Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2768

15.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2768)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Prosciutto Toscano»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Prosciutto Toscano»

2. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Ιππικών Αθλημάτων

—

5. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων τροποποίησης/-εων**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος του ProsciuttoToscano ΠΟΠ

— δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·

— δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή των δεσμών που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις· ή

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

1. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή: Η τροποποίηση διευκρινίζει ότι οι χοίροι πρέπει επίσης να τεμαχίζονται στη Λομβαρδία, στην Εμίλια-Ρομάνια, στο Μάρκε, στην Ουμβρία, στο Λάτιο και στην Τοσκάνη.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποιήσεις των άρθρων 2 και 3*

Τροποποίηση 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο και το άρθρο 3 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται ειδική ενότητα με τίτλο «Γενετικά χαρακτηριστικά», η οποία αντικαθιστά τις πληροφορίες σχετικά με τις φυλές που παρέχονται στο άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος. Η γενετική προέλευση της πρώτης ύλης αποσαφηνίζεται σε σχέση με τον γενετικό τύπο των ζώων αναπαραγωγής, τόσο των αρσενικών όσο και των θηλυκών, μέσω της προσθήκης των επιτρεπόμενων γενετικών συνδυασμών. Ως εκ τούτου, αντικαθίσταται στο κείμενο η αναφορά στις απαιτήσεις σχετικά με τις φυλές για την ΠΟΠ Prosciutto di Parma και την ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται πίνακας που επεξηγεί τις γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους με τους επιτρεπόμενους και μη επιτρεπόμενους συνδυασμούς.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται παραπομπή στον κατάλογο γενετικών τύπων που έχει εγκρίνει το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαγορεύεται η χρήση μηρών από κάπρους και χοιρομητέρες και από χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων (σύνδρομο καταπόνησης του χοίρου — PSS).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται ειδική ενότητα με τίτλο «Εκτροφή και σίτιση». Προστίθενται τα παραδοσιακά χρονολογικά στάδια εκτροφής των χοίρων: θηλασμός, απογαλακτισμός, ανάπτυξη και τελική πάχυνση, που αντικαθιστούνται παραπομπή στα προϊόντα ΠΟΠ Prosciutto di Parma και ΠΟΠ Prosciutto di San Daniele.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση εισάγει διατάξεις σχετικά με το στάδιο θηλασμού των χοιριδίων, η διάρκεια του οποίου, έως 28 ημέρες τουλάχιστον, είναι σύμφωνη με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο II τμήμα Γ της οδηγίας 2008/120/ΕΚ. Εισάγονται επίσης αναφορές στα χοιρίδια που θηλάζουν από τη χοιρομητέρα ή στα οποία χορηγείται γάλα με τεχνητό τρόπο, στη χορήγηση επιτρεπόμενων πρώτων υλών και στη χρήση ανόργανων ουσιών, συμπληρωμάτων βιταμινών και αμινοξέων και προσθέτων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση καθορίζει τις μεθόδους και το χρονοδιάγραμμα για την τοποθέτηση του σήματος προέλευσης από μελάνι και στους δύο μηρούς κάθε χοίρου, καθώς και το σχετικό σήμα και τα υποδείγματα επιγραφής για την τοποθέτησή του.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται πίνακας αναφοράς που παρουσιάζει το γράμμα που θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τη δήλωση του μήνα γέννησης του χοιριδίου, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνεται στο σήμα προέλευσης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 10

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί του σήματος προέλευσης που τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο ή σε συνδυασμό μ' αυτό.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 11

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται κανόνας για τον καθορισμό της ηλικίας των χοίρων σε μήνες.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 12

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγονται διατάξεις σχετικά με το στάδιο απογαλακτισμού των χοίρων. Θεσπίζονται κανόνες που διέπουν τη διάρκεια αυτού του σταδίου, το μέγιστο βάρος των χοιριδίων και τη σίτιση. Εισάγεται αναφορά στη χορήγηση «ξηρών ζωοτροφών», στη χρήση συμπληρωμάτων βιταμινών, ανόργανων ουσιών και αμινοξέων, καθώς και στη χρήση προσθέτων. Η περίοδος απογαλακτισμού αυξάνεται από 80 ημέρες σε 3 μήνες και το ανώτατο όριο βάρους για τα χοιρίδια ορίζεται σε 40 kg.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

13. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 13

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγονται διατάξεις σχετικά με το στάδιο της ανάπτυξης, οι οποίες καθορίζουν μέγιστη διάρκεια πέντε μηνών και αυξάνουν το βάρος που μπορεί να επιτευχθεί στο τέλος του σταδίου, από 80 kg σε 85 kg.

Διευκρινίζεται η αναφορά στα περιθώρια ανοχής για τις επιμέρους πρώτες ύλες σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, με τη διαγραφή της αναφοράς στο ποσοστό του 10 %. Προστίθεται ρητά η δυνατότητα του κτηνοτρόφου να χορηγεί τις ζωοτροφές και σε ξηρή μορφή.

Προστίθεται ο «Πίνακας επιτρεπόμενων πρώτων υλών» ο οποίος πρέπει να χρησιμοποιείται και για το επόμενο στάδιο, δηλαδή την τελική πάχυνση, για την οποία έχουν συμπεριληφθεί ειδικοί κανόνες. Οι ονομασίες των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιούνται, λαμβανομένης υπόψη της ονοματολογίας που προβλέπεται στους κανόνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 68/2013, όπως επικαιροποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/1017:

— ο «αραβόσιτος» δεν αναφέρεται πλέον στα ιταλικά ως «mais», αλλά ως «granturco»·

— το «σιμιγδάλι» αναφέρεται πλέον ως «άλευρο»·

— το «αφυδατωμένο άλευρο μηδικής» αναφέρεται πλέον ως «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)»·

— οι «πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου» δεν αναφέρονται πλέον στα ιταλικά ως «expeller di lino», αλλά ως «panello di lino», και προστίθενται τα ακόλουθα: «ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου», «άλευρο λιναρόσπορου», «ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου»·

— τα «στέμφυλα μήλων και αχλαδιών, οι φλούδες σταφυλιών ή τομάτας ως φορείς συμπληρωμάτων διατροφής» αναφέρονται πλέον ως «πούλπα καρπών και πούλπα τομάτας (στέμφυλα τομάτας) ως φορείς προμειγμάτων»·

— η «μαγιά μπύρας και/ή μαγιά τορούλας» αναφέρεται πλέον ως «μαγιές»·

— το «άλευρο εκχύλισης από φύτρα καλαμποκιού» (με τη χρήση της λέξης «mais» στα ιταλικά) αναφέρεται πλέον ως «άλευρο φύτρων καλαμποκιού» (με τη λέξη «granturco» στα ιταλικά)·

— οι «σπόροι απόσταξης» αναφέρονται πλέον ως «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης».

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες διαγράφονται:

— «εκπυρηνωμένοι λοβοί χαρουπιών»·

— «προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών»·

— «αφυδατωμένες πατάτες»·

— «μανιόκα»·

— «συμπιεσμένη και ενσιρωμένη πούλπα τεύτλων»·

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων σουσαμιού»·

— «άλευρο έκθλιψης σπερμάτων κοκοφοίνικα»·

— «κρεατάλευρο μόνο εάν είναι καλής ποιότητας και εφόσον επιτρέπεται από το κοινοτικό δίκαιο»·

Ο όρος «βρώμη» διαγράφεται από την κατηγορία «δευτερεύοντα σιτηρά».

Η ποσότητα των ακόλουθων πρώτων υλών τροποποιείται:

— «βουτυρόγαλα» μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης (η ποσότητα του οποίου αλλάζει σε 250 g κατ' ανώτατο όριο ανά κεφαλή και ανά ημέρα ξηράς ουσίας), με την επιφύλαξη ότι ο «ορός γάλακτος» και το «βουτυρόγαλα» δεν πρέπει να υπερβαίνουν μαζί τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ανά ημέρα·

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου» (από έως 5 % σε έως 10 %)·

— «αραβόσιτος» (από έως 55 % σε έως 65 %)·

— «σόργο» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «κριθάρι» (από έως 40 % σε έως 55 %)·

— «σιτάρι» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «σιτοσίκαλη (τριτικάλε)» (από έως 25 % σε έως 55 %)·

— «αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων» (από έως 4 % σε έως 10 %)·

— «μηδική (αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία)» (από έως 2 % σε έως 4 %).

Προστίθενται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— «άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ενσίρωμα αραβοσίτου», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες»·

— «αποξηραμένοι σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου»·

— «λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C», επίσης κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης·

— «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων»·

— «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας», μόνο για το στάδιο της ανάπτυξης.

Η πρώτη ύλη «μπιζέλια και/ή άλλα σπέρματα ψυχανθών» χωρίζεται σε δύο καταχωρίσεις: «μπιζέλια» και «άλλα σπέρματα ψυχανθών», ενώ οι σχετικές ποσότητες αυξάνονται («μπιζέλια» έως 25 % και «άλλα σπέρματα ψυχανθών» έως 10 %).

Όσον αφορά το «άλευρο από σπόρους και/ή άλευρο από σπάδικες», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για «άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου».

Το «άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας» και το ποσοστό χρήσης τόσο κατά το στάδιο της ανάπτυξης όσο και κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης έχει τυποποιηθεί σε έως 20 %.

Το «άλευρο ηλιόσπορου» τροποποιείται σε «προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων», το ποσοστό χρήσης των οποίων ορίζεται σε έως 10 %.

Η σημείωση 4 του πίνακα καθορίζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες λιπαρές ουσίες που δεν υπερβαίνει το 2,5 % της ξηράς ουσίας για τα προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, ηλιόσπορων και κραμβοσπόρων.

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης ανόργανων ουσιών, βιταμινών και προσθέτων.

Στη σημείωση 2 αποσαφηνίζεται ο ορισμός των «αποξηραμένων σπόρων και διαλυτών συστατικών απόσταξης».

Εκτός από το ανώτατο όριο του 2 % για το λινελαϊκό οξύ, η τροποποίηση εισάγει ανώτατο όριο λιπαρών ουσιών 5 % της ξηράς ουσίας της διατροφής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 14

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση επιβάλλεται η απαίτηση τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας της ζωοτροφής των χοίρων, σε ετήσια βάση, να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία εκτρέφονται οι χοίροι.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 15

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Στους κανόνες για τη διατροφή των χοίρων που σχετίζονται με το στάδιο της τελικής πάχυνσης, η τροποποίηση παραπέμπει στον «πίνακα επιτρεπόμενων πρώτων υλών» που περιλαμβάνεται στο στάδιο της ανάπτυξης, με ορισμένες προδιαγραφές που είναι αναγκαίες για το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

16. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 16

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Η τροποποίηση προσθέτει την ενότητα «Σφαγή και τεμαχισμός» και αναδιατυπώνει τη διάταξη σχετικά με την ελάχιστη ηλικία του χοίρου κατά τη σφαγή, χωρίς να την τροποποιεί, συνδέοντάς τη με τον έλεγχο μέσω του σήματος προέλευσης και/ή της συσκευής ταυτοποίησης που αντικαθιστά το σήμα προέλευσης ή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό μ' αυτό, το οποίο περιγράφεται στο μέρος που αφορά τη διατροφή και την εκτροφή των χοίρων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

17. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 17

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση εισάγεται το κριτήριο για τον υπολογισμό της ηλικίας των χοίρων για τους σκοπούς της σφαγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

18. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 18

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αναδιατυπώνεται η αναφορά στη χρήση της κατηγορίας βαρέων σφαγίων Η για την παραγωγή του Prosciutto Toscano.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

19. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 19

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αντικαθίσταται η παράμετρος του ζώντος βάρους του χοίρου 160 kg +/– 10 % με βάρος μεμονωμένου σφαγίου μεταξύ 110,1 kg και 168,0 kg.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

20. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 20

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι τα δεδομένα για το βάρος και την ταξινόμηση πρέπει να εξακριβώνονται κατά τη σφαγή.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

21. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 21

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διευκρινίζεται ότι οι εργασίες τεμαχισμού μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε εργαστήρια τεμαχισμού εκτός του σφαγείου στο οποίο πραγματοποιήθηκε η σφαγή των ζώων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

22. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 22

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθενται ειδικές διατάξεις σχετικά με τη γραφική αναπαράσταση, τις διαστάσεις της σφραγίδας ταυτοποίησης και τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να εφαρμόζεται στους κατάλληλους μηρούς από το σφαγείο.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

23. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 23

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευών ταυτοποίησης αντί της σφραγίδας ταυτοποίησης του σφαγείου ή σε συνδυασμό με αυτήν.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

24. *Τροποποίηση του άρθρου 2*

Τροποποίηση 24

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται το πέμπτο εδάφιο του άρθρου 2.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

25. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 25

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση η διάταξη «Οι χοίροι πρέπει να είναι καθαρόαιμα ζώα των παραδοσιακών βασικών φυλών, Large White και Landrace, ή να ανήκουν σε φυλές που προέρχονται από τις φυλές αυτές. Επιτρέπονται και άλλες φυλές που δεν είναι ασυμβίβαστες με τους σκοπούς του γενεαλογικού μητρώου.» μεταφέρεται στο άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, όπου η ενότητα με τίτλο «Γενετικά χαρακτηριστικά» καθορίζει τις γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

26. *Τροποποίηση του άρθρου 3*

Τροποποίηση 26

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση προστίθενται τα επιμέρους φυσικά καρυκεύματα φυτικής προέλευσης που χρησιμοποιούν παραδοσιακά οι παραγωγοί στο μείγμα αλάτισης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

27. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 27

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Διαγράφονται οι λέξεις «που αναφέρεται στο άρθρο 7 κατωτέρω».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

28. *Τροποποίηση του άρθρου 5*

Τροποποίηση 28

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5.1 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Διαγράφονται οι λέξεις «που αναφέρεται στο άρθρο 7 κατωτέρω».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

29. *Τροποποίηση του άρθρου 7*

Τροποποίηση 29

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση απαλείφεται η διάταξη σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

30. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 30

Η τροποποίηση αφορά τον τίτλο του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος. δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Με την τροποποίηση, το άρθρο 8 αναριθμείται σε άρθρο 7.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

31. *Τροποποίηση του άρθρου 8*

Τροποποίηση 31

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 τελευταίο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Διαγράφονται οι λέξεις «που αναφέρεται στο άρθρο 7 κατωτέρω».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

32. *Προσθήκη νέου άρθρου 8*

Τροποποίηση 32

Η τροποποίηση προσθέτει νέο άρθρο 8 στις προδιαγραφές προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος το άρθρο 8 «Απόδειξη της καταγωγής» το οποίο ορίζει ότι είναι αναγκαίο να παρακολουθούνται και να τελούν όλα τα μέρη της αλυσίδας παραγωγής ΠΟΠ υπό τον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

33. *Προσθήκη νέου άρθρου 9*

Τροποποίηση 33

Η τροποποίηση προσθέτει νέο άρθρο 9 στις προδιαγραφές προϊόντος· δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: Προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος το άρθρο 9 «Δεσμός με το περιβάλλον» σύμφωνα με τα ήδη οριζόμενα στο ενιαίο έγγραφο δυνάμει του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1135/2013 της Επιτροπής της 3ης Νοεμβρίου 2013, που δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* L 302 της 13.11.2013.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Prosciutto Toscano»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Prosciutto Toscano»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση το προϊόν «Prosciutto Toscano» παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικά, οργανοληπτικά, χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: σχήμα στρογγυλεμένο στην κορυφή λόγω της παρουσίας μιας στεφάνης από κρέας που δεν υπερβαίνει την κεφαλή του μηριαίου οστού περισσότερο από 8 cm· το βάρος κυμαίνεται μεταξύ 8-9 kg και πάντως δεν είναι ποτέ μικρότερο των 7,5 kg· στην τομή το χρώμα της σάρκας κυμαίνεται από ανοιχτό κόκκινο έως έντονο κόκκινο με αραιή παρουσία λίπους ενσωματωμένου στη μυϊκή μάζα· το υποδόριο λίπος έχει καθαρό λευκό χρώμα με ελαφρές ροδόχρωμες νευρώσεις, είναι συμπαγές, χωρίς γραμμές αποκόλλησης μεταξύ των στρώσεων και έχει καλή πρόσφυση στην υποκείμενη μυϊκή επιφάνεια. Το «Prosciutto Toscano» μπορεί να διατεθεί στην κατανάλωση εντός μέγιστου χρονικού διαστήματος 30 μηνών μετά την έναρξη της μεταποίησης των νωπών μηρών. Μπορεί επίσης να διατεθεί στο εμπόριο χωρίς κόκαλο, σε τεμάχια, δηλαδή κομμένο σε τεμάχια μεταβλητού σχήματος και βάρους, ή σε φέτες.

Η γεύση είναι λεπτή, με τυπική γευστικότητα, και το άρωμα έντονο και χαρακτηριστικό οφειλόμενο στις παραδοσιακές μεθόδους επεξεργασίας και ωρίμασης.

Τα χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του είναι τα εξής:

Αλάτι (εκφραζόμενο ως NaCl) 8,3 % κατ' ανώτατο όριο

Υγρασία μυικού ιστού 61,0 % κατ' ανώτατο όριο

Δείκτης πρωτεόλυσης 30,0 % κατ' ανώτατο όριο

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές προέρχονται κυρίως από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 του παρόντος ενιαίου εγγράφου γεωγραφική περιοχή, η οποία αντιστοιχεί σε αυτήν της εκτροφής των χοίρων, δεδομένου ότι αποτελούν αντικείμενο διαχείρισης στηριζόμενης σε ολοκληρωμένο σύστημα, ειδικό για τον κλάδο. Σε ορισμένα έτη ενδέχεται να μην είναι τεχνικά εφικτό, για κλιματικούς και εμπορικούς λόγους, να εξασφαλιστεί το 100 % των πρώτων υλών για τους χοίρους σε τοπικό επίπεδο. Στις περιπτώσεις αυτές, προκειμένου να διασφαλιστούν ο δεσμός με τον τόπο και η ποιότητα του Prosciutto Toscano, διασφαλίζεται πάντοτε ότι τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας των πρώτων υλών για τους χοίρους, σε ετήσια βάση, προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή εκτροφής.

Κατά το στάδιο του απογαλακτισμού, το διαιτολόγιο αποτελείται από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη διατροφή των ζώων. Το διαιτολόγιο των χοίρων μπορεί να συμπληρώνεται με βιταμίνες, ανόργανες ουσίες και αμινοξέα, καθώς και με πρόσθετα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Κατά το στάδιο της ανάπτυξης, η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από το 45 % του συνόλου. Κατά το στάδιο αυτό επιτρέπονται οι ακόλουθες πρώτες ύλες: άλευρο γλουτένης αραβοσίτου και/ή ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου, αραβόσιτος, σόργο, κριθάρι, σιτάρι, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), ενσίρωμα αραβοσίτου, άλευρο ολόκληρων φυτών αραβοσίτου σε κορύνες, άλευρο από σπόρους αραβοσίτου και/ή άλευρο από σπάδικες αραβοσίτου, δευτερεύοντα σιτηρά, πίτυρο σίτου και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης πιτύρου, πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, ζωοτροφή από πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου, άλευρο λιναρόσπορου, ζωοτροφή από άλευρο λιναρόσπορου, αφυδατωμένη πούλπα τεύτλων, πούλπα καρπών και πούλπα ντομάτας (στέμφυλα ντομάτας) ως φορείς προμείγματος, ορός γάλακτος, βουτυρόγαλα, αποξηραμένα φυράματα και διαλυτά συστατικά απόσταξης, μηδική (αποξηραμένη σε υψηλή θερμοκρασία), μελάσα, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση ηλιόσπορων, προϊόντα που λαμβάνονται κατά την εκχύλιση κραμβόσπορων, άλευρο φύτρων αραβοσίτου, μπιζέλια, άλλα σπέρματα ψυχανθών, μαγιές, λιπίδια με σημείο τήξης άνω των 36 °C, ιχθυάλευρο, ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας.

Κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, πρέπει να τηρούνται όλες οι διατάξεις που προβλέπονται για το στάδιο της ανάπτυξης, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: η ξηρά ουσία που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από το 55 % του συνόλου· δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται «ψημένα ολόκληρα σπέρματα σόγιας και/ή πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων» και «ιχθυάλευρο».

Οι νωποί μηροί που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Prosciutto Toscano» προέρχονται από χοίρους που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί, σφαγεί και τεμαχιστεί στη γεωγραφική περιοχή που οριοθετείται στο σημείο 4 του παρόντος ενιαίου εγγράφου. Το νωπό χοιρινό κρέας που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από σφάγια βάρους μεταξύ 110,1 kg και 168,0 kg, τα οποία ταξινομούνται ως βαρέα σφάγια Η σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την εμπορική ταξινόμηση των σφαγίων χοίρων.

Το «Prosciutto Toscano» προέρχεται από νωπούς μηρούς χοίρων βαρέος τύπου που είναι απόγονοι:

α) κάπρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White, Landrace και Duroc, όπως έχουν βελτιωθεί στο ιταλικό γενεαλογικό μητρώο, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών, και χοιρομητέρων των παραδοσιακών ιταλικών φυλών Large White και Landrace, είτε καθαρόαιμων είτε μιγάδων από διασταύρωση μεταξύ των ως άνω φυλών·

β) κάπρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές και μιγάδων χοιρομητέρων ή χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του ιταλικού γενεαλογικού μητρώου για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

γ) κάπρων και χοιρομητέρων από άλλους γενετικούς τύπους, εφόσον προέρχονται από προγράμματα επιλογής και/ή διασταύρωσης μεταξύ των φυλών Large White, Landrace ή Duroc που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του ιταλικού γενεαλογικού μητρώου για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου·

δ) κάπρων από άλλους προαναφερθέντες στο στοιχείο γ) γενετικούς τύπους και χοιρομητέρων από τις προαναφερθείσες στο στοιχείο α) παραδοσιακές φυλές.

Οι νωποί μηροί χοίρου που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος δεν επιτρέπεται να προέρχονται από:

— κάπρους και χοιρομητέρες·

— χοίρους που είναι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως αυτών που εμφανίζουν ευαισθησία στο στρες (σύνδρομο καταπόνησης του χοίρου ή PSS).

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι ειδικές φάσεις της παραγωγής του «Prosciutto Toscano» — αλάτιση, ξήρανση, επικάλυψη με λίπος και ωρίμαση — πρέπει να εκτελούνται εντός της παραδοσιακής περιοχής παραγωγής η οποία περιλαμβάνει όλο το έδαφος της περιοχής της Τοσκάνης.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όλοι οι τύποι του προϊόντος χωρίς κόκαλο, τεμαχισμένου σε μερίδες ή σε φέτες, οι οποίες έχουν προηγουμένως επισημανθεί, πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο μετά από συσκευασία σε περιέκτες ή συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα προσαρμοσμένες στο προϊόν και σφραγισμένες με τον ενδεδειγμένο τρόπο. Ο τεμαχισμός σε φέτες του «Prosciutto Toscano» και η σχετική συσκευασία πρέπει να εκτελούνται στο τέλος της εργασίας ωρίμασης, στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή παραγωγής, προκειμένου να εξασφαλιστεί η τήρηση των διάφορων προθεσμιών ωρίμασης που προβλέπονται για το τεμαχισμένο σε φέτες προϊόν και η διατήρηση των χαρακτηριστικών όσον αφορά την υγρασία και την εμφάνιση του μυϊκού και του λιπώδους ιστού της φέτας, που περιγράφονται στο σημείο 3.2. Η διατήρηση των μηρών χωρίς κόκαλο που προορίζονται για τεμαχισμό σε φέτες ή σε μερίδες σε μη καθορισμένα χρονικά διαστήματα και σε περιβαλλοντικές συνθήκες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα την εμφάνιση χαρακτηριστικών που έρχονται σε αντίθεση με αυτά για τα οποία είναι γνωστό το προϊόν «Prosciutto Toscano», όπως εμφάνιση ανώμαλων ευρωτομυκήτων, ανώμαλη υποβάθμιση των πρωτεϊνών και επακόλουθη διακύμανση του δείκτη πρωτεόλυσης, ή ακόμα τάγγισμα του λιπώδους τμήματος, τέτοια ώστε να δημιουργηθούν οσμές και γεύσεις διαφορετικές από αυτές που παραδοσιακά εκτιμώνται από τους καταναλωτές. Επιπλέον, η έκθεση του σαρκώδους τμήματος και της φέτας στον αέρα, πριν από τη συσκευασία, μπορεί να προκαλέσει έντονη οξείδωση της βρώσιμης επιφάνειας με επακόλουθο τον καστανόχρωμο χρωματισμό του κρέατος, την ξήρανση του επιφανειακού τμήματος της εκτεθειμένης μυϊκής μάζας ή πλαδαρότητα του κρέατος, όταν επικρατεί υπερβολική υγρασία.

Ο τεμαχισμός σε φέτες του «Prosciutto Toscano» και η σχετική συσκευασία πρέπει να εκτελούνται στο τέλος της εργασίας ωρίμασης, στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή παραγωγής, προκειμένου να εξασφαλιστεί η τήρηση των διάφορων προθεσμιών ωρίμασης που προβλέπονται για το τεμαχισμένο σε φέτες προϊόν και η διατήρηση των χαρακτηριστικών όσον αφορά την υγρασία και την εμφάνιση του μυϊκού και του λιπώδους ιστού της φέτας, που περιγράφονται στο σημείο 3.2.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Prosciutto Toscano» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, διακρινόμενη σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη. Αμέσως μετά πρέπει να ακολουθεί η ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» («Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης») ή η συντομογραφία «DOP» («ΠΟΠ»). Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπεται ωστόσο να εμφαίνονται το όνομα και η έδρα ή το σήμα ιδιωτικής επιχείρησης, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον αγοραστή. Επίσης, επιτρέπεται να αναγράφεται το όνομα του χοιροτροφείου από το οποίο προήλθε το προϊόν, υπό τον όρο ότι η πρώτη ύλη προέρχεται στο σύνολό της από την εν λόγω επιχείρηση.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Τα χοιροτροφεία που προορίζονται για την παραγωγή του «Prosciutto Toscano» πρέπει να είναι εγκατεστημένα στο έδαφος των ακόλουθων περιφερειών: Λομβαρδία, Εμίλια-Ρομάνια, Μάρκε, Ουμβρία, Λάτσιο και Τοσκάνη. Το «Prosciutto Toscano» μεταποιείται, τεμαχίζεται σε φέτες και συσκευάζεται στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής που περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους της περιφέρειας Toscana.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Οι περιβαλλοντικοί παράγοντες συνδέονται στενά με τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής, όπου επικρατούν κοιλάδες δροσερές και πλούσιες σε νερό και λόφοι με δασώδη βλάστηση, που έχουν καθοριστική επίδραση στο κλίμα και στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Η επιτόπια παραγωγή του «Prosciutto Toscano» αιτιολογείται από τις συνθήκες της οριοθετημένης μικροπεριοχής: η περιφέρεια της Τοσκάνης, λόγω μορφής και γεωγραφικών χαρακτηριστικών, είναι ιδανική για την παραγωγή χοιρομεριών ποιότητας. Αλλά και το κλίμα, πολύ διαφορετικό από αυτό των γειτονικών

περιοχών, είναι ιδιαιτέρως κατάλληλο για τη βέλτιστη ωρίμαση του προϊόντος. Ευνοεί τη δημιουργία ενός άριστου συνδυασμού μεταξύ περιβάλλοντος και τυπικών προϊόντων της περιοχής, καθώς επιτρέπει την αργή ωρίμαση με υγιεινό τρόπο προϊόντων όπως είναι το κρασί, το ελαιόλαδο, το τυρί και, φυσικά, το χοιρομέρι. Στο συγκεκριμένο αυτό περιβάλλον η ανθρώπινη δραστηριότητα επέτρεψε να παγιωθούν ειδικές τεχνικές μεταποίησης για το ξάκρισμα ή την αλάτιση των χοιρομεριών που είναι καλύτερα προσαρμοσμένες στα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος και έχουν διαφυλαχθεί έως σήμερα, επηρεάζοντας με καθοριστικό τρόπο τα χαρακτηριστικά του «Prosciutto Toscano» που αναφέρθηκαν στο σημείο 3.2.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «Prosciutto Toscano» διακρίνεται από το χαρακτηριστικό ευωδιαστό του άρωμα, τη λεπτή γεύση και την τυπική γευστικότητά του.

Το «Prosciutto Toscano» είναι ωμό χοιρομέρι του οποίου η περίοδος ωρίμασης, από την αλάτιση έως την εμπορία, πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 10 μήνες, για τα χοιρομέρια τελικού βάρους 7,5 έως 8,5 kg και τουλάχιστον 12 μήνες, για αυτά που έχουν βάρος μεγαλύτερο των 8,5 kg. Το «Prosciutto Toscano» που προορίζεται για τεμαχισμό σε φέτες πρέπει να υποβάλλεται σε ωρίμαση δύο επιπλέον μηνών σε σχέση με τις προαναφερόμενες ενδείξεις, δηλαδή τουλάχιστον επί 12 μήνες, εάν το βάρος είναι 7,5 έως 8,5 kg, και τουλάχιστον 14 μήνες όταν το βάρος υπερβαίνει τα 8,5 kg.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Το κλίμα της περιοχής παραγωγής επιτρέπει να λαμβάνονται γεωργικά προϊόντα διατροφής πολύ μεγάλης αξίας, ενώ ταυτοχρόνως ευνοεί και χαρακτηρίζει τις διαδικασίες ωρίμασης και τελειοποίησης του «Prosciutto Toscano». Ιστορικά, έχει αποδειχθεί ο βαθύς και στενός δεσμός που συνδέει τα προϊόντα της γης και αυτά που προκύπτουν από τη μεταποίησή τους, αφενός, και τις περιοχές αναφοράς, αφετέρου, δεσμός που έχει εδραιωθεί και παγιωθεί με την εξέλιξη των κοινωνικών, οικονομικών και παραγωγικών παραγόντων αλλά και της ανθρώπινης πείρας, που με την πάροδο των αιώνων αυξήθηκε και εμπλουτίστηκε. Όσον αφορά την οριοθετημένη περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης, οι παράγοντες που συνδέονται με τη γεωγραφία, το περιβάλλον και την πείρα που έχει συσσωρευτεί σε θέματα παραγωγής στο κτηνοτροφικό κλάδο είναι εξαιρετικά σταθεροί και χαρακτηριστικοί. Στην περιοχή εφοδιασμού σε πρώτη ύλη, η εξέλιξη της ζωοτεχνίας συνδέεται με την ευρεία διάδοση της καλλιέργειας σιτηρών και με τα συστήματα μεταποίησης που ευνόησαν τη χοιροτροφία.

Όσον αφορά την περιοχή μεταποίησης που είναι πιο περιορισμένη, ο συνδυασμός των περιβαλλοντικών, κλιματικών, φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων δημιουργεί ένα μοναδικό σύνολο που επέτρεψε την κωδικοποίηση της παραδοσιακής μεθόδου μεταποίησης καθώς καθόρισε τις ειδικές τεχνικές για την επίτευξη των χαρακτηριστικών της ΠΟΠ «Prosciutto Toscano». Το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση οφείλονται στις ειδικές τεχνικές μεταποίησης που ρυθμίζονται κανονιστικά από τον 15ο αιώνα και προβλέπουν ιδίως: το ιδιαίτερο τοξωτό ξάκρισμα που διακρίνεται από την κοπή σε σχήμα V η οποία ξεκινά από την αρχή του ποδιού και επιτρέπει την πιο αποτελεσματική και πιο εκτεταμένη χρονικά ξήρανση του κρέατος κατά τη διάρκεια της αλάτισης· την ξηρή αλάτιση με αλάτι, πιπέρι και φυσικά καρυκεύματα φυτικής προέλευσης· την επάλειψη με λίπος, πάντοτε με πιπέρι και φυσικά καρυκεύματα φυτικής προέλευσης και, τέλος, την ωρίμαση, που ευνοείται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής. Χάρη στη μακρόχρονη ωρίμαση, η οποία εκθέτει τους μηρούς στη φυσική υγρασία, σε συνδυασμό με τη χρήση, σύμφωνα με τα τοπικά έθιμα, πιπεριού και καρυκευμάτων κατά τα στάδια της αλάτισης και της επάλειψης με λίπος, το «Prosciutto Toscano» αποκτά το άρωμα, τη λεπτή γεύση και το τυπικό του άρωμα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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