C/2025/2768

15.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2768)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Prosciutto Toscano”

EU-nro: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **Tuotteen nimi**

”Prosciutto Toscano”

2. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto

—

5. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

Selvitys siitä, että muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuotoista muutosta koskevan määritelmän mukaisia

Suojatun alkuperänimityksen Prosciutto Toscano tuote-eritelmään tehtävät muutokset

— eivät sisällä suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta

— eivät uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä 5 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä tai suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 5 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä

— eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

1. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että myös sikojen paloittelun on tapahduttava Lombardian, Emilia-Romagnan, Marchen, Umbrian, Lazion ja Toscanan alueilla.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuote-eritelmän 2 ja 3 kohtaan*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa sekä 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Geneettiset ominaisuudet”, jolla korvataan tuote-eritelmän 3 kohdassa mainitut rotuja koskevat tiedot. Raaka-aineen geneettistä alkuperää on selvennetty sekä uros- että naaraspuolisten siitoseläinten geneettisen tyypin osalta sisällyttämällä tuote-eritelmään sallitut geneettiset yhdistelmät. Tekstiin sisältyneet viittaukset suojattujen alkuperänimitysten ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele” rotuja koskeviin säännöksiin on siksi korvattu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään taulukko, jossa selitetään sikoja koskevat geneettiset vaatimukset esittämällä sallitut ja kielletyt yhdistelmät.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään viittaus luetteloon, jossa esitetään maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön hyväksymät geneettiset tyypit.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella estetään sellaisten kinkkujen käyttö, jotka ovat peräisin karjuista tai emakoista taikka sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (sikojen stressialttius) kantajia.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään erillinen osio ”Kasvatus ja ruokinta”. Tekstiin on lisätty perinteiset siankasvatusvaiheet aikajärjestyksessä eli imetys, vieroitus, kasvuvaihe ja lihotusvaihe. Näin on korvattu viittaus suojattuihin alkuperänimityksiin ”Prosciutto di Parma” ja ”Prosciutto di San Daniele”.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään porsaiden imetysvaihetta koskevia säännöksiä. Vaiheen kesto vähintään 28 päivän ikään on direktiivin 2008/120/EY liitteessä I olevan II luvun C kohdan säännösten mukainen. Tuote-eritelmään on myös lisätty maininnat siitä, että porsaat ovat emakon imetettävänä tai saavat maitoa keinoruokintana, tiettyjen sallittujen raaka-aineiden antamisesta ja kivennäisaineiden, vitamiini- ja aminohappolisien sekä lisäaineiden käytöstä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella vahvistetaan menetelmät sian alkuperästä kertovan tatuoinnin tekemiseksi musteella jokaisen sian kumpaankin takajalkaan, merkitsemisen ajankohta sekä kyseinen tatuointi ja sen tekemiseen käytettävät mallilaatat.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään taulukko, josta käy ilmi, mitä kirjainta alkuperästä kertovassa tatuoinnissa olisi käytettävä porsimiskuukauden ilmoittamiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 10

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita kasvattajan tekemän alkuperästä kertovan tatuoinnin sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 11

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään sääntö, jonka mukaisesti sikojen ikä lasketaan kuukausina.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 12

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään tuote-eritelmään sikojen vieroitusvaihetta koskevia säännöksiä. Siihen on otettu mukaan säännöt, jotka koskevat tämän vaiheen kestoa, porsaiden enimmäispainoa ja ruokintaa. Tuote-eritelmään on lisätty maininnat rehun antamisesta kuivarehuna, vitamiini-, kivennäisaine- ja aminohappolisistä sekä lisäaineiden käytöstä. Vieroitusvaiheen kestoa on pidennetty 80 päivästä kolmeen kuukauteen, ja porsaiden enimmäispainorajaksi on asetettu 40 kg.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 13

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään kasvuvaihetta koskevia säännöksiä. Kasvuvaiheen enimmäiskestoksi asetetaan viisi kuukautta, ja sen loppuun mennessä saavutettava sallittu paino nostetaan 80 kg:sta 85 kg:aan.

Asetuksen (EY) N:o 767/2009 17 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaista mainintaa eri raaka-aineita koskevista poikkeamista on täsmennetty, ja 10 prosentin raja on poistettu. Tuote-eritelmään on lisätty nimenomainen maininta siitä, että kasvattaja voi antaa rehun myös kuivassa muodossa.

Tuote-eritelmään on lisätty ”Sallittujen raaka-aineiden taulukko”, joka koskee myös seuraavaa vaihetta eli lihotusvaihetta. Taulukkoon on sisällytetty tätä vaihetta koskevia erityisiä sääntöjä. Muutoksella on korjattu seuraavien raaka-aineiden nimitykset ottaen huomioon asetuksessa (EU) N:o 68/2013, sellaisena kuin se on päivitettynä asetuksella (EU) 2017/1017, vahvistettujen Euroopan unionin sääntöjen mukainen nimikkeistö:

— ”maissista” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*mais*” vaan ilmaisua ”*granturco*”

— ilmaisun ”suurimot” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”rouhe”

— ilmaisun ”kuivattu sinimailasjauho” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”sinimailanen (lämpökuivattu)”

— ”pellavansiemenpuristeesta” ei enää käytetä italiankielisessä toisinnossa ilmaisua ”*expeller di lino*” vaan ilmaisua ”*panello di lino*”, ja raaka-aineluetteloon on lisätty myös seuraavat ilmaisut: ”pellavansiemenpuristerehu”, ”pellavansiemenrouhe” ja ”pellavansiemenrouherehu”

— ilmaisun ”omena- ja päärynäpulppa, rypäleiden ja tomaattien kuoret ravintolisien kantaja-aineina” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina”

— ilmaisun ”panimo- ja/tai torulahiiva” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”hiivat”

— ilmaisun ”uuttamalla käsitellyistä maissinalkioista saatava rouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*mais*”) sijasta käytetään nyt ilmaisua ”maissinalkiorouhe” (johon sisältyy italiankielisessä toisinnossa termi ”*granturco*”)

— ilmaisun ”rankki” sijasta käytetään nyt ilmaisua ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet”.

Seuraavat raaka-aineet on poistettu:

— johanneksenleipä, josta on poistettu siemenet

— proteiinilysaatit

— kuivattu peruna

— maniokki

— puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa

— seesamirouhe

— kookosrouhe

— lihajauho (ainoastaan jos laatu on hyvä ja yhteisön lainsäädäntö sen sallii).

Sana ”kaura” on poistettu luokasta ”vähempiarvoiset viljat”.

Seuraavien raaka-aineiden määriä on muutettu:

— piimä, ainoastaan kasvuvaiheessa (määräksi on muutettu enintään 250 g kuiva-ainetta eläintä kohden päivässä); tämä ei vaikuta siihen, että yhdelle eläimelle saa antaa heraa ja piimää yhteensä enintään 15 litraa päivässä

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu (enintään 5 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— maissi (enintään 55 prosentista enintään 65 prosenttiin)

— durra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ohra (enintään 40 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— vehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— ruisvehnä (enintään 25 prosentista enintään 55 prosenttiin)

— kuivattu juurikasleike (enintään 4 prosentista enintään 10 prosenttiin)

— lämpökuivattu sinimailanen (enintään 2 prosentista enintään 4 prosenttiin).

Sallittuihin raaka-aineisiin on lisätty seuraavat:

— maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, myös lihotusvaiheen aikana

— maissisäilörehu, myös lihotusvaiheen aikana

— jauhetut kokonaiset maissintähkät

— kuivattu rankki ja liukoiset aineet, myös lihotusvaiheen aikana

— pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe ja pellavansiemenrouherehu

— rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, myös lihotusvaiheen aikana

— rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet

— paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet, ainoastaan kasvuvaiheessa.

Raaka-aine ”herneet ja/tai muiden palkokasvien siemenet” on jaettu kahdeksi nimitykseksi eli ”herneet” ja ”muiden palkokasvien siemenet”, ja määriä on kasvatettu (herneet enintään 25 prosenttia ja muiden palkokasvien siemenet enintään 10 prosenttia).

Ilmaisu ”jauhetut jyvät ja/tai tähkät” on korvattu täsmällisemmällä ilmaisulla ”jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät”.

Ilmaisu ”soijarouhe” on korvattu ilmaisulla ”soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja käytettäväksi osuudeksi on yhdenmukaistettu 20 prosenttia sekä kasvu- että lihotusvaiheessa.

”Auringonkukkarouhe” on muutettu muotoon ”auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet”, ja tämän raaka-aineen käyttömääräksi on asetettu enintään 10 prosenttia.

Taulukkoon liittyvässä huomautuksessa 4 vahvistetaan, että soijapapujen, auringonkukansiementen ja rapsinsiementen uuttamisesta saatavissa tuotteissa raakarasvan määrä saa olla enintään 2,5 prosenttia kuiva-aineesta.

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää kivennäisaineita, vitamiineja ja lisäaineita.

Käsitteen ”kuivattu rankki ja liukoiset aineet” määritelmää on selvennetty huomautuksessa 2.

Jo aiemmin voimassa olleen linolihappoa koskevan 2 prosentin enimmäisosuuden lisäksi muutoksella otetaan nyt käyttöön rasvan osuuden enimmäisraja, joka on 5 prosenttia ravinnon kuiva-aineesta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 14

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella lisätään vaatimus, jonka mukaan vuositasolla vähintään 50 prosentin sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on oltava peräisin samalta maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

15. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 15

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan toista ja kolmatta alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutos liittyy sikojen lihotusvaiheen aikaista ruokintaa koskeviin sääntöihin, ja siinä viitataan sallittujen raaka-aineiden taulukkoon, joka sisältyy kasvuvaihetta koskevaan osioon. Lihotusvaiheen osalta on tehty tiettyjä tarpeellisia täsmennyksiä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

16. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 16

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään osio ”Teurastus ja paloittelu” ja muotoillaan uudelleen säännös, joka koskee teurastettavien sikojen vähimmäisikää (itse ikä ei muutu). Ikä tarkistetaan alkuperästä kertovan tatuoinnin ja/tai sen korvaavan tai yhdessä sen kanssa käytettävän tunnistuslaitteen avulla. Nämä on kuvattu sikojen ruokintaa ja kasvatusta koskevassa osassa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

17. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 17

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella määritellään, miten teurastettavien sikojen ikä lasketaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

18. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 18

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella muotoillaan uudelleen viittaus, joka koskee luokkaan H (Heavy) kuuluvien ruhojen käyttöä Prosciutto Toscano -kinkun valmistukseen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

19. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 19

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella korvataan sikojen painoa koskevassa vaatimuksessa 160 kg:n elopaino (+/- 10 prosenttia) yksittäisten ruhojen teuraspainolla, joka on 110,1–168,0 kg.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

20. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 20

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että paino ja luokka on varmistettava teurastushetkellä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

21. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 21

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella täsmennetään, että ruhot voidaan paloitella myös muissa leikkaamoissa kuin eläinten teurastuksen suorittaneissa teurastamoissa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

22. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 22

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön erityisiä säännöksiä, jotka koskevat tunnisteleiman graafista ulkoasua ja mittoja sekä sitä, miten tämä merkintä olisi tehtävä sopiviin kinkkuihin teurastamossa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

23. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 23

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan neljättä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään mahdollisuus käyttää tunnistuslaitteita teurastamon tunnisteleiman sijasta tai yhdessä sen kanssa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

24. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 24

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan viidettä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan 2 kohdan viides alakohta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

25. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 25

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ensimmäistä alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella siirretään säännös ”Sikojen on oltava perinteisiin perusrotuihin Large White ja Landrace kuuluvia puhdasrotuisia eläimiä tai näistä roduista jalostettuihin rotuihin kuuluvia eläimiä. Tuotannossa on sallittua käyttää myös muita rotuja, jotka eivät ole ristiriidassa kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa.” tuote-eritelmän 2 kohtaan, jonka osiossa ”Geneettiset vaatimukset” vahvistetaan sikoja koskevat geneettiset vaatimukset.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

26. *Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan*

Muutos 26

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan toista alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella lisätään maininta eri luonnollisista kasviperäisistä aromiaineista, joita tuottajat ovat perinteisesti käyttäneet suolaseoksessa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

27. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 27

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan ensimmäistä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Sanat ”jäljempänä 7 kohdassa tarkoitettu” on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

28. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 28

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1 kohdan kolmatta alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Sanat ”7 kohdassa tarkoitettu” on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

29. *Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan*

Muutos 29

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella poistetaan valvontaelintä koskeva säännös.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

30. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 30

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan otsikkoa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella numeroidaan 8 kohta uudelleen, eli siitä tulee 7 kohta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

31. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 31

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan viimeistä alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Sanat ”7 kohdassa tarkoitettu” on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

32. *Uuden 8 kohdan lisääminen*

Muutos 32

Muutoksella tuote-eritelmään lisätään uusi 8 kohta. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmään on lisätty 8 kohta ”Alkuperätodisteet”, jonka mukaan kaikkia SAN-tuotteen tuotantoketjuun osallistuvia on seurattava ja niiden on oltava valvontaelimen valvonnassa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

33. *Uuden 9 kohdan lisääminen*

Muutos 33

Muutoksella tuote-eritelmään lisätään uusi 9 kohta. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmään on lisätty 9 kohta ”Yhteys ympäristöön”, jonka sisältö vastaa 3. marraskuuta 2013 annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 1135/2013 olevan yhtenäisen asiakirjan tietoja (*Euroopan unionin virallinen lehti* L 302 13.11.2013).

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Prosciutto Toscano”

EU-nro: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Prosciutto Toscano”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Kulutukseen saatettaessa Prosciutto Toscano -kinkulla on seuraavat fysikaaliset, aistinvaraiset, kemialliset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: muodoltaan pyöreähkö, yläosastaan kaareva, koska lihaskudos ulottuu enintään 8 cm reisiluun pään yli; paino on 8–9 kg ja aina vähintään 7,5 kg; leikattaessa lihan väri vaihtelee voimakkaan punaisesta vaaleanpunaiseen, lihaskudoksen sisäistä rasvaa esiintyy vähäisessä määrin; nahanalainen rasva on puhtaanvalkoista, ja siinä on hieman punertavia juovia; rasva on tiivistä, vailla kerrosten välisiä halkeamia, ja tiukasti kiinni lihaskudoksessa. Prosciutto Toscano -kinkku voidaan saattaa markkinoille enintään 30 kuukauden kuluessa siitä, kun tuoreiden kinkkujen jalostus aloitettiin. Prosciutto Toscano -kinkku voidaan saattaa markkinoille myös luuttomaksi leikattuna, erimuotoisina ja -kokoisina annospaloina tai viipaloituna.

Maku on hienostuneen maukas ja tuoksu voimakas ja perinteisten jalostus- ja kypsytysmenetelmien ansiosta tuotteelle ominainen.

Tuotteen kemialliset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

Suolapitoisuus (NaCl): enintään 8,3 %.

Lihaskudoksen kosteuspitoisuus: enintään 61,0 %.

Proteiinien hajoamisindeksi: enintään 30,0 %.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Käytettävät rehut, jotka kuuluvat niin ikään alakohtaisen yhdennetyn järjestelmän soveltamisalaan, ovat pääosin peräisin rajatulta alueelta, joka vastaa tämän yhtenäisen asiakirjan 4 kohdassa määriteltyä sikojen kasvatusaluetta. Ilmastoon liittyvistä ja kaupallisista syistä kaikkien raaka-aineiden hankkiminen paikallisesti voi olla joinakin vuosina teknisesti mahdotonta. Tällöin varmistetaan aina, että vuositasolla vähintään 50 prosenttia sikojen ravinnon sisältämästä kuiva-aineesta on peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jolla siat kasvatetaan, jotta voidaan taata alueen ja Prosciutto Toscano -kinkun laadun välinen yhteys.

Vieroitusvaiheessa sikojen ravinto koostuu raaka-aineista, jotka sallitaan voimassa olevassa karjan ruokintaa koskevassa Euroopan unionin lainsäädännössä. Sikojen ravintoa voidaan täydentää vitamiineilla, kivennäisaineilla ja aminohapoilla, ja lisäaineita voidaan käyttää voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Kasvuvaiheessa viljan kuiva-aineen osuuden on oltava vähintään 45 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä. Tässä vaiheessa ovat sallittuja seuraavat raaka-aineet: maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, maissi, durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, maissisäilörehu, jauhetut kokonaiset maissintähkät, jauhetut maissinjyvät ja/tai -tähkät, vähempiarvoiset viljat, vehnäleseet ja muut vehnänjalostuksen sivutuotteet, pellavansiemenpuriste, pellavansiemenpuristerehu, pellavansiemenrouhe, pellavansiemenrouherehu, kuivattu juurikasleike, hedelmäpulppa ja tomaattimassa (tomaattipulppa) rehun kantaja-aineina, hera, piimä, kuivattu rankki ja liukoiset aineet, sinimailanen (lämpökuivattu), melassi, soijapapujen uuttamisesta saatavat tuotteet, auringonkukansiementen uuttamisesta saatavat tuotteet, rapsinsiementen uuttamisesta saatavat tuotteet, maissinalkiorouhe, herneet, muut palkokasvien siemenet, hiivat, rasvat, joiden sulamispiste on yli 36 °C, kalajauho ja paahdetut kokonaiset soijapavut ja/tai soijapuristeet.

Lihotusvaiheessa on noudatettava kaikkia kasvuvaihetta varten esitettyjä säännöksiä seuraavin poikkeuksin: viljan kuiva-aineen osuuden on oltava vähintään 55 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä eikä paahdettuja kokonaisia soijapapuja ja/tai soijapuristeita tai kalajauhoa saa käyttää.

Prosciutto Toscano -kinkun valmistukseen käytettävien tuoreiden kinkkujen on oltava peräisin sioista, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu, teurastettu ja paloiteltu tämän yhtenäisen asiakirjan 4 kohdassa määritellyllä alueella. Valmistukseen käytettävän tuoreen sianlihan on oltava peräisin yksinomaan ruhoista, joiden paino on 110,1–168,0 kg ja jotka kuuluvat luokkaan H (Heavy) Euroopan unionin sianruhojen kaupallista luokittelua koskevan voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Prosciutto Toscano -kinkku valmistetaan lihasikojen tuoreista kinkuista, ja näiden sikojen on oltava seuraavien siitoseläinten jälkeläisiä:

a) perinteisiin rotuihin Italian Large White, Italian Landrace ja Italian Duroc kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt karjut, jotka on merkitty Italian kantakirjajärjestelmään, ja perinteisiin rotuihin Italian Large White ja Italian Landrace kuuluvat puhdasrotuiset tai näistä roduista risteytetyt emakot

b) a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat karjut ja risteytetyt emakot tai muita geneettisiä tyyppejä edustavat emakot edellyttäen, että tällaiset emakot ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

c) muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja emakot edellyttäen, että tällaiset karjut ja emakot ovat peräisin lihasikojen tuotantoon tarkoitetuista Large White-, Landrace- ja Duroc-rotujen valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän tavoitteiden kanssa

d) c alakohdassa mainittuja muita geneettisiä tyyppejä edustavat karjut ja a alakohdassa mainittuihin perinteisiin rotuihin kuuluvat emakot.

Tuotteen valmistukseen käytettävät tuoreet siankinkut eivät saa olla peräisin

— karjuista tai emakoista

— sioista, jotka ovat epäsuotuisten piirteiden (erityisesti sikojen stressialttiuden) kantajia.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Prosciutto Toscano -kinkun erityisten valmistusvaiheiden (suolaus, kuivatus, rasvalla voitelu ja kypsytys) on tapahduttava perinteisellä tuotantoalueella, joka käsittää koko Toscanan alueen.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Prosciutto Toscano -kinkku voidaan saattaa markkinoille luuttomaksi leikattuna, annospaloina tai viipaloituna, ja tätä ennen tuotteeseen on tehtävä tarvittavat merkinnät. Kaikki edellä mainitut tarjontamuodot on pidettävä kaupan asianmukaisissa, elintarvikekäyttöön soveltuvissa ja asianmukaisesti suljetuissa pakkauksissa tai kääreissä. Prosciutto Toscano -kinkun viipaloinnin ja pakkaamisen on tapahduttava kypsytyksen päätyttyä 4 kohdassa mainitulla tuotantoalueella, jotta voidaan taata viipaloitavaksi tarkoitetun tuotteen poikkeavien kypsytysaikojen noudattaminen ja 3.2 kohdassa kuvattujen, viipaleiden kosteuspitoisuuteen sekä lihas- ja rasvakudokseen liittyvien ominaisuuksien säilyminen. Mahdollisuus säilyttää viipaloitavaksi tai luuttomiksi paloiksi leikattavaksi tarkoitettuja kinkkuja määrittelemättömiä aikoja tuote-eritelmän vaatimuksista poikkeavissa olosuhteissa saattaisi johtaa Prosciutto Toscano -kinkun perinteisesti tunnettujen ominaisuuksien haitalliseen muuttumiseen, kuten homeen muodostumiseen, proteiinien epätavalliseen hajoamiseen ja sen seurauksena proteiinien hajoamisindeksin muuttumiseen tai rasvan eltaantumiseen, joka voi aiheuttaa kuluttajien perinteisistä arvostuksista poikkeavia hajuja ja makuja. Myös lihan ja rasvan joutuminen kosketukseen ilman kanssa ennen pakkaamista voi aiheuttaa pinnan voimakasta hapettumista ja siitä johtuvaa lihan ruskettumista, lihaskudoksen pintakerroksen kuivumista tai – kun on kyse altistumisesta liialliselle kosteudelle – lihakudoksen löystymistä.

Prosciutto Toscano -kinkun viipaloinnin ja pakkaamisen on tapahduttava kypsytyksen päätyttyä 4 kohdassa mainitulla tuotantoalueella, jotta voidaan taata viipaloitavaksi tarkoitetun tuotteen poikkeavien kypsytysaikojen noudattaminen ja 3.2 kohdassa kuvattujen, viipaleiden kosteuspitoisuuteen sekä lihas- ja rasvakudokseen liittyvien ominaisuuksien säilyminen.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Suojattu alkuperänimitys ”Prosciutto Toscano” on merkittävä selkein lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista tiedoista. Sen perässä on oltava maininta ”Denominazione di Origine Protetta” (suojattu alkuperänimitys) tai kirjainlyhenne ”DOP” (SAN). Etiketissä ei saa olla mitään muita määreitä kuin tässä mainitut. Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Myös sikatilan nimen ilmoittaminen on sallittua, edellyttäen että tuotteen raaka-aine on kokonaan peräisin kyseisiltä tiloilta.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Prosciutto Toscano -kinkun tuotantoon tarkoitettujen sikatilojen on sijaittava Lombardian, Emilia-Romagnan, Marchen, Umbrian, Lazion tai Toscanan alueilla. Prosciutto Toscano -kinkku valmistetaan, viipaloidaan ja pakataan perinteisellä tuotantoalueella, joka käsittää koko Toscanan alueen.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Ympäristötekijät liittyvät läheisesti tuotantoalueen erityispiirteisiin: tuotantoaluetta luonnehtivat viileät, runsasvetiset laaksot ja metsäiset kukkulat, jotka vaikuttavat ratkaisevasti ilmastoon ja lopputuotteen ominaisuuksiin. Prosciutto Toscano -kinkun paikallinen tuotanto perustuu rajatun pienalueen olosuhteisiin. Maisemansa ja maantieteellisten erityispiirteidensä ansiosta Toscanan alue on ihanteellinen ympäristö korkealaatuisten kinkkujen tuotannolle. Myös naapurialueista selvästi poikkeava ilmasto soveltuu erinomaisesti

tuotteen kypsytykseen. Ilmasto mahdollistaa hitaan ja luonnollisen kypsymisen, mikä auttaa lujittamaan yhteyttä ympäristön ja alueen tyypillisten tuotteiden, kuten viinin, oliiviöljyn, juustojen ja luonnollisesti myös kinkun, välillä. Tuotteen viimeistelyssä ja suolaamisessa noudatetaan menetelmiä, jotka ovat kehittyneet juuri tällaisen ympäristön ja inhimillisen toiminnan tuloksena ja jotka näin ollen soveltuvat erityisen hyvin vallitseviin ympäristöolosuhteisiin. Nämä menetelmät ovat säilyneet näihin päiviin asti ja vaikuttavat merkittävällä tavalla 3.2 kohdassa kuvattuihin Prosciutto Toscano -kinkun ominaisuuksiin.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Prosciutto Toscano -kinkku erottuu muista tuotteista sille ominaisen voimakkaan tuoksun sekä hienostuneen ja omaleimaisen makunsa ansiosta.

”Prosciutto Toscano” on raakakypsytetty kinkku, jonka suolauksen ja kaupan pitämisen välisen kypsytysajan on oltava vähintään 10 kuukautta, kun kinkun lopullinen paino on 7,5–8,5 kg, ja 12 kuukautta, kun paino on yli 8,5 kg. Viipaloitavaksi tarkoitettua Prosciutto Toscano -kinkkua on kypsytettävä kaksi kuukautta edellä mainittuja aikoja pitempään, toisin sanoen vähintään 12 kuukautta, kun paino on 7,5–8,5 kg, ja vähintään 14 kuukautta, kun paino on yli 8,5 kg.

5.3 *Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaisuuksien välillä*

Tuotantoalueen ilmasto soveltuu ihanteellisesti erittäin korkealaatuisten maataloustuotteiden valmistukseen. Se on tuotteen kypsytyksen kannalta suotuisa ja antaa sille leimansa. Maataloustuotteiden tuotannon ja jalostuksen sekä asianomaisten alueiden välille on historian saatossa syntynyt voimakas ja tiivis yhteys, joka on kehittynyt ja vakiintunut vuosisatojen kuluessa sosiaalisten, taloudellisten ja tuotannollisten tekijöiden sekä inhimillisen kokemuksen myötä. Raaka-aineen alkuperäalueen maantieteelliset ja ympäristölliset tekijät sekä kotieläintalouden käytänteet ovat pysyneet pitkälti muuttumattomina ja omaleimaisina. Kyseisen alueen karjatalouden kehittyminen on yhteydessä laajamittaiseen viljanviljelyyn ja jalostusmenetelmiin, jotka ovat edistäneet suuntautumista erityisesti sikatalouteen.

Tuotteen jalostaminen tapahtuu vieläkin rajatummalla alueella, jonka ympäristöön, ilmastoon ja inhimillisiin tekijöihin liittyvät näkökohdat muodostavat yhdessä ainutlaatuisen kokonaisuuden. Tämä on mahdollistanut SAN-tuotteen ”Prosciutto Toscano” perinteisten ja erityisten jalostusmenetelmien kehittämisen ja vakiinnuttamisen. Tuotteelle tunnusomainen tuoksu ja maku on saatu noudattamalla erityisiä jalostusmenetelmiä, joita on säännelty 1400-luvulta asti. Näiden menetelmien mukaisesti tuote viimeistellään erityisellä tavalla siten, että sen muoto on kaareva ja heti sorkan yläpuolelta lähtevä leikkauspinta on V:n muotoinen, minkä ansiosta liha kuivuu tehokkaammin ja tasaisemmin suolauksen aikana. Kuivasuolauksessa käytetään suolaa, pippuria ja luonnollisia kasviperäisiä aromiaineita. Kinkut voidellaan sianrasvasta, pippurista sekä luonnollisista kasviperäisistä aromiaineista tehdyllä tahnalla ja kypsytetään lopuksi olosuhteissa, jotka tuotantoalueen ympäristötekijöiden ansiosta soveltuvat ihanteellisesti kypsytykseen. Pitkä kypsytysprosessi, jonka aikana kinkut altistuvat luonnolliselle kosteudelle ja jossa suolaamisen ja rasvalla voitelun aikana käytetään paikallisen tavan mukaan pippuria ja muita aromiaineita, saavat aikaan Prosciutto Toscano -kinkulle voimakkaan tuoksun sekä hienostuneen ja omaleimaisen maun.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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