C/2025/2768

15.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2768)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Prosciutto Toscano»

N° UE: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination du produit**

«Prosciutto Toscano»

2. **État membre dont fait partie l'aire géographique**

Italie

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme)

—

5. **Description de la ou des modifications approuvées**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 2024/1143:

Les modifications du cahier des charges de l'AOP «Prosciutto Toscano»:

— n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ou un changement de l'utilisation de cette dénomination;

— ne risquent pas d'annihiler le lien visé à l'article 5, paragraphe 1, point b), en ce qui concerne les appellations d'origine protégées ou le lien visé à l'article 5, paragraphe 2, point b), en ce qui concerne les indications géographiques protégées; ou

— n'entraînent pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

1. *Modification de l'article 2*

Modification n° 1

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description: la modification précise que les porcs doivent également être découpés dans les régions de la Lombardie, de l'Émilie-Romagne, des Marches, de l'Ombrie, du Latium et de la Toscane.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification des articles 2 et 3*

Modification n° 2

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, et l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification ajoute un paragraphe spécifique «Caractéristiques génétiques» qui remplace la présentation des races prévue à l'article 3 du cahier des charges. L'origine génétique de la matière première, incluant le type génétique des reproducteurs mâles et femelles, a été davantage précisée, et les combinaisons de croisements génétiques autorisées ont été ajoutées. La référence textuelle aux dispositions relatives aux races des AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele est donc remplacée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification de l'article 2*

Modification n° 3

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le tableau explicatif relatif aux exigences génétiques des porcs avec l'indication des combinaisons de croisements autorisées et non autorisées.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

4. *Modification de l'article 2*

Modification n° 4

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la référence à la liste des types génétiques autorisés par le Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

5. *Modification de l'article 2*

Modification n° 5

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification interdit l'utilisation de cuisses provenant de verrats, de truies et de porcs présentant des caractères génétiques défavorables (PSS).

Cette modification a une incidence sur le document unique.

6. *Modification de l'article 2*

Modification n° 6

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit un paragraphe spécifique «Élevage et alimentation». Les phases chronologiques traditionnelles de l'élevage des porcs sont indiquées (allaitement, sevrage, engraissement et finition), remplaçant ainsi le renvoi aux AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

7. *Modification de l'article 2*

Modification nº 7

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit les dispositions relatives à la phase d'allaitement des porcelets, dont la durée d'au moins 28 jours est conforme aux dispositions de l'annexe I, chapitre II, section C, de la directive 2008/120/CE. Des références ont été ajoutées en ce qui concerne l'allaitement naturel sous la truie ou l'allaitement artificiel, l'administration de matières premières autorisées, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, et l'utilisation d'additifs.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

8. *Modification de l'article 2*

Modification nº 8

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification établit les modalités et le calendrier d'apposition du tatouage d'origine à l'encre sur les deux cuisses de chaque porc, ainsi que les modèles de tatouage et de plaques nécessaires à son apposition.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

9. *Modification de l'article 2*

Modification nº 9

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le tableau de référence pour la codification de la lettre d'identification du mois de naissance du porcelet, qui doit être insérée dans le tatouage d'origine.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

10. *Modification de l'article 2*

Modification nº 10

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement du tatouage d'origine à l'encre, apposé par l'éleveur, ou en association avec celui-ci.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

11. *Modification de l'article 2*

Modification nº 11

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la règle aux fins de la détermination de l'âge des porcs en mois.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

12. *Modification de l'article 2*

Modification nº 12

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit des dispositions relatives à la phase de sevrage des porcs. La durée de cette phase, le poids maximal des porcelets et les exigences en matière d'alimentation sont réglementés. Une référence a été ajoutée concernant la forme sèche de présentation des aliments, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, ainsi que l'utilisation d'additifs. La durée de la phase de sevrage passe de 80 jours à trois mois et la limite maximale de poids des porcelets est fixée à 40 kg.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

13. *Modification de l'article 2*

Modification nº 13

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification ajoute des dispositions sur la phase d'engraissement, dont la durée maximale est fixée à cinq mois; la limite de poids pouvant être atteint à la fin de cette phase passe de 80 à 85 kilogrammes.

La référence aux tolérances relatives aux différentes matières premières a été précisée conformément à l'article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009, et la référence au taux de 10 % a été éliminée. La possibilité, pour l'éleveur, de présenter l'aliment sous forme sèche est désormais expressément indiquée.

Le «Tableau des matières premières autorisées» utilisées également pour la phase de finition ultérieure, dans lequel sont indiquées des spécifications relatives à ladite phase, est inséré. La dénomination des matières premières suivantes est modifiée, compte tenu de la nomenclature prévue par la législation de l'Union européenne dans le règlement (UE) nº 68/2013, tel que mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017:

— «mais» a été remplacé par le terme «granturco» dans la version italienne;

— «semoule de gluten» [de maïs] a été remplacé par «gluten feed» [de maïs];

— le terme «farine déshydratée de luzerne» porte désormais le nom de «luzerne séchée à haute température»;

— le terme «tourteau de pression de lin» porte désormais le nom de «tourteau de pression (de graines) de lin» et les termes «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin», «tourteau d'extraction (de graines) de lin» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin» y ont été ajoutés;

— les «marc de pommes et de poires, peaux de raisin ou de tomates comme agents de transit intestinal» portent désormais le nom de «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»;

— la «levure de bière et/ou levure torula» a été remplacée par «levures»;

— «farine d'extraction de germes de maïs» porte désormais la dénomination de «tourteau d'extraction de germes de maïs»;

— «résidus de distillerie» est remplacé par «drêches et solubles de distillerie séchés».

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «pulpes de betterave surpressées et ensilées»;

— «farine de sésame»;

— «farine d'extraction de coco»;

— «farine de viande uniquement si elle est de bonne qualité et si elle est autorisée par la réglementation communautaire».

L'«avoine», qui relève de la catégorie des «céréales mineures», est supprimée.

La quantité des matières premières suivantes a été modifiée:

— «babeurre», uniquement pour la phase d'engraissement (jusqu'à un apport maximal de 250 grammes de matière sèche par tête et par jour), le total du «lactosérum» et du «babeurre» ne devant pas dépasser 15 litres par tête et par jour

— «gluten feed de maïs» (de jusqu'à 5 % à jusqu'à 10 %)

— «maïs» (de jusqu'à 55 % à jusqu'à 65 %)

— «sorgho» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %)

— «orge» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %)

— «blé» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %)

— «triticale» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %)

— «pulpes épuisées et sèches de betterave» (de jusqu'à 4 % à jusqu'à 10 %)

— «luzerne séchée à haute température» (de jusqu'à 2 % à jusqu'à 4 %).

Les matières premières suivantes ont été ajoutées:

— «gluten feed de maïs», y compris pendant la phase de finition

— «maïs ensilé», y compris pendant la phase de finition

— «pâtée complète d'épis de maïs»

— «drêches et solubles de distillerie séchés», y compris pendant la phase de finition

— «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin»

— «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», y compris pour la phase de finition;

— «produits obtenus par extraction de graines de colza»

— «soja complet torréfié et/ou tourteau de soja», uniquement pendant la phase d'engraissement.

La matière première «petit pois et/ou autres graines de légumineuses» a été subdivisée en deux rubriques: «petit pois» et «autres graines de légumineuses», et les quantités ont été revues à la hausse («petit pois» jusqu'à 25 % et «autres graines de légumineuses» jusqu'à 10 %).

S'agissant de la «pâtée de grains et/ou d'épis», les mots «de maïs» ont été ajoutés après «épis».

La «farine d'extraction de soja» porte désormais le nom de «produits obtenus par extraction des graines de soja», dont l'utilisation est uniformisée, jusqu'à 20 %, pour les phases d'engraissement et de finition.

La «farine de tournesol» a été remplacée par les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», dont l'utilisation est prévue jusqu'à 10 %.

Pour les produits obtenus par extraction des graines de soja, de tournesol et de colza, une teneur maximale en matières grasses brutes n'excédant pas 2,5 % de la matière sèche est fixée dans la note 4 du tableau.

Les apports en minéraux et en vitamines et l'utilisation d'additifs sont désormais autorisés.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» a été précisée à la note 2.

Une limite maximale de 5 % de matières grasses dans la matière sèche de la ration alimentaire a été ajoutée, en complément de la limite maximale de 2 % d'acide linoléique.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

14. *Modification de l'article 2*

Modification nº 14

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la disposition selon laquelle, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des aliments des porcs doit provenir de l'aire géographique d'élevage des porcs est insérée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

15. *Modification de l'article 2*

Modification nº 15

La modification concerne l'article 2, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: dans le cadre de la réglementation sur l'alimentation des porcs pendant la phase de finition, la modification prévoit un renvoi au «Tableau des matières premières autorisées», ajouté pour la phase d'engraissement, avec certaines spécifications nécessaires pour la phase de finition.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

16. *Modification de l'article 2*

Modification nº 16

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le paragraphe «Abattage et découpe» et reformule la disposition relative à l'âge minimal du porc à l'abattage, sans en changer le contenu, en la reliant à la détermination de l'âge au moyen du tatouage d'origine et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement du tatouage d'origine ou en association avec celui-ci, tels que décrits dans la rubrique relative à l'alimentation et à l'élevage des porcs.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

17. *Modification de l'article 2*

Modification nº 17

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le critère de détermination de l'âge des porcs aux fins de l'abattage.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

18. *Modification de l'article 2*

Modification nº 18

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification reformule la référence à l'utilisation de carcasses «H Heavy» pour la production du «Prosciutto Toscano».

Cette modification a une incidence sur le document unique.

19. *Modification de l'article 2*

Modification nº 19

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: cette modification remplace le paramètre du poids vif du porc de 160 kilogrammes, à 10 % près, par la référence à un poids de carcasse compris entre 110,1 et 168,0 kilogrammes.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

20. *Modification de l'article 2*

Modification n° 20

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que les données de poids et de classement doivent être relevées au moment de l'abattage.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

21. *Modification de l'article 2*

Modification n° 21

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que les opérations de découpe peuvent également être effectuées dans un atelier de découpe autre que celui où les animaux ont été abattus.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

22. *Modification de l'article 2*

Modification n° 22

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit des dispositions spécifiques concernant les modalités d'apposition du cachet d'identification par l'abattoir sur les cuisses appropriées, la représentation graphique du cachet et ses dimensions.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

23. *Modification de l'article 2*

Modification n° 23

La modification concerne l'article 2, quatrième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement du cachet d'identification de l'abattoir, ou en association avec celui-ci.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

24. *Modification de l'article 2*

Modification n° 24

La modification concerne l'article 2, cinquième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification supprime le cinquième alinéa de l'article 2.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

25. *Modification de l'article 3*

Modification n° 25

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification déplace la disposition «Les porcs doivent appartenir à des races pures ou dérivées des races traditionnelles de base, Large White et Landrace. D'autres races sont admises pour autant qu'elles ne sont pas incompatibles avec les finalités du livre généalogique.» à l'article 2 du cahier des charges, qui détaille les exigences génétiques des porcs au paragraphe «Caractéristiques génétiques».

Cette modification a une incidence sur le document unique.

26. *Modification de l'article 3*

Modification nº 26

La modification concerne l'article 3, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit les différents arômes naturels d'origine végétale traditionnellement utilisés par les producteurs pour le mélange de salage.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

27. *Modification de l'article 5*

Modification nº 27

La modification concerne l'article 5, premier alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: l'expression «visé à l'article 7» est supprimée.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

28. *Modification de l'article 5*

Modification nº 28

La modification concerne l'article 5,1, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: l'expression «visé à l'article 7» est supprimée.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

29. *Modification de l'article 7*

Modification nº 29

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges. elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification supprime la disposition relative à l'organisme chargé du contrôle.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

30. *Modification de l'article 8*

Modification nº 30

La modification concerne le titre de l'article 8 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification renumérote l'article 8 en article 7.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

31. *Modification de l'article 8*

Modification nº 31

La modification concerne l'article 8, dernier alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: l'expression «visé à l'article 7» est supprimée.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

32. *ajout d'un nouvel article 8*

Modification nº 32

La modification concerne l'insertion du nouvel article 8 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: l'article 8 «Preuve de l'origine», qui précise la nécessité de surveiller et de placer sous le contrôle de l'organisme compétent tous les acteurs de la filière de production de l'AOP, est inséré dans le cahier des charges.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

33. *ajout d'un nouvel article 9*

Modification nº 33

La modification concerne l'insertion du nouvel article 9 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: l'article 9 «Lien avec l'environnement» est inséré dans le cahier des charges conformément à ce qui figure déjà dans le document unique visé dans le règlement (UE) nº 1135/2013 de la Commission du 3 novembre 2013 publié au *Journal officiel de l'Union européenne* série L 302 du 13.11.2013.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Prosciutto Toscano»

Nº UE: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Prosciutto Toscano»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Au moment de sa mise à la consommation, le «Prosciutto Toscano» présente les caractéristiques physiques, organoleptiques, chimiques et physico-chimiques suivantes: sa forme est arrondie en arc sur le dessus en raison de la présence d'un cadre charnu qui dépasse la tête du fémur d'au maximum 8 cm; son poids est d'environ 8-9 kg et n'est jamais inférieur à 7,5 kg; à la découpe, la couleur de la chair va du rouge vif au rouge clair avec peu de gras intramusculaire; gras sous-cutané de couleur blanc pur avec de légères nervures rosées, compact, dépourvu de lignes de séparation entre les couches et adhérant bien à la surface du muscle. Le «Prosciutto Toscano» peut être mis à la consommation dans un délai maximal de 30 mois après le début de la transformation des cuisses fraîches. Il peut également être commercialisé désossé, en portions, c'est-à-dire découpé en morceaux de forme et de poids variables, ou en tranches.

Son goût est délicat, d'une sapidité typique, et l'arôme, parfumé et caractéristique, est dû à la méthode traditionnelle de transformation et de maturation.

Les caractéristiques physicochimiques sont les suivantes:

Sel (exprimé en NaCl) % max. 8,3

Humidité du muscle % max. 61,0

Indice de protéolyse % max. 30,0

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les aliments utilisés proviennent principalement de l'aire délimitée correspondant à celle de l'élevage des porcs définie au point 4 du présent document unique, étant donné qu'ils font l'objet d'une gestion fondée sur un système intégré de filière spécifique. Il peut arriver certaines années qu'il ne soit techniquement pas possible d'obtenir 100 % des matières premières pour l'alimentation des porcs au niveau local pour des raisons climatiques et commerciales. Dans ces cas, afin d'assurer le lien avec le territoire et la qualité du «Prosciutto Toscano», il convient quoi qu'il en soit de garantir que, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage.

Pendant la phase de sevrage, l'alimentation se compose des matières premières autorisées par la législation actuelle de l'Union européenne en matière d'alimentation animale. Les apports en vitamines, minéraux et acides aminés et l'utilisation d'additifs sont autorisés conformément à la législation en vigueur.

Durant la phase d'engraissement, la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 45 % de la matière totale. Les matières premières suivantes sont admises pendant cette phase: gluten feed de maïs, maïs, sorgho, orge, blé, triticale, maïs ensilé, pâtée complète d'épis de maïs, pâtée de grains et/ou d'épis de maïs, céréales mineures, son et autres sous-produits de la transformation du blé, tourteau de pression (de graines) de lin, aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin, pulpes épuisées et sèches de betterave, pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges, lactosérum, babeurre, drêches et solubles de distillerie séchés, luzerne séchée à haute température, mélasse, produits obtenus par extraction de graines de soja, produits obtenus par extraction de graines de tournesol, produits obtenus par extraction de graines de colza, tourteau d'extraction de germes de maïs, petit pois, autres graines de légumineuses, levures, lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C, farine de poisson, soja complet torréfié et/ou tourteau de soja.

Toutes les dispositions prévues pour la phase d'engraissement doivent être respectées pendant la phase de finition, à ceci près que: la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière totale; les matières premières «soja complet torréfié et/ou tourteau d'extraction (de graines) de soja» et «farine de poisson» ne peuvent être utilisées.

Les cuisses fraîches utilisées pour la production du «Prosciutto Toscano» proviennent de porcs nés, élevés, abattus et découpés dans l'aire délimitée au point 4 du présent document. La viande de porc à utiliser ne doit provenir que de carcasses d'un poids compris entre 110,1 et 168,0 kilogrammes, classées H Heavy conformément à la législation de l'Union européenne en vigueur concernant le classement commercial des carcasses de porcs.

Le «Prosciutto Toscano» est obtenu à partir de cuisses fraîches de porcs lourds issus:

a) de verrats des races traditionnelles «Large White», «Landrace» et «Duroc» italiennes, améliorées conformément au Libro Genealogico Italiano (livre généalogique italien), pures ou issues d'un croisement entre ces dernières, et de truies des races traditionnelles «Large White» et «Landrace» italiennes, pures ou issues d'un croisement entre ces dernières;

b) de verrats des races traditionnelles visées au point a) et de truies métissées ou d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;

c) de verrats et de truies d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;

d) de verrats des autres types génétiques visés au point c) et de truies des races traditionnelles visées au point a).

Il est interdit d'utiliser des cuisses de porc fraîches provenant:

— de verrats et de truies;

— de porcs présentant des caractères génétiques défavorables, notamment en matière de sensibilité au stress (PSS).

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les phases spécifiques de la production du «Prosciutto Toscano» — salaison, séchage, enduction de graisse et maturation — doivent avoir lieu dans l'aire de production traditionnelle qui comprend tout le territoire de la région toscane.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Tous les types de produit désossé, coupé en morceaux ou en tranches, précédemment marqués, devront être commercialisés après conditionnement dans des contenants ou des emballages alimentaires adaptés et correctement scellés. La découpe en tranches et le conditionnement du «Prosciutto Toscano» doivent être effectués au terme de l'opération de maturation, dans l'aire de production mentionnée au point 4, afin de garantir le respect des différentes durées de maturation prévues pour le produit tranché et le maintien des caractéristiques relatives à l'humidité et à l'aspect de la partie musculaire et de la partie grasse de la tranche, décrites au point 3.2. La possibilité de conserver les cuisses destinées à être découpées en tranches ou en morceaux désossés pendant des périodes indéterminées dans des environnements différents de ceux qui sont prévus, pourrait entraîner le développement de caractéristiques discordantes par rapport aux caractéristiques qui sont reconnues au «Prosciutto Toscano», telles que la formation de moisissures inhabituelles, une dégradation anormale des protéines et, en conséquence, la variation de l'indice de protéolyse, ou encore le rancissement du gras, qui peuvent générer des arômes et des saveurs différentes de celles qui sont traditionnellement appréciés par les consommateurs. De plus, l'exposition à l'air du morceau de viande et de la tranche avant le conditionnement peut provoquer une forte oxydation des surfaces comestibles accompagnée d'un brunissement de la viande, le dessèchement de la partie superficielle de la masse musculaire exposée ou des viandes flasques en cas d'excès d'humidité.

La découpe en tranches et le conditionnement du «Prosciutto Toscano» doivent être effectués au terme de l'opération de maturation, dans l'aire de production mentionnée au point 4, afin de garantir le respect des différentes durées de maturation prévues pour le produit tranché et le maintien des caractéristiques relatives à l'humidité et à l'aspect de la partie musculaire et de la partie grasse de la tranche, décrites au point 3.2.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto Toscano» doit figurer en caractères clairs et indélébiles sur l'étiquette, de manière nettement distincte de toute autre inscription. Elle doit être immédiatement suivie de la mention «Denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée) ou du sigle DOP. L'ajout de toute autre qualification non expressément prévue est interdit. Il est toutefois permis d'ajouter des indications qui font référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées, à condition qu'elles n'aient pas un caractère laudatif ou qu'elles ne soient pas de nature à induire l'acheteur en erreur. Il en va de même, le cas échéant, pour le nom des exploitations où ont été élevés les porcs qui ont servi à l'élaboration du produit, à condition que la matière première provienne entièrement des élevages en question.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Les élevages de porcs destinés à la production du «Prosciutto Toscano» doivent se situer sur le territoire des régions suivantes: Lombardie, Émilie-Romagne, Marches, Ombrie, Latium et Toscane. Le «Prosciutto Toscano» est transformé, tranché et emballé dans l'aire de production traditionnelle, qui comprend tout le territoire de la région toscane.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les facteurs environnementaux sont étroitement liés aux caractéristiques de la zone de production, où prédominent des vallées fraîches et riches en eau et des collines à la végétation boisée, qui ont une incidence déterminante sur le climat et sur les caractéristiques du produit fini. La production localisée du «Prosciutto Toscano» se justifie par les conditions de la microzone délimitée: la région toscane, de par sa forme et ses caractéristiques géographiques, convient à la production de jambons de qualité. Même le climat, qui est très différent de celui des régions limitrophes, s'avère particulièrement adapté à une maturation optimale du produit. Il se révèle donc propice à

l'établissement d'un rapport bénéfique entre environnement et produits typiques de la région, qui permet une maturation lente et saine de produits tels que le vin, l'huile, le fromage et bien sûr le jambon. C'est dans cet environnement que les activités humaines ont permis de mettre au point des techniques spécifiques de transformation pour le parage ou la salaison qui sont mieux adaptées aux caractéristiques environnementales et qui ont été préservées jusqu'à nos jours pour influencer de manière déterminante les caractéristiques du «Prosciutto Toscano» mentionnées au point 3.2.

5.2. *Spécificité du produit*

Le «Prosciutto Toscano» se distingue par un arôme parfumé et caractéristique, un goût délicat, d'une sapidité typique.

Le «Prosciutto Toscano» est un jambon cru dont la phase de maturation, de la salaison à la commercialisation, ne doit pas durer moins de 10 mois pour les jambons d'un poids final compris entre 7,5 et 8,5 kg, et de 12 mois pour les jambons d'un poids supérieur à 8,5 kg. Le «Prosciutto Toscano» destiné à être découpé en tranches doit subir une maturation de deux mois supplémentaires par rapport aux indications ci-dessus, soit au moins 12 mois, si son poids est compris entre 7,5 et 8,5 kg, et au moins 14 mois si son poids est supérieur à 8,5 kg.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit*

Le climat de l'aire de production permet d'obtenir des produits agroalimentaires de très grande valeur tout en favorisant et en caractérisant les processus de maturation et d'affinage du «Prosciutto Toscano». L'histoire a démontré le lien profond et étroit qui existe entre les productions agricoles et la transformation du produit et les zones de référence, lien qui a été consolidé et confirmé par l'évolution des facteurs sociaux, économiques et productifs et de l'expérience humaine qui s'est renforcée au fil des siècles. En ce qui concerne l'aire délimitée de provenance de la matière première, les facteurs liés à la géographie, à l'environnement et à l'expérience acquise en matière de production dans le secteur de l'élevage sont extrêmement constants et caractéristiques. Dans la zone d'approvisionnement en matière première, l'évolution de la zootechnie est associée à la présence importante de cultures céréalières et aux systèmes de transformation qui ont déterminé l'orientation particulière de la production vers l'élevage de porcs.

En ce qui concerne l'aire de transformation davantage limitée, la combinaison des facteurs environnementaux, climatiques, naturels et humains forme un ensemble unique qui a permis de codifier la méthode traditionnelle de transformation en déterminant les techniques spécifiques à l'obtention des caractéristiques de l'AOP «Prosciutto Toscano». L'arôme et le goût caractéristiques sont dus aux techniques spécifiques de transformation qui sont réglementées depuis le XV^{e} siècle et qui prévoient notamment: le parage particulier en arc qui se distingue par une découpe en V partant du début du pied, qui permet un séchage de la viande plus efficace et plus étendu au cours de la salaison; la salaison effectuée «à sec» avec du sel, du poivre et des aromates naturels d'origine végétale; l'enduction de graisse, toujours avec du poivre et des aromates naturels d'origine végétale, et enfin, la maturation, qui bénéficie des conditions environnementales de l'aire de production. La longue maturation qui expose les cuisses à l'humidité naturelle combinée à l'utilisation, selon les coutumes locales, de poivre et d'arômes utilisés lors des phases de salage et d'enduction de graisse, détermine l'arôme parfumé et le goût délicat, de la sapidité typique du «Prosciutto Toscano».

Référence à la publication du cahier des charges

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