C/2025/2768

15.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2768)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Prosciutto Toscano«

EU-nr.: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Prosciutto Toscano«

2. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport

–

5. **Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer**

Redegørelse for, hvorfor ændringen/ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143

Ændringerne af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto Toscano«:

— omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

— risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 1, litra b), for beskyttede oprindelsesbetegnelser, eller den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), for beskyttede geografiske betegnelser, eller

— medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

1. *Ændring af artikel 2*

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at svinene også opskæres i regionerne Lombardiet, Emilia-Romagna, Marche, Umbrien, Lazio og Toscana.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af artikel 2 og 3*

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, og artikel 3, stk. 1, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der et særligt afsnit om »genetiske egenskaber«, der erstatter oplysningerne om racer i artikel 3 i varespecifikationen. Råvarens genetiske oprindelse er blevet præciseret med hensyn til avlsdyrenes genetiske type, både for handyrenes og hundyrenes vedkommende, idet de tilladte genetiske kombinationer er blevet medtaget. Derfor er henvisningen i teksten til bestemmelserne om racer til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« og den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele« blevet erstattet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring af artikel 2*

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der en tabel, som forklarer de genetiske krav til svin med de tilladte og ikke tilladte kombinationer.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Ændring af artikel 2*

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der en henvisning til listen over genetiske typer, der er godkendt af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Ændring af artikel 2*

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen forhindrer, at der anvendes skinker fra orner og søer og fra svin med ugunstige egenskaber (PSS).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Ændring af artikel 2*

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes der et særligt afsnit om »opdræt og fodring«. De traditionelle kronologiske stadier i svineopdrættet er blevet tilføjet: diegivning, fravænning, vækst og slutfedning. Dermed erstattes henvisningen til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di Parma« og den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele«.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

7. *Ændring af artikel 2*

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om pattegrisenes diegivningsstadium, hvis varighed på op til mindst 28 dage er i overensstemmelse med bestemmelserne i kapitel II, afsnit C, i bilag I til direktiv 2008/120/EF. Der er også medtaget henvisninger til pattegrise, der dies af soen eller fodres kunstigt med mælk, administration af tilladte råvarer og anvendelse af mineraler, vitamin- og aminosyretilskud samt tilsætningsstoffer.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Ændring af artikel 2*

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen fastsættes metoderne og tidspunkterne for påføring af tatoveringsmærket for oprindelse på begge ben af hvert svin og de tilhørende tatoveringsmærke- og plademodeller til påføring heraf.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

9. *Ændring af artikel 2*

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages en referencetabel, der viser, hvilket bogstav der skal anvendes til at repræsentere pattegrisens fødselsmåned, og som skal medtages i tatoveringsmærket for oprindelse.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

10. *Ændring af artikel 2*

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes muligheden for at anvende identifikationsenheder i stedet for eller i kombination med det tatoveringsmærke for oprindelse, som landbrugeren har påført.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

11. *Ændring af artikel 2*

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages en regel om bestemmelse af svinenes alder i måneder.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

12. *Ændring af artikel 2*

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om svinenes fravænningsstadium. Der er indført regler om dette stadiums varighed, smågrisenes maksimale vægt og fodring. Der er medtaget en henvisning til administration af tørfoder, anvendelse af vitamin-, mineral- og aminosyretilskud og anvendelse af tilsætningsstoffer. Fravænningsperioden er blevet sat op fra 80 dage til 3 måneder, og den maksimale vægtgrænse for smågrisene er blevet fastsat til 40 kg.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

13. *Ændring af artikel 2*

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der bestemmelser om vækststadiet, idet der fastsættes en maksimal varighed på fem måneder, og den vægt, der kan opnås, sættes op fra 80 kg til 85 kg ved stadiets afslutning.

Henvisningen til tolerancer for enkelte råvarer i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009 er blevet præciseret, idet henvisningen til procentsatsen på 10 % udgår. Landbrugerens mulighed for også at give foderet i tør form er udtrykkeligt blevet tilføjet.

Der er medtaget en »tabel over tilladte råvarer«, som også skal anvendes i den efterfølgende fase, dvs. slutfedning, som der er medtaget specifikke regler for. Navnene på følgende råvarer er blevet ændret under hensyntagen til den nomenklatur, der er fastsat i EU-reglerne i forordning (EU) nr. 68/2013 som ajourført ved forordning (EU) 2017/1017:

— »majs« betegnes på italiensk ikke længere som »*mais*«, men i stedet som »*granturco*«

— »semulje« betegnes nu som »skrå«

— »dehydreret lucernegrønmel« betegnes nu som »lucerne, tørret ved høj temperatur«

— »hørfrøkage« betegnes på italiensk ikke længere som »*expeller di lino*«, men i stedet som »*panello di lino*«, og følgende er blevet tilføjet: »hørfrøkagefoder«, »hørfrøskrå« og »hørfrøskråfoder«

— »æble- og pærepulp, drue- og tomatskind som bærere af kosttilskud« betegnes nu som »frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere«

— »ølgær og/eller torulagær« betegnes nu som »gær«

— »majskimekstraktionsskrå« (hvor ordet »*mais*« bruges på italiensk) betegnes nu som »majskimskrå« (hvor ordet »*granturco*« bruges på italiensk)

— »kornbærme« betegnes nu som »kornbærme, tørret«.

Følgende råvarer udgår:

— »frøfrit johannesbrød«

— »proteinhydrolysater«

— »kunsttørret kartoffel«

— »cassava«

— »pressede og ensilerede roesnitter«

— »sesamskrå«

— »kokosekstraktionsskrå«

— »kødmel kun, hvis det er af god kvalitet og tilladt i henhold til EU-lovgivningen«.

Ordet »havre« udgår fra kategorien »mindre udbredte kornsorter«.

Mængden af følgende råvarer er blevet ændret:

— »kærnemælk« udelukkende til vækststadiet (som ændres til højst 250 g pr. dyr pr. dag i tørstof), med forbehold af, at »valle« og »kærnemælk« tilsammen ikke må overstige 15 liter pr. dyr pr. dag

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder« (fra op til 5 % til op til 10 %)

— »majs« (fra op til 55 % til op til 65 %)

— »sorghum« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »byg« (fra op til 40 % til op til 55 %)

— »hvede« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »triticale« (fra op til 25 % til op til 55 %)

— »kunsttørrede roesnitter« (fra op til 4 % til op til 10 %)

— »lucerne, tørret ved høj temperatur« (fra op til 2 % til op til 4 %).

Følgende råvarer er blevet tilføjet:

— »majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder«, også i slutfedningsstadiet

— »majsensilage«, også i slutfedningsstadiet

— »grove majsskrå«

— »kornbærme, tørret«, også i slutfedningsstadiet

— »hørfrøkagefoder, hørfrøskrå og hørfrøskråfoder«

— »lipider med smeltepunkt over 36 °C«, også i slutfedningsstadiet”

— »produkter fremstillet ved ekstraktion af raps«

— »ristede hele sojabønner og/eller sojakager«, kun til vækststadiet.

Råvaren »ærter og/eller andre bælgplantefrø« er blevet opdelt i to: »ærter« og »andre bælgplantefrø«, og mængderne er sat op (»ærter« op til 25 % og »andre bælgplantefrø« op til 10 %).

Med hensyn til »korn- og/eller kolbeskrå« er det blevet præciseret, at dette vedrører »majskorn og/eller majskolber«.

»Sojaekstraktionsskrå« er blevet til »produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner«, og anvendelsesprocenten i både vækst- og slutfedningsstadiet er blevet standardiseret til op til 20 %.

»Solsikkeskrå« er blevet ændret til »produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø«, og deres anvendelse er blevet fastsat til op til 10 %.

I note 4 til tabellen fastsættes et maksimalt råfedtindhold på 2,5 % af tørstoffet for produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og raps.

Muligheden for at anvende mineraler, vitaminer og tilsætningsstoffer er blevet tilføjet.

I note 2 er definitionen af »kornbærme, tørret« blevet præciseret.

Ud over maksimumsgrænsen på 2 % for linolsyre indføres der med ændringen en maksimumsgrænse for fedt på 5 % af foderets tørstof.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

14. *Ændring af artikel 2*

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages der et krav om, at mindst 50 % af svinefoderets tørstof på årsbasis skal stamme fra det geografiske område, hvor svinene opdrættes.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

15. *Ændring af artikel 2*

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2 og 3, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen i reglerne om fodring af svin i slutfedningsstadiet drejer sig om »tabellen over tilladte råvarer«, der indgår i vækststadiet, med visse specifikationer, der er nødvendige for slutfedningsstadiet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

16. *Ændring af artikel 2*

Ændring 16

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages afsnittet »Slagtning og opskæring«, og bestemmelsen om svinets minimumsalder ved slagtning ændres ikke, men omformuleres, idet den knyttes til kontrollen ved hjælp af tatoveringsmærket for oprindelse og/eller den identifikationsenhed, der erstatter tatoveringsmærket eller kombineres med det, og som er beskrevet i afsnittet om fodring og opdræt af svinene.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

17. *Ændring af artikel 2*

Ændring 17

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages kriteriet for beregning af svinenes alder med henblik på slagtning.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

18. *Ændring af artikel 2*

Ændring 18

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omformuleres henvisningen til anvendelsen af »H Heavy«-slagtekroppe til fremstilling af »Prosciutto Toscano«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

19. *Ændring af artikel 2*

Ændring 19

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen erstattes parameteren for svinets levende vægt på 160 kg +/- 10 % med en individuel slagtet vægt på mellem 110,1 kg og 168,0 kg.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

20. *Ændring af artikel 2*

Ændring 20

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at oplysninger om vægt og klassificering skal kontrolleres på slagtetidspunktet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

21. *Ændring af artikel 2*

Ændring 21

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres det, at opskæring også kan finde sted på andre opskæringsvirksomheder end det slagteri, der slagtede dyrene.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

22. *Ændring af artikel 2*

Ændring 22

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres der særlige bestemmelser om identifikationsstemplets grafiske gengivelse og dimensioner samt om, hvordan slagteriet skal påføre det på egnede skinker.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

23. *Ændring af artikel 2*

Ændring 23

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 4, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen tilføjes muligheden for at anvende identifikationsenheder i stedet for eller i kombination med slagteriets identifikationsstempel.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

24. *Ændring af artikel 2*

Ændring 24

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 5, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår artikel 2, stk. 5.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

25. *Ændring af artikel 3*

Ændring 25

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 1, i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen flyttes bestemmelsen »Svinene skal være racerene og af de traditionelle basisracer, Large White og Landrace, eller tilhøre racer, der stammer fra disse racer. Andre racer, der ikke er uforenelige med stambogens formål, er tilladt« til artikel 2 i varespecifikationen, hvor afsnittet »Genetiske egenskaber« fastsætter de genetiske krav til svin.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

26. *Ændring af artikel 3*

Ændring 26

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 2, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen medtages de enkelte naturlige plantearomaer, som producenterne traditionelt anvender i saltningsblandingen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

27. *Ændring af artikel 5*

Ændring 27

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ordene »omhandlet i artikel 7 nedenfor« udgår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

28. *Ændring af artikel 5*

Ændring 28

Ændringen vedrører artikel 5.1, stk. 3, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ordene »omhandlet i artikel 7« udgår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

29. *Ændring af artikel 7*

Ændring 29

Ændringen vedrører artikel 7 i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen udgår bestemmelsen om kontrolorganet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

30. *Ændring af artikel 8*

Ændring 30

Ændringen vedrører overskriften i artikel 8 i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omnummereres artikel 8 som artikel 7.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

31. *Ændring af artikel 8*

Ændring 31

Ændringen vedrører artikel 8, sidste stykke, i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ordene »omhandlet i artikel 7« udgår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

32. *Medtagelse af en ny artikel 8*

Ændring 32

Med ændringen medtages en ny artikel 8 i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 8, »Bevis for oprindelse«, er blevet medtaget i varespecifikationen og fastslår, at det er nødvendigt at overvåge og placere alle parter i produktionskæden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse under kontrolorganets kontrol.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

33. *Medtagelse af en ny artikel 9*

Ændring 33

Med ændringen medtages en ny artikel 9 i varespecifikationen. Den medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Artikel 9, »Tilknytning til miljøet«, er blevet medtaget i varespecifikationen og afspejler de oplysninger, der allerede er anført i enhedsdokumentet i Kommissionens forordning (EU) nr. 1135/2013 af 3. november 2013, som blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* L 302 af 13.11.2013.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Prosciutto Toscano«

EU-nr.: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse (på BOB eller BGB)**

»Prosciutto Toscano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ved markedsføringen skal »Prosciutto Toscano« have følgende fysiske, organoleptiske, kemiske og fysisk-kemiske egenskaber: en afrundet form i den tykke ende, hvor den kødfulde klump ikke rager mere end 8 cm ud fra lårbenets hoved; vægten skal være på 8-9 kg og aldrig under 7,5 kg; ved skæring skal kødets farve ligge mellem kraftig rød og lyserød med meget lidt fedt mellem musklerne; fedtlaget under huden er hvidt med let rosafarvede striber, kompakt og uden linjer mellem lagene, og det skal sidde godt fast på den underliggende muskeloverflade. »Prosciutto Toscano« kan markedsføres inden for en periode på højst 30 måneder fra starten på forarbejdningen af de ferske skinker. »Prosciutto Toscano« kan også markedsføres udbenet, i portioner, dvs. udskåret i stykker af forskellig form og vægt, eller i skiver.

Smagen er fin og tilpas intens, og dens karakteristiske aroma skyldes de traditionelle forarbejdnings- og lagringsmetoder.

Skinken har følgende kemiske og fysisk-kemiske egenskaber:

Salt (udtrykt i NaCl) % maks. 8,3

Muskelfugtighed % maks. 61,0

Proteolyseindeks % maks. 30,0

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foderet stammer hovedsagelig fra det samme afgrænsede område som angivet for svineavl i punkt 4 i nærværende enhedsdokument, da forvaltningen er baseret på et særligt integreret produktionssystem. I nogle år er det af klimarelaterede og kommercielle årsager måske ikke teknisk muligt at skaffe 100 % af råvarerne til svinene lokalt. I så fald sørges der altid for, med henblik på at sikre tilknytningen til området og kvaliteten af »Prosciutto Toscano«, at mindst 50 % af tørstoffet i råvarerne til svinene på årsbasis kommer fra det geografiske opdrætsområde.

I fravænningsstadiet består foderet af de råvarer, der er tilladt i henhold til den gældende EU-lovgivning om fodring af husdyr. Svinenes foder kan suppleres med vitaminer, mineraler og aminosyrer, og der kan anvendes tilsætningsstoffer i overensstemmelse med gældende lovgivning.

I vækststadiet skal tørstoffet fra korn udgøre mindst 45 % af den samlede vægt. Følgende råvarer er tilladt i dette stadie: majsglutenskrå og/eller majsglutenfoder, majs, sorghum, byg, hvede, triticale, majsensilage, grove majsskrå, majskerneskrå og/eller majskolbeskrå, mindre udbredte kornsorter, hvedeklid og andre biprodukter fra forarbejdning af hvede, hørfrøkage, hørfrøkagefoder, hørfrøskrå, hørfrøskråfoder, kunsttørrede roesnitter, frugtkvas og tomatkvas (tomatpresserester) som premix-bærere, valle, kærnemælk, kornbærme, tørret, lucerne (tørret ved høj temperatur), melasse, produkter fremstillet ved ekstraktion af sojabønner, produkter fremstillet ved ekstraktion af solsikkefrø, produkter fremstillet ved ekstraktion af raps, majskimskrå, ærter, andre bælgplantefrø, gær, lipider med smeltepunkt over 36 °C, fiskemel og ristede hele sojabønner og/eller sojakage.

I slutfedningsstadiet skal alle de bestemmelser, der er fastsat for vækststadiet, overholdes med følgende undtagelser: Tørstoffet fra korn skal udgøre mindst 55 % af den samlede vægt, og »ristede hele sojabønner og/eller sojakager« samt »fiskemel« må ikke anvendes.

Ferske skinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto Toscano«, kommer fra svin, som er født, opdrættet, slagtet og opskåret i det område, der er afgrænset i punkt 4 i nærværende enhedsdokument. Det ferske svinekød, der anvendes, må kun komme fra slagtekroppe, som vejer mellem 110,1 kg og 168,0 kg og er klassificeret som »H Heavy« i henhold til gældende EU-lovgivning om handelsklassificering af svinekroppe.

»Prosciutto Toscano« fremstilles af ferske skinker fra tunge svin, som er afkom af:

a) orner af de traditionelle racer Italian Large White, Italian Landrace og Italian Duroc, som forædlet i henhold til den italienske stambog, enten racerene eller krydsavlede, og søer af de traditionelle racer Italian Large White og Italian Landrace, enten racerene eller krydsavlede

b) orner af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a), og krydsavlede søer eller søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog

c) orner og søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog

d) orner af de andre genetiske typer, der er nævnt i litra c), og søer af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a).

De ferske svineskinker, der anvendes til fremstilling af produktet, må ikke stamme fra:

— orner og søer

— svin med ugunstige egenskaber, navnlig modtagelighed over for stress (porcint stresssyndrom eller PSS).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De specifikke etaper af produktionen af »Prosciutto Toscano« – saltning, tørring, fedtindsmøring og modning – skal finde sted i det traditionelle produktionsområde, der omfatter hele regionen Toscanas område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Alle typer af produktet, udbenet, udskåret i stykker eller i skiver, og mærket skal markedsføres emballeret i passende beholdere eller materialer bestemt til fødevarer og hensigtsmæssigt forseglet. Udskæringen af »Prosciutto Toscano« og emballeringen af skiverne skal foregå lige efter lagringen i produktionsområdet som anført i punkt 4 for at garantere, at de forskellige fastsatte lagringsperioder overholdes for udskæringsprodukter, og at egenskaberne vedrørende fugtighed og aspekterne omkring skivernes muskel- og fedtmængde er i overensstemmelse med det under 3.2. anførte. Muligheden for at opbevare skinker til udskæring i skiver eller udbenede stykker i perioder af ukendt varighed under forhold, der er anderledes end de fastsatte, ville kunne føre til en forankring af egenskaber, der ikke svarer til dem, som »Prosciutto Toscano« er kendt for, såsom unormal mugdannelse, en unormal forringelse af proteinerne og et heraf følgende anderledes proteolyseindeks eller harskning af fedtindholdet, der kunne medføre andre lugte og en anderledes smag end dem, forbrugeren altid har værdsat. Kødstykkernes eller skivernes udsættelse for luften inden emballering kan desuden forårsage en kraftig iltning af overfladen med en heraf følgende brunfarvning af den udsatte muskelmasse eller en blødgøring af kødet, hvis luften omkring er for fugtig.

Udskæringen af »Prosciutto Toscano« og emballeringen af skiverne skal foregå lige efter lagringen i produktionsområdet som anført i punkt 4 for at garantere, at de forskellige fastsatte lagringsperioder overholdes for udskæringsprodukter, og at egenskaberne vedrørende fugtighed og aspekterne omkring skivernes muskel- og fedtmængde er i overensstemmelse med det under 3.2. anførte.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto Toscano« skal anføres på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes og nemt kan skelnes fra enhver anden tekst. Den skal være direkte efterfulgt af ordene »Denominazione di Origine Protetta« [beskyttet oprindelsesbetegnelse] eller forkortelsen »DOP«. Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte. Det er dog tilladt at tilføje oplysninger om navne, firmanavne eller brands, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen. På samme måde kan navnet på den bedrift, hvor de svin, der er anvendt til produkterne, er opdrættet, anføres, forudsat at råvaren udelukkende stammer fra de pågældende dyr.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Bedrifter, der opdrætter svin til fremstilling af »Prosciutto Toscano«, skal være beliggende i følgende regioner: Lombardiet, Emilia-Romagna, Marche, Umbrien, Lazio og Toscana. »Prosciutto Toscano« forarbejdes, skæres i skiver og emballeres i det traditionelle produktionsområde, som omfatter hele regionen Toscana.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

De landskabelige faktorer er nært tilknyttet produktionsområdet. De består af kølige små dale med rigelig vandforsyning og bakkede områder med skove, der har en afgørende indvirkning på klimaet og slutproduktets egenskaber. Den lokale produktion af »Prosciutto Toscano« er begrundet i betingelserne for det afgrænsede mikroområde: Regionen Toscana afspejler med sin form og geografiske kendetegn selve fremstillingen af kvalitetsskinker. Også klimaet, der adskiller sig meget fra de omkringliggende regioner, er særlig velegnet til en

optimal lagring af produktet. Klimaet er ideelt for et indbringende forhold mellem regionens miljø og traditionelle produkter, fordi det muliggør en langsom og sund modning af produkter såsom vin, olie, ost og ikke mindst skinke. Det er i dette miljø, at menneskelige aktiviteter har gjort det muligt at udvikle særlige forarbejdningsteknikker for renskæring og saltning, der er bedre tilpasset de særlige miljøforhold, som er blevet bevaret indtil i dag, og som er afgørende for egenskaberne ved »Prosciutto Toscano« som beskrevet i punkt 3.2.

5.2. *Produktets egenart*

»Prosciutto Toscano« har en karakteristisk behagelig aroma og en fin og tilpas intens smag.

»Prosciutto Toscano« er en fersk skinke, hvis lagringsperiode fra saltningen til markedsføringen ikke må være kortere end 10 måneder for skinker med en slutvægt på mellem 7,5 og 8,5 kg og 12 måneder for skinker med en vægt på over 8,5 kg. »Prosciutto Toscano« bestemt til udskæring skal i forhold til ovenstående perioder lagres yderligere i to måneder, dvs. i mindst 12 måneder, hvis vægten er mellem 7,5 og 8,5 kg, og i mindst 14 måneder, hvis vægten er over 8,5 kg.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber*

Klimaet i produktionsområdet gør det muligt at fremstille landbrugsprodukter af meget høj kvalitet og samtidig fremme og karakterisere modnings- og lagringsprocessen for »Prosciutto Toscano«. Historien har vist, at der er et dybt og tæt tilknytningsforhold mellem landbrugsproduktionen og forarbejdningen af produktet og de pågældende områder, et tilknytningsforhold, som er blevet befæstet og bekræftet af udviklingen af sociale, økonomiske og produktionsmæssige faktorer og menneskelige erfaringer, der er blevet styrket gennem flere århundreder. For så vidt angår det afgrænsede produktionsområde for råvaren, er de geografiske og miljømæssige faktorer og produktionserfaringerne i avlssektoren meget konstante og karakteristiske. Med hensyn til råvareforsyningen er dyreavlens udvikling knyttet til den omfattende korndyrkning i området og forarbejdningssystemerne, der har været afgørende for svineavlens udvikling.

Med hensyn til det mere begrænsede produktionsområde danner kombinationen af miljømæssige, klimamæssige, naturlige og menneskelige faktorer en unik helhed, der har gjort det muligt at kodificere den traditionelle forarbejdningsmetode ved at fastlægge de særlige teknikker til at opnå de særlige egenskaber for skinken med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto Toscano«. Den karakteristiske aroma og smag skyldes særlige forarbejdningsteknikker, som er blevet reguleret siden det 15. århundrede, og som navnlig omfatter en særlig renskæring i afrundet form, som kendes på et V-formet snit fra tåspidsen, der muliggør en mere effektiv og omfattende tørring af kødet under saltningen, en tørsaltningsmetode med tilsætning af salt, peber og naturlige plantearomaer, indsmøring i fedt med peber og naturlige plantearomaer og endelig modning under gunstige miljøforhold i produktionsområdet. Modningen over en længere periode, som udsætter skinkerne for naturlig fugtighed, kombineret med tilsætning i henhold til lokale skikke af peber og aromaer under saltningen og fedtindsmøringen er bestemmende for den behagelige aroma og den fine og tilpas intense smag, der kendetegner »Prosciutto Toscano«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.535f332474cdb16e0869/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download