C/2025/2768

15.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2768)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Prosciutto Toscano”

EU-nr: PDO-IT-1494-AM01 – 17 februari 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Produktens namn**

”Prosciutto Toscano”

2. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Italien

3. **Sektor**

☒ jordbruksprodukter

☐ viner

☐ spritdrycker

4. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

—

5. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

En förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143

Ändringarna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Prosciutto Toscano

— inbegriper inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— innebär inte en risk för att det samband som avses i artikel 5.1 b för skyddade ursprungsbeteckningar eller det samband som avses i artikel 5.2 b för skyddade geografiska beteckningar inte längre uppfylls, och

— innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

1. *Ändring av artikel 2*

Ändring 1

Ändringen rör artikel 2 andra stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning: Genom ändringen anges att även styckningen av grisarna måste äga rum i regionerna Lombardiet, Emilia-Romagna, Marche, Umbrien, Lazio och Toscana.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artiklarna 2 och 3*

Ändring 2

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena och artikel 3 första stycket i produktspecifikationen samt punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt stycke om genetiska egenskaper som ersätter den information om raser som anges i artikel 3 i produktspecifikationen. Det genetiska ursprunget för råvarorna har klargjorts med avseende på de genetiska typerna för avelsdjuren, både handjur och hondjur, genom att de tillåtna genetiska kombinationerna anges. Hänvisningen i texten till bestämmelserna avseende raser för Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB har därför ersatts.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 2*

Ändring 3

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en tabell som anger de genetiska kraven för svin med de tillåtna och icke tillåtna kombinationerna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 2*

Ändring 4

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en hänvisning till den förteckning över genetiska typer som har godkänts av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 2*

Ändring 5

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hindras användning av kött från galtar och suggor samt från svin med ogynnsamma egenskaper (PSS).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av artikel 2*

Ändring 6

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett särskilt avsnitt om uppfödning och utfodring. De traditionella kronologiska faserna i svinuppfödning har lagts till: digivning, avvänjning, tillväxt och gödning, vilket ersätter hänvisningen till Prosciutto di Parma SUB och Prosciutto di San Daniele SUB.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av artikel 2*

Ändring 7

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om diperioden för smågrisar, som måste vara minst 28 dagar, i överensstämmelse med bestämmelserna i kapitel II avsnitt C i bilaga I till direktiv 2008/120/EG. Hänvisningar har också införts till smågrisar som dias av suggan eller som ges mjölk artificiellt, utfodring med tillåtna råvaror och användning av mineral-, vitamin- och aminosyratillskott samt tillsatser.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av artikel 2*

Ändring 8

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen fastställs metoderna och tidpunkten för att anbringa tatueringsmärken av ursprunget på båda skinkorna på varje svin och tillhörande mallar för märkning och appliceringsplatta.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring av artikel 2*

Ändring 9

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en referenstabell som visar vilken bokstav som ska användas för att ange smågrisens födelsemånad i tatueringsmärkningen av ursprunget.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Ändring av artikel 2*

Ändring 10

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs möjligheten att använda andra identifieringsmetoder i stället för eller i kombination med uppfödarens tatueringsmärke av ursprunget.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Ändring av artikel 2*

Ändring 11

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs en bestämmelse för att fastställa svinens ålder i månader.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

12. *Ändring av artikel 2*

Ändring 12

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser om svinens avvänjningsfas. Bestämmelser har införts om varaktigheten för denna fas, högsta tillåtna vikt för smågrisarna och utfodringsregler. En uppgift har lagts till om torrfoder, vitamin-, mineral- och aminosyratillskott och användning av tillsatser. Avvänjningsperioden har förlängts från 80 dagar till tre månader och den högsta tillåtna vikten för smågrisar har fastställts till 40 kg.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

13. *Ändring av artikel 2*

Ändring 13

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs bestämmelser gällande tillväxtfasen. Den får vara i högst fem månader och den vikt som får uppnås i slutet av fasen ökas från 80 kg till 85 kg.

En hänvisning till toleranser för enskilda råvaror i enlighet med artikel 17.2 b i förordning (EG) nr 767/2009 har angetts och uppgiften om en andel på 10 % strukits. Möjligheten för uppfödaren att ge fodret även i torr form har lagts till.

En tabell över tillåtna råvaror har införts och den ska även användas för nästa fas, dvs. gödning, för vilken särskilda bestämmelser har införts. Namnen på följande råvaror har ändrats med hänsyn till den nomenklatur som föreskrivs enligt Europeiska unionens regler i förordning (EU) nr 68/2013 i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) 2017/1017:

— ”Majs” kallas inte längre *mais* på italienska utan *granturco*.

— ”Semolina” kallas nu ”mjöl”.

— ”Torkat lusernmjöl” kallas nu ”(hetluftstorkad) lusern”.

— ”Linfröexpeller” kallas inte längre *expeller di lino* på italienska utan *panello di lino*, och följande har lagts till: ”foderlinfröexpeller”, ”linfrömjöl”, ”foderlinfrömjöl”.

— ”Äppel- och päronpressrester, druv- eller tomatskal som bärare av näringstillskott” kallas nu ”fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som förblandningsbärare”.

— ”Bryggerijäst och/eller torulajäst” kallas nu ”jäst”.

— ”Extraherat mjöl av majsgroddar” (med ordet *mais* på italienska) kallas nu ”majsgroddsmjöl” (med ordet *granturco* på italienska).

— ”Drank” kallas nu ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”.

Följande råvaror har strukits:

— ”Urkärnat johannesbröd”.

— ”Lysin”.

— ”Torkad potatis”.

— ”Kassava”.

— ”Pressad och ensilerad betmassa”.

— ”Sesammjöl”.

— ”Extraherat mjöl av kokosnöt”.

— ”Köttmjöl, endast av god kvalitet och om det tillåts enligt gemenskapslagstiftningen”.

Ordet ”havre” har strukits från kategorin ”mindre vanliga spannmålsslag”.

Kvantiteten av följande råvaror har ändrats:

— ”Kärnmjölk”, endast för tillväxtfasen (som har ändrats till högst 250 g av torrsubstansen per djur per dag), utan att detta påverkar det faktum att ”vassle” och ”kärnmjölk” sammantaget inte får överstiga 15 liter per djur per dag.

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder” (från upp till 5 % till upp till 10 %).

— ”Majs” (från upp till 55 % till upp till 65 %).

— ”Sorghum” (från upp till 40 % till upp till 55 %).

— ”Korn” (från upp till 40 % till upp till 55 %)

— ”Vete” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Triticale” (från upp till 25 % till upp till 55 %).

— ”Torkad betmassa” (från upp till 4 % till upp till 10 %).

— ”Hetluftstorkad lusern” (från upp till 2 % till upp till 4 %).

Följande råvaror har lagts till:

— ”Majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder”, även under gödningsfasen.

— ”Majsensilage”, även under gödningsfasen.

— ”Majsmjöl på hela kolvar”.

— ”Torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering”, även under gödningsfasen.

— ”Foderlinfröexpeller, linfrömjöl, foderlinfrömjöl”.

— ”Lipider med en smältpunkt över 36 °C”, även under gödningsfasen.

— ”Produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön”.

— ”Rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller”, endast för tillväxtfasen.

Råvaran ”ärtor och/eller andra frön från baljväxter” har delats upp i två poster: ”ärtor” och ”andra frön från baljväxter”, och kvantiteterna har ökats (för ”ärtor” upp till 25 % och för ”andra frön från baljväxter” upp till 10 %).

När det gäller ”mjöl på korn och/eller kolvar” har det specificerats att detta avser ”majskorn och/eller majskolvar”.

”Extraherat mjöl av soja” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor”, och den procentandel som får användas under både tillväxt- och gödningsfasen har standardiserats till upp till 20 %.

”Solrosmjöl” har ändrats till ”produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön” och användningen har fastställts till upp till 10 %.

I anmärkning 4 till tabellen fastställs en högsta råfetthalt på 2,5 % av torrsubstansen för produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, solrosfrön och rapsfrön.

Möjligheten att använda mineraler, vitaminer och tillsatser har lagts till.

I anmärkning 2 har definitionen av ”torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering” förtydligats.

Utöver den högsta tillåtna linolsyrahalten på 2 % införs genom ändringen en högsta fetthalt på 5 % av fodrets torrsubstans.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

14. *Ändring av artikel 2*

Ändring 14

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs ett krav på att minst 50 % av svinfodrets torrsubstans på årsbasis ska komma från det geografiska område där svinen föds upp.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

15. *Ändring av artikel 2*

Ändring 15

Ändringen rör artikel 2 andra och tredje styckena i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen hänvisas i reglerna för utfodring av svin i gödningsfasen till den tabell över tillåtna råvaror som anges för tillväxtfasen, med vissa specifikationer som är nödvändiga för gödningsfasen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

16. *Ändring av artikel 2*

Ändring 16

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs avsnittet ”Slakt och styckning” och omformuleras bestämmelsen om lägsta slaktålder för svinen, utan att bestämmelsen ändras, vilken kopplas samman med en kontroll genom den tatueringsmärkning av ursprunget och/eller annan identifieringsmetod som anges i avsnittet om uppfödning och utfodring av svin.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

17. *Ändring av artikel 2*

Ändring 17

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs kriterier för beräkning av svinens slaktålder.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

18. *Ändring av artikel 2*

Ändring 18

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen omformuleras hänvisningen till användning av slaktkroppar som klassificeras som tunga (*H Heavy*) för produktion av Prosciutto Toscano.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

19. *Ändring av artikel 2*

Ändring 19

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts kriteriet om en levande vikt för svinet på 160 kg +/– 10 % med en slaktkroppsvikt på mellan 110,1 kg och 168,0 kg.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

20. *Ändring av artikel 2*

Ändring 20

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att vikten och klassificeringen måste kontrolleras vid tidpunkten för slakten.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

21. *Ändring av artikel 2*

Ändring 21

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen anges att styckning även får utföras i andra styckningsanläggningar än det slakteri där djuren slaktades.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

22. *Ändring av artikel 2*

Ändring 22

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs särskilda bestämmelser om identifieringsstämpelns grafiska framställning och mått och om hur slakteriet ska applicera den på lämpliga skinkor.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

23. *Ändring av artikel 2*

Ändring 23

Ändringen rör artikel 2 fjärde stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det blir möjligt att använda andra identifieringsmetoder i stället för, eller i kombination med, slakteriets identifieringsstämpel.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

24. *Ändring av artikel 2*

Ändring 24

Ändringen rör artikel 2 femte stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks artikel 2 femte stycket.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

25. *Ändring av artikel 3*

Ändring 25

Ändringen rör artikel 3 första stycket i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen flyttas bestämmelsen om att svinen ska vara renrasiga eller hybrider ur de traditionella raserna large white och landrace, och att andra raser som inte är oförenliga med stamboken är tillåtna, till artikel 2 i produktspecifikationen, där avsnittet ”Genetiska egenskaper” anger de genetiska kraven för svin.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

26. *Ändring av artikel 3*

Ändring 26

Ändringen rör artikel 3 andra stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs enskilda naturliga aromämnen av vegetabiliskt ursprung som producenter traditionellt använder i saltblandningen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

27. *Ändring av artikel 5*

Ändring 27

Ändringen rör artikel 5 första stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”som avses i artikel 7”.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

28. *Ändring av artikel 5*

Ändring 28

Ändringen rör artikel 5.1 tredje stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”som avses i artikel 7”.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

29. *Ändring av artikel 7*

Ändring 29

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks bestämmelsen om kontrollorganet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

30. *Ändring av artikel 8*

Ändring 30

Ändringen rör rubriken till artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen numreras artikel 8 om till artikel 7.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

31. *Ändring av artikel 8*

Ändring 31

Ändringen rör artikel 8 sista stycket i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”som avses i artikel 7”.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

32. *Ny artikel 8*

Ändring 32

Genom ändringen införs en ny artikel 8 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs artikel 8, ”Bevis på ursprung”, som anger behovet att övervaka och underställa alla parter i produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen kontrollorganets kontroll.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

33. *Ny artikel 9*

Ändring 33

Genom ändringen införs en ny artikel 9 i produktspecifikationen. Den medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen införs artikel 9 ”Samband med miljön” som återspeglar den information som redan har lämnats i det sammanfattande dokumentet i kommissionens förordning (EU) nr 1135/2013 av den 3 november 2013, offentliggjord i *Europeiska unionens officiella tidning* L 302, 13.11.2013.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Prosciutto Toscano”

EU-nr: PDO-IT-1494-AM01 – 17 februari 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Prosciutto Toscano”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Vid saluföringen ska ”Prosciutto Toscano” ha följande fysiska, organoleptiska, kemiska och kemisk-fysiska egenskaper: Formen ska vara rundad i toppen och köttlagret får inte vara tjockare än 8 cm i förhållande till lårbenets topp. Skinkorna ska väga mellan 8 och 9 kg men aldrig mindre än 7,5 kg. Snittytans färg är röd till ljusröd med få inslag av intramuskulärt fett. Underhudsfettet är vitt med små rosa skiftningar, kompakt, fritt från brottlinjer mellan de olika muskelskikten; underhudsfettet sitter tätt samman med själva muskeln. ”Prosciutto Toscano” får saluföras under högst 30 månader efter den dag då bearbetningen av de färska skinkorna påbörjas. ”Prosciutto Toscano” får även saluföras i form av benfri skinka, i bitar av varierande storlek och vikt, och i skivad form.

Smaken är god och typiskt kraftig och doften är god och karakteristisk, tack vare de traditionella metoder för bearbetning och mognadslagring som används.

Skinkan ska ha följande kemisk-fysiska egenskaper:

Salthalt (uttryckt som NaCl): högst 8,3 %.

Vattenhalt: högst 61,0 %.

Protolysindex: högst 30,0 %

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Det foder som används härrör huvudsakligen från det avgränsade område som anges för uppfödningen av svinen enligt punkt 4 i detta dokument och förvaltas i enlighet med ett integrerat system för den specifika produktionskedjan. Vissa år kan det vara tekniskt omöjligt, av klimatrelaterade eller kommersiella skäl, att anskaffa 100 % av råvarorna för svinen lokalt. För att garantera sambandet med området och kvaliteten hos Prosciutto Toscano säkerställs i sådana fall alltid att minst 50 % av torrsubstansen i råvarorna för svinen, utslaget på ett helt år, kommer från det geografiska området för uppfödningen.

Under avvänjningsfasen utgörs fodret av de råvaror som är tillåtna enligt EU:s gällande lagstiftning om utfodring av djur. Svinens foder får kompletteras med vitaminer, mineraler och aminosyror, och tillsatser får användas i enlighet med gällande lagstiftning.

Under tillväxtfasen får torrsubstansen av spannmål inte understiga 45 % av den totala mängden: Följande råvaror är tillåtna under tillväxtfasen: majsglutenmjöl och/eller majsglutenfoder, majs, sorghum, korn, vete, triticale, majsensilage, majsmjöl på hela kolvar, mjöl på majskorn och/eller majskolvar, mindre vanliga spannmålsslag, vetekli och andra biprodukter från bearbetning av vete, linfröexpeller, foderlinfröexpeller, linfrömjöl, linfrömjölfoder, torkad betmassa, fruktpressmassa och tomatpressmassa (tomatpressrester) som förblandningsbärare, vassle, kärnmjölk, torkad drank och vattenlösliga restprodukter från destillering, lusern (hetluftstorkad), melass, produkter som erhålls vid extraktion av sojabönor, produkter som erhålls vid extraktion av solrosfrön, produkter som erhålls vid extraktion av rapsfrön, majsgroddsmjöl, ärtor, andra frön från baljväxter, jäst, lipider med en smältpunkt över 36 °C, fiskmjöl samt rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller.

Under gödningsfasen ska alla specifikationer som fastställts för tillväxtfasen följas, med följande undantag: Torrsubstansen av spannmål får inte underskrida 55 % av den totala mängden. Råvarorna ”rostade hela sojabönor och/eller sojaexpeller” och ”fiskmjöl” får inte användas.

De färska skinkor som används för framställningen av ”Prosciutto Toscano” härrör från grisar som är födda, har fötts upp och slaktats inom det område som anges i punkt 4 i detta sammanfattande dokument. Det färska fläskkött som ska användas får endast komma från slaktkroppar som väger mellan 110,1 kg och 168,0 kg och som är klassificerade som *H Heavy* i enlighet med gällande EU-lagstiftning om handelsklassificering av slaktkroppar av gris.

”Prosciutto Toscano” framställs av färska skinkor från tunga svin som är avkommor till

a) galtar av de traditionella raserna italiensk large white, italiensk landrace och italiensk duroc, avlade enligt den italienska stamboken, antingen renrasiga eller korsningar av dessa, och suggor av de traditionella raserna italiensk large white och italiensk landrace, antingen renrasiga eller korsningar av dessa,

b) galtar av de traditionella raser som nämns i led a och korsningssuggor eller suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga svin, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken,

c) galtar och suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga svin, vars mål är förenliga med den italienska stamboken,

d) galtar av de andra genetiska typer som nämns i led c och suggor av de traditionella raser som nämns i led a.

De färska skinkor som används för att framställa produkten får inte komma från

— galtar och suggor,

— svin som är bärare av ogynnsamma egenskaper, särskilt stresskänslighet (*porcine stress syndrome* eller PSS).

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

De enskilda stegen i framställningen av ”Prosciutto Toscano” – saltning, torkning, polering och mognadslagring – ska äga rum i det traditionella produktionsområdet som omfattar hela regionen Toscana.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Alla typer av produkten – urbenade, i bitar eller skivor – ska efter märkning marknadsföras förpackade i lämpliga behållare eller livsmedelsförpackningar, som förseglats på lämpligt sätt. Skivning och förpackning av skinkan ska äga rum efter avslutad mognadslagring och i det produktionsområde som anges i punkt 4 för att det ska vara möjligt att garantera att de olika lagringsperioder som föreskrivs för den skivade produkten iakttas och de typiska egenskaperna i fråga om vattenhalt och snittytans utseende vad gäller muskel- och fettmängden enligt punkt 3.2. bevaras. Om det skulle tillåtas att skinka som är avsedd för skivning eller styckning i benfria bitar förvaras under obestämd tid under andra förhållanden än de föreskrivna, skulle detta kunna leda till att skinkan får helt andra egenskaper än de som den är känd för. Till exempel skulle det kunna bildas onormalt mögel, proteinerna skulle kunna försämras på ett onormalt sätt och protolysindexet skulle därigenom kunna förändras. Dessutom skulle fettet kunna härskna, vilket skulle ge upphov till annan doft och smak än vad skinkan historiskt sett är känd för. Om skinkans snittyta eller en skiva skinka exponeras för luft före förpackningen kan detta leda till en kraftig oxidering, till att skinkan blir brun till färgen och till att den utsatta muskelmassan torkar eller till att köttet blir sladdrigt till konsistensen om det utsätts för hög fuktighet.

Skivning och förpackning av skinkan ska äga rum efter avslutad mognadslagring och i det produktionsområde som anges i punkt 4 för att det ska vara möjligt att garantera att de olika lagringsperioder som föreskrivs för den skivade produkten iakttas och de typiska egenskaperna i fråga om vattenhalt och snittytans utseende vad gäller muskel- och fettmängden enligt punkt 3.2. bevaras.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto Toscano” måste anges med tydliga och outplånliga bokstäver och särskiljas från andra uppgifter i märkningen. Den ska direkt följas av uppgiften ”Denominazione di Origine Protetta” [”Skyddad ursprungsbeteckning”] eller förkortningen ”DOP” [”SUB”]. Det är förbjudet att lägga till någon som helst information som inte är klart föreskriven. Dock får det anges uppgifter om producentens namn eller firma eller privata märken, förutsatt att de inte innehåller positiva värdeomdömen eller kan vilseleda konsumenterna. Likaså får namnet på den uppfödningsanläggning som produkten härrör från anges, på villkor att råvaran helt och hållet kommer från anläggningen i fråga.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

De anläggningar som föder upp grisar för produktion av ”Prosciutto Toscano” ska vara belägna i följande regioner: Lombardiet, Emilia-Romagna, Marche, Umbrien, Lazio och Toscana. ”Prosciutto Toscano” ska produceras, skivas och förpackas i det traditionella produktionsområdet, dvs. hela regionen Toscana.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Miljöfaktorerna är nära kopplade till förhållandena i produktionsområdet, som främst består av svala dalgångar med många vattendrag och höga kullar med skogar. Detta påverkar på ett avgörande sätt klimatet i området och även den färdiga produktens egenskaper. Produktionen av ”Prosciutto Toscano” i detta område rättfärdigas av de förhållanden som råder i det avgränsade mikroområdet: Regionen Toscana har de naturliga och geografiska förutsättningar som krävs för produktion av skinka av hög kvalitet. Även klimatet, vilket skiljer sig avsevärt från klimatet i angränsande

områden, lämpar sig särskilt väl för optimal mognadslagring av produkten. Klimatet främjar produktionen av typiska lokala produkter som vin, olja, ost och sist men inte minst, skinka, vilka får mogna på ett långsamt och hälsosamt sätt. Det är i denna miljö som människan har lyckats utveckla särskilda bearbetningsmetoder för putsning och saltning som lämpar sig bättre för de specifika miljöförhållandena och som bevarats ända till våra dagar. Dessa metoder är avgörande för de egenskaper som enligt punkt 3.2 är utmärkande för ”Prosciutto Toscano”.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Prosciutto Toscano” kännetecknas av en god och karaktäristisk doft och en god och typiskt kraftig smak.

”Prosciutto Toscano” är en färsk skinka och mognadslagringsperioden, från saltningen till saluföringen, får inte vara kortare än tio månader för skinkor med en slutvikt på mellan 7,5 och 8,5 kg och tolv månader för skinkor med en slutvikt på mer än 8,5 kg. ”Prosciutto Toscano” som är avsedd att skivas ska mognadslagras i ytterligare två månader, dvs. under totalt minst tolv månader för skinkor med en slutvikt på mellan 7,5 och 8,5 kg och minst fjorton månader för skinkor med en slutvikt på mer än 8,5 kg.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper*

Klimatet i produktionsområdet gör det möjligt att framställa livsmedel av mycket hög kvalitet och lämpar sig särskilt väl för en optimal mognadslagring av ”Prosciutto Toscano”. Historien har visat att det finns ett tydligt och nära samband mellan jordbruksproduktionen och bearbetningen av produkterna, å ena sidan, och de områden där de äger rum, å andra sidan. Detta samband har stärkts och bekräftats genom påverkan av sociala, ekonomiska och produktionsmässiga faktorer samt de allt större erfarenheter som människan gjort under århundradenas lopp. När det gäller det avgränsade produktionsområdet för råvaran är de geografiska och miljömässiga faktorerna samt produktionserfarenheterna inom avelssektorn mycket konstanta och karakteristiska. I det område från vilket råvaran kommer har svinuppfödningen vuxit fram till följd av den omfattande spannmålsodlingen och de bearbetningsmetoder som används i området.

Med hänsyn till det mer begränsade bearbetningsområdet utgör kombinationen av miljö-, klimat- och naturförhållanden samt den mänskliga påverkan en unik helhet, som har gjort det möjligt att utforma den traditionella bearbetningsmetoden genom att fastställa de specifika metoder som krävs för att framställa den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosciutto Toscano” med dess speciella egenskaper. Den typiska doften och smaken är en följd av särskilda bearbetningsmetoder som reglerats sedan 1400-talet och bland annat omfattar följande: Den särskilda bågformiga putsningen som utmärks av ett v-format snitt från tåspetsen, vilket gör det möjligt att torka köttet på ett mer effektivt och omfattande sätt under saltningen; torrsaltning av skinkorna med salt, peppar och naturliga vegetabiliska aromämnen; polering, likaså med peppar och naturliga aromämnen av vegetabiliskt ursprung, och till slut mognadslagringen som påverkas gynnsamt av miljöförhållandena i produktionsområdet. Den långa mognadslagringen, då skinkorna utsätts för naturlig luftfuktighet, liksom användningen, enligt lokala sedvänjor, av peppar och aromämnen vid saltning och polering, ger ”Prosciutto Toscano” dess goda doft och dess goda och typiskt kraftiga smak.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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