

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1135/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto Toscano (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Prosciutto Toscano», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione <sup>(2)</sup>, modificato dal regolamento (UE) n. 777/2010 <sup>(3)</sup>.
- (2) La domanda ha il fine di modificare il disciplinare di produzione precisando che non è consentito l'utilizzo di nessun additivo e conservante nella produzione del «Prosciutto Toscano».

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 163 del 2.7.1996, pag. 19.

<sup>(3)</sup> GU L 233 del 3.9.2010, pag. 11.

*ALLEGATO I*

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano» è approvata la seguente modifica.

Non è consentito l'utilizzo di nessun additivo e conservante nella produzione del «Prosciutto Toscano». La lavorazione del «Prosciutto Toscano», ottenuta secondo il metodo tipico, avvalora l'esclusione di tali sostanze. In particolare, il divieto di usare i nitriti ed i nitrati rafforza il legame con il metodo storico di ottenimento del Prosciutto Toscano, impedendo la presenza così di additivi e conservanti (E251 — E252) nel prodotto finale.

---

## ALLEGATO II

## Documento unico consolidato

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

## «PROSCIUTTO TOSCANO»

N. CE: IT-PDO-0317-01009 — 2.7.2012

IGP ( ) DOP (X)

**1. Denominazione**

«Prosciutto Toscano»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

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

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

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

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche sono:

Sale (espresso in NaCl)	%	max 8,3
Umidità del muscolo	%	max 61,0
Indice Proteolisi	%	max 30,0

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Per la produzione del «Prosciutto Toscano» sono utilizzate cosce fresche ottenute da suini nati, allevati e macellati nell'area definita al punto 4 del presente documento unico. I suini debbono essere di peso non inferiore a 160 kg, più o meno 10 %, di età non inferiore a nove mesi. Il «Prosciutto Toscano» è ottenuto dalle cosce fresche dei suini pesanti appartenenti a razze pure o derivate dalle razze tradizionali di base, Large White e Landrace. Il peso della coscia fresca rifilata non deve essere inferiore a 11,8 kg.

**3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)**

Gli alimenti utilizzati provengono prevalentemente dalla medesima zona delimitata per l'allevamento dei suini, come riportato al punto 4 del presente documento unico, in quanto coordinati con un sistema di filiera tipicamente integrato.

**3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

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

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

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

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

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

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

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

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione, dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito. L'elaborazione localizzata del «Prosciutto Toscano» trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata: la regione Toscana, con la sua forma e le sue caratteristiche geografiche, ricorda la propria attitudine alla produzione di prosciutti di qualità. Anche il clima, molto diverso da quello delle regioni limitrofe, risulta particolarmente adatto per una ottimale stagionatura del prodotto. Un clima, dunque, ideale per favorire il manifestarsi di un proficuo rapporto fra ambiente e prodotti tipici della regione, consentendo loro una lenta, sana maturazione: si pensi al vino, all'olio, al formaggio e, non ultimo, al prosciutto. È in questo ambiente che le attività dell'uomo hanno sviluppato specifiche tecniche di lavorazione per la rifilatura o la salatura più appropriate alle caratteristiche ambientali, che sono giunte fino ai nostri giorni andando ad incidere in modo determinante sulle caratteristiche del «Prosciutto Toscano» indicate al punto 3.2.

### 5.2. Specificità del prodotto

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

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

### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

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

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

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Il testo del disciplinare di produzione modificato è consultabile all'indirizzo:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335> oppure accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---