C/2025/2768

15.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2768)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Prosciutto Toscano"

Nru tal-UE: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem il-prodott**

"Prosciutto Toscano"

2. **Stat Membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

3. **Settur**

☒ prodotti agrikoli

☐ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija - id-Dipartiment tas-Sovranità tal-Ikel u t-Tiġrijiet taż-Żwiemel

—

5. **Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i**

Spjegazzjoni tar-raġuni għalfejn l-emenda/i taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard imsemmija fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143:

L-emendi tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP "Prosciutto Toscano"

— ma jinkludux emenda tal-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jew tal-indikazzjoni ġeografika protetta, jew tal-użu ta' din id-denominazzjoni;

— ma jirriskjawx li jbiddlu r-rabta msemmija fl-Artikolu 5(1)(b) għad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini jew ir-rabta msemmija fl-Artikolu 5(2)(b) għall-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti; jew

— ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

1. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 1

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-Punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni: l-emenda tispeċifika li l-ħnieżer iridu jinqatgħu għalihom ukoll fir-reġjuni tal-Lombardia, l-Emilia-Romagna, il-Marche, l-Umbria, il-Lazio u t-Toskana.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

2. *Emenda tal-Artikoli 2 u 3*

Emenda nru 2

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, u l-Artikolu 3, l-ewwel paragrafu tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u d-Dokument Uniku, il-punt 3.3.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal paragrafu speċifiku dwar "Karatteristiċi ġenetiċi" li jissostitwixxi r-razez imsemmija fl-Artikolu 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-oriġini ġenetika tal-materja prima ġiet iċċarata fir-rigward tat-tip ġenetiku ta' annimali għat-tnissil, kemm irġiel kif ukoll nisa, billi ġew inklużi l-kombinazzjonijiet ġenetiċi permessi. Għalhekk, ir-referenza għar-regoli dwar ir-razez għad-DOP "Prosciutto di Parma" u "Prosciutto di San Daniele" ġiet sostitwita.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

3. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 3

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal it-tabella li tispjega r-rekwiżiti ġenetiċi għall-ħnieżer bil-kombinazzjonijiet permessi u dawk mhux permessi.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

4. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 4

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal ir-referenza għal-lista ta' tipi ġenetiċi approvati mill-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 5

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafu tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda tagħmilha impossibbli li jintużaw koxox tal-majjal minn ċingjali u ħnieżer nisa, u minn ħnieżer b'karatteristiċi antitetiċi (PSS).

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

6. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 6

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal paragrafu speċifiku dwar "It-trobbija u l-għalf". Jiddaħħlu l-istadji kronoloġiċi tradizzjonali tat-trobbija tal-ħnieżer: it-treddigħ, il-ftim, it-tkabbir u t-tismin, u b'hekk tiġi sostitwita r-referenza għad-DOP "Prosciutto di Parma" u "Prosciutto di San Daniele".

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

7. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 7

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal id-dispożizzjonijiet dwar l-istadju tat-treddigħ tal-qżieqeż, li t-tul ta' żmien tiegħu, sa mill-inqas 28 jum, huwa konformi ma' dak previst mid-Direttiva 2008/120/KE, l-Anness I, il-Kapitolu II, it-Taqsima C. Jiżdiedu r-referenzi għat-treddigħ naturali mill-ħnieżer nisa jew dak artifiċjali, għall-għoti ta' materja prima permessa u għall-użu ta' minerali, għall-integrazzjoni tal-vitamini u ta' amminoaċidi u għall-użu ta' addittivi.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

8. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 8

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda tistabbilixxi l-metodi u ż-żmien tal-applikazzjoni tat-tatwaġġ tal-oriġini bil-linka maż-żewġ koxox ta' kull ħanżir, flimkien mal-mudelli assoċjati ta' tatwaġġ u pjanċi għall-applikazzjoni tiegħu.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

9. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 9

l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal it-tabella ta' referenza għall-kodifikazzjoni tal-ittra li tidentifika x-xahar tat-twelid tal-qażquż, li għandha tiżdied fit-tatwaġġ tal-oriġini.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 10

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal l-użu possibbli ta' apparat ta' identifikazzjoni minflok, jew flimkien ma', it-tatwaġġ tal-oriġini bil-linka applikat min-nissiel.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

11. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 11

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal ir-regola għad-determinazzjoni tal-età f'xhur tal-ħnieżer.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

12. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 12

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafu tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal id-dispożizzjonijiet dwar il-fażi tal-ftim tal-ħnieżer. It-tul ta' żmien tal-fażi, il-piż massimu tal-qżieqeż u r-rekwiżiti tal-għalf huma rregolati. Hija introdotta referenza għall-"għamla niexfa" tal-preżentazzjoni tal-għalf, l-integrazzjoni tal-vitamini, ta' minerali u ta' amminoaċidi u l-użu ta' addittivi. Il-fażi tal-ftim tiżdied minn 80 jum għal 3 xhur u l-limitu massimu tal-piż għall-qżieqeż huwa stabbilit għal 40 kg.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

13. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 13

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafu tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal id-dispożizzjonijiet dwar il-fażi tat-tkabbir, li hija stabbilita għal tul ta' żmien massimu ta' 5 xhur, u żżid il-limitu tal-piż li jista' jintlaħaq sa tmiem il-fażi minn 80 kg għal 85 kg.

Ir-referenza għat-tolleranzi fuq il-materja prima individwali skont ir-Regolament (KE) Nru 767/2009, l-Artikolu 17(2)(b) ġiet speċifikata billi tħassret ir-referenza għall-perċentwal ta' 10 %. Il-possibbiltà li n-nissiel jagħti l-għalf f'għamla xotta wkoll tiżdied b'mod espliċitu.

Tiddaħħal it-Tabella tal-materja prima permessa li tintuża wkoll għall-fażi sussegwenti tat-tismin, fejn jiddaħħlu referenzi speċifiċi għal din il-fażi. Id-denominazzjoni tal-materja prima li ġejja ġiet emendata, filwaqt li tqieset in-nomenklatura prevista fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea msemmija fir-Regolament (UE) Nru 68/2013, kif aġġornata bir-Regolament (UE) 2017/1017:

— "żerriegħa tal-qamħ" tissejjaħ "qamħirrum"

— "semolina" tissejjaħ "dqiq"

— "dqiq tan-nifel disidratat" jissejjaħ "nifel, imnixxef f'temperatura għolja"

— "espellent taż-żerriegħa tal-kittien" jissejjaħ "espellent tal-kittien" li miegħu jiżdiedu "għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien", "grixa taż-żerriegħa tal-kittien", "għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien"

— "residwi mill-qxur tat-tuffieħ u tal-lanġas, qxur tal-għeneb jew tat-tadam bħala vetturi supplimentari" jissejħu "residwi tal-ippressar tal-frott u residwi tal-ippressar tat-tadam, bħala rinforz tat-taħlitiet lesti minn qabel"

— "ħmira tal-produtturi tal-birrerija u/jew tat-torula" tissejjaħ "ħmira"

— "dqiq estratt mis-sufara tal-qamħirrum" jissejjaħ "grixa tas-sufara tal-qamħirrum"

— "distillaturi" jissejħu "qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi".

Il-materja prima li ġejja titħassar:

— "ħarrub mingħajr żerriegħa"

— "liżati tal-proteini"

— "patata mnixxfa"

— "manjoka"

— "polpa ppressata u ssiġillata tal-pitravi"

— "grixa tal-ġulġlien"

— "grixa tal-ġewż tal-Indi"

— "laħam mitħun biss jekk ikun ta' kwalità tajba u fejn permess mil-leġiżlazzjoni Komunitarja".

Il-kliem “ħafur” fil-kategorija “ċereali minuri” jitħassar.

Il-kwantità tal-materja prima li ġejja hija emendata:

— “xorrox tal-butir” għall-fażi tat-tkabbir biss (li jiżdied għal massimu ta’ 250 g għal kull annimal kuljum ta’ materja niexfa), dment li “xorrox” u “xorrox tal-butir” meħudin flimkien ma jaqbżux il-15-il litru għal kull annimal kuljum

— “għalf tal-glutinat tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum” (minn 5 % sa 10 %)

— “qamħirrum” (minn 55 % sa 65 %)

— “sorgu” (minn 40 % sa 55 %)

— “xgħir” (minn 40 % sa 55 %)

— “qamħ” (minn 25 % sa 55 %)

— “tritikal” (minn 25 % sa 55 %)

— “polpa niexfa tal-pitravi” (minn 4 % sa 10 %)

— “nifel, imnixxef f’temperaturi għoljin” (minn 2 % sa 4 %).

Tiżdied il-materja prima li ġejja:

— “għalf tal-glutinat tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrum”, inkluż matul il-fażi tat-tismin

— “qamħirrum maħżun tas-sajlos”, inkluż matul il-fażi tat-tismin

— “għaġina integrali tal-ispiga tal-qamħirrum”

— “qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi”, inkluż matul il-fażi tat-tismin

— “għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, dqiq taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tad-dqiq taż-żerriegħa tal-kittien”

— “lipidi b’punt tad-tidwib ogħla minn 36° C”, inkluż għall-fażi tas-simna

— “prodotti miksuba bl-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-lift”

— “sojja integrali mixwija u/jew espellent tas-sojja”, għall-fażi tat-tkabbir biss.

Il-materja prima “piżelli u/jew żrieragħ ta’ pjanti leguminużi oħra” tinqasam f’żewġ intestaturi: “piżelli” u “żrieragħ ta’ pjanti leguminużi oħra”, u jiżdiedu l-kwantitajiet (“piżelli” sa 25 % u “żrieragħ ta’ pjanti leguminużi oħra” sa 10 %).

Għall-“għaġina tal-ħabba u/jew miżwed tal-qamħirrum”, jiġi speċifikat “tal-qamħirrum”.

Id-“dqiq tal-estrazzjoni tas-sojja” jinbidel fi “prodotti miksuba bl-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja”, li l-użu tagħhom huwa standardizzat, sa 20 %, fil-fażi tat-tkabbir u fil-fażi tat-tismin.

Il-“grixa tal-ġirasol” tinbidel għal “prodotti miksuba bl-estrazzjoni miż-żerriegħa tal-ġirasol”, li l-użu tagħha huwa stabbilit sa 10 %.

Fin-nota 4 tat-Tabella huwa stabbilit kontenut massimu ta’ xaħam mhux raffinat ta’ mhux aktar minn 2,5 % tal-materja niexfa għall-prodotti miksuba bl-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, taż-żerriegħa tal-ġirasol u taż-żerriegħa tal-lift.

Tiddaħħal il-possibbiltà li jintużaw minerali, vitamini u addittivi.

Fin-nota 2, tiġi ċċarata d-definizzjoni ta’ “qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi”.

Minbarra l-limitu massimu ta’ 2 % tal-aċidu linolejku, l-emenda tintroduċi limitu massimu ta’ xaħam ta’ 5 % tal-materja niexfa tad-dieta.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

14. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 14

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafu tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: tiddaħħal dispożizzjoni li tiddikjara li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tal-għalf tal-ħnieżer, fuq bażi annwali, tkun ġejja miż-żona ġeografika li fiha jitrabbew il-ħnieżer.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

15. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 15

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, it-tieni u t-tielet paragrafu tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda, fir-regolamentazzjoni dwar l-għalf tal-ħnieżer relatata mal-fażi tat-tismin, tipprevedi referenza għat-"Tabella tal-materja prima permessa" inkluża fil-fażi tat-tkabbir, b'ċerti speċifikazzjonijiet meħtieġa għall-istadju tat-tismin.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

16. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 16

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda tintroduċi l-paragrafu "Tbiċċir u tqattigħ" u tifformula mill-ġdid id-dispożizzjoni dwar l-età minima tal-ħnieżer għall-qatla, mingħajr ma temendaha, billi torbotha mal-kontroll permezz tat-tatwaġġ tal-oriġini u/jew l-apparat ta' identifikazzjoni li jissostitwixxi, jew flimkien ma', it-tatwaġġ tal-oriġini, deskritt fil-parti dwar l-għalf u t-trobbija tal-ħnieżer.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

17. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 17

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal il-kriterju għall-kalkolu tal-età tal-ħnieżer għall-qatla.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

18. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 18

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda tifformula mill-ġdid ir-referenza għall-użu tal-karkassi H Heavy għall-produzzjoni tal-"Prosciutto Toscano".

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

19. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 19

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda tissostitwixxi l-kriterju tal-piż ħaj tal-ħanżir ta' 160 kilogramma b'żieda jew tnaqqis ta' 10 %, bil-piż individwali tal-karkassa ta' bejn 110,1 u 168,0 kilogramma.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

20. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 20

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda tispeċifika li d-data dwar il-piż u l-klassifikazzjoni għandha tiġi vverifikata fil-ħin tat-tbiċċir.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

21. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 21

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda tispeċifika li l-operazzjonijiet tat-tqattigħ jistgħu jitwettqu wkoll f'impjant tat-tqattigħ għajr il-biċċerija li tkun wettqet il-qtil tal-annimali.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

22. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 22

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal dispożizzjonijiet speċifiċi dwar kif il-biċċerija tapplika t-timbru ta' identifikazzjoni mal-koxox xierqa, ir-rappreżentazzjoni grafika tat-timbru u l-miżuri tiegħu.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

23. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 23

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, ir-raba' paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda tintroduċi l-użu possibbli ta' apparat ta' identifikazzjoni minflok it-timbru ta' identifikazzjoni tal-biċċerija jew flimkien miegħu.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

24. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda nru 24

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, il-ħames paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda tħassar l-Artikolu 2, il-ħames paragrafu.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

25. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda nru 25

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, l-ewwel paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda ċċaqlaq id-dispożizzjoni “Il-ħnieżer iridu jiġu minn razez puri jew derivati mir-razez bażi tradizzjonali, Large White u Landrace. Razez oħra huma permessi iżda ma jridux ikunu inkompatibbli mal-għanijiet tal-ktieb tar-razza.” fl-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li jistabbilixxi r-rekwiżiti ġenetiċi għall-ħnieżer fil-paragrafu “Karatteristiċi ġenetiċi”.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

26. *Emenda tal-Artikolu 3*

Emenda nru 26

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, it-tieni paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda ddaħħal l-aromi naturali individwali ta’ oriġini mill-pjanti li tradizzjonalment jintużaw mill-produtturi għat-taħlita tat-tmelliħ.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

27. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda nru 27

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, l-ewwel paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: il-kliem “imsemmi fl-Artikolu 7 li jmiss” jitħassar.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

28. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda nru 28

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5.1, it-tielet paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: il-kliem “, imsemmi fl-Artikolu 7” jitħassar.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

29. *Emenda tal-Artikolu 7*

Emenda nru 29

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda tħassar id-dispożizzjoni dwar il-korp ta’ kontroll.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

30. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda nru 30

L-emenda tikkonċerna t-Titolu tal-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-emenda tinnumera mill-ġdid l-Artikolu 8 għall-Artikolu 7.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

31. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda nru 31

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, l-aħħar paragrafu, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: il-kliem “imsemmi fl-Artikolu 7” jitħassar.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

32. *jiddaħħal Artikolu 8 ġdid*

Emenda nru 32

L-emenda tikkonċerna l-inklużjoni tal-Artikolu 8 il-ġdid tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-Artikolu 8 "Prova tal-oriġini" jiddaħħal fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li jispeċifika l-ħtieġa li l-partijiet kollha fil-katina tal-produzzjoni tad-DOP jiġu mmonitorjati u jitqiegħdu taħt il-kontroll tal-korp ta' kontroll.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

33. *jiddaħħal Artikolu 9 ġdid*

Emenda nru 33

L-emenda tikkonċerna l-inklużjoni tal-Artikolu 9 il-ġdid tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Deskrizzjoni: l-Artikolu 9 "Rabta maż-żona ġeografika" jiddaħħal fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, kif diġà jinsab fid-Dokument Uniku msemmi fir-Regolament (UE) Nru 1135/2013 tat-3 ta' Novembru 2013 ippubblikat f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* L Nru 302 tat-13.11.2013.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Prosciutto Toscano"

Nru tal-UE: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Prosciutto Toscano"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 16 — PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊEJ, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Meta jitqiegħed fis-suq għall-konsum, il-"Prosciutto Toscano" jkollu l-karatteristiċi fiżiċi, organolettiċi, kimiċi u fiżikokimiċi li ġejjin: in-naħa ta' fuq għandha forma nofs tond minħabba l-preżenza ta' xifer tal-laħam li joħroġ aktar minn 8 cm lil hinn mir-ras tal-femore; il-piż huwa ta' madwar 8-9 kg iżda qatt ma jkun inqas minn 7,5 kg; meta jitqatta', il-kulur tal-qalba jvarja bejn l-aħmar skur u l-aħmar ċar u jidher ftit xaħam bejn il-muskoli; ix-xaħam ta' taħt il-ġilda jkun ta' lewn abjad pur b'vini rqaq roża, kumpatt, ma jinsilitx bejn is-safef tal-muskoli, u mqabbad sew mal-wiċċ tal-muskoli ta' taħtu. Il-"Prosciutto Toscano" jista' jitqiegħed fis-suq f'perjodu ta' mhux aktar minn 30 xahar minn meta jkun inbeda l-ipproċessar tal-koxox friski. Il-"Prosciutto Toscano" jista' jitqiegħed fis-suq anki mingħajr għadma, imqatta', jiġifieri mqatta' f'biċċiet ta' għamla u piż differenti, jew f'qatgħat.

Ikollu togħma delikata u bnina ħafna, u r-riħa tfuħ tiegħu hija karatteristika dovuta għall-metodi tradizzjonali li bihom jiġi pproċessat u mmaturat.

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi huma kif ġej:

Melħ (espress bħala NaCl) % mass. 8,3

Umdità fil-muskoli % mass. 61,0

Indiċi tal-Proteolisi % max. 30,0

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-għalf użat jiġi prinċipalment miż-żona ddefinita, li tikkorrispondi għaż-żona tat-trobbija tal-ħnieżer iddefinita fil-punt 4 ta' dan id-Dokument Uniku, billi huma soġġetti għal ġestjoni msejsa fuq sistema integrata speċifika għas-settur. F'ċerti snin, jista' ma jkunx teknikament possibbli li 100 % tal-materja prima għall-ħnieżer tinkiseb lokalment għal raġunijiet klimatiċi u kummerċjali. F'dawn il-każijiet, sabiex tiġi ggarantita r-rabta maż-żona u l-kwalità tal-"Prosciutto Toscano", fi kwalunkwe każ jiġi żgurat li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tal-materja prima għall-ħnieżer, fuq bażi annwali, tiġi miż-żona ġeografika li fiha jitrabbew.

Fl-istadju tal-ftim, l-għalf ikun magħmul mill-materja prima permessa skont il-leġiżlazzjoni attwali tal-Unjoni Ewropea dwar in-nutrizzjoni tal-annimali. Id-dieta tal-ħnieżer tista' tiġi ssupplimentata b'vitamini, minerali u amminoaċidi għall-alimentazzjoni u huwa permess l-użu ta' addittivi f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Fil-fażi tat-tkabbir, il-preżenza ta' materja niexfa miċ-ċereali ma għandhiex tkun inqas minn 45 % tal-materja niexfa totali. F'din il-fażi hija permessa l-materja prima li ġejja: dqiq tal-glutinat tal-qamħirrum u/jew għalf tal-glutina tal-qamħirrun, qamħirrum, sorgu, xgħir, qamħ, tritikal, qamħirrum maħżun tas-sajlos, għaġina integrali tal-ispiga tal-qamħirrum, għaġina tal-ħabba u/jew miżwed tal-qamħirrum, ċereali minuri, qxur u prodotti oħrajn li jirriżultaw mill-ipproċessar tal-qamħ, espellent taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, dqiq taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tad-dqiq taż-żerriegħa tal-kittien, polpa niexfa tal-pitravi, residwi tal-ippressar tal-frott u residwi tal-ippressar tat-tadam, bħala rinforz tat-taħlitiet lesti minn qabel, xorrox, xorrox tal-butir, qmuħ u partikuli mnixxfa li jinħallu tad-distillaturi, nifel, imnixxef f'temperaturi għoljin, melassa, prodotti miksuba bl-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, prodotti miksuba bl-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-ġirasol, prodotti miksuba bl-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-lift, dqiq tas-sufara tal-qamħirrum, piżelli, żrieragħ ta' pjanti leguminużi oħra, ħmira, lipidi b'punt tad-tidwib ogħla minn 36° C, frakass tal-fdal tal-ħut, sojja integrali mixwija u/jew espellent tas-sojja.

Matul il-fażi tat-tismin, għandu jkun hemm konformità mar-rekwiżiti kollha stabbiliti għall-fażi tat-tkabbir, bl-eċċezzjonijiet li ġejjin: il-preżenza ta' materja niexfa miċ-ċereali ma għandhiex tkun inqas minn 55 % tal-kontenut totali ta' materja niexfa; ma jistgħux jintużaw Sojja integrali mixwija u/jew espellent tas-sojja u frakass tal-fdal tal-ħut.

Għall-produzzjoni tal-"Prosciutto Toscano" jintużaw koxox friski tal-majjal miksuba minn ħnieżer imwielda, imrobbija, maqtula u mqattgħin fiż-żona ddefinita fil-punt 4 ta' dan id-Dokument Uniku. Il-laħam tal-majjal li għandu jintuża għandu jiġi biss minn karkassi li jiżnu bejn 110,1 kilogramma u 168,0 kilogramma, ikklassifikati bħala H Heavy skont il-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ dwar il-klassifikazzjoni kummerċjali tal-karkassi tal-ħnieżer.

Il-"Prosciutto Toscano" jinkiseb mill-koxox friski ta' ħnieżer tqal imwielda minn:

a) ċingjali tar-razez tradizzjonali Large White Italiana, Landrace Taljana u Duroc Italiana, kif imtejba mil-Libro Genealogico Italiano (Ktieb Ġenealoġiku Taljan), kemm jekk puri kif ukoll jekk imħallta bejniethom, u ħnieżer nisa tar-razez tradizzjonali Large White Italiana u Landrace Taljana, kemm jekk puri kif ukoll jekk imħallta bejniethom;

b) ċingjali tar-razez tradizzjonali msemmija fil-punt a) u ħnieżer nisa mħallta jew tipi ġenetiċi oħra dment li jkunu ġejjin minn skemi ta' tnissil u/jew ta' taħlit tar-razez Large White, Landrace u Duroc implimentati għal skopijiet kompatibbli ma' dawk tal-Libro Genealogico Italiano (Ktieb Ġenealoġiku Taljan), għall-produzzjoni ta' ħnieżer tqal;

c) ċingjali u ħnieżer nisa ta' tipi ġenetiċi oħra dment dawn ikunu ġejjin minn skemi ta' tnissil u/jew ta' taħlit tar-razez Large White, Landrace u Duroc implimentati għal skopijiet kompatibbli ma' dawk tal-Libro Genealogico Italiano (Ktieb Ġenealoġiku Taljan), għall-produzzjoni ta' ħnieżer tqal;

d) ċingjali tat-tipi ġenetiċi l-oħra msemmija fil-punt c) u ħnieżer nisa tar-razez tradizzjonali msemmija fil-punt a).

Il-koxox friski tal-majjal użati biex isir il-prodott ma jistgħux jiġu minn:

— ċingjali u ħnieżer nisa;

— ħnieżer li jġorru karattri antitetiċi, b'referenza partikolari għas-sensittività tal-istress (PSS — Porcine Stress Sindrome (Sindromu ta' Stress tal-Ħnieżer)).

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji speċifiċi tal-produzzjoni tal-"Prosciutto Toscano" - it-tmelliħ, it-tnixxif, it-tixħim u l-maturazzjoni - għandhom isiru fiż-żona ta' produzzjoni tradizzjonali, li tħaddan it-territorju kollu tar-reġjun tat-Toskana.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tipi kollha tal-prodott - bl-għadam imneħħi, maqtugħ f'biċċiet jew f'fetet -, immarkati minn qabel, għandhom jitqiegħdu fis-suq wara li jkunu ġew ippakkjati f'kontenituri jew imballaġġi xierqa u ssiġillati sew. It-tqattigħ u l-ippakkjar tal-"Prosciutto Toscano" għandhom isiru hekk kif jintemm il-perjodu tal-maturazzjoni, fiż-żona tal-produzzjoni indikata fil-punt 4, bl-għan li jiġi żgurat li jinżammu d-diversi perjodi ta' maturazzjoni previsti għall-prodott imqatta', u li jinżammu l-karatteristiċi fir-rigward tal-umdità u d-dehra tal-parti muskolari u dik xaħmija tal-qatgħa, kif huwa deskritt fil-punt 3.2. Il-possibbiltà li l-koxox li jkunu se jitqattgħu u jiġu ppakkjati jinħażnu f'qatgħat mingħajr għadam għal żmien mhux magħruf f'kundizzjonijiet ta' ambjent differenti minn dawk previsti, tista' tagħti lok għal karatteristiċi kuntrastanti ma' dawk li l-"Prosciutto Toscano" huwa magħruf għalihom, fosthom, il-formazzjoni ta' moffa anomala, id-degradazzjoni anomala tal-proteini u l-varjazzjoni segwenti fl-indiċi ta' proteolisi, kif ukoll is-sniħ tat-tessut xaħmi, li jagħti riħa u togħma differenti minn dawk li l-konsumatur imdorri japprezza. Barra minn hekk, l-esponiment tal-porzjon tal-laħam u tal-qatgħa għall-arja qabel ma jiġu ppakkjati jista' jwassal għal ossidazzjoni qawwija tal-wiċċ li jittiekel, bil-konsegwenza li l-laħam irabbi skorċa, li l-wiċċ tal-parti muskolari mikxufa jixxotta, jew li l-laħam jitlef mill-kumpattezza tiegħu jekk ikun f'ambjent umdu wisq.

It-tqattigħ u l-ippakkjar tal-"Prosciutto Toscano" għandhom isiru hekk kif jintemm il-perjodu tal-maturazzjoni, fiż-żona tal-produzzjoni indikata fil-punt 4, bl-għan li jiġi żgurat li jinżammu d-diversi perjodi ta' maturazzjoni previsti għall-prodott imqatta', u li jinżammu l-karatteristiċi fir-rigward tal-umdità u d-dehra tal-parti muskolari u dik xaħmija tal-qatgħa, kif huwa deskritt fil-punt 3.2.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Id-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Prosciutto Toscano" għandha tiġi inkluża fuq it-tikketta b'tipa ċara u li ma titħassarx, separata b'mod distint minn kwalunkwe kitba oħra, segwita immedjatament bil-kliem "Denominazione di Origine Protetta" jew bl-abbrevjazzjoni "DOP". Iż-żieda ta' kwalunkwe kwalifika mhux espressament prevista hija pprojbita. Madankollu, l-użu ta' ismijiet, ismijiet kummerċjali u ditti privati huwa permess, dment li dawn ma jkollhomx skop ta' tifħir u ma jqarrqux bix-xerrej; l-ismijiet tal-farms tal-ħnieżer li minnhom joriġina l-prodott jistgħu jintużaw ukoll, dment li l-materja prima tkun ġejja esklussivament minn dawn il-farms.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Il-farms li jrabbu l-ħnieżer maħsuba għall-produzzjoni tal-"Prosciutto Toscano" għandhom ikunu jinsabu fit-territorju tar-reġjuni tal-Lombardia, l-Emilia-Romagna, il-Marche, l-Umbria, il-Lazio u t-Toskana. Il-"Prosciutto Toscano" jiġi pproċessat, imqatta' u ppakkjat fiż-żona tradizzjonali ta' produzzjoni, li tinkludi t-territorju kollu tar-reġjun tat-Toskana.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-fatturi ambjentali huma relatati mill-qrib mal-karatteristiċi taż-żona ta' produzzjoni, li fiha jispikkaw il-widien friski u b'ħafna ilma u l-għoljiet miksija minn boskijiet, li jinfluwenzaw ħafna l-klima u l-karatteristiċi tal-prodott aħħari. Il-produzzjoni lokalizzata tal-"Prosciutto Toscano" hija ġġustifikata mill-kundizzjonijiet tal-mikrożona delimitata: ir-reġjun tat-Toskana, minħabba l-għamla u l-karatteristiċi ġeografiċi tiegħu, huwa idoneu għall-produzzjoni ta' prieżet ta' kwalità. Anki l-klima ta' dan ir-reġjun, li hija differenti ħafna minn dik tar-reġjuni li jmissu

miegħu, hija xierqa ħafna biex il-prodott jikseb l-aħjar maturazzjoni tiegħu. Għalhekk, hija klima ideali li tiffavorixxi relazzjoni benefika bejn l-ambjent u l-prodotti tipiċi tar-reġjun, li tippermettilhom maturazzjoni bil-mod u bnina: bħal fil-każ tal-inbid, iż-żejt, il-ġobon u, sintendi, il-perżut. Huwa f'dan l-ambjent li l-attivitajiet tal-bniedem żviluppaw tekniki speċifiċi tal-ipproċessar għat-tirqim jew għat-tmelliħ, li huma adatti l-aħjar għall-karatteristiċi ambjentali, u li baqgħu jitnisslu sal-lum, tant li jinfluwenzaw b'mod determinanti l-karatteristiċi tal-"Prosciutto Toscano" msemmija fil-punt 3.2.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-"Prosciutto Toscano" jingħaraf b'aroma tfuħ u karatteristika, b'togħma delikata u b'palat tipiku.

Il-"Prosciutto Toscano" huwa perżut nej, li l-perjodu ta' maturazzjoni tiegħu, mit-tmelliħ sat-tqegħid fis-suq, ma għandux idum inqas minn 10 xhur għall-prieżet b'piż finali ta' bejn 7,5 u 8,5 kg, u mhux inqas minn 12-il xahar għall-prieżet b'piż ogħla minn 8,5 kg. Il-"Prosciutto Toscano" li jkun maħsub għat-tqattigħ f'fetet għandu jiġi mmaturat għal xahrejn aktar minn dak indikat fil-paragrafu ta' qabel, jiġifieri għal mill-inqas 12-il xahar fil-każ ta' piżijiet ta' bejn 7,5 u 8,5 kg, u għal mill-inqas 14-il xahar għal piżijiet ta' aktar minn 8,5 kg.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott*

Il-klima taż-żona ta' produzzjoni tippermetti l-ksib ta' prodotti agroalimentari ta' valur għoli ħafna, u b'hekk tiffavorixxi u fl-istess ħin tikkaratterizza l-proċess ta' maturazzjoni u l-perfezzjonament tal-"Prosciutto Toscano". L-istorja wriet ir-rabta profonda u mill-qrib bejn il-produzzjoni agrikola u l-ipproċessar tal-prodott u bejn iż-żoni ta' referenza. Din ir-rabta ssaħħet u sseddqet bl-evoluzzjoni tal-fatturi soċjali, ekonomiċi u produttivi, kif ukoll bis-saħħa tal-esperjenza tal-bniedem li baqgħet titfannad tul is-sekli. F'dak li jirrigwarda ż-żona ddefinita tal-oriġini tal-materja prima, il-fatturi marbuta mal-ġeografija, mal-ambjent u mal-għarfien espert miksub fil-produzzjoni fis-settur tat-trobbija, huma tabilħaqq kostanti u karatteristiċi. Fiż-żona ta' forniment tal-materja prima, l-iżvilupp taż-żooteknika huwa relatat mal-preżenza kbira ta' tkabbir ta' ċereali u mal-metodi ta' produzzjoni li, b'mod partikolari, iddeterminaw ħajra partikolari għat-trobbija tal-ħnieżer.

F'dak li għandu x'jaqsam maż-żona ta' pproċessar, li hija iktar ristretta, il-fatturi ambjentali, klimatiċi, naturali u umani flimkien jiffurmaw sistema sħiħa unika li ppermettiet li l-metodu tradizzjonali tal-ipproċessar jiġi kkodifikat billi jiġu identifikati l-miżuri meħtieġa għall-karatterizzazzjoni tad-DOP "Prosciutto Toscano". L-aroma u t-togħma karatteristiċi huma dovuti għat-tekniki speċifiċi ta' produzzjoni, li ilhom irregolati mis-seklu 15, u li jinkludu b'mod partikulari: it-tirqim bit-tond, li jingħaraf b'qatgħa f'forma ta V mill-bidu tas-sieq, u li jippermetti tnixxif tal-laħam aktar effikaċi u aktar mifrux tul il-perjodu ta' tmelliħ; it-tmelliħ li jsir fin-niexef, bil-melħ, bil-bżar u bi ħwawar naturali ta' oriġini veġetali; it-tixħim, dejjem bil-bżar u bi ħwawar naturali ta' oriġini veġetali, u fl-aħħar nett, il-maturazzjoni, li tgawdi mill-kundizzjonijiet ambjentali taż-żona ta' produzzjoni. Il-proċess twil ta' maturazzjoni, li jesponi l-koxox għall-umdità naturali, flimkien mal-użu, f'konformità mal-prattiki lokali, tal-bżar u tal-aromi użati fil-fażijiet preċedenti tat-tmelliħ u tat-tixħim, jirriżultaw fl-aroma tfuħ u fit-togħma delikata u tajba tal-"Prosciutto Toscano".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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