, à l'utilisation ou à la qualité, sont interdites.

Toutefois, il est permis d'utiliser:

des indications faisant référence à des entreprises, noms, raisons sociales, marques privées ou groupements pour autant qu'elles n'aient pas de signification laudative et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

des références au processus de production, telles que: les variétés de froment, «moulu sur pierre», «cuit au feu de bois»;

éventuellement des informations à l'attention du consommateur sur l'utilisation et les propriétés organoleptiques du «Pane Toscano» AOP ainsi que des rappels historiques et culturels.

Ces indications pourront figurer sur l'étiquette à condition que leur hauteur ne dépasse pas celle de l'appellation «Pane Toscano».

Le logo du «Pane Toscano» AOP se compose d'une image représentant le contour de la région Toscane.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire d'obtention du blé, des farines et du levain ainsi que de production et de conditionnement du «Pane Toscano» AOP couvre tout le territoire administratif de la région Toscane.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien avec l'aire géographique repose sur des facteurs naturels, sur les caractéristiques spécifiques du produit ainsi que sur le facteur humain et sur la méthode de production utilisée dans l'aire géographique définie au point 4.

Le territoire de production du «Pane Toscano» AOP présente une dénivellation descendante depuis l'intérieur vers la côte et du nord vers le sud, et est délimité par les reliefs apennins, qui font obstacle aux perturbations provenant de l'est, notamment du nord-est, tandis qu'il est entièrement exposé aux vents et aux précipitations venant de l'ouest. D'un point de vue climatique, l'aire géographique se caractérise par des températures et des précipitations qui la différencient clairement de tous les territoires voisins, pris au niveau régional, durant la période de référence de la culture du blé, c'est-à-dire entre novembre et juillet. L'ensemble des données climatiques (températures minimales, moyennes et maximales, précipitations cumulées et ensoleillement cumulé) portant sur la période 1981-2010 a permis de montrer que les températures minimales constituent, pour les paramètres (W et P/L) des farines utilisées, le facteur le plus caractéristique et que malgré les variations présentes dans la région, la zone se distingue nettement des autres. Sur le territoire, le blé tendre est principalement cultivé dans les grandes plaines (vallées de l'Arno et du Tibre) mais surtout sur les vastes collines ou sur les plateaux des Apennins. Ces milieux ont permis l'apparition d'écotypes locaux de blé, les souches, qui ont donné naissance à nombre des variétés aujourd'hui cultivées spécifiquement pour produire la farine nécessaire à la production du «Pane Toscano» AOP. Les mêmes variétés cultivées dans d'autres zones, pourtant voisines de la Toscane, ne présentent pas les mêmes paramètres commerciaux et techniques requis pour la production du «Pane Toscano» AOP, ce qui confirme la spécificité et l'influence des conditions climatiques, au même titre que le patrimoine génétique. Les propriétés rhéologiques des farines, ainsi définies par les conditions climatiques, se révèlent convenir parfaitement à la fermentation au levain produit et gardé vivant, de panification en panification, grâce au savoir-faire en matière de transformation que se transmettent les opérateurs de la zone géographique, ceux-ci étant capables, lors de la production, de définir le dosage exact et les temps de transformation permettant d'obtenir une production de qualité constante.

Le «Pane Toscano» AOP se caractérise par son aptitude à la conservation, signe d'une bonne fermentation, qui le protège contre la formation de moisissures pendant une période bien supérieure à celle du pain commercialisé de nos jours. Il se distingue par ses qualités organoleptiques, en particulier son arôme de noisettes torréfiées, par la saveur «neutre», c'est-à-dire non salée et légèrement acidulée, de sa mie, par sa croûte croquante et par sa mie aux alvéoles irrégulières de couleur blanche à blanc ivoire, dans le cas de la farine de type 0, et de couleur ambrée, uniforme, pour le type 1 et le type 2. Le «Pane Toscano» AOP se distingue aussi par sa valeur nutritionnelle élevée, qui est due soit à sa grande digestibilité, liée à l'utilisation d'un mélange de farines pauvres en gluten et à l'apport nutritif du germe de blé proprement dit (contrairement à la pratique aujourd'hui généralisée consistant à ajouter le germe de blé durant la transformation), soit à l'absence historique de sel parmi ses ingrédients.

Le lien entre l'aire géographique et la qualité et les caractéristiques du «Pane Toscano» AOP est inhérent au long processus de transformation par lequel le levain chef, en l'absence de sel, parvient à extraire de la farine contenant le germe de blé les composants qui, à la cuisson, confèrent au produit une saveur, un aspect et une aptitude à la conservation bien typiques.

Ces caractéristiques sont dues à la méthode de panification ancestrale et typique en usage sur le territoire toscan, qui exclut l'utilisation du sel comme ingrédient dans la pâte et prévoit, pour la fermentation, l'emploi de levain naturel, l'utilisation de farines de blé tendre de type 0, de type 1 ou de type 2 contenant du germe de blé et obtenues à partir de variétés sélectionnées et cultivées depuis le début du XX^{e} siècle en Toscane.

L'absence de sel dans le «Pane Toscano» AOP remonterait à une querelle historique, typiquement toscane, du XII^{e} siècle entre les cités alors rivales de Florence et de Pise.

Le levain doit notamment interagir avec des farines ayant les propriétés qualitatives des blés mentionnés au point 3.3 et produits dans l'aire géographique définie au point 4, à savoir faible dureté, valeur W basse et valeur P/L moyenne. Ces propriétés, constatées statistiquement pour les variétés cultivées dans l'aire géographique du «Pane Toscano» AOP et non dans les zones limitrophes, sont confirmées par une spécificité climatique importante du milieu qui influence l'expression du génotype grâce aux températures, et en particulier les températures minimales.

Les variétés de blé tendre aujourd'hui cultivées pour cette production proviennent en grande partie des variétés souches sélectionnées dans les plaines du Val di Chiana dès le début du XX^{e} siècle et qui sont donc parfaitement adaptées au milieu géographique du «Pane Toscano» AOP.

Un autre facteur réside dans le fait d'avoir maintenu l'usage consistant à produire de la farine sans ôter le germe de blé, ce qui augmente assurément la valeur nutritionnelle du pain obtenu.

La présence du germe de blé, qui semble aujourd'hui totalement absent des farines utilisées pour les pains ordinaires, a des effets positifs non seulement sur les propriétés nutritionnelles du «Pane Toscano» AOP, mais également sur les processus de fermentation, le germe de blé étant riche en enzymes intervenant dans les processus de dégradation des sucres composés. Un autre facteur qui caractérise cette production réside dans l'utilisation habile qui est faite du levain chef obtenu par les boulangers qui, en mélangeant simplement de l'eau avec la même farine utilisée pour le «Pane Toscano» AOP, créent les conditions nécessaires à la fermentation lactique et, partant, permettent la formation de composants qui, durant la cuisson, confèrent au pain son arôme et sa saveur caractéristiques. Enfin, l'absence de sel, outre son influence sur les processus de fermentation, caractérise nettement la saveur de ce produit typique de l'alimentation toscane.

Dans ce contexte où interagissent divers éléments, l'activité des opérateurs revêt une importance fondamentale car elle permet, grâce à la connaissance approfondie des paramètres qualitatifs vers lesquels chacun doit tendre, depuis la préparation du levain chef jusqu'au suivi minutieux des phases de fermentation et de cuisson, d'obtenir un produit d'une valeur nutritionnelle élevée et d'une grande typicité.

Référence à la publication du cahier des charges

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