C/2025/2768

15.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2768)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Prosciutto Toscano”

Nr. UE: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea produsului**

„Prosciutto Toscano”

2. **Statul membru căruia îi aparține aria geografică**

Italia

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

—

5. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 2024/1143:

Modificările caietului de sarcini al DOP „Prosciutto Toscano”

— nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

— nu riscă să anuleze legăturile menționate la articolul 5 alineatul (1) litera (b) pentru denumirile de origine protejate sau legătura menționată la articolul 5 alineatul (2) litera (b) pentru indicațiile geografice protejate și

— nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

1. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 2 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere: prin modificare, s-a precizat că porcinele trebuie să fie și secționate în regiunile Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio și Toscana.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Modificarea articolelor 2 și 3*

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf și articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului, precum și punctul 3.3. din documentul unic.

Descriere: modificarea a introdus un paragraf specific, „Caracteristici genetice”, care a înlocuit prezentarea raselor de la articolul 3 din caietul de sarcini. A fost clarificată originea genetică a materiei prime, în privința tipului genetic al porcinelor de reproducție, atât masculi, cât și femele, fiind introduse combinațiile genetice admise. Așadar, a fost înlocuită trimiterea textuală la dispozițiile referitoare la rasele utilizate în cadrul DOP „Prosciutto di Parma” și „Prosciutto di San Daniele”.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus tabelul explicativ al cerințelor genetice referitoare la porcine, fiind indicate combinațiile admise și cele neadmise.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus referirea la lista tipurilor genetice aprobate de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea a stabilit că nu pot fi utilizate pulpele provenite de la vieri și scroafe și de la porcine cu trăsături nefavorabile (PSS).

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus un paragraf specific, „Creștere și hrănire”. Au fost introduse fazele cronologice tradiționale ale creșterii porcinelor: alăptare, înțărcare, creștere și îngrășare, fiind, astfel, înlocuită referirea la DOP „Prosciutto di Parma” și „Prosciutto di San Daniele”.

Modificarea nu vizează documentul unic.

7. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus dispoziții privind faza alăptării purceilor, a cărei durată, de până la cel puțin 28 de zile, este în conformitate cu dispozițiile din capitolul II secțiunea C din anexa I la Directiva 2008/120/CE. În plus, au fost introduse referiri la alăptarea naturală sub scroafă sau artificială, la hrănirea cu materii prime admise și la utilizarea mineralelor, la suplimentarea hranei cu vitamine și aminoacizi și la utilizarea de aditivi.

Modificarea nu vizează documentul unic.

8. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a stabilit modalitățile și calendarul de aplicare, pe ambele pulpe ale fiecărei porcine, a marcajului de origine tatuat cu cerneală, precum și modelele de marcaj de origine aferente și plăcuța necesară pentru aplicarea marcajului de origine.

Modificarea nu vizează documentul unic.

9. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus un tabel de referință unde se indică litera care ar trebui utilizată pentru a reprezenta luna nașterii purcelului, de inclus în marcajul de origine tatuat.

Modificarea nu vizează documentul unic.

10. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 10

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus posibilitatea utilizării unor dispozitive de identificare care să înlocuiască sau să însoțească marcajul de origine tatuat cu cerneală aplicat de crescător.

Modificarea nu vizează documentul unic.

11. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 11

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus o regulă pentru stabilirea vârstei, în luni, a porcinelor.

Modificarea nu vizează documentul unic.

12. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 12

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea a introdus dispoziții privind faza înțărcării porcinelor. Au fost prevăzute durata fazei, greutatea maximă a purceilor și indicații privind hrănirea. A fost introdusă referirea la administrarea hranei uscate, la suplimentarea cu vitamine, minerale și aminoacizi și la utilizarea de aditivi. A fost prelungită, de la 80 de zile la 3 luni, faza înțărcării, și a fost fixată, la 40 kg, limita maximă a greutății la care pot ajunge purceii.

Modificarea vizează documentul unic.

13. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 13

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea a introdus dispoziții privind faza de creștere, stabilind durata maximă a acesteia – cinci luni – și majorând, de la 80 la 85 kg, limita maximă a greutății la încheierea fazei.

A fost specificată referirea la toleranțele pentru fiecare materie primă, în conformitate cu articolul 17 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) 767/2009, fiind eliminată referirea la procentajul de 10 %. A fost adăugată în mod expres posibilitatea ca crescătorul să poată administra hrana și sub formă de hrană uscată.

A fost introdus un „Tabelul cu materiile prime admise”, utilizat și pentru faza următoare, de îngrășare, în privința căreia au fost incluse norme specifice. Au fost modificate denumirile următoarelor materii prime, ținând seama de nomenclatura prevăzută în legislația Uniunii Europene, mai exact în Regulamentul (UE) nr. 68/2013, actualizat prin Regulamentul (UE) 2017/1017:

— „mais” (porumb) s-a înlocuit cu „granturco” (porumb);

— „semola” (griș) s-a înlocuit cu „farina” (făină);

— „farina disidrata di medica” (făină deshidratată de lucernă) s-a înlocuit cu „erba medica essiccata ad alta temperatura” (lucernă uscată la temperatură ridicată);

— „expeller di lino” (turtă de in) s-a înlocuit cu „panello di lino” (turtă de in) și au fost adăugate denumirile „mangimi di panello di semi di lino” (furaje din turtă de semințe de in), „farina di semi di lino” (făină de semințe de in), „mangimi di farina di semi di lino” (furaje din făină de semințe de in);

— „marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori” (tescovină de mere și de pere, coji de struguri sau de roșii ca suplimente alimentare) s-a înlocuit cu „residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele” (reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri);

— „lievito di birra e/o di torula” (drojdie de bere și/sau Torula) s-a înlocuit cu „lieviti” (drojdii);

— „farina di estrazione di germe di mais” (făină de extracție de germeni de porumb) s-a înlocuit cu „farina di germe di granturco” (făină de germeni de porumb);

— „distillers” (reziduuri de distilerie) s-a înlocuit cu „trebbie e solubili di distilleria essiccati” (borhot și solubile de distilerie uscate).

Au fost eliminate următoarele materii prime:

— „păstăi de roșcovă fără sâmburi”;

— „lizate proteice”;

— „cartof uscat”;

— „manioc”;

— „pulpă de sfeclă presată și însilozată”;

— „făină de susan”;

— „făină de cocos”;

— „făină de carne, doar dacă este de bună calitate și dacă este admisă de legislația Uniunii”.

A fost eliminată denumirea „ovăz” din categoria „cereale minore”.

A fost modificată cantitatea următoarelor materii prime:

— „zară”, doar în faza de creștere (trece la maximum 250 g de substanță uscată per animal pe zi), rămânând neschimbată dispoziția ca „zerul de lapte” și „zara” să nu depășească 15 litri/animal/zi;

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb” (de la maximum 5 % la maximum 10 %);

— „porumb” (de la maximum 55 % la maximum 65 %);

— „sorg” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „orz” (de la maximum 40 % la maximum 55 %);

— „grâu” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „triticală” (de la maximum 25 % la maximum 55 %);

— „pulpă de sfeclă uscată epuizată” (de la maximum 4 % la maximum 10 %);

— „lucernă uscată la temperatură ridicată” (de la maximum 2 % la maximum 4 %);

Au fost adăugate următoarele materii prime:

— „făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „porumb însilozat”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „urluială integrală din știuleți de porumb”;

— „borhot și solubile de distilerie uscate”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „furaje din turtă de semințe de in, făină de semințe de in, furaje din făină de semințe de in”;

— „lipide cu punct de topire de peste 36 °C”, inclusiv în faza de îngrășare;

— „produse obținute prin extracție din semințe de rapiță”;

— „soia integrală prăjită și/sau turtă de soia”, doar în faza de creștere.

Materia primă „mazăre și/sau alte semințe de leguminoase” a fost împărțită în două intrări: „mazăre” și „alte semințe de leguminoase”, cantitățile fiind majorate („mazăre” până la 25 % și „alte semințe de leguminoase” până la 10 %).

În ceea ce privește denumirea „urluială de boabe și/sau de știuleți”, a fost adăugată specificarea „de porumb”.

„Făina de extracție de soia” a devenit parte integrantă din „produse obținute prin extracție din boabele de soia”, iar utilizarea acestei materii prime a fost uniformizată, cu o limită maximă de 20 %, în faza de creștere și în faza de îngrășare.

„Făina de floarea-soarelui” a devenit parte integrantă din „produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui”, iar proporția în care poate fi utilizată această materie primă a fost stabilită la maximum 10 %.

În cazul produselor obținute prin extracție din boabele de soia, de floarea-soarelui și de rapiță, în nota 4 la tabel, conținutul maxim de grăsimi brute nu trebuie să depășească 2,5 % din substanța uscată.

A fost introdusă posibilitatea utilizării de minerale, vitamine și aditivi.

În nota 2 a fost precizată definiția pentru „borhot și solubile de distilerie uscate”.

Pe lângă limita maximă de 2 % pentru acidul linoleic, modificarea a introdus o limită maximă pentru grăsimi, de 5 % din substanța uscată a rației.

Modificarea vizează documentul unic.

14. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 14

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: a fost introdusă o dispoziție care prevede că cel puțin 50 % din substanța uscată a alimentelor consumate anual de porcine trebuie să provină din aria geografică în care sunt crescute porcinele.

Modificarea vizează documentul unic.

15. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 15

Modificarea vizează articolul 2 al doilea și al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: în cadrul reglementării alimentației porcinelor în faza de îngrășare, modificarea prevede trimiterea la „Tabelul cu materiile prime admise” introdus pentru faza de creștere, precum și unele precizări necesare pentru faza de îngrășare.

Modificarea vizează documentul unic.

16. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 16

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus paragraful „Sacrificare și tranșare” și a rescris dispoziția referitoare la vârsta minimă a porcinei la momentul sacrificării. Vârsta respectivă nu a fost modificată, însă a fost impusă verificarea ei cu ajutorul marcajului de origine tatuat și/sau al dispozitivului de identificare menit a înlocui sau a însoți marcajul de origine tatuat, descrise în partea referitoare la hrănirea și creșterea porcinelor.

Modificarea nu vizează documentul unic.

17. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 17

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus criteriul pentru calcularea vârstei porcinelor în scopul sacrificării.

Modificarea nu vizează documentul unic.

18. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 18

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea a rescris referirea la utilizarea carcaselor H Heavy pentru producția de „Prosciutto Toscano”.

Modificarea vizează documentul unic.

19. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 19

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: modificarea a înlocuit parametrul greutății în viu a porcinei, de 160 kg ± 10 %, cu greutatea fiecărei carcase, cuprinsă între 110,1 kg și 168,0 kg.

Modificarea vizează documentul unic.

20. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 20

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a precizat că datele referitoare la greutate și la clasificare trebuie verificate la momentul sacrificării.

Modificarea nu vizează documentul unic.

21. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 21

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a precizat că operațiunile de tranșare pot fi efectuate și într-un laborator de tranșare diferit de abatorul unde au fost sacrificate animalele.

Modificarea nu vizează documentul unic.

22. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 22

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus dispoziții specifice referitoare la modalitățile de aplicare de către abator a ștampilei de identificare pe pulpele conforme, la reprezentarea grafică a ștampilei și la dimensiunile acesteia.

Modificarea nu vizează documentul unic.

23. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 23

Modificarea vizează articolul 2 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus posibilitatea utilizării unor dispozitive de identificare care să înlocuiască sau să însoțească ștampila de identificare a abatorului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

24. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 24

Modificarea vizează articolul 2 al cincilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a eliminat trimiterea la articolul 2 al cincilea paragraf.

Modificarea nu vizează documentul unic.

25. *Modificarea articolului 3*

Modificarea nr. 25

Modificarea vizează articolul 3 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: Modificarea presupune mutarea dispoziției „Porcinele trebuie să aparțină unor rase pure sau derivate din rasele tradiționale de bază, Marele alb și Landrace. Sunt admise și alte rase, cu condiția ca acestea să nu fie incompatibile cu obiectivele din registrul genealogic.” la articolul 2 din caietul de sarcini, în care sunt prevăzute explicit cerințele genetice referitoare la porcine, în paragraful „Caracteristici genetice”.

Modificarea vizează documentul unic.

26. *Modificarea articolului 3*

Modificarea nr. 26

Modificarea vizează articolul 3 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a introdus singurele arome naturale de origine vegetală utilizate în mod tradițional de producători pentru amestecul de sărare.

Modificarea nu vizează documentul unic.

27. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 27

Modificarea vizează articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: a fost eliminată exprimarea „menționat la articolul 7 de mai jos”.

Modificarea nu vizează documentul unic.

28. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 28

Modificarea vizează articolul 5.1 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: a fost eliminată exprimarea „menționat la articolul 7”.

Modificarea nu vizează documentul unic.

29. *Modificarea articolului 7*

Modificarea nr. 29

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: modificarea a eliminat dispoziția referitoare la organismul responsabil cu controalele.

Modificarea nu vizează documentul unic.

30. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 30

Modificarea vizează titlul articolului 8 din caietul de sarcini; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: Modificarea renumerotează articolul 8 ca articolul 7.

Modificarea nu vizează documentul unic.

31. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 31

Modificarea vizează articolul 8 ultimul paragraf din caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: a fost eliminată exprimarea „menționat la articolul 7”.

Modificarea nu vizează documentul unic.

32. *Introducerea noului articol 8*

Modificarea nr. 32

Modificarea vizează introducerea noului articol 8 în caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: în caietul de sarcini al produsului a fost introdus articolul 8, „Dovada originii”, care prevede necesitatea de a monitoriza și de a supune controlului organismului de control toți actorii din cadrul filierei de producție a DOP.

Modificarea nu vizează documentul unic.

33. *Introducerea noului articol 9*

Modificarea nr. 33

Modificarea vizează introducerea noului articol 9 în caietul de sarcini al produsului; nu implică modificarea documentului unic.

Descriere: în caietul de sarcini al produsului a fost introdus articolul 9, „Legătura cu mediul”, în concordanță cu textul deja existent în documentul unic anexat la Regulamentul (UE) nr. 1135/2013 al Comisiei din 3 noiembrie 2013, publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria L nr. 302 din 13.11.2013.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Prosciutto Toscano”

Nr. UE: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Prosciutto Toscano”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul comercializării, „Prosciutto Toscano” prezintă următoarele caracteristici fizice, organoleptice, chimice și chimico-fizice: forma este rotunjită, imitând un arc spre vârf, dată fiind prezența unei margini cărnoase care nu poate depăși cu mai mult de 8 cm capul femurului; greutatea se încadrează între 8 și 9 kg și, în orice caz, nu este niciodată inferioară valorii de 7,5 kg; la feliere, culoarea pulpei variază de la roșu aprins la roșu deschis, cu foarte puțină grăsime intramusculară; grăsime subcutanată de culoare alb pur cu puține vinișoare trandafirii, compactă, fără linii de desprindere a straturilor și bine prinsă de suprafața musculară de sub ea. „Prosciutto Toscano” poate fi comercializat în decursul unei perioade de maximum 30 de luni de la începerea prelucrării pulpelor proaspete. „Prosciutto Toscano” poate fi comercializat și dezosat, porționat, adică tăiat în bucăți cu greutăți și forme variabile, sau feliat.

Gustul este delicat și savuros atât cât trebuie, iar aroma parfumată este o caracteristică datorată metodelor tradiționale de prelucrare și maturare.

Caracteristicile fizico-chimice sunt următoarele:

Sare (exprimată în NaCl) % maximum 8,3

Umiditatea mușchiului % maximum 61,0

Indice de proteoliză % maximum 30,0

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Hrana utilizată provine în principal din aria delimitată, care corespunde ariei de creștere a porcilor definită la punctul 4 din prezentul document unic, și face obiectul unei gestionări care are la bază un sistem integrat, specific sectorului. În anumiți ani, din motive climatice și comerciale, există riscul să nu fie, efectiv, posibilă obținerea materiilor prime pentru porcine în proporție de 100 % la nivel local. În acest caz, calitatea produsului „Prosciutto Toscano” și legătura acestuia cu teritoriul sunt garantate prin asigurarea faptului că minimum 50 % din substanța uscată a materiilor prime pentru hrana anuală a porcinelor provine din aria geografică de creștere a acestora.

În faza de înțărcare, hrana porcinelor este constituită din materiile prime permise de legislația în vigoare a Uniunii Europene referitoare la hrănirea animalelor. Hrana porcinelor poate fi suplimentată cu vitamine, minerale și aminoacizi, iar aditivii pot fi utilizați în conformitate cu legislația în vigoare.

În faza de creștere, ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 45 % din substanța uscată totală. În această fază sunt permise următoarele materii prime: făină de porumb cu gluten și/sau hrană pentru animale pe bază de gluten de porumb, porumb, sorg, orz, grâu, triticală, porumb însilozat, urluială integrală din știuleți de porumb, urluială de boabe și/sau de știuleți de porumb, cereale minore, tărâțe de grâu și alte subproduse rezultate din prelucrarea grâului, turtă de in, furaje din turtă de semințe de in, făină de semințe de in, furaje din făină de semințe de in, pulpă de sfeclă uscată epuizată, reziduuri rezultate din stoarcerea fructelor și reziduuri rezultate din stoarcerea roșiilor, utilizate drept soluție-vehicul pentru preamestecuri, zer de lapte, zară, borhot și solubile de distilerie uscate, lucernă uscată la temperatură ridicată, melasă, produse obținute prin extracție din boabele de soia, produse obținute prin extracție din semințe de floarea-soarelui, produse obținute prin extracție din semințe de rapiță, făină de germeni de porumb, mazăre, alte semințe de leguminoase, drojdii, lipide cu punct de topire de peste 36 °C, făină de pește și soia integrală prăjită și/sau turtă de soia.

În faza de îngrășare, trebuie respectate toate dispozițiile prevăzute pentru faza de creștere, cu următoarele excepții: ponderea substanței uscate din cereale nu trebuie să fie mai mică de 55 % din substanța uscată totală; nu pot fi utilizate soia integrală prăjită și/sau turta de soia și făina de pește.

Pulpele proaspete utilizate pentru producția de „Prosciutto Toscano” provin de la porci născuți, crescuți, sacrificați și selecționați în aria delimitată la punctul 4 din prezentul document unic. Carnea de porc utilizată trebuie să provină doar din carcase cu o greutate cuprinsă între 110,1 kg și 168,0 kg, clasificate H Heavy în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene referitoare la clasificarea comercială a carcaselor de porc.

„Prosciutto Toscano” se obține din pulpele proaspete ale porcinelor grele descendente din:

(a) vieri din rasele tradiționale Marele alb italian, Landrace italian și Duroc italian, astfel cum au fost ameliorate în registrul genealogic italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora, și din scroafe din rasele tradiționale Marele alb italian și Landrace italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora;

(b) vieri din rasele tradiționale menționate la litera (a) și scroafe rezultate din încrucișări sau scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca acestea să fie crescute în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Marele alb, Landrace sau Duroc pentru producția de porci grei și ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(c) vieri și scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca aceștia să fie crescuți în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Marele alb, Landrace și Duroc pentru producția de porci grei și ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(d) vieri de celelalte tipuri genetice menționate la litera (c) și scroafe din rasele tradiționale menționate la litera (a).

Nu pot fi utilizate pulpele de porc proaspete provenite de la:

— vieri și scroafe;

— porcine cu trăsături nefavorabile, în special în ceea ce privește sensibilitatea la stres (PSS – sindromul stresului la porcine).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele specifice ale producției de „Prosciutto Toscano” – sărarea, uscarea, tratarea cu grăsime și maturarea – trebuie să se desfășoare în aria tradițională de producție, care include tot teritoriul regiunii Toscana.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Toate tipurile de produs, dezosat, tăiat în bucăți sau feliat, trebuie să fie comercializate după ambalarea în recipiente sau în ambalaje alimentare adecvate, care sunt sigilate în mod corespunzător. Felierea jamboanelor „Prosciutto Toscano” și ambalarea feliilor trebuie realizate după încheierea fazei de maturare, în aria de producție indicată la punctul 4, cu scopul de a se garanta respectarea diferitelor durate de maturare prevăzute pentru produsul feliat și menținerea caracteristicilor referitoare la umiditate și la aspectul porțiunii musculare și grase ale feliei, descrise la punctul 3.2. Posibilitatea păstrării pulpelor destinate felierii sau porționării în bucăți dezosate pentru perioade de timp nespecificate în condiții ambientale diferite de cele prevăzute ar putea duce la dobândirea unor caracteristici contrare celor pentru care este cunoscut „Prosciutto Toscano”, cum ar fi formarea unor mucegaiuri anormale, degradarea anormală a proteinelor și, în consecință, variația indicelui proteolizei sau râncezirea părții adipoase, astfel încât să se genereze mirosuri și gusturi diferite de cele apreciate de-a lungul timpului de către consumatori. Mai mult, expunerea la aer a bucății de carne și a feliei, înainte de ambalare, poate provoca o oxidare puternică a suprafeței comestibile, având drept consecințe înnegrirea cărnii, uscarea porțiunii de la suprafață a masei musculare expuse sau o carne flască dacă produsul este expus la umiditate excesivă.

Felierea jamboanelor „Prosciutto Toscano” și ambalarea feliilor trebuie realizate după încheierea fazei de maturare, în aria de producție indicată la punctul 4, cu scopul de a se garanta respectarea diferitelor durate de maturare prevăzute pentru produsul feliat și menținerea caracteristicilor referitoare la umiditate și la aspectul porțiunii musculare și grase ale feliei, descrise la punctul 3.2.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea de origine protejată „Prosciutto Toscano” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, care se disting ușor de orice altă mențiune de pe etichetă și trebuie să fie imediat urmată de mențiunea „Denominazione di Origine Protetta” (Denumire de origine protejată) sau de acronimul „DOP”. Este interzisă adăugarea oricărei alte calificări care nu este prevăzută în mod expres. Cu toate acestea, este permisă utilizarea indicațiilor care fac trimitere la nume sau denumiri de societăți sau mărci private, cu condiția să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare cumpărătorul, precum și a eventualelor denumiri ale fermelor de porcine de la care provine produsul, cu condiția ca materia primă să provină în totalitate de la respectivele crescătorii.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Crescătoriile de porci destinați producției de „Prosciutto Toscano” trebuie să fie situate pe teritoriile următoarelor regiuni: Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio și Toscana. „Prosciutto Toscano” este produs, feliat și ambalat în aria de producție tradițională, care cuprinde întregul teritoriu al regiunii Toscana.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Factorii ambientali sunt strâns legați de caracteristicile ariei de producție, în care predomină văile răcoroase și bogate în cursuri de apă și zonele colinare cu vegetație forestieră și care influențează în mod decisiv clima și caracteristicile produsului finit. Prelucrarea localizată a „Prosciutto Toscano” își are justificarea în condițiile microzonei delimitate: regiunea Toscana, prin formele și caracteristicile sale geografice, este ideală pentru producția de jambon de calitate. Iar clima, foarte diferită de cea a regiunilor limitrofe, este în mod special indicată pentru maturarea optimă a

produsului. Așadar, o climă ideală pentru a favoriza crearea unui raport benefic între mediu și produsele tipice ale regiunii, făcând posibilă maturarea lentă și sănătoasă a acestora: să ne gândim la vin, la ulei, la brânză și, nu în ultimul rând, la jambon. În acest mediu, activitățile umane au permis elaborarea de tehnici specifice de prelucrare în ceea ce privește finisarea sau sărarea, tehnici care sunt mai adaptate la caracteristicile ambientale și care au fost transmise până în ziua de astăzi, influențând în mod determinant caracteristicile „Prosciutto Toscano” menționate la punctul 3.2.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Prosciutto Toscano” se distinge prin aroma sa parfumată și caracteristică și prin gustul delicat și savuros atât cât trebuie.

„Prosciutto Toscano” este un jambon crud a cărui perioadă de maturare, de la sărare până la comercializare, nu trebuie să fie mai scurtă de 10 luni în cazul jamboanelor cu o greutate finală cuprinsă între 7,5 și 8,5 kg și de 12 luni în cazul jamboanelor cu o greutate mai mare de 8,5 kg. „Prosciutto Toscano” destinat felierii trebuie maturat o perioadă mai îndelungată decât cea indicată anterior, respectiv încă două luni, deci cel puțin 12 luni dacă are o greutate cuprinsă între 7,5 și 8,5 kg și cel puțin 14 luni dacă greutatea sa depășește 8,5 kg.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului*

Clima ariei de producție favorizează obținerea de produse agroalimentare de înaltă calitate, contribuind la specificitatea procesului de maturare a jambonului „Prosciutto Toscano”. Istoria a demonstrat legătura profundă care există între producția agricolă, prelucrarea produsului și aria de referință, legătură consolidată și confirmată de evoluția factorilor sociali, economici și de producție, precum și a experienței umane îmbogățite de-a lungul secolelor. În ceea ce privește aria delimitată din care provine materia primă, există factori caracteristici deosebit de constanți referitori la geografie, mediul înconjurător și experiența de producție dobândită în sectorul creșterii animalelor. În zona de aprovizionare cu materia primă, evoluția zootehniei este legată de prezența a numeroase culturi cerealiere și de sistemele de prelucrare care au determinat o vocație deosebită pentru creșterea porcinelor.

În ceea ce privește aria de prelucrare și mai limitată, îmbinarea unică a factorilor ambientali, climatici, naturali și umani a permis să se codifice metoda tradițională de prelucrare, prin determinarea tehnicilor specifice de obținere a caracteristicilor DOP „Prosciutto Toscano”. Aroma și gustul caracteristice se datorează tehnicilor specifice de producție, reglementate încă din secolul al XV-lea, care prevăd, printre altele: finisarea distinctivă în arc, care se distinge prin tranșarea în V de la începutul piciorului, permițând uscarea mai eficace și mai de durată a cărnii pe parcursul sărării; sărarea efectuată prin metoda „uscată”, folosind sare, piper și arome naturale de origine vegetală; tratarea cu grăsime, la care se adaugă întotdeauna piper și arome naturale de origine vegetală, precum și, în sfârșit, maturarea, care beneficiază de condițiile ambientale din aria de producție. Maturarea îndelungată, care expune pulpele la umiditatea naturală, împreună cu utilizarea, tradițională în această regiune, a piperului și a aromelor în etapele de sărare și de tratare cu grăsime, duce la apariția aromei parfumate și a gustului delicat și savuros atât cât trebuie ale produsului „Prosciutto Toscano”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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