C/2025/2768

15.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2768)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Prosciutto Toscano»

N.º CE: PDO-IT-1494-AM01 de 17.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre del producto**

«Prosciutto Toscano»

2. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

Italia

3. **Sectores**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques - Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

—

5. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

Las modificaciones del pliego de condiciones de la DOP «Prosciutto Toscano»:

— no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida, o en el uso de ese nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 1, letra b), en el caso de las denominaciones de origen protegidas, o el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 2, letra b), en el caso de las indicaciones geográficas protegidas;

— no implican nuevas restricciones de comercialización del producto.

1. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 1

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción: la modificación especifica que el despiece de los cerdos también debe efectuarse en las regiones de Lombardía, Emilia-Romaña, Las Marcas, Umbría, Lacio y Toscana.

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación de los artículos 2 y 3*

Modificación n.º 2

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, y al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones, y al apartado 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce un apartado específico sobre «Características genéticas» que sustituye a la lista de razas mencionadas en el artículo 3 del pliego de condiciones. Se aclara el origen genético de los animales en lo que respecta a la estirpe de los machos y hembras reproductores y se incluyen las combinaciones genéticas permitidas. En consecuencia, se sustituye la referencia a las normas relativas a las razas permitidas en las DOP «Prosciutto di Parma» y «Prosciutto di San Daniele».

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 3

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un cuadro explicativo de los requisitos genéticos de los cerdos que incluye las combinaciones permitidas y no permitidas.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 4

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce una referencia a la lista de estirpes aprobada por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 5

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación prohíbe la utilización de perniles procedentes de verracos, cerdas y cerdos con caracteres antitéticos (síndrome del estrés porcino o PSS).

La modificación afecta al documento único.

6. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 6

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un apartado específico sobre «Cría y alimentación». Se insertan las etapas cronológicas tradicionales de la cría de cerdos: lactancia, destete, recría y engorde, con lo que se sustituye la referencia a las DOP «Prosciutto di Parma» y «Prosciutto di San Daniele».

La modificación no afecta al documento único.

7. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 7

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas a la fase de lactancia de los lechones, cuya duración mínima, de veintiocho días, se ajusta a lo dispuesto en el anexo I, capítulo II, sección C, de la Directiva 2008/120/CE. Se añaden referencias a la lactancia por amamantamiento y artificial, a la alimentación con materias primas autorizadas, al uso de suplementos minerales, vitamínicos y de aminoácidos y al uso de aditivos.

La modificación no afecta al documento único.

8. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 8

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación establece los métodos y los plazos de colocación del tatuaje original en tinta en ambos perniles del cerdo, así como los modelos de tatuaje y de sello.

La modificación no afecta al documento único.

9. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 9

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un cuadro de referencia para la codificación de la letra que indica el mes de nacimiento del lechón, que debe indicarse en el tatuaje original.

La modificación no afecta al documento único.

10. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 10

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar del tatuaje en tinta original colocado por el ganadero en combinación con dicho tatuaje.

La modificación no afecta al documento único.

11. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 11

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce una norma para determinar la edad en meses de los cerdos.

La modificación no afecta al documento único.

12. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 12

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones relativas al destete de los cerdos. Se fijan la duración de esta fase, el peso máximo de los lechones y los requisitos relativos a la alimentación. Se añaden referencias a la «forma seca» de la presentación de los alimentos y los suplementos vitamínicos, minerales y de aminoácidos y al uso de aditivos. La duración del destete se incrementa de ochenta días a tres meses y el límite máximo de peso de los lechones se fija en 40 kg.

La modificación afecta al documento único.

13. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 13

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones sobre la fase de recría, fijando su duración máxima en de cinco meses y aumentando el límite máximo de peso al final de la fase de 80 kg a 85 kg.

Se añade una referencia a las tolerancias para las distintas materias primas de conformidad con el artículo 17, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009 y se suprime la referencia al porcentaje del 10 %. Se especifica la posibilidad por parte del ganadero de administrar alimentos en forma seca.

Se añade un cuadro de materias primas autorizadas también en la fase de engorde, así como las especificaciones correspondientes. Se modifican los nombres de las siguientes materias primas para ajustarlos a la nomenclatura prevista en la normativa de la UE a que se refiere el Reglamento (UE) n.º 68/2013, en su versión modificada por el Reglamento (UE) 2017/1017:

— «mais» se sustituye por «granturco» en la versión italiana;

— «semola» se sustituye por «farina» en la versión italiana;

— «harina deshidratada de alfalfa» se sustituye por «alfalfa desecada a alta temperatura»;

— «expeller de lino» se sustituye por «torta de prensado de semillas de lino», y se añaden «pienso de torta de prensado de semillas de lino», «harina de semillas de lino» y «pienso de harina de lino»;

— «orujo de manzana y pera, pieles de uva o de tomate como agentes de tránsito intestinal» se sustituye por «pulpa de fruta y pulpa de tomate, como vehículos de premezcla»;

— «levadura de cerveza y/o de tórula» se sustituye por «levaduras»;

— «farina di estrazione di germe di mais» se sustituye por «farina di germe di granturco» en la versión italiana;

— «residuos de destilería» se sustituye por «residuos y solubles de destilería desecados».

Se eliminan las siguientes materias primas:

— «algarrobas sin hueso»;

— «lisados proteicos»;

— «patata deshidratada»;

— «mandioca»;

— «pulpas de remolacha estrujadas y ensiladas»;

— «harina de sésamo»;

— «harina de extracción de coco»;

— «harina de carne, solo si es de buena calidad y lo permite la legislación comunitaria».

Se suprime la mención «avena» de la categoría «cereales menores».

Se modifica la cantidad para las siguientes materias primas:

— «suero de mantequilla», solo en la fase de recría (cuyo máximo aumenta hasta 250 g por cabeza y día de materia seca), manteniéndose la condición de que el «lactosuero» y el «suero de mantequilla» no superen, en conjunto, 15 litros por cabeza y día;

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz» (de «hasta el 5 %» a «hasta el 10 %»);

— «maíz» (de «hasta el 55 %» a «hasta el 65 %»);

— «sorgo» (de «hasta el 40 %» a «hasta el 55 %»);

— «cebada» (de «hasta el 40 %» a «hasta el 55 %»);

— «trigo» (de «hasta el 25 %» a «hasta el 55 %»);

— «triticale» (de «hasta el 25 %» a «hasta el 55 %»);

— «pulpa de remolacha deshidratada y seca» (de «hasta el 4 %» a «hasta el 10 %»);

— «alfalfa desecada a alta temperatura» (de «hasta el 2 %» a «hasta el 4 %»).

Se añaden las siguientes materias primas:

— «harina de gluten de maíz o pienso de gluten de maíz», también en la fase de engorde;

— «ensilado de maíz», también en la fase de engorde;

— «harina integral de mazorca de maíz»;

— «residuos y solubles de destilería desecados», también en la fase de engorde;

— «pienso de torta de semillas de lino, harina de linaza, pienso de harina de linaza»;

— «lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C», también en la fase de engorde;

— «productos obtenidos durante la extracción de semillas de colza»;

— «habas enteras de soja tostadas y/o tortas de soja», solo en la fase de recría.

La materia prima «guisantes y/u otras semillas de leguminosas» se divide en dos partes, «guisantes» y «otras semillas de leguminosas» y se aumentan las cantidades («guisantes» hasta el 25 % y «otras semillas de leguminosas» hasta el 10 %).

Por lo que se refiere a «maíz y pasta de granos y/o mazorcas», se añade «de maíz».

La «harina de extracción de soja» se sustituye por «productos obtenidos por extracción de habas de soja», cuyo uso se uniformiza en hasta un 20 % en las fases de recría y engorde.

La «harina de girasol» se sustituye por «productos obtenidos por extracción de semillas de girasol», y se permite un uso de hasta el 10 %.

En lo que respecta a los productos obtenidos por extracción de habas de soja, semillas de girasol y colza, la nota 4 del cuadro fija un contenido máximo de materia grasa bruta del 2,5 % de la materia seca.

Se incluye la posibilidad de utilizar minerales, vitaminas y aditivos.

En la nota 2, se aclara la definición de «residuos y solubles de destilería desecados».

Además del límite máximo del 2 % para el ácido linoleico, la modificación impone un límite máximo de grasa del 5 % de la materia seca en la dieta.

La modificación afecta al documento único.

14. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 14

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único.

Descripción: se añade una disposición que establece que, anualmente, al menos el 50 % de la materia seca de la alimentación de los cerdos debe proceder de la zona geográfica en la que se crían los cerdos.

La modificación afecta al documento único.

15. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 15

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafos segundo y tercero, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único.

Descripción: la modificación, en la normativa relativa a la alimentación de los cerdos durante la fase de engorde, inserta una referencia al «Cuadro de materias primas permitidas» incluido para la fase de recría, con ciertas especificaciones relativas a la fase de engorde.

La modificación afecta al documento único.

16. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 16

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce un párrafo sobre «Sacrificio y despiece» y reformula la disposición relativa a la edad mínima para el sacrificio de los cerdos sin modificarla, vinculándola a la verificación del tatuaje de origen o del dispositivo de identificación que sustituye o complementa a dicho tatuaje, descrito en el apartado relativo a la alimentación y la cría de los cerdos.

La modificación no afecta al documento único.

17. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 17

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce el criterio para calcular la edad de los cerdos a efectos de su sacrificio.

La modificación no afecta al documento único.

18. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 18

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único

Descripción: la modificación reformula la referencia a la utilización de canales de la categoría H (pesada) para la producción del «Prosciutto Toscano».

La modificación afecta al documento único.

19. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 19

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único

Descripción: el criterio del peso vivo del cerdo de 160 kilogramos (más o menos el 10 %) se sustituye por el peso de la canal individual comprendido entre 110,1 y 168,0 kilogramos.

La modificación afecta al documento único.

20. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 20

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica que los datos relativos al peso y a la clasificación deben verificarse en el momento del sacrificio.

La modificación no afecta al documento único.

21. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 21

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica que las operaciones de despiece también pueden llevarse a cabo en una sala de despiece distinta del matadero en el que se haya llevado a cabo el sacrificio de los animales.

La modificación no afecta al documento único.

22. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 22

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce disposiciones específicas sobre las formas de colocación en el matadero del sello de identificación en los perniles de cerdo aptos, la representación gráfica del sello y sus medidas.

La modificación no afecta al documento único.

23. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 23

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación introduce la posibilidad de utilizar dispositivos de identificación en lugar del sello de identificación del matadero o en combinación con dicho sello.

La modificación no afecta al documento único.

24. *Modificación del artículo 2*

Modificación n.º 24

Esta modificación afecta al artículo 2, párrafo quinto, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación suprime el párrafo quinto del artículo 2.

La modificación no afecta al documento único.

25. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 25

Esta modificación afecta al artículo 3, párrafo primero, del pliego de condiciones y al apartado 3.3 del documento único

Descripción: la modificación introduce la mención «Los cerdos deben pertenecer a razas puras o proceder de las razas básicas tradicionales, *large white* y *landrace*. Se permiten otras razas, siempre que no sean incompatibles con los objetivos del libro genealógico» en el artículo 2 del pliego de condiciones, cuyo apartado «Características genéticas» regula los requisitos genéticos de los cerdos.

La modificación afecta al documento único.

26. *Modificación del artículo 3*

Modificación n.º 26

Esta modificación afecta al artículo 3, párrafo segundo, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación especifica determinados aromas naturales de origen vegetal utilizados tradicionalmente por los productores en la mezcla para salazón.

La modificación no afecta al documento único.

27. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 27

Esta modificación afecta al artículo 5, párrafo primero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: se suprime la mención «a que se refiere el artículo 7».

La modificación no afecta al documento único.

28. *Modificación del artículo 5*

Modificación n.º 28

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 1, párrafo tercero, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: se suprime la mención «a que se refiere el artículo 7».

La modificación no afecta al documento único.

29. *Modificación del artículo 7*

Modificación n.º 29

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación suprime la disposición relativa al organismo de control.

La modificación no afecta al documento único.

30. *Modificación del artículo 8*

Modificación n.º 30

Esta modificación afecta al título del artículo 8 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: la modificación renombra el artículo 8 como artículo 7.

La modificación no afecta al documento único.

31. *Modificación del artículo 8*

Modificación n.º 31

Esta modificación afecta al artículo 8, último párrafo, del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: se suprime la mención «a que se refiere el artículo 7».

La modificación no afecta al documento único.

32. *Inserción del nuevo artículo 8*

Modificación n.º 32

Esta modificación comprende la inserción del nuevo artículo 8 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: se añade al pliego de condiciones el artículo 8, «Prueba del origen», en el que se especifica la necesidad de que todas las partes de la cadena de producción de la DOP sean objeto de supervisión, en particular por parte del organismo de control.

La modificación no afecta al documento único.

33. *Inserción del nuevo artículo 9*

Modificación n.º 33

Esta modificación comprende la inserción del nuevo artículo 9 del pliego de condiciones; no implica la modificación del documento único.

Descripción: en el artículo 9, «Vínculo con el medio geográfico», se añade al pliego de condiciones tal como figura en el documento único recogido en el Reglamento (UE) n.º 1135/2013 de la Comisión, de 3 de noviembre de 2013, publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* L 302 de 13.11.2013.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Prosciutto Toscano»

N.º CE: PDO-IT-1494-AM01 de 17.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Prosciutto Toscano»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

En el momento de su comercialización, el «Prosciutto Toscano» presenta las siguientes características físicas, organolépticas, químicas y fisicoquímicas: tiene forma redondeada en arco por la parte de arriba debido a la presencia de un marco carnoso que no debe rebasar más de 8 cm la cabeza del fémur; el peso se sitúa en torno a los 8 o 9 kg y nunca puede ser inferior a 7,5 kg; al corte, el color de la carne oscila entre el rojo vivo y el rojo claro, con escasa presencia de grasa intramuscular; la grasa subcutánea es de un color blanco puro con ligeras nervaduras rosadas, compacto, sin líneas de separación entre las capas y bien adherido a la superficie del músculo. El «Prosciutto Toscano» puede comercializarse dentro de un plazo máximo de treinta meses a partir del inicio de la transformación de los perniles frescos. El «Prosciutto Toscano» también puede comercializarse deshuesado, en trozos, es decir, cortado en trozos de forma y peso variable, o en lonchas.

El sabor es delicado, con una sapidez típica, y el aroma, perfumado característico, se debe a los métodos tradicionales de elaboración y curado.

Las características químicas y fisicoquímicas son las siguientes:

Sal (expresada en NaCl) % máx. 8,3

Humedad del músculo % máx. 61,0

Índice de proteólisis % máx. 30,0

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los piensos utilizados proceden principalmente de la zona delimitada correspondiente a la de cría de los cerdos, determinada en el punto 4 del presente documento único, ya que forman parte de un sistema de gestión integrada basado en una cadena específica. En años concretos, puede que no sea técnicamente posible que el 100 % de las materias primas para la alimentación cerdos sean de origen local por motivos climáticos y comerciales. En esos casos, con el fin de garantizar el vínculo con la zona geográfica y la calidad del «Prosciutto Toscano», debe asegurarse que, anualmente, al menos el 50 % de la materia seca de la alimentación de los cerdos proceda de la zona geográfica en la que se crían.

La dieta de los lechones lactantes debe consistir en materias primas permitidas por la legislación vigente de la UE en materia de alimentación del ganado. La dieta de los cerdos puede complementarse con vitaminas, minerales y aminoácidos, y pueden utilizarse aditivos de acuerdo con la legislación vigente.

Durante la fase de recría, la presencia de materia seca de cereales no debe ser inferior al 45 % de la materia total; En esta fase se autorizan las siguientes materias primas: pienso de gluten de maíz, maíz, sorgo, cebada, trigo, triticale, ensilado de maíz, harina integral de mazorca de maíz, pasta de granos y/o mazorcas, cereales menores, salvado y otros subproductos de la transformación del trigo, torta de prensado de semillas de lino, pienso de torta de prensado de semillas de lino, harina de semillas de lino, pienso de harina de lino, pulpa de remolacha deshidratada, pulpa de fruta y pulpa de tomate como vehículos de premezcla, lactosuero, suero de mantequilla, residuos y solubles de destilería desecados, alfalfa desecada a alta temperatura, melaza, productos obtenidos por extracción de habas de soja, productos obtenidos por extracción de semillas de girasol, productos obtenidos por extracción de semillas de colza, harina de germen de maíz, guisantes, otras semillas de leguminosas, levaduras, lípidos con un punto de fusión superior a 36 °C, harina de pescado, habas enteras de soja tostadas y/o tortas de soja.

En la fase de engorde deben respetarse las mismas normas que en la de recría, con las siguientes excepciones: la presencia de materia seca de cereales no deberá ser inferior al 55 % de la materia total; no podrán utilizarse habas enteras de soja tostadas, tortas de soja ni harina de pescado.

Los perniles frescos utilizados para la producción del «Prosciutto Toscano» proceden de cerdos nacidos, criados, sacrificados y despiezados en las regiones especificadas en el punto 4 del presente documento. La carne de porcino utilizada debe proceder únicamente de canales de un peso comprendido entre 110,1 y 168,0 kilogramos clasificadas en la categoría H (pesada) de conformidad con la normativa de la Unión Europea vigente en materia de clasificación comercial de las canales de cerdo.

El «Prosciutto Toscano» se obtiene a partir de los perniles frescos de cerdos pesados descendientes de:

a) verracos de las razas tradicionales *large white italiana*, *landrace italiana* y *duroc italiana*, con las mejoras introducidas en el Libro Genealógico Italiano, ya sean de raza pura o resultado del cruce entre ellas y cerdas de las razas tradicionales *large white italiana* y *landrace italiana*, ya sean puras o resultado del cruce entre ellas;

b) verracos de las razas tradicionales mencionadas en la letra a) y cerdas mestizas o cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas *large white*, *landrace* o *duroc* para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

c) verracos y cerdas de otro tipo genético, siempre que se críen con arreglo a planes de selección o cruce de las razas *large white*, *landrace* o *duroc* para la producción de cerdos pesados efectuados con fines no incompatibles con los del Libro Genealógico Italiano;

d) verracos de los demás tipos genéticos mencionados en la letra c) y cerdas de las razas tradicionales mencionadas en la letra a).

Los perniles frescos de cerdo utilizados para la elaboración del producto no podrán proceder de:

— verracos o cerdas;

— cerdos portadores de caracteres antitéticos, en particular en lo que respecta a la sensibilidad al estrés (síndrome del estrés porcino o PSS).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases específicas de la producción del «Prosciutto Toscano» —salazón, secado, recubrimiento de la superficie con grasa y maduración— deben tener lugar en la zona de producción tradicional, que abarca todo el territorio de la región de Toscana.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Todos los tipos del producto deshuesado y cortado en trozos o lonchas, una vez marcados, deben comercializarse envasadas en contenedores o envases aptos para alimentos, convenientemente sellados. El corte en lonchas del «Prosciutto Toscano» y su envasado correspondiente deben realizarse al término de la operación de curado, en la zona de producción indicada en el punto 4, con el fin de garantizar el cumplimiento de los diferentes períodos de curado previstos para el producto en lonchas y la conservación de las características relativas a la humedad y al aspecto de la parte muscular y la parte grasa de la loncha, descritas en el punto 3.2. La posibilidad de conservar los jamones que se destinan al corte en lonchas o en trozos deshuesados durante períodos indeterminados en condiciones ambientales diferentes de las establecidas podría provocar el desarrollo de características opuestas a aquellas por las que se conoce el «Prosciutto Toscano», como la formación de mohos anómalos, una degradación anormal de las proteínas y las consiguientes variaciones del índice de proteólisis, o incluso la ranciedad de la parte adiposa, que puede generar olores y sabores diferentes de los tradicionalmente apreciados por los consumidores. Además, la exposición al aire de la parte carnosa y de la loncha antes del envasado puede provocar una fuerte oxidación de la superficie comestible, con el consiguiente oscurecimiento del color de la carne, el desecado de la parte superficial de la masa muscular expuesta o la flacidez de la carne, en caso de exceso de humedad.

El corte en lonchas del «Prosciutto Toscano» y su envasado correspondiente deben realizarse al término de la operación de curado, en la zona de producción indicada en el punto 4, con el fin de garantizar el cumplimiento de los diferentes períodos de curado previstos para el producto en lonchas y la conservación de las características relativas a la humedad y al aspecto de la parte muscular y la parte grasa de la loncha, descritas en el punto 3.2.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El nombre de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano» debe aparecer en caracteres claros e indelebles, perfectamente distinguibles de cualquier otra mención que figure en la etiqueta, y debe ir seguido inmediatamente de la mención «denominación de origen protegida» o de las siglas «DOP». Queda prohibido añadir cualquier calificativo que no esté expresamente previsto. No obstante, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al comprador, así como el nombre de la explotación cuyo ganado porcino esté en el origen del producto, a condición de que la materia prima proceda en su totalidad de las explotaciones en cuestión

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Las granjas de cría de cerdos destinados a la producción del «Prosciutto Toscano» deben situarse en las regiones de Lombardía, Emilia-Romaña, Las Marcas, Umbría, Lacio y Toscana. El «Prosciutto Toscano» se elabora, corta y envasa en la zona tradicional de producción que comprende todo el territorio de la región toscana.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Los factores ambientales están estrechamente vinculados a las características de la zona de producción donde predominan valles frescos y ricos en agua y colinas con vegetación boscosa que determinan el clima y las características del producto acabado. La producción localizada del «Prosciutto Toscano» se justifica por las condiciones de la microzona delimitada: la región de Toscana, con su forma y sus características geográficas, conviene especialmente para la producción de jamones de calidad. Incluso el clima, muy distinto del de las regiones

limítrofes, resulta especialmente idóneo para un óptimo curado del producto. Se trata de un clima ideal para favorecer la manifestación de una relación beneficiosa entre el entorno y los productos típicos de la región, permitiéndoles una lenta y sana maduración: vino, aceite, queso y, por supuesto, jamón. Y es en este entorno donde la actividad humana ha permitido poner a punto técnicas de transformación para las operaciones de corte o salazón que están adaptadas a las características ambientales y que se han conservado hasta nuestros días para conferir unas características propias al «Prosciutto Toscano», características que se recogen en el punto 3.2.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Prosciutto Toscano» se distingue por un aroma perfumado y característico, un sabor delicado y una sapidez típica.

El «Prosciutto Toscano» es un jamón crudo cuyo período de curado, desde la salazón a la comercialización, no debe ser inferior a diez meses, en el caso de los jamones de peso final comprendido entre 7,5 y 8,5 kg, y de doce meses en el caso de los jamones de peso superior a 8,5 kg. El «Prosciutto Toscano» que se destina al corte en lonchas debe pasar por un período de curado dos meses superior al indicado anteriormente, es decir, de al menos doce meses de curado, si su peso está comprendido entre 7,5 y 8,5 kg, y de al menos catorce meses, si su peso es superior a 8,5 kg.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto*

El clima de la zona de producción permite obtener unos productos agroalimentarios de gran valor, favoreciendo y caracterizando a la vez el proceso de curación y maduración del «Prosciutto Toscano». La historia ha demostrado el vínculo estrecho y profundo que existe entre la producción agraria, la transformación del producto y la zona de referencia; este vínculo queda reforzado y confirmado por la evolución de los factores sociales, económicos y productivos, así como por la experiencia humana, que se refuerza a lo largo de los siglos. Por lo que se refiere a la zona delimitada de donde procede la materia prima, hay que señalar que los factores geográficos, ambientales o ligados a la experiencia en materia de producción son, en este sector ganadero, extremadamente constantes y característicos. En la zona de abastecimiento de la materia prima, la evolución de la zootecnia está relacionada con la amplia presencia de cultivos de cereales y con los métodos de transformación que han determinado una orientación particular de la producción hacia la cría de ganado porcino.

Por lo que se refiere a la zona de transformación, más limitada, la combinación de factores ambientales, climáticos, naturales y humanos forma un conjunto único que ha permitido codificar el método tradicional de transformación, determinando las técnicas específicas necesarias para obtener las características de la DOP «Prosciutto Toscano». El aroma y el sabor característicos se derivan de técnicas específicas de transformación reguladas desde el siglo XV, que prevén, en particular, el característico corte curvo de la pieza, que adopta forma de V con el vértice al principio de la pezuña, lo que favorece un secado más completo y eficaz durante la salazón; la salazón en seco a base de sal, pimienta y aromas naturales de origen vegetal; el recubrimiento de la superficie con grasa y, una vez más, pimienta y aromas naturales de origen vegetal y, finalmente, la maduración, ligada a las condiciones ambientales de la zona de producción; la larga maduración, que deja expuestos los jamones a la humedad natural, combinada con la utilización, según la costumbre local, de pimienta y aromas en las fases de salado y recubrimiento de grasa, determina el aroma perfumado, el sabor delicado y la sapidez típica del «Prosciutto Toscano».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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