C/2025/2768

15.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2768)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Prosciutto Toscano»

N. UE: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome del prodotto**

«Prosciutto Toscano»

2. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Italia

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

—

5. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143:

Le modifiche del disciplinare della DOP Prosciutto Toscano

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

— non rischiano di alterare il legame di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni d'origine protette o il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), per le indicazioni geografiche protette; o

— non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

1. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione: la modifica specifica che i suini devono essere anche sezionati nelle regioni Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio e Toscana.

La modifica interessa il documento unico.

2. *Modifica dell'articolo 2 e 3*

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso e l'Articolo 3, primo capoverso del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce uno specifico paragrafo «Caratteristiche genetiche» che sostituisce la trattazione sulle razze di cui all'articolo 3 del disciplinare. Viene resa più chiara l'origine genetica della materia prima, in relazione al tipo genetico dei riproduttori, sia maschi sia femmine, inserendo le combinazioni genetiche ammesse. Viene pertanto sostituito il rinvio testuale alle prescrizioni sulle razze relative alle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.

La modifica non interessa il documento unico.

4. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La modifica non interessa il documento unico.

5. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare e Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce l'impossibilità di utilizzo di cosce provenienti da verri e scrofe e da suini portatori di caratteri antitetici (PSS).

La modifica interessa il documento unico.

6. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce uno specifico paragrafo «Allevamento e alimentazione». Vengono inserite le fasi cronologiche tradizionali di allevamento dei suini: allattamento, svezzamento, magronaggio e ingrasso, così sostituendo il rinvio alle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di allattamento dei suinetti, la cui durata, fino ad almeno 28 giorni è in linea con quanto previsto dalla Direttiva 2008/120/CE, allegato I, capitolo II, sezione C. Vengono inseriti i riferimenti all'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale, alla somministrazione di materie prime ammesse e all'utilizzo di minerali, all'integrazione vitaminica e amminoacidica e all'impiego di additivi.

La modifica non interessa il documento unico.

8. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce le modalità e la tempistica di apposizione del tatuaggio di origine a inchiostro su entrambe le cosce di ogni suino, con i relativi modelli di tatuaggio e di piastra per la sua apposizione.

La modifica non interessa il documento unico.

9. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 9

la modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella di riferimento per la codifica della lettera identificativa del mese di nascita del suinetto, da inserire nel tatuaggio di origine.

La modifica non interessa il documento unico.

10. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine a inchiostro apposto dall'allevatore.

La modifica non interessa il documento unico.

11. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la regola ai fini della determinazione dell'età in mesi dei suini.

La modifica non interessa il documento unico.

12. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare e Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di svezzamento dei suini. Vengono disciplinati durata della fase, peso massimo dei suinetti e prescrizioni sull'alimentazione. Viene introdotto il riferimento alla «forma secca» di presentazione dell'alimento, all'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica e all'impiego di additivi. Viene aumentata la durata della fase di svezzamento da 80 giorni a 3 mesi e viene definito il limite massimo del peso che i suinetti possono raggiungere, fissato in 40 kg.

La modifica interessa il documento unico.

13. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare e Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di magronaggio, fissandone durata massima – cinque mesi – e aumentando il limite di peso raggiungibile, alla conclusione della fase, da 80 a 85 kg.

Viene specificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime secondo l'articolo 17, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %. Viene aggiunta espressamente la possibilità per l'allevatore di presentazione dell'alimento anche in forma secca.

Viene inserita la Tabella delle materie prime ammesse utilizzata anche per la successiva fase di ingrasso, nella quale sono inserite specifiche riferite alla stessa. Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea di cui al regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017:

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

— «farina disidrata di medica» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»

— «expeller di lino» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino»

— «marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrube denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «polpe di bietola surpressate ed insilate»

— «farina di sesamo»

— «farina di estrazione di cocco»

— «farina di carne solo se di buona qualità ed ove ammessa dalla normativa comunitaria».

Viene eliminata la dicitura «avena» nella categoria «cereali minori».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

— «latticello» per la sola fase di magronaggio (che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca), rimanendo inalterato che «siero di latte» e «latticello» insieme non superino 15 litri capo/giorno

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» (da fino al 5 % a fino al 10 %)

— «granturco» (da fino al 55 % a fino al 65 %)

— «sorgo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «orzo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «frumento» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «triticale» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «polpe secche esauste di bietola» (da fino al 4 % a fino al 10 %)

— «erba medica essiccata ad alta temperatura» (da fino al 2 % a fino al 4 %).

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

— «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso

— «mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

— «soia integrale tostata e/o panello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» viene divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità («pisello» fino al 25 % e «altri semi di leguminose» fino al 10 %).

Relativamente a «pastone di granella e/o pannocchia» viene specificato «di granturco».

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene uniformato, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene previsto fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene inserita la possibilità di utilizzo di minerali, vitamine e additivi.

Alla nota 2 viene precisata la definizione di «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

In aggiunta al limite massimo pari al 2 % dell'acido linoleico, la modifica introduce il limite massimo di grassi pari al 5 % della sostanza secca della dieta.

La modifica interessa il documento unico.

14. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare e Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: viene inserita la disposizione che stabilisce che almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento dei suini.

La modifica interessa il documento unico.

15. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'Articolo 2, secondo e terzo capoverso del disciplinare e Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla fase di ingrasso, prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

La modifica interessa il documento unico.

16. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'Articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce il paragrafo «Macellazione e sezionamento» e rielabora la disposizione relativa all'età minima del suino alla macellazione, senza modificarla, collegandola all'accertamento mediante il tatuaggio di origine e/o il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine, descritti nella parte relativa ad alimentazione e allevamento dei suini.

La modifica non interessa il documento unico.

17. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'Articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il criterio per il calcolo dell'età dei suini ai fini della macellazione.

La modifica non interessa il documento unico.

18. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'Articolo 2, quarto capoverso del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica rielabora il riferimento all'utilizzo di carcasse H Heavy per la produzione del Prosciutto Toscano.

La modifica interessa il documento unico.

19. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'Articolo 2, quarto capoverso del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il parametro del peso vivo del suino di 160 chilogrammi più o meno 10 % con il peso della singola carcassa compreso fra 110,1 e 168,0 chilogrammi.

La modifica interessa il documento unico.

20. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 20

La modifica riguarda l'Articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i dati di peso e classificazione devono essere accertati al momento della macellazione.

La modifica non interessa il documento unico.

21. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 21

La modifica riguarda l'Articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che le operazioni di sezionamento possono essere eseguite anche in un laboratorio di sezionamento differente dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

La modifica non interessa il documento unico.

22. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 22

La modifica riguarda l'Articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce specifiche disposizioni relative alle modalità di apposizione del timbro identificativo da parte del macello sulle cosce idonee, la rappresentazione grafica del timbro e le sue misure.

La modifica non interessa il documento unico.

23. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 23

La modifica riguarda l'Articolo 2, quarto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al timbro identificativo del macello.

La modifica non interessa il documento unico.

24. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 24

La modifica riguarda l'Articolo 2, quinto capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina il quinto capoverso dell'articolo 2.

La modifica non interessa il documento unico.

25. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 25

La modifica riguarda l'Articolo 3, primo capoverso del disciplinare e il Punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica sposta la disposizione «I suini devono appartenere a razze in purezza o derivate dalle razze tradizionali di base, Large White e Landrace. Sono ammesse altre razze ma che non abbiano incompatibilità con le finalità del libro genealogico.» nell'articolo 2 del disciplinare in cui vengono esplicitati i requisiti genetici dei suini nel paragrafo «Caratteristiche genetiche».

La modifica interessa il documento unico.

26. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 26

La modifica riguarda l'Articolo 3, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce i singoli aromi naturali di origine vegetale tradizionalmente utilizzati dai produttori per la miscela di salagione.

La modifica non interessa il documento unico.

27. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 27

La modifica riguarda l'Articolo 5, primo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene eliminata l'espressione «di cui al successivo art. 7».

La modifica non interessa il documento unico.

28. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 28

La modifica riguarda l'Articolo 5.1, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene eliminata l'espressione «, di cui all'art. 7,».

La modifica non interessa il documento unico.

29. *Modifica dell'articolo 7*

Modifica n. 29

La modifica riguarda l'Articolo 7 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa all'organismo incaricato del controllo.

La modifica non interessa il documento unico.

30. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 30

La modifica riguarda il Titolo dell'articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera l'articolo 8 in articolo 7.

La modifica non interessa il documento unico.

31. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 31

La modifica riguarda l'Articolo 8, ultimo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene eliminata l'espressione «di cui all'art. 7».

La modifica non interessa il documento unico.

32. *inserimento del nuovo articolo 8*

Modifica n. 32

La modifica riguarda l'Inserimento del nuovo Articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene inserito nel disciplinare l'articolo 8 «Prova dell'origine» che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'Organismo di controllo tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva della DOP.

La modifica non interessa il documento unico.

33. *inserimento del nuovo articolo 9*

Modifica n. 33

La modifica riguarda l'Inserimento del nuovo Articolo 9 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene inserito nel disciplinare l'articolo 9 «Legame con l'ambiente» secondo quanto già presente nel documento unico di cui al regolamento (UE) n. 1135/2013 della Commissione del 3 novembre 2013 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea serie L n. 302 del 13.11.2013.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Prosciutto Toscano»

N. UE: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Prosciutto Toscano»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

All'atto dell'immissione al consumo il «Prosciutto Toscano» presenta le seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche: la forma è tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che sporge per più di 8 cm oltre la testa del femore; il peso si attesta intorno agli 8-9 Kg e comunque non è mai inferiore a 7,5 Kg; al taglio il colore della carne va dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso intramuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare. Il «Prosciutto Toscano» può essere immesso al consumo entro un periodo massimo di 30 mesi dall'inizio della lavorazione delle cosce fresche. Può anche essere immesso al consumo disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato.

Il sapore è delicato, con una giusta sapidità, e l'aroma fragrante e caratteristico è dovuto ai tradizionali metodi di lavorazione e stagionatura.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche sono:

Sale (espresso in NaCl) % max 8,3

Umidità del muscolo % max 61,0

Indice Proteolisi % max 30,0

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Gli alimenti utilizzati provengono prevalentemente dalla medesima zona delimitata per l'allevamento dei suini, come riportato al punto 4 del presente documento unico, in quanto coordinati con un sistema di filiera tipicamente integrato. In certe annate potrebbe non essere tecnicamente possibile ottenere il 100 % delle materie prime per i suini a livello locale per motivi climatici e commerciali. In queste casistiche, a garanzia del legame con il territorio e della qualità del Prosciutto Toscano, viene in ogni caso assicurato che almeno il 50 % della sostanza secca delle materie prime per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento.

Nella fase di svezzamento, l'alimentazione è costituita dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente dell'Unione europea concernente l'alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nell'osservanza della normativa vigente.

Nella fase di magronaggio, la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45 % di quella totale. In questa fase sono consentite le seguenti materie prime: farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed, granturco, sorgo, orzo, frumento, triticale, silomais, pastone integrale di spiga di granturco, pastone di granella e/o pannocchia di granturco, cereali minori, cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento, panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino, polpe secche esauste di bietola, residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele, siero di latte, latticello, trebbie e solubili di distilleria essiccati, erba medica essiccata ad alta temperatura, melasso, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza, farina di germe di granturco, pisello, altri semi di leguminose, lieviti, lipidi con punto di fusione superiore a 36° C, farina di pesce, soia integrale tostata e/o panello di soia.

Nella fase di ingrasso, devono essere rispettate tutte le prescrizioni previste per la fase di magronaggio, con le seguenti eccezioni: la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 55 % di quella totale; non possono essere utilizzate Soia integrale tostata e/o panello di soia e Farina di pesce.

Per la produzione del «Prosciutto Toscano» sono utilizzate cosce fresche ottenute da suini nati, allevati, macellati e sezionati nell'area definita al punto 4 del presente documento unico. Le carni suine da utilizzare devono provenire solo da carcasse con peso compreso tra 110,1 chilogrammi e 168,0 chilogrammi, classificate H Heavy ai sensi della normativa vigente dell'Unione europea concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il «Prosciutto Toscano» e ottenuto dalle cosce fresche dei suini pesanti figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

Non possono essere utilizzate cosce suine fresche provenienti da:

— verri e scrofe;

— suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – Porcine Stress Sindrome).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi specifiche della produzione del «Prosciutto Toscano» — salatura, asciugatura, sugnatura e stagionatura — devono avvenire nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della regione Toscana.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le tipologie di prodotto disossato, porzionato in tranci o affettato dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati. L'affettatura del «Prosciutto Toscano» e il relativo confezionamento devono avvenire al termine dell'operazione di stagionatura, nella zona di produzione indicata al punto 4, al fine di garantire il rispetto dei differenti tempi di stagionatura previsti per il prodotto affettato e il mantenimento delle caratteristiche relative all'umidita e all'aspetto della porzione muscolare e grassa della fetta, descritte al punto 3.2. La possibilità di conservare le cosce destinate all'affettatura o al porzionamento in tranci disossati per periodi non noti in condizioni ambientali differenti da quelle previste, potrebbe indurre lo sviluppo di caratteristiche contrastanti rispetto a quelle per le quali il Prosciutto Toscano e conosciuto, quali la formazione di muffe anomale, un'anomala degradazione delle proteine e la conseguente variazione dell'indice di proteolisi, o ancora, l'irrancidimento della frazione adiposa, tali da generare odori e sapori differenti da quelli storicamente apprezzati dal consumatore. Inoltre, l'esposizione della porzione di carne e della fetta all'aria, prima del confezionamento, può provocare una forte ossidazione della superficie edibile con il conseguente imbrunimento della carne, il rinsecchimento della porzione superficiale della massa muscolare esposta, o carni flaccide in presenza di eccesso di umidita.

L'affettatura del «Prosciutto Toscano» e il relativo confezionamento devono avvenire al termine dell'operazione di stagionatura, nella zona di produzione indicata al punto 4, al fine di garantire il rispetto dei differenti tempi di stagionatura previsti per il prodotto affettato e il mantenimento delle caratteristiche relative all'umidita e all'aspetto della porzione muscolare e grassa della fetta, descritte al punto 3.2.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La designazione della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta» o dalla sigla «DOP». È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del «Prosciutto Toscano» debbono essere situati nel territorio delle regioni Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Toscana. Il «Prosciutto Toscano» viene elaborato, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della regione Toscana.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione, dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito. L'elaborazione localizzata del «Prosciutto Toscano» trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata: la regione Toscana, con la sua forma e le sue caratteristiche geografiche, ricorda la propria attitudine alla produzione di prosciutti di qualità. Anche il clima, molto diverso da quello delle

regioni limitrofe, risulta particolarmente adatto per una ottimale stagionatura del prodotto. Un clima, dunque, ideale per favorire il manifestarsi di un proficuo rapporto fra ambiente e prodotti tipici della regione, consentendo loro una lenta, sana maturazione: si pensi al vino, all'olio, al formaggio e, non ultimo, al prosciutto. E in questo ambiente che le attività dell'uomo hanno sviluppato specifiche tecniche di lavorazione per la rifilatura o la salatura più appropriate alle caratteristiche ambientali, che sono giunte fino ai nostri giorni andando ad incidere in modo determinante sulle caratteristiche del «Prosciutto Toscano» indicate al punto 3.2.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il «Prosciutto Toscano» si caratterizza per l'aroma che risulta fragrante e caratteristico, il sapore delicato con giusta sapidità.

Il «Prosciutto Toscano» e un prosciutto crudo il cui periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non deve essere inferiore a 10 mesi per i prosciutti di peso finale compreso tra 7,5 e 8,5 kg, e a 12 mesi per i prosciutti di peso superiore ad 8,5 kg. Il «Prosciutto Toscano» da destinare all'affettatura deve aver maturato, rispetto a quanto precedentemente indicato, ulteriori due mesi di stagionatura, e cioè almeno 12 mesi, se di peso compreso fra 7,5 e 8,5 kg, e almeno 14 mesi se di peso superiore a 8,5 kg.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto*

Il clima della zona di produzione consente l'ottenimento di produzioni agroalimentari di altissimo pregio e favorisce e caratterizza i processi di maturazione e stagionatura del «Prosciutto Toscano». La storia dimostra lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame ancor più rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici e produttivi e di esperienza umana consolidatasi e stratificatasi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima esistono fattori geografici, ambientali e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia e legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione che hanno determinato una particolare vocazione produttiva della suinicoltura.

Per quanto riguarda la più ristretta zona di trasformazione, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono nella loro combinazione un insieme irripetibile che ha permesso di codificare il tradizionale metodo di lavorazione individuando gli accorgimenti necessari per la caratterizzazione del «Prosciutto Toscano» DOP. Le caratteristiche di aroma e sapore sono dovute alle specifiche tecniche di elaborazione, regolamentate già dal XV secolo, che prevedono tra l'altro: la distintiva rifilatura ad arco con taglio a V e vertice all'inizio del gambo, adottata per consentire una più ampia ed efficace asciugatura della carne durante la salatura; la salatura con il metodo «a secco», che impiega sale, pepe ed aromi naturali di origine vegetale; la sugnatura sempre utilizzando pepe ed aromi naturali di origine vegetale ed infine la stagionatura che beneficia delle condizioni ambientali dell'area di produzione. La lunga stagionatura, che espone le cosce all'umidita naturale, unitamente all'uso, secondo consuetudini locali, del pepe e degli aromi impiegati nelle precedenti fasi di salatura e sugnatura, determinano l'aroma fragrante e il sapore delicato con la giusta sapidità del «Prosciutto Toscano»

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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