Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2768

15.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2768)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Prosciutto Toscano"

EU-nr.: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam van het product**

"Prosciutto Toscano"

2. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

3. **Sector**

☒ landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw, departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

—

5. **Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

Toelichting dat de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

De wijzigingen van het productdossier van de BOB "Prosciutto Toscano"

— houden geen wijzigingen in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming, of de beschermde geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam;

— zullen geen verandering brengen in het verband als bedoeld in artikel 5, lid 1, punt b), voor beschermde oorsprongsbenamingen of in het verband als bedoeld in artikel 5, lid 2, punt b), voor beschermde geografische aanduidingen; of

— leiden niet tot verdere beperkingen voor het in de handel brengen van het product.

1. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving: verduidelijkt wordt dat varkens ook in de regio's Lombardije, Emilia-Romagna, Marche, Umbrië, Lazio en Toscane moeten worden versneden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van de artikelen 2 en 3*

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, en artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: er wordt een specifieke alinea "Genetische kenmerken" toegevoegd ter vervanging van de presentatie van rassen als bedoeld in artikel 3 van het productdossier. De genetische oorsprong van de grondstof, met inbegrip van de genetische soort van de mannelijke en vrouwelijke fokdieren, is nader gespecificeerd en de toegestane combinaties van genetische kruisingen zijn toegevoegd. De tekstuele verwijzing naar de bepalingen over de varkens van de BOB's Prosciutto di Parma en Prosciutto di San Daniele wordt dus vervangen.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een verklarende tabel toegevoegd met betrekking tot de genetische vereisten van varkens met vermelding van de toegestane en niet-toegestane combinaties van kruisingen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een verwijzing toegevoegd naar de lijst van genetische soorten die zijn toegelaten door het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: het gebruik van bouten van beren, zeugen en varkens met ongunstige genetische kenmerken (PSS) wordt verboden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een specifieke alinea "Houderij en voeding" toegevoegd. De traditionele chronologische fasen van het houden van de varkens worden vermeld (zogen, spenen, opfokken en afmesten), ter vervanging van de verwijzing naar de BOB's Prosciutto di Parma en Prosciutto di San Daniele.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er worden bepalingen toegevoegd voor de zoogfase van de biggen, die overeenkomstig hoofdstuk II, deel C, van bijlage I bij Richtlijn 2008/120/EG ten minste 28 dagen duurt. In de tekst wordt nu ook verwezen naar het feit dat de biggen door de zeug worden gezoogd of met kunstmelk worden gevoed, het toedienen van toegestane grondstoffen, het aanvullen van de voeding met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: bepaald wordt hoe en wanneer de oorsprongstatoeëring in inkt op de beide dijen van elk varken moet worden aangebracht, en er zijn modellen van de tatoeëring en de plaatjes die nodig zijn voor het aanbrengen ervan, toegevoegd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een referentietabel toegevoegd waarin is aangegeven welke letter moet worden gebruikt voor de maand van het werpen — informatie die in de oorsprongstatoeëring moet worden opgenomen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de mogelijkheid wordt toegevoegd om identificatiemiddelen te gebruiken ter vervanging van of in combinatie met de door de veehouder in inkt aangebrachte oorsprongstatoeëring.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de regel wordt toegevoegd dat de leeftijd van de varkens wordt bepaald in maanden.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

12. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: er worden bepalingen toegevoegd om de duur van de speenfase van de varkens, het maximumgewicht van de biggen en de eisen voor wat betreft de voeding te regelen. Er is een passage toegevoegd over de toediening van voeder in droge vorm, over het aanvullen van de voeding met vitaminen, mineralen en aminozuren en over het gebruik van additieven. De duur van de speenfase wordt verlengd van tachtig dagen tot drie maanden, en het maximumgewicht voor biggen is vastgesteld op 40 kg.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

13. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: er worden bepalingen toegevoegd over de opfokfase, die maximaal vijf maanden mag duren; het maximale gewicht dat aan het einde van deze fase kan worden bereikt, wordt verhoogd van 80 tot 85 kg.

De verwijzing naar de toleranties voor de verschillende grondstoffen wordt gespecificeerd overeenkomstig artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009, en de verwijzing naar het percentage van 10 % wordt geschrapt. Er wordt voortaan uitdrukkelijk vermeld dat de veehouder het voeder ook in droge vorm mag toedienen.

De "Tabel van toegestane grondstoffen" wordt toegevoegd. Deze tabel moet ook worden gebruikt voor de daaropvolgende afmestfase en bevat specifieke regels voor die fase. De namen van de volgende grondstoffen worden aangepast aan de nomenclatuur van Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals bijgewerkt bij Verordening (EU) 2017/1017:

— in de Italiaanse versie is "mais" vervangen door "granturco";

— "gries van maïsgluten" is vervangen door "maïsglutenvoer";

— "gedehydrateerd luzernemeel" wordt voortaan "kunstmatig gedroogde luzerne" genoemd;

— lijnzaadschilfers" worden voortaan "lijnzaadschilfers; [lijnzaadkoek]" genoemd en de termen "lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]", "lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]" en "lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]" zijn eraan toegevoegd;

— "appel- en perendraf, druivenpellen of tomatenvellen voor de darmtransit" worden voortaan "vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels" genoemd;

— "biergist en/of morulagist" is vervangen door "gist";

— "maïskiemmeel" wordt voortaan "maïskiemschroot" genoemd;

— "destillatieresiduen" wordt vervangen door "gedroogde spoeling [distillers' dried grains and solubles]".

De volgende grondstoffen zijn geschrapt:

— "ontpit Johannesbrood";

— "eiwithoudende lysaten";

— "gedroogde aardappelen";

— "maniok";

— "geperste en ingekuilde bietenpulp";

— "sesamzaadmeel";

— "kokosschroot";

— "vleesmeel alleen indien van goede kwaliteit en indien toegestaan op grond van de communautaire voorschriften".

"Haver" valt onder de categorie "minder belangrijke graansoorten" en wordt geschrapt.

De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen zijn gewijzigd:

— "karnemelk", alleen voor het meststadium (250 gram droge stof per dier per dag), waarbij het totaal van "wei" en "karnemelk" niet meer dan 15 liter per dier per dag mag bedragen

— "maïsglutenvoer" (van maximaal 5 % naar 10 %)

— "maïs" (van maximaal 55 % naar 65 %)

— "sorghum" (van maximaal 40 % naar 55 %)

— "gerst" (van maximaal 40 % naar 55 %)

— "tarwe" (van maximaal 25 % naar 55 %)

— "triticale" (van maximaal 25 % naar 55 %)

— "geperste en droge bietenpulp" (van maximaal 4 % naar 10 %)

— "kunstmatig gedroogde luzerne" (van maximaal 2 % naar 4 %).

De volgende grondstoffen zijn toegevoegd:

— "maïsglutenvoer", ook tijdens de afmestfase

— "kuilmaïs", ook tijdens de afmestfase

— "voer van hele maïskolven"

— "gedroogde spoeling [distillers' dried grains and solubles]", ook tijdens de afmestfase

— "lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]"

— "lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C", ook voor de afmestfase

— "producten verkregen tijdens extractie van kool- en raapzaad"

— "geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]", alleen tijdens de mestfase.

De grondstof "erwten en/of andere zaden van peulvruchten" is gesplitst in twee vermeldingen: "erwten" en "andere zaden van peulvruchten" en de hoeveelheden zijn verhoogd ("erwten" naar 25 % en "andere zaden van peulvruchten" naar 10 %).

Bij "voer van korrels en/of kolven" is "korrels" vervangen door "maïskorrels" en "kolven" door "maïskolven".

"Sojameel" wordt voortaan "producten verkregen door extractie van sojabonen", genoemd en het gebruik ervan wordt gelijkgetrokken tot maximaal 20 % voor de mest- en afmestfase.

"Zonnebloemzaadmeel" is vervangen door "producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad", waarvan het gebruik op 10 % is gesteld.

Voor de producten verkregen door extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad wordt in noot 4 bij de tabel een maximumgehalte aan ruw vet vastgesteld van 2,5 % van de droge stof.

Het is voortaan toegestaan om de voeding van de varkens aan te vullen met mineralen en vitaminen en toevoegingsmiddelen te gebruiken.

In noot 2 is een definitie van "gedroogde spoeling [distillers' dried grains and solubles]" opgenomen.

Er is een maximumgehalte aan vet in de droge stof van het voederrantsoen toegevoegd van 5 %, naast het maximum van 2 % linolzuur.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

14. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de bepaling wordt toegevoegd dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van het varkensvoeder afkomstig moet zijn uit het geografische gebied waar de varkens zijn opgekweekt.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

15. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: in het kader van de voorschriften voor de voeding van de varkens tijdens de afmestfase wordt verwezen naar de "Tabel van toegestane grondstoffen", die is toegevoegd voor de mestfase, met de nodige specificaties voor de afmestfase.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

16. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er wordt een alinea "Slachten en uitsnijden" toegevoegd en de bepaling inzake de minimumleeftijd van het varken bij de slacht wordt opnieuw geformuleerd, zonder de inhoud ervan te wijzigen, waarbij de bepaling wordt gekoppeld aan het bepalen van de leeftijd door middel van de oorsprongstatoeëring, en/of het identificatiemiddel dat wordt gebruikt ter vervanging van of in combinatie met deze tatoeëring, zoals beschreven in de rubriek over het voederen en houden van varkens.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

17. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: het criterium van het bepalen van de leeftijd van de varkens ten behoeve van de slacht wordt toegevoegd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

18. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de verwijzing naar het gebruik van "H Heavy" bij geslachte varkens voor de productie van "Prosciutto Toscano" wordt aangepast.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

19. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 19

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: deze wijziging vervangt de parameter van het levend gewicht van varkens van 160 kg, tot op 10 % nauwkeurig, door een verwijzing naar een geslacht gewicht tussen 110,1 kg en 168,0 kg.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

20. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: gepreciseerd wordt dat de gegevens over het gewicht en de indeling moeten worden geregistreerd op het moment van de slacht.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

21. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 21

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: verduidelijkt wordt dat het versnijden ook kan plaatsvinden in een andere uitsnijderij dan die waar de dieren zijn geslacht.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

22. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 22

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er worden voorschriften toegevoegd voor de wijze waarop het slachthuis het identificatiestempel op de geschikte bouten moet aanbrengen, en voor de grafische weergave en afmetingen van het stempel.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

23. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 23

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: toegevoegd is de mogelijkheid om identificatiemiddelen te gebruiken ter vervanging van of in combinatie met het identificatiestempel van het slachthuis.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

24. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 24

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vijfde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de verwijzing naar de vijfde alinea van artikel 2 wordt geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

25. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 25

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de bepaling “De varkens moeten raszuiver zijn of zijn afgeleid van de traditionele basisrassen: Large White en Landrace. Andere rassen zijn toegestaan voor zover zij niet onverenigbaar zijn met de doelstelling van het stamboek.” in artikel 2 van het productdossier wordt geschrapt. In de alinea “Genetische kenmerken” van dat artikel worden de genetische vereisten van varkens beschreven.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

26. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 26

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de verschillende natuurlijke aroma’s van plantaardige oorsprong die de producenten traditioneel voor het zoutmengsel gebruiken, worden toegevoegd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

27. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 27

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de woorden “als bedoeld in artikel 7” worden geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

28. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 28

De wijziging heeft betrekking op artikel 5.1, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de woorden “als bedoeld in artikel 7” worden geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

29. *Wijziging van artikel 7*

Wijziging nr. 29

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de bepaling over het controleorgaan wordt geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

30. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 30

Deze wijziging heeft betrekking op de titel van artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 8 wordt hernummerd tot artikel 7.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

31. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 31

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, laatste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de woorden “als bedoeld in artikel 7” worden geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

32. *Toevoeging van een nieuw artikel 8*

Wijziging nr. 32

De wijziging heeft betrekking op de toevoeging van een nieuw artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 8 "Bewijs van oorsprong" wordt aan het productdossier toegevoegd. In dat artikel wordt gespecificeerd dat alle betrokkenen in het productieproces van de BOB moeten worden gecontroleerd en onder toezicht van het bevoegde orgaan moeten worden geplaatst.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

33. *Toevoeging van een nieuw artikel 9*

Wijziging nr. 33

De wijziging heeft betrekking op de toevoeging van een nieuw artikel 9 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 9 "Verband met de omgeving" wordt aan het productdossier toegevoegd overeenkomstig hetgeen al is vermeld in het enig document als bedoeld in Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1135/2013 van de Commissie van 3 november 2013, zoals bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, serie L 302 van 13.11.2013.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Prosciutto Toscano"

EU-nr.: PDO-IT-1494-AM01 — 17.2.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Prosciutto Toscano"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Bij het op de markt brengen heeft de ham "Prosciutto Toscano" de volgende fysische, organoleptische, chemische en chemisch-fysische kenmerken: de vorm is bolrond en boogvormig van boven, omdat het vlees niet meer dan 8 cm boven de kop van het dijbeen mag uitkomen; het gewicht ligt rond de 8 à 9 kg en is in ieder geval nooit minder dan 7,5 kg; op het snijvlak is het vlees helderrood tot lichtrood van kleur met een geringe hoeveelheid intramusculair vet; het onderhuidse vet is zuiver wit met geringe roze adering, het is compact en vrij van lijnen door loslatende lagen en zit stevig vast aan het onderliggende spierweefsel. "Prosciutto Toscano" moet binnen 30 maanden na het begin van de bewerking van de verse bouten op de markt worden gebracht. "Prosciutto Toscano" mag ook zonder been, in porties, dat wil zeggen verdeeld in stukken van variabele vorm en gewicht, of in plakjes in de handel worden gebracht.

De smaak is delicaat met precies de juiste mate van sappigheid, het aroma is geurig en karakteristiek als gevolg van de traditionele verwerkings- en rijpingsmethoden.

De chemisch-fysische kenmerken zijn als volgt:

zoutgehalte (uitgedrukt in NaCl): max. 8,3 %;

vochtigheidsgraad spierweefsel: max. 61,0 %;

proteolyse-index: max. 30,0 %.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De gebruikte diervoeders komen hoofdzakelijk uit het in punt 4 van dit enig document omschreven grondgebied waar de varkens zijn opgekweekt, omdat de diervoeders worden beheerd op basis van een specifieke en geïntegreerde productieketen. In sommige jaren is het om klimaatgerelateerde en commerciële redenen technisch niet mogelijk om 100 % van de voedermiddelen lokaal te betrekken. In dat geval worden de kwaliteit van "Prosciutto Toscano" en het verband met het lokale gebied gewaarborgd door er hoe dan ook voor te zorgen dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van de grondstoffen voor het varkensvoeder afkomstig is uit het geografische gebied waar de varkens zijn opgekweekt.

De voeding van speenvarkens moet bestaan uit de grondstoffen die zijn toegestaan op grond van de huidige wetgeving van de Europese Unie inzake het voederen van dieren. De voeding van de varkens mag worden aangevuld met vitaminen, mineralen en aminozuren, en additieven mogen worden gebruikt overeenkomstig de huidige wetgeving.

Tijdens de opfokfase moet het aandeel droge stof uit granen ten minste 45 % van de totale inname uitmaken. De volgende grondstoffen zijn toegestaan in de opfokfase: maïsglutenvoer, maïs, sorghum, gerst, tarwe, triticale, kuilmaïs, voer van hele maïskolven, voer van maïskorrels en/of maïskolven, minder belangrijke graansoorten, zemelen en andere bijproducten van de verwerking van tarwe, lijnzaadschilfers [lijnzaadkoek], lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschroot [lijnzaadmeel], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer], geperste en droge bietenpulp, vruchtenpulp en tomatenpulp als grondstoffen voor voormengsels, wei, karnemelk, gedroogde spoeling [distillers' dried grains and solubles], kunstmatig gedroogde luzerne, melasse, producten verkregen door extractie van sojabonen, producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad, producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad, maïskiemschroot, erwten, andere zaden van peulvruchten, gist, lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, vismeel, geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek].

Tijdens de afmestfase moet aan alle bepalingen voor de opfokfase worden voldaan, met de volgende verschillen: het aandeel droge stof uit granen moet ten minste 55 % van de totale inname uitmaken; de voedingsmiddelen "geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers" en "vismeel" mogen niet worden gebruikt.

De verse bouten die worden gebruikt voor de productie van "Prosciutto Toscano" zijn afkomstig van varkens die zijn geboren, opgekweekt, geslacht en versneden in het afgebakende geografische gebied dat wordt omschreven in punt 4 van dit document. Het te gebruiken varkensvlees mag alleen afkomstig zijn van geslachte dieren met een gewicht tussen 110,1 en 168,0 kg, die overeenkomstig de geldende wetgeving van de Europese Unie tot vaststelling van het communautaire indelingsschema voor geslachte varkens als "H-Heavy" zijn ingedeeld.

"Prosciutto Toscano" wordt geproduceerd van de verse bouten van zware varkens die nakomelingen zijn van:

a) beren van de traditionele rassen Italiaanse "Large White", Italiaanse "Landrace" en Italiaanse "Duroc" (veredelde rassen volgens het Italiaanse stamboek Libro Genealogico Italiano), raszuiver of kruisingen, en zeugen van de traditionele rassen Italiaanse "Large White" en Italiaanse "Landrace", raszuiver of kruisingen;

b) beren van de in punt a) genoemde traditionele rassen en zeugen die zijn verkregen door kruising of zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectieprogramma's of programma's voor de kruising met de rassen "Large White", "Landrace" of "Duroc" waarmee de productie van zware varkens wordt beoogd en waarvan de doelstellingen verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;

c) beren en zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens, indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;

d) beren van de andere in punt c) genoemde genetische soorten en zeugen van de in punt a) genoemde traditionele rassen.

De verse varkensbouten die voor de bereiding van het product worden gebruikt, mogen niet afkomstig zijn van:

— beren of zeugen;

— varkens met ongunstige eigenschappen, met name stressgevoeligheid (stresssyndroom bij varkens of PSS).

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De specifieke fasen van het productieproces van "Prosciutto Toscano" — het zouten, het drogen, het insmeren met reuzel en de rijping — moeten plaatsvinden in het traditionele productiegebied, dat het hele grondgebied van de regio Toscane omvat.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Alle soorten "Prosciutto Toscano" — zonder been, in stukken of plakjes gesneden, voorzien van een merkteken — moeten verpakt in de handel worden gebracht. Dat moet gebeuren in op de juiste wijze verzegelde, voor de verpakking van levensmiddelen geschikte verpakkingen. Het in stukken of plakken snijden van "Prosciutto Toscano" en het verpakken van die stukken of plakken moeten plaatsvinden na afloop van de rijping in het in punt 4 bedoelde productiegebied, om te garanderen dat de afwijkende rijpingsperiode voor het in stukken of plakken gesneden product wordt gehandhaafd en om de in punt 3.2 beschreven kenmerken ten aanzien van de vochtigheid en het uiterlijk van het spier- en het vetweefsel van het stuk of de plak te handhaven. De mogelijkheid om bouten die bestemd zijn om in stukken of plakken te worden gesneden of in porties zonder been te worden verdeeld, voor onbepaalde tijd in andere dan de vastgestelde omstandigheden te bewaren zou ertoe kunnen leiden dat de hammen andere kenmerken krijgen dan die waarvoor "Prosciutto Toscano" bekend is, zoals abnormale schimmelvorming, een abnormale afbraak van de eiwitten en de daarmee samenhangende afwijking van de proteolyse-index en eventueel ook het ranzig worden van het vet, zodat geuren en smaken ontstaan die verschillen van hetgeen oorspronkelijk altijd door de consument werd gewaardeerd. Bovendien kan blootstelling van het vlezige gedeelte en van de plakken of stukken ham aan de lucht vóór verpakking tot een sterke oxidatie van het eetbare oppervlak leiden waardoor het vlees bruin wordt en de oppervlakte van de blootgestelde spiermassa indroogt, of tot slap vlees als sprake is van een te grote vochtigheid.

Het in stukken of plakken snijden van "Prosciutto Toscano" en het verpakken van die stukken of plakken moeten plaatsvinden na afloop van de rijping in het in punt 4 bedoelde productiegebied, om te garanderen dat de afwijkende rijpingsperiode voor het in stukken of plakken gesneden product wordt gehandhaafd en om de in punt 3.2 beschreven kenmerken ten aanzien van de vochtigheid en het uiterlijk van het spier- en het vetweefsel van het stuk of de plak te handhaven.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De naam van de beschermde oorsprongsbenaming "Prosciutto Toscano" moet in duidelijke, onuitwisbare letters worden aangebracht, moet duidelijk te onderscheiden zijn van eventuele andere opschriften op het etiket en moet onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding "Denominazione di origine protetta" of door de afkorting "D.O.P." Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden. Het gebruik van aanduidingen die refereren aan namen, bedrijfsnamen of merknamen is wel toegestaan, op voorwaarde dat deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de koper zouden kunnen misleiden. Hetzelfde geldt in voorkomend geval voor de namen van de bedrijven waar de varkens zijn gehouden die bij de bereiding van het product zijn gebruikt, op voorwaarde dat de grondstof volledig afkomstig is van de betrokken bedrijven.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De houderijen waar de voor de productie van "Prosciutto Toscano" bestemde varkens zijn opgekweekt, moeten op het grondgebied van de regio's Lombardije, Emilia-Romagna, Marche, Umbrië, Lazio en Toscane liggen. "Prosciutto Toscano" wordt verwerkt, in stukken of plakken gesneden en verpakt in het traditionele productiegebied en omvat het hele grondgebied van de regio Toscane.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De omgevingsfactoren hangen nauw samen met de kenmerken van het productiegebied, waar vooral sprake is van frisse valleien met veel water en van heuvelgebieden met bosrijke vegetatie die op een doorslaggevende manier op het klimaat en op de kenmerken van het eindproduct inwerken. De plaats van productie van de "Prosciutto Toscano" is te rechtvaardigen op grond van de omstandigheden in het omschreven gebied: door haar geografische kenmerken doet de regio Toscane al vermoeden dat zij geschikt is om er kwaliteitshammen te produceren. Ook het klimaat, dat

sterk verschillend is van dat van de aangrenzende regio's, is bijzonder geschikt voor een optimale rijping van het product. Het Toscaanse klimaat blijkt gunstig voor de aldaar geproduceerde typische streekproducten, omdat het ervoor zorgt dat deze langzaam en op gezonde wijze rijpen: te denken valt daarbij aan wijn, olie, kaas en, niet in de laatste plaats, ham. In deze klimatologische context heeft de mens specifieke bewerkingstechnieken voor het opmaken of zouten weten te ontwikkelen die beter bij het specifieke klimaat passen en tot op heden bewaard zijn gebleven en bepalend zijn voor de kenmerken van "Prosciutto Toscano" die worden beschreven in punt 3.2.

5.2. *Specificiteit van het product*

"Prosciutto Toscano" wordt gekenmerkt door een geurig en karakteristiek aroma, een delicate smaak en precies de juiste mate van sappigheid.

"Prosciutto Toscano" is een rauwe ham waarvan de rijpingsperiode, van het zouten tot het in de handel brengen, voor hammen tussen 7,5 en 8,5 kg ten minste tien maanden moet bedragen, en voor hammen van meer dan 8,5 kg ten minste twaalf maanden. "Prosciutto Toscano" die bestemd is om in stukken of plakken te worden gesneden moet nog eens twee maanden extra rijpen, dat wil zeggen ten minste twaalf maanden voor hammen van 7,5 tot 8,5 kg en ten minste veertien maanden voor hammen van meer dan 8,5 kg.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product*

Het klimaat van het productiegebied schept de mogelijkheid levensmiddelen van zeer hoge kwaliteit te verkrijgen en "Prosciutto Toscano" op een karakteristieke wijze te laten rijpen. Historisch bestaat duidelijk een nauw verband tussen de landbouwproductie en de verwerking van het product enerzijds en de referentiegebieden anderzijds. Dit verband is versterkt en bevestigd door de ontwikkeling van sociale, economische en productiegerelateerde factoren en van de menselijke ervaring die met de eeuwen alleen maar groter is geworden. In het afgebakende geografische gebied waaruit de grondstof afkomstig is, zijn de factoren die samenhangen met de geografie, de omgeving en de ervaring op het gebied van de productie in de varkenshouderij zeer constant en karakteristiek. In het gebied waar de grondstoffen worden betrokken, is de ontwikkeling van de veehouderij verbonden met de ruime aanwezigheid van graanteelt en met bewerkingssystemen die het gebied bijzonder geschikt maken voor de varkensteelt.

De combinatie van omgevingsfactoren, klimaatfactoren en natuurlijke en menselijke factoren in het nog beperktere bewerkingsgebied vormt een uniek geheel dat vorm heeft gegeven aan de traditionele bewerkingsmethode en de specifieke technieken waarmee de beschermde oorsprongsbenaming "Prosciutto Toscano" wordt gemaakt. Het aroma en de karakteristieke smaak ontstaan door specifieke bewerkingstechnieken die zijn gereglementeerd sinds de vijftiende eeuw en met name het volgende omvatten: de boogvormige opmaak die gekenmerkt wordt door een V-vormige snede die start aan het begin van de onderpoot, waardoor het vlees beter en ruimer kan drogen tijdens het zouten; het zouten volgens de "droge methode" met gebruikmaking van zout, peper en natuurlijke aroma's van plantaardige oorsprong; het insmeren met reuzel, eveneens met peper en natuurlijke aroma's van plantaardige oorsprong, en tot slot de rijping onder invloed van de omgevingsomstandigheden in het productiegebied. De langdurige rijping, waarmee de bouten worden blootgesteld aan de natuurlijke vochtigheid, in combinatie met het gebruik, volgens de plaatselijke gewoonten, van peper en aroma's tijdens de fasen van het zouten en het insmeren met reuzel, zorgen voor het geurige aroma, de delicate smaak en de juiste mate van sappigheid van de "Prosciutto Toscano".

Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier

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