C/2025/2768

15.5.2025

**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/2025/2768)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

**„Prosciutto Toscano“**

**EU-Nr.: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025**

**g.U. (X) g.g.A. ( )**

1. **Name des Erzeugnisses**

„Prosciutto Toscano“

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

Italien

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Weine

☐ Spirituosen

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

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

—

5. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

*Erläuterung, warum die Änderungen unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fallen:*

Die Änderungen der Produktspezifikation für die g.U. „Prosciutto Toscano“

— enthalten keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieser Bezeichnung;

— sie tragen kein Risiko in sich, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen oder der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b für geschützte geografische Angaben verloren geht; oder

— sie haben keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

1. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 1

Diese Änderung betrifft Nummer 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

([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).

Beschreibung: die Änderung sieht vor, dass auch die Zerlegung der Schweine in den Regionen Lombardei, Emilia-Romagna, Marken, Umbrien, Latium und Toskana stattfinden muss.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Änderung von Nummer 2 und Nummer 3*

Änderung Nr. 2

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.2, 2.3 und 3.1 der Produktspezifikation sowie Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird ein spezifischer Absatz über „Genetische Merkmale“ eingefügt, der die Liste der Rassen gemäß Nummer 3 der Produktspezifikation ersetzt. Die genetische Herkunft des Rohstoffs wird in Bezug auf die genetischen Typen der männlichen und weiblichen Zuchttiere durch Aufnahme der zulässigen genetischen Kombinationen verdeutlicht. Der Verweis auf die Rassenregelung für die g.U. „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ wird daher ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 3

Die Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Tabelle eingefügt, in der die genetischen Anforderungen an Schweine mit den zulässigen und nicht zulässigen Kombinationen erläutert werden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 4

Die Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Verweis auf die Liste der vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft genehmigten genetischen Typen eingefügt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 5

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung macht es unmöglich, Schweinekeulen von Ebern, Sauen und Schweinen zu verwenden, die Träger antithetischer Merkmale sind.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 6

Die Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dem Änderungsantrag wird ein eigener Absatz über „Aufzucht und Fütterung“ eingefügt. Folgende traditionelle chronologische Stadien der Schweinehaltung werden hinzugefügt: Säugen, Absetzen, Vormast und Endmast, wodurch der Verweis auf die g.U. „Prosciutto di Parma“ und „Prosciutto di San Daniele“ ersetzt wird.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

7. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 7

Die Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Bestimmungen über das Stillen von Ferkeln eingefügt, dessen Dauer bis zu mindestens 28 Tagen mit den Bestimmungen von Anhang I Kapitel II Abschnitt C der Richtlinie 2008/120/EG im Einklang steht. Verweise auf das natürliche Säugen unter Sauen oder Kunstsauen, die Verabreichung zulässiger Rohstoffe und die Verwendung von Mineralstoffen, Vitamin- und Aminosäurezusatz sowie die Verwendung von Zusatzstoffen wurden hinzugefügt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

8. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 8

Die Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Verfahren und der Zeitpunkt für das Anbringen der Schlagstempel-Kennzeichnung mit Ursprungsangabe auf beiden Hinterbeinen der Ferkel sowie die entsprechenden Schlagstempel- und Plattenmodelle für ihre Anbringung festgelegt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

9. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 9

Die Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird eine Referenztabelle hinzugefügt, aus der hervorgeht, welcher Kennbuchstabe für den Monat des Abferkelns auf dem Schlagstempel zu verwenden ist.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

10. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 10

Die Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die mögliche Verwendung von Nämlichkeitsmittels anstelle oder in Kombination mit der Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs mit Tinte eingeführt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

11. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 11

Die Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung des Alters von Schweinen in Monaten eingeführt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

12. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 12

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Bestimmungen über die Entwöhnungsphase von Ferkeln eingefügt. Die Dauer der Phase, das Höchstgewicht der Ferkel und die Fütterungsanforderungen werden geregelt. Es werden Verweise auf die „trockene Form" der Futterverabreichung, Vitamin-, Mineralstoff- und Aminosäurezusatz sowie die Verwendung von Zusatzstoffen hinzugefügt. Die Dauer der Entwöhnungsphase wurde von 80 Tagen auf 3 Monate verlängert, und das Höchstgewicht für Ferkel wird auf 40 kg festgesetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

13. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 13

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die Bestimmungen über die Vormastphase eingefügt, wobei eine Höchstdauer von fünf Monaten festgelegt und die am Ende der Phase erreichbare Gewichtsgrenze von 80 kg auf 85 kg angehoben wird.

Die Bezugnahme auf Toleranzen für einzelne Rohstoffe gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 wurde präzisiert, indem der Verweis auf den Prozentsatz von 10 % gestrichen wurde. Die Möglichkeit für den Landwirt, Futtermittel auch in trockener Form zu geben, wurde ausdrücklich hinzugefügt.

Die Tabelle der zulässigen Rohstoffe, die auch für die anschließende Endmastphase verwendet wird, sowie die Spezifikationen für diese Phase wurden hinzugefügt. Die Bezeichnung der folgenden Rohstoffe wurde unter Berücksichtigung der Nomenklatur der Rechtsvorschriften der Europäischen Union gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1017 aktualisierten Fassung geändert:

— Der italienische Begriff für „Mais" wurde von „mais" in „granturco" geändert.

— „Grieß" (semola) wird als „Mehl" (farina) bezeichnet.

— „Getrocknete Luzerne" wurde in „hochtemperaturgetrocknete Luzerne" geändert.

— „Leinkuchen" (expeller di lino) wird als „Leinkuchen" (panello di lino) bezeichnet, dem „Leinkuchenfutter" (mangimi di panello di semi di lino), „Lein-Extraktionsschrot" (farina di semi di lino), „Lein-Extraktionsschrotfutter" (mangimi di farina di semi di lino) hinzugefügt wird.

— „Apfel- und Birnenmark, Trauben- oder Tomatenschalen als Trägerzusätze" wurden in „Obst- und Tomatentrester als Vormischungsträger" geändert.

— „Bier- und/oder Torula-Hefe" wurde in „Hefen" geändert.

— „Maiskeimextraktionsschrot" (farina di estrazione di germe di mais) wird als „Maiskeimextraktionsschrot" (farina di germe di granturco) bezeichnet.

— „Brennereiabfallprodukte" (distillers) werden in „Schlempe, getrocknet" (trebbie e solubili di distilleria essiccati) geändert.

Folgende Rohstoffe werden entfernt:

— „Entkernte Johannisbrotschoten"

— „Eiweißlysate"

— „Getrocknete Kartoffeln"

— „Maniok"

— „Einsilierte Rübenpressschnitzel"

— „Sesammehl"

— „Kokos-Extraktionsschrot"

— „Tiermehl nur dann, wenn es von guter Qualität ist und wenn dies nach den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften zulässig ist".

In der Kategorie „geringfügiges Getreide“ wird das Wort „Hafer“ gestrichen.

Die Menge der folgenden Rohstoffe wurde geändert:

— „Buttermilch“ nur für die Vormastphase (ihre Menge wird auf höchstens 250 g pro Kopf und Tag der Trockenmasse erhöht), wobei wie bisher „Molke“ und „Buttermilch“ zusammengenommen 15 Liter pro Kopf und Tag nicht überschreiten dürfen

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“ (von bis zu 5 % auf bis zu 10 %)

— „Mais“ (von bis zu 55 % auf bis zu 65 %)

— „Hirsegras“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %)

— „Gerste“ (von bis zu 40 % auf bis zu 55 %)

— „Weizen“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %)

— „Triticale“ (von bis zu 25 % auf bis zu 55 %)

— „Getrocknete Zuckerrübenschnitzel“ (von bis zu 4 % auf bis zu 10 %)

— „Hochtemperaturgetrocknete Luzerne“ (von bis zu 2 % auf bis 4 %)

Folgende Rohstoffe werden hinzugefügt:

— „Maisklebermehl und/oder Maiskleberfutter“, das auch in der Endmastphase verfüttert werden darf

— „Silomais“, auch in der Endmastphase

— „Vollkolben-Maismehl“

— „Getrocknete Schlempe“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden darf

— „Leinkuchenfutter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter“

— „Fette mit einem Schmelzpunkt von über 36 °C“, die auch in der Endmastphase verfüttert werden dürfen

— „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Rapssamen anfallen“

— „geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen“, die nur in der Vormastphase verfüttert werden dürfen.

Der Rohstoff „Erbsen und/oder andere Hülsenfrüchte“ wird in zwei Positionen unterteilt: „Erbsen“ und „andere Hülsenfrüchte“ mit einer Erhöhung der Mengen („Erbsen“ auf bis zu 25 % und „andere Hülsenfrüchte“ auf bis zu 10 %).

Für „Brei aus Maiskörnern und/oder -kolben“ wurde bei der italienischen Bezeichnung „granella e/o pannocchia“ genauer angegeben, dass sie vom „granturco“ stammen.

„Soja-Extraktionsschrot“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen“ geändert, die zu einem Anteil von bis zu 20 % sowohl in der Vormast- als auch in der Endmastphase verwendet werden dürfen.

„Sonnenblumenmehl“ wird in „Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen“ geändert, wobei der zulässige Anteil auf bis zu 10 % erhöht wird.

In Anmerkung 4 der Tabelle wird für Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen, Sonnenblumenkernen und Rapssamen anfallen, ein Rohfettanteil von höchstens 2,5 % der Trockenmasse festgelegt.

Die Möglichkeit der Verwendung von Mineralien, Vitaminen und Zusätzen wird hinzugefügt.

In der Anmerkung 2 wird die Definition von „getrockneter Schlempe“ genauer ausgeführt.

Zusätzlich zu dem Höchstwert von 2 % Linolsäure wird mit dem Änderungsantrag ein Fetthöchstgehalt von 5 % der Trockenmasse des Futters eingeführt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

14. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 14

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Es wurde eine Bestimmung hinzugefügt, wonach mindestens 50 % der Trockenmasse des Schweinefutters jährlich aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem die Schweine gehalten werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

15. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 15

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 2.3 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Die Änderung in den Vorschriften über die Fütterung von Schweinen in Bezug auf die Endmastphase sieht einen Verweis auf die „Tabelle der zulässigen Futtermittel“ vor, der in der Vormastphase enthalten ist, wobei bestimmte für die Endmastphase erforderliche Spezifikationen vorgesehen sind.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

16. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 16

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Absatz „Schlachten und Zerlegen“ eingeführt und die Bestimmung über das Mindestalter von Schlachtschweinen umformuliert, ohne sie zu ändern, indem sie mit der Kontrolle durch die Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs und/oder das Nämlichkeitsmittel, die die Schlagstempel-Kennzeichnung des Ursprungs ersetzt oder in Kombination mit ihr verwendet wird, verknüpft wird, wie es im Abschnitt über die Fütterung und Aufzucht von Schweinen beschrieben ist.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

17. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 17

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird das Kriterium für die Berechnung des Alters von Schweinen für die Schlachtung eingefügt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

18. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 18

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: In dem Änderungsantrag wird der Verweis auf die Verwendung von Schlachtkörpern der Klasse H – Schwer für die Herstellung von „Prosciutto Toscano“ übernommen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

19. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 19

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Kriterium des Lebendgewichts des Schweines von 160 kg zuzüglich oder minus 10 % durch das Gewicht des Schlachtkörpers zwischen 110,1 und 168,0 kg ersetzt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

20. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 20

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass die Daten über Gewicht und Klassifizierung zum Zeitpunkt der Schlachtung überprüft werden müssen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

21. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 21

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Änderung sieht vor, dass Zerlegungen auch in einem anderen Zerlegungsbetrieb als dem Schlachthof, in dem die Tiere getötet wurden, durchgeführt werden können.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

22. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 22

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Änderung enthält spezifische Bestimmungen darüber, wie der Schlachthof den Stempel an den entsprechenden Schweinekeulen anbringt, die grafische Darstellung des Stempels und seine Maße.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

23. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 23

Die Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die mögliche Verwendung von Nämlichkeitsmitteln anstelle oder in Kombination mit dem Stempel des Schlachthofs eingeführt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

24. *Änderung von Nummer 2*

Änderung Nr. 24

Die Änderung betrifft Nummer 2.5 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dem Änderungsantrag wird Nummer 2.5 gestrichen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

25. *Änderung von Nummer 3*

Änderung Nr. 25

Diese Änderung betrifft Nummer 3.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird die Bestimmung, dass Schweine „reinen Rassen oder von den traditionellen Grundrassen Large White und Landrace abgeleiteten Rassen angehören müssen. Andere Rassen sind zulässig, sofern sie keine mit den Zielen des Zuchtbuchs unvereinbare Merkmale haben." in Nummer 2 der Produktspezifikation verschoben, in dem die genetischen Anforderungen an Schweine im Abschnitt „Erbeigenschaften" festgelegt sind.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

26. *Änderung von Nummer 3*

Änderung Nr. 26

Die Änderung betrifft Nummer 3.2 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die einzelnen natürlichen Aromen pflanzlichen Ursprungs eingefügt, die traditionell von den Erzeugern für die Salzmischung verwendet werden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

27. *Änderung von Nummer 5*

Änderung Nr. 27

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Worte „gemäß Nummer 7" werden gestrichen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

28. *Änderung von Nummer 5*

Änderung Nr. 28

Die Änderung betrifft Nummer 5.1 Absatz 3 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Worte „in Nummer 7" werden gestrichen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

29. *Änderung von Nummer 7*

Änderung Nr. 29

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit dem Änderungsantrag wird die Bestimmung über die Kontrollstelle gestrichen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

30. *Änderung von Nummer 8*

Änderung Nr. 30

Die Änderung betrifft den Titel von Nummer 8 der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Durch die Änderung wird Nummer 8 als Nummer 7 neu nummeriert.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

31. *Änderung von Nummer 8*

Änderung Nr. 31

Die Änderung betrifft Nummer 8, letzter Absatz der Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Worte „in Nummer 7" werden gestrichen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

32. *Einfügung der neuen Nummer 8*

Änderung Nr. 32

Die Änderung betrifft die Einfügung der neuen Nummer 8 in die Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: In die Produktspezifikation wird die Nummer 8 „Ursprungsnachweis“ aufgenommen, in dem festgelegt wird, dass alle an der Produktionskette der g.U. beteiligten Parteien überwacht und der Kontrolle der Kontrollstelle unterstellt werden müssen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

33. *Einfügung der neuen Nummer 9*

Änderung Nr. 33

Die Änderung betrifft die Einfügung der neuen Nummer 9 in die Produktspezifikation; sie hat keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: In die Produktspezifikation wird Nummer 9 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ aufgenommen, wie bereits im Einzigen Dokument gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1135/2013 der Kommission vom 3. November 2013, veröffentlicht im *Amtsblatt der Europäischen Union* L 302 vom 13.11.2013, enthalten.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

**„Prosciutto Toscano“**

**EU-Nr.: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025**

**g.U. (X) g.g.A. ( )**

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

„Prosciutto Toscano“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

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

„Prosciutto Toscano“ muss bei der Vermarktung die folgenden physischen, organoleptischen, chemischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften aufweisen: Die Form muss rundlich mit einem Bogen am oberen Ende sein, und der Fleischrand darf nicht weiter als 8 cm über das obere Ende der Keule hervorstehen; das Gewicht muss 8-9 kg, jedoch nicht weniger als 7,5 kg betragen; die Farbe des Fleisches beim Schneiden muss leuchtend rot bis hellrot sein und das Fleisch darf nur wenig Fett in den Muskeln aufweisen; das Fett unter der Haut muss rein weiß mit einer leicht rosafarbenen Maserung sein, kompakt, ohne Trennungslinien zwischen den Schichten und es muss gut an der unteren Muskeloberfläche haften. „Prosciutto Toscano“ kann innerhalb eines maximalen Zeitraums von 30 Monaten ab dem Beginn der Verarbeitung der frischen Keulen in den Verkehr gebracht werden. Er kann auch entbeint in den Verkehr gebracht werden, portioniert, d. h. in Stücke unterschiedlicher Form und unterschiedlichen Gewichts unterteilt, oder in Scheiben geschnitten.

Der Geschmack muss zart mit dem richtigen Maß an dem duftenden und typischen Aroma sein, das durch die traditionellen Verarbeitungs- und Reifungstechniken bedingt ist.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Salz (ausgedrückt in NaCl) % max. 8,3

Feuchtigkeitsgehalt des Muskels % max. 61,0

Proteolyse-Index % max. 30,0

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

Die Futtermittel stammen hauptsächlich aus dem unter Punkt 4 dieses Einzigen Dokuments abgegrenzten Gebiet, in dem die Schweine auch gehalten werden, und werden nach einem integrierten System der besonderen Produktions- und Vermarktungskette bewirtschaftet. In bestimmten Jahren ist es aus klimatischen und kommerziellen Gründen unter Umständen technisch nicht möglich, 100 % der Rohstoffe für Schweine vor Ort zu erhalten. Um den Zusammenhang mit dem Gebiet und die Qualität von „Prosciutto Toscano“ zu gewährleisten, wird in diesen Fällen jedenfalls sichergestellt, dass jährlich mindestens 50 % der Trockenmasse des Futters der Schweine aus dem geografischen Gebiet stammen, in dem sie aufgezogen werden.

Das Futter für Saugferkel muss aus Rohstoffen bestehen, die nach den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union für die Ernährung von Vieh zulässig sind. Das Futter der Schweine kann mit Vitaminen, Mineralien und Aminosäuren ergänzt werden, und es können Zusatzstoffe gemäß den geltenden Rechtsvorschriften verwendet werden.

Während der Vormastphase muss der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide mindestens 45 % der gesamten Trockenmasseaufnahme betragen: Während dieses Zeitraums sind folgende Rohstoffe zulässig: Maiskleberfutter und/oder Maisschlempe, Mais, Hirse, Gerste, Weizen, Triticale, Maissilage, Vollkolben-Maismehl, Maisschrot und/oder Maisspindelmehl, Getreide gering genutzter Arten, Weizenkleie und andere Nebenerzeugnisse der Weizenverarbeitung, Leinkuchen, Leinkuchen-Futter, Lein-Extraktionsschrot, Lein-Extraktionsschrotfutter, getrocknete Zuckerrübenschnitzel, Obsttrester und Tomatenpülpe als Vormischungsträger, Molke, Buttermilch, getrocknete Schlempe, Luzerne (hochtemperaturgetrocknet), Melassen, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sojabohnen anfallen, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Sonnenblumenkernen anfallen, Erzeugnisse, die bei der Extraktion von Raps anfallen, Maiskeimextraktionsschrot, Erbsen, andere Körnerleguminosen, Hefen, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C, Fischmehl und geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen.

Während der Endmastphase müssen alle für die Vormastphase festgelegten Spezifikationen eingehalten werden, mit folgenden Ausnahmen: Der Anteil der Trockensubstanz aus Getreide muss mindestens 55 % der gesamten Trockenmasseaufnahme betragen; geröstete ganze Sojabohnen und/oder Sojakuchen und Fischmehl dürfen nicht verwendet werden.

Die frischen Keulen, aus denen „Prosciutto Toscano“ hergestellt wird, kommen von Schweinen, die in dem in Punkt 4 abgegrenzten Gebiet geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurden. Das zu verwendende Schweinefleisch darf nur von Schlachtkörpern mit einem Gewicht zwischen 110,1 kg und 168,0 kg stammen, die gemäß den geltenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union über die Handelsklassifizierung von Schweineschlachtkörpern als H – Schwer eingestuft sind.

„Prosciutto Toscano“ wird aus den frischen Keulen schwerer Schweine gewonnen, die Nachkommen folgender Elterntiere sind:

a) Ebern der traditionellen Rassen Large White Italiana, Landrace Italiana und Duroc Italiana sowie verbessert gemäß dem italienischen Zuchtbuch, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen, und Sauen der traditionellen Rassen Large White Italiana und Landrace Italiana, entweder reinrassig oder aus Kreuzungen zwischen ihnen;

b) Ebern der unter a) genannten traditionellen Rassen und gekreuzten Sauen oder Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsprogrammen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

c) Ebern und Sauen anderer Kreuzungstypen, sofern diese im Rahmen von Selektions- und/oder Kreuzungsprogrammen mit den Rassen Large White, Landrace oder Duroc für die Erzeugung schwerer Schweine gezüchtet werden, deren Ziele mit denen des italienischen Zuchtbuchs vereinbar sind;

d) Ebern der unter c) genannten anderen Kreuzungstypen und Sauen der unter a) genannten traditionellen Rassen.

Die für die Herstellung des Erzeugnisses verwendeten frischen Schweinekeulen dürfen nicht stammen von:

— Ebern oder Sauen;

— Schweinen, die Träger antithetischer Merkmale sind, insbesondere des für die Stressempfindlichkeit (PSS) zuständigen Gens.

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

Die einzelnen Phasen der Herstellung von „Prosciutto Toscano“ — Salzen, Trocknen, Einfetten und Reifen — müssen im traditionellen Erzeugungsgebiet stattfinden, das die gesamte Region Toskana umfasst.

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

Alle Vertriebsformen des Erzeugnisses (entbeint, in Stücke oder in Scheiben geschnitten) werden nach der Markierung in geeignete Behälter oder Verpackungen für Lebensmittel verpackt, die ordnungsgemäß versiegelt werden. „Prosciutto Toscano“ muss am Ende des Reifungsvorgangs in dem unter Punkt 4 angegebenen Erzeugungsgebiet in Scheiben geschnitten und verpackt werden, um die Einhaltung der verschiedenen für das geschnittene Erzeugnis vorgesehenen Reifezeiten und die Bewahrung der Eigenschaften bezüglich der Feuchtigkeit und des Aussehens des Muskel- und Fettanteils des Anschnitts zu garantieren, die unter Punkt 3.2 beschrieben sind. Die Möglichkeit, Keulen, die entbeint zum Schneiden oder zur Portionierung bestimmt sind, unbefristet unter anderen Bedingungen als vorgesehen aufzubewahren, könnte dazu führen, dass sich Eigenschaften entwickeln, die nicht mit den anerkannten Merkmalen von „Prosciutto Toscano“ vereinbar sind, wie die anomale Bildung von Schimmel, ein anomaler Abbau der Proteine und die daraus folgende Veränderung des Proteolyse-Indexes oder die Ranzigkeit des Fettanteils, sodass ein anderer Duft und Geschmack entstehen als der, der traditionell vom Verbraucher geschätzt wird. Darüber hinaus können die Fleischstücke oder die Schinkenscheiben an den essbaren Oberflächen stark oxidieren, wenn sie vor dem Verpacken der Luft ausgesetzt sind, was zu einer Braunfärbung des Fleisches, einem Austrocknen der Oberfläche der der Luft ausgesetzten Muskelmasse oder bei übermäßiger Feuchtigkeit zu schlaffem Fleisch führen kann.

„Prosciutto Toscano“ muss am Ende des Reifungsvorgangs in dem unter Punkt 4 angegebenen Erzeugungsgebiet in Scheiben geschnitten und verpackt werden, um die Einhaltung der verschiedenen für das geschnittene Erzeugnis vorgesehenen Reifezeiten und die Bewahrung der Eigenschaften bezüglich der Feuchtigkeit und des Aussehens des Muskel- und Fettanteils des Anschnitts zu garantieren, die unter Punkt 3.2 beschrieben sind.

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

Die geschützte geografische Angabe „Prosciutto Toscano“ wird in deutlicher und unverwischbarer Schrift, die sich klar von allen anderen schriftlichen Angaben auf dem Etikett abhebt, angebracht, unmittelbar gefolgt von dem Hinweis „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder der Abkürzung „g.U.“. Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Die Verwendung von Bezeichnungen, die auf Namen, Firmennamen oder Privatmarken verweisen, ist jedoch zulässig, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben oder den Käufer irreführen können; auch die Namen der Schweinehaltungsbetriebe, aus denen das Erzeugnis stammt, dürfen verwendet werden, sofern das Ausgangsmaterial ausschließlich von diesen Betrieben stammt.

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

Die Zuchtbetriebe, in denen Schweine zur Erzeugung von „Prosciutto Toscano“ gehalten werden, müssen sich auf dem Gebiet der folgenden Regionen befinden: Lombardei, Emilia-Romagna, Marken, Umbrien, Latium und Toskana. Der „Prosciutto Toscano“ wird in dem traditionellen Erzeugungsgebiet, welches das gesamte Gebiet der Region Toskana umfasst, verarbeitet, geschnitten und verpackt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Umweltfaktoren sind eng verbunden mit den Eigenschaften des Erzeugungsgebiet, in dem frische und wasserreiche Täler und Hügelgebiete mit Waldvegetation vorherrschen, die sich entscheidend auf das Klima und die Eigenschaften des Enderzeugnisses auswirken. Die Erzeugung von „Prosciutto Toscano“ in diesem Gebiet ist durch die Bedingungen in dem abgegrenzten Mikrogebiet gerechtfertigt. Die Region Toskana ist von ihrer Gestalt und ihren geografischen Eigenschaften her für die Erzeugung von Qualitätsschinken prädestiniert. Auch das Klima, das sich stark von dem der Nachbarregionen unterscheidet, ist für eine optimale Reifung des Erzeugnisses besonders

geeignet. Ein ideales Klima also, das günstige Umweltbedingungen für die typischen Erzeugnisse der Region bietet, indem es eine langsame, gesunde Reifung von Produkten wie Wein, Olivenöl, Käse und nicht zuletzt Schinken ermöglicht. In diesem Umfeld ist es dem Menschen gelungen, besondere Verarbeitungstechniken für das Zuschneiden oder das Salzen zu entwickeln, die am besten an die Umwelteigenschaften angepasst sind und bis heute bewahrt wurden, um die unter Punkt 3.2 genannten Eigenschaften von „Prosciutto Toscano“ maßgeblich zu beeinflussen.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Prosciutto Toscano“ ist durch ein duftendes, typisches Aroma, zarten Geschmack und typische Würzigkeit charakterisiert.

„Prosciutto Toscano“ ist ein Rohschinken, dessen Reifezeit, vom Einsalzen bis zur Vermarktung, bei Schinken mit einem Endgewicht zwischen 7,5 und 8,5 kg nicht weniger als 10 Monate und bei Schinken mit einem Endgewicht von mehr als 8,5 kg nicht weniger als 12 Monate betragen darf. „Prosciutto Toscano“, der in Scheiben geschnitten werden soll, muss gegenüber den vorstehenden Ausführungen zwei weitere Monate gereift sein, d. h. mindestens 12 Monate bei einem Gewicht zwischen 7,5 und 8,5 kg und mindestens 14 Monate bei einem Gewicht von mehr als 8,5 kg.

5.3. *Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses*

Das Klima des Erzeugungsgebiets gestattet die Herstellung hochwertiger Lebensmittel; es begünstig den Reife- und Verfeinerungsprozess von „Prosciutto Toscano“ und prägt dessen Eigenschaften. Historisch besteht ein enger Zusammenhang zwischen landwirtschaftlicher Erzeugung und Verarbeitung des Erzeugnisses einerseits und dem Erzeugungsgebiet andererseits. Dieser Zusammenhang wurde durch die gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und produktiven Einflüsse sowie die im Laufe der Jahrhunderte entstandene Erfahrung der Menschen gefestigt und verstärkt. Was das abgegrenzte Ursprungsgebiet des Rohstoffs anbelangt, so sind die Faktoren Geografie, Umwelt und Erfahrung mit der Produktion in der Schweinezucht äußerst stabil und typisch. In dem Beschaffungsgebiet des Rohmaterials geht die Entwicklung der Tierzucht mit dem weitverbreiteten Getreideanbau und den Verarbeitungssystemen eine Verbindung ein, die die besondere Ausrichtung auf die Schweinezucht bestimmt haben.

Im enger abgegrenzten Verarbeitungsgebiet formen die Faktoren Umwelt, Klima, Natur und Mensch ein einmaliges Zusammenspiel, das es ermöglicht hat, das traditionelle Verarbeitungsverfahren festzuschreiben, indem bestimmt wurde, mit welchen besonderen Techniken die Eigenschaften der g.U. „Prosciutto Toscano“ erzielt werden. Das typische Aroma und der typische Geschmack gehen auf besondere Verarbeitungstechniken zurück, die seit dem 15. Jahrhundert reglementiert sind und namentlich Folgendes vorsehen: ein besonders Schnitt in Bogenform, der sich von dem V-förmigen Schnitt am Fußansatz unterscheidet. Dadurch kann das Fleisch beim Einsalzen effizienter und eingehender trocknen; das Einsalzen im „Trockenverfahren“, bei dem Salz, Pfeffer und natürliche Pflanzenaromen verwendet werden; das Einreiben mit Fett, zusammen mit Pfeffer und natürlichen Pflanzenaromen, und schließlich die Reifung, die durch die Umweltbedingungen des Erzeugnisgebiets begünstigt wird. Die lange Reifung, bei der die Keulen der natürlichen Luftfeuchtigkeit ausgesetzt werden, sowie die Verwendung, je nach lokalem Brauch, von Pfeffer und Aromen beim Einsalzen und beim Einfetten bewirken einen aromatischen Duft und einen zarten Geschmack mit der typischen Würzigkeit von „Prosciutto Toscano“.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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