



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Pane Toscano” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2025/4523 van 12 augustus 2025 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

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 Commissie¹

(C/2025/4523)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

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

“Pane Toscano”

EU-nr.: PDO-IT-01016-AM02 – 28.7.2025

1. Naam van het product

“Pane Toscano”

2. Type geografische aanduiding

- ☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)
- ☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)
- ☐ Geografische aanduiding (GA)

3. Sector

- ☒ Landbouwproducten
- ☐ Wijnen
- ☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

MASAF (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen vallen onder de definitie van een standaardwijziging aangezien zij geen wijziging van de naam of het gebruik ervan omvatten, bedreiging voor het verband zoals vermeld in het enig document vormen en geen verdere beperkingen voor het in de handel brengen van het product met zich meebrengen.

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 van 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

1. De wijziging heeft betrekking op de productomschrijving en dus op artikel 2 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document

De wijziging heeft voornamelijk betrekking op het gewicht van het product.

Nieuwe versie:

“– vorm en gewicht: ruitvormige broden, lokaal “filoncino” genoemd, met een gewicht tussen 0,20 en 0,50 kg met een tolerantie van $\pm 15\text{--}20\%$; rechthoekige broden met afgeronde hoeken, lokaal “filone” genoemd, met een gewicht tussen 900 g en 1,1 kg of tussen 1,80 en 2,20 kg.”

Reden:

Om tegemoet te komen aan de behoeften van grote detailhandelaars, eenoudergezinnen en alleenstaanden, wordt het steeds noodzakelijker om kleinere broden te verkopen. Dit voorkomt ook voedselverspilling.

Aan het productassortiment van “Pane Toscano” zijn broden toegevoegd met een minimaal gewicht tussen 0,20 en 0,50 kg en een tolerantie van $\pm 15\text{--}20\%$. Dankzij deze toevoeging kan de productie worden verhoogd, het personeelsbestand in stand worden gehouden en kunnen nieuwe markten buiten de regio worden aangeboord. Daarbij helpt ook verpakking onder gemodificeerde atmosfeer, waarin al is voorzien in de bepalingen inzake verpakkingen.

2. De wijziging heeft betrekking op de kenmerken van de grondstoffen en dus op artikel 5 van het productdossier en punt 3.3 van het enig document

De wijziging heeft betrekking op bepaalde parameters met betrekking tot meel van het type 0. Met name het bereik van de W-waarden (de Chopin-alveograaf), de P/L-index en C:D (stabiliteit volgens Brabender) zijn vergroot.

Nieuwe versie:

“Meel van type 0”

Parameter	Waarde
W (Chopin)	tussen 140 en 230
P/L (index)	tussen 0,35 en 0,70
Waterabsorptie	meer dan 54%
C:D (stabiliteit volgens Brabender)	meer dan 4'
Valgetal	meer dan 260

Reden:

Als gevolg van de onvoorspelbare aard van de klimaatverandering en de opwarming van de aarde zijn de afgelopen jaren niet alleen de opbrengsten gedaald, maar ook de kenmerken van tarwe enigszins veranderd. Dit heeft ertoe geleid dat bepaalde parameters van meel van het type 0, met name de W-waarde (Chopin) en de daaraan gerelateerde parameters zoals P/L (index) en C:D (stabiliteit volgens Brabender), niet langer aan de huidige eisen voldoen.

De waarden van deze parameters zijn daarom licht uitgebreid.

3. De wijziging heeft betrekking op de kenmerken van de grondstoffen en dus op artikel 5 van het productdossier en punt 3.3 van het enig document

De wijziging heeft specifiek betrekking op bepaalde parameters met betrekking tot meel van de typen 1 en 2.

Nieuwe versie:

“Meel van het type 1 of 2

Eiwit (%) ≥ 10 ($11 \pm 1\%$)

Gluten (%) ≥ 9 ($9,5 \pm 0,5\%$)”

Reden:

De wijziging van het productdossier van 2022, die voorzag in de mogelijkheid om meel van zowel type 1 als 2 te gebruiken voor de BOB “Pane Toscano”, was gebaseerd op de veronderstelling dat dezelfde parameters konden worden gebruikt om het product en de technologische kenmerken van deze typen meel te definiëren als voor meel van het type 0.

In de loop der jaren is uit controles gebleken dat deze parameters niet betrouwbaar zijn voor meel van de typen 1 en 2.

Dit geldt met name voor de parameters W-waarde (Chopin) en C:D (stabiliteit volgens Brabender). Die leveren onjuiste waarden op, vooral als de tarwe een lage relatieve dichtheid heeft. De wetenschappelijke gemeenschap en geaccrediteerde laboratoria zijn tot de conclusie gekomen dat de vastgestelde



parameters voor type 0 niet geschikt zijn om meel te analyseren van andere typen dan type 0, d.w.z. de typen 1 en 2.

Daarom heeft de Universiteit van Pisa hieraan een onderzoek gewijd, dat bevestigde dat de bovengenoemde parameters ontoereikend zijn voor de analyse van meel van de typen 1 en 2. Ook werden alternatieve analysemethoden vastgesteld.

In de studie werden eiwitten en gluten aangemerkt als stabiele en dus betrouwbare parameters voor meel van de typen 1 en 2, en die zijn daarom meegenomen in de beoordeling van de product- en technologische kenmerken van deze typen meel.

ENIG DOCUMENT

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

“Pane Toscano”

2. lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Code van de gecombineerde nomenclatuur

- 19 – BEREIDINGEN VAN GRAAN, VAN MEEL, VAN ZETMEEL OF VAN MELK; GEBAK
1905 – Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

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

De BOB “Pane Toscano” heeft betrekking op brood dat wordt verkregen aan de hand van een typisch Toscaanse bereidingsmethode, waarbij uitsluitend gebruik wordt gemaakt van zuurdesem, water en meel van zachte tarwe van het type 0, 1 of 2 met tarwekiemen, gemaakt van tarwevariëteiten die uitsluitend in het in punt 4 bedoelde productiegebied zijn geteeld.

Als “Pane Toscano” (BOB) klaar is voor consumptie, moet het product de volgende eigenschappen hebben:

- vorm en gewicht: ruitvormige broden, lokaal “filoncino” genoemd, met een gewicht tussen 0,20 en 0,50 kg met een tolerantie van $\pm 15-20\%$; rechthoekige broden met afgeronde hoeken, lokaal “filone” genoemd, met een gewicht tussen 900 g en 1,1 kg of tussen 1,80 en 2,20 kg.
- dikte: tussen 5 en 12 cm;
- korst: knapperig, met een zowel donkere, als matte, lichtbruine kleur;
- kruim: voor meel van het type 0, wit tot ivoorwit van kleur met typische onregelmatige gaten; voor meel van het type 1 of 2, een uniforme amberkleur met typische onregelmatige gaten;
- aroma: geroosterde hazelnoten;
- smaak: neutraal, dat wil zeggen niet gezouten en ietwat zurig;
- vochtgehalte: niet meer dan 40 gewichtsprocenten.

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

Meel van zachte tarwe type 0 van hele granen, met tarwe kiemen, dat de volgende technische en producteigenschappen vertoont:

Parameter	Waarde
W (Chopin)	tussen 140 en 230
P/L (index)	tussen 0,35 en 0,70
Waterabsorptie	meer dan 54%
C:D (stabiliteit volgens Brabender)	meer dan 4'
Valgetal	meer dan 260

Meel van zachte tarwe van het type 1 of 2, met tarwekiemen, dat de volgende technische en producteigenschappen vertoont:



Parameter	Waarde
Eiwit (%)	$\geq 10 (11 \pm 1\%)$
Gluten (%)	$\geq 9 (9,5 \pm 0,5\%)$

Alleen voor de bereiding van de zuurdesem mag het meel een hogere W-waarde (Chopin) hebben dan in de tabel is aangegeven.

Water.

Zuurdesem, bestaande uit een deel van het deeg van een eerdere productie en die, onder de juiste omstandigheden bewaard, geleidelijk fermenteert en verzuurt. Als de zuurdesem goed ververst werd, kan vers deeg opnieuw worden gefermenteerd wanneer het daaraan wordt toegevoegd.

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

Het telen, oogsten en bewaren van de tarwe; de latere verwerking van het graan om het meel met de tarwekiemen te produceren.

De productie van natuurlijke gist of zuurdesem, vers of gevriesdroogd, en de bewaring van stammen die gebruikt kunnen worden om de zuurdesem te vernieuwen; de bereiding van de "biga" (voordeeg), het rijstproces en ten slotte het bakken van het brood.

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

De BOB "Pane Toscano" wordt verkocht in voor levensmiddelen geschikte verpakkingen in gesneden of ongesneden vorm.

Zowel het snijden van het brood als het verpakken van de beide aanbiedingsvormen mogen uitsluitend op de plaats van productie plaatsvinden. Deze handelingen moeten meteen na het afkoelen van het brood worden uitgevoerd om het aroma van de BOB "Pane Toscano" te behouden en te voorkomen dat het vochtgehalte van het ongesneden product of van de oppervlakte van de sneden overmatig varieert, waardoor de organoleptische eigenschappen zouden kunnen veranderen. Het product kan eventueel worden gesneden en verpakt onder gewijzigde atmosfeer.

Het is ook toegestaan het product onverpakt te verkopen, op voorwaarde dat het identificeerbaar is door middel van een vóór het bakken rechtstreeks op het brood aangebracht merkteken in een voor levensmiddelen bestemd materiaal met het logo van de BOB en de andere vereiste informatie.

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

Op de verpakking moet de volgende informatie worden vermeld:

- het logo van de BOB "Pane Toscano";
- het EU-symbool voor de BOB overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1898/2006, dat in hetzelfde gezichtsveld als de benaming "Pane Toscano" moet verschijnen;
- de naam of handelsnaam en het adres of de hoofdzetel van de individuele en/of de bij een keten aangesloten bakker.

Andere kwalificaties dan die welke in het productdossier zijn opgenomen, zoals kwalificaties met betrekking tot het type, de smaak, het gebruik of de kwaliteit, zijn verboden.

Het is echter toegestaan om de volgende informatie te vermelden:

- vermeldingen die verwijzen naar namen, bedrijfsnamen, en privé of groepsmerken voor zover zij niet lovend zijn en de consument niet kunnen misleiden;
- verwijzingen naar het productieproces, zoals: tarwevariëteiten, "op steen gemalen" en "gebakken in een houtoven";
- eventueel consumenteninformatie over het gebruik en de organoleptische eigenschappen van de BOB "Pane Toscano", evenals historische en culturele gegevens.

Deze gegevens mogen op het etiket worden vermeld op voorwaarde dat zij niet groter zijn dan de naam "Pane Toscano".

Het logo van de BOB "Pane Toscano" bestaat uit een afbeelding van de contouren van de regio Toscane.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waaruit de tarwe, het meel en de gist afkomstig zijn, evenals het gebied waarin de BOB “Pane Toscano” wordt vervaardigd en verpakt, omvat het hele administratieve grondgebied van de regio Toscane.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband met het geografische gebied berust op natuurlijke factoren, de specifieke kenmerken van het product, menselijke factoren en de productiemethode die in het in punt 4 omschreven geografische gebied wordt gebruikt.

Het productiegebied van de BOB “Pane Toscano” loopt glooiend van het binnenland uit af naar de kust en van het noorden naar het zuiden. Het wordt begrensd door de Apennijnen, die de storingen uit het oosten en met name uit het noordoosten tegenhouden, terwijl het volledig is blootgesteld aan de wind en de neerslag uit het westen. Vanuit klimatologisch oogpunt wordt het geografische gebied gekenmerkt door temperaturen en hoeveelheden neerslag die regionaal gezien duidelijk verschillen van die in de naburige gebieden tijdens de periode van de tarweteelt tussen november en juli. De gegevens over het weer (minimum-, gemiddelde en maximumtemperaturen, cumulatieve neerslag en totaal aantal uren zonneschijn) betreffende de periode 1981–2010 tonen aan dat de minimumtemperaturen de invloedrijkste factor zijn voor de parameters van het gebruikte meel (W en P/L) en dat, ondanks de verschillen binnen deze streek, het hele gebied zich duidelijk van andere gebieden onderscheidt. In het gebied wordt zachte tarwe voornamelijk geteeld op de grote vlakten (valleien van de Arno en de Tiber), maar bovenal op de uitgestrekte heuvels of de hoogvlakten van de Apennijnen. Deze omgeving heeft geleid tot het ontstaan van plaatselijke ecotypen van tarwe, de landrassen, die aan de wieg stonden van veel variëteiten die tegenwoordig specifiek geteeld worden voor de productie van het meel dat nodig is voor de BOB “Pane Toscano”. Als dezelfde rassen in andere gebieden worden geteeld, zelfs in gebieden die aan Toscane grenzen, hebben zij niet dezelfde commerciële en technische parameters die voor de productie van “Pane Toscano” vereist zijn. Daarmee worden de specificiteit en de invloed van de klimatologische omstandigheden en het genetisch erfgoed bevestigd. De reologische eigenschappen van het meel, die door de klimatologische omstandigheden worden bepaald, zijn zeer geschikt om het deeg te laten rijzen met behulp van zuurdesem. Die wordt vervaardigd en in leven gehouden dankzij de knowhow die de bakkers in het gebied aan elkaar doorgeven, want zij zijn in staat om de precieze hoeveelheid en tijd te bepalen die nodig zijn voor een productie van constante kwaliteit.

De BOB “Pane Toscano” wordt gekenmerkt door de goede houdbaarheid (een indicator van een correct rijpsproces) waardoor het product veel langer gespaard blijft van schimmelvorming dan andere soorten broden die tegenwoordig op de markt zijn. Het onderscheidt zich door zijn bijzondere organoleptische kenmerken, waaronder het aroma van geroosterde hazelnoten, de “neutrale”, m.a.w. ongezoeten smaak van het kruim, de krokante korst en het kruim met onregelmatige gaten met een witte tot ivoorwitte kleur in het geval van meel van het type 0 en een uniforme amberkleur in het geval van meel van het type 1 of 2. Een ander kenmerk van de BOB “Pane Toscano” is de hoge voedingswaarde en de goede verteerbaarheid vanwege het gebruik van meelmengsels met weinig gluten en de voedingswaarde van de eigenlijke tarwekiemen (in tegenstelling tot de tegenwoordig wijdverbreide praktijk waarbij tarwekiemen tijdens de verwerking worden toegevoegd), en omdat er van oudsher geen zout wordt gebruikt.

Het verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en de kenmerken van de BOB “Pane Toscano” berust op het lange bereidingsproces, waarbij de zuurdesem (zonder zout) uit het meel met de tarwekiemen de bestanddelen haalt die tijdens het bakken zorgen voor de smaak, het uiterlijk en de houdbaarheid die het product typeren.

Deze kenmerken zijn te danken aan de oorspronkelijke, traditionele methode voor het vervaardigen van brood in Toscane, waarbij geen zout wordt gebruikt in het deeg en voor het rijzen gebruik wordt



gemaakt van zuurdesem en zachte tarwe van het type 0, 1 of 2 met tarwekiemen, die hoofdzakelijk afkomstig is van geselecteerde tarwevariëteiten die al sinds het begin van de twintigste eeuw in Toscane worden geteeld.

De afwezigheid van zout in de BOB "Pane Toscano" zou terug te voeren zijn op een typisch Toscaanse historische vete uit de twaalfde eeuw tussen de toen rivaliserende steden Florence en Pisa.

De zuurdesemstarter moet met name zorgen voor het inwerken op het meel dat de in punt 3.3 genoemde kwalitatieve eigenschappen bezit, te weten een lage hardheid, een lage W-waarde en een gemiddelde P/L-waarde, en wordt geproduceerd in het in punt 4 omschreven geografische gebied. Deze eigenschappen, statistisch aangetoond in de in het geografische gebied van de BOB "Pane Toscano" geteelde variëteiten en niet in die van de aangrenzende gebieden, zijn te danken aan belangrijke specifieke klimaatomstandigheden, die door de temperaturen, met name de minimumtemperatuur, het genotype beïnvloeden.

De zachtetarwevariëteiten die vandaag de dag voor deze productie worden geteeld, komen grotendeels voort uit stamrassen die al sinds het begin van de twintigste eeuw in de vlakten van de Val di Chiana werden geselecteerd en later gebruikelijk werden in het productiegebied van de BOB "Pane Toscano".

Een andere factor is de handhaving van het systematische gebruik van meel met behoud van de tarwekiemen, waardoor de voedingswaarde van het verkregen brood duidelijk hoger is.

Tarwekiemen, die tegenwoordig geheel verdwenen lijken uit het meel van gewoon brood, zijn niet alleen goed voor de voedingskenmerken van de BOB "Pane Toscano", maar beïnvloeden ook het rijsproces dankzij de grote hoeveelheid enzymen die zorgen voor de afbraak van samengestelde suikers. Nog een factor die deze productie kenmerkt, is het handige gebruik van zuurdesem, die de bakkers simpelweg bereiden door water en het voor de BOB "Pane Toscano" gebruikte meel met elkaar te mengen. Daarmee wordt een melkzuurgisting opgestart, die resulteert in de vorming van bestanddelen die tijdens het bakken zorgen voor de typische geur en smaak van het brood. Ten slotte wordt de smaak van dit product, dat typisch is voor de Toscaanse keuken, duidelijk gekenmerkt door de afwezigheid van zout, nog afgezien van de rol die dit speelt bij het rijzen.

In deze context, waarbij verschillende factoren op elkaar inwerken, is de rol van de bakkers van cruciaal belang, want daarmee kan, dankzij de grondige kennis van de kwaliteitsparameters waar zij allen naar moeten streven, van de bereiding van de zuurdesem tot het zorgvuldig in het oog houden van het proces van het rijzen en het bakken, een product met een hoge voedingswaarde en een grote eigenheid worden verkregen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F7%252F2%252FD.7d47f4b4ad65bb04e5b6/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download>