C/2025/2736

12.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2736)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Prosciutto di Carpegna»

PDO-IT-1496-AM01 — 17.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications du cahier des charges de l'AOP «Prosciutto di Carpegna»:

— n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ni un changement de l'utilisation de cette dénomination;

— ne risquent pas d'annihiler le lien visé à l'article 5, paragraphe 1, point b), en ce qui concerne les appellations d'origine protégées ou le lien visé à l'article 5, paragraphe 2, point b), en ce qui concerne les indications géographiques protégées; ou

— n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification de l'article 2*

Modification n° 1

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et les points 3.3 et 3.4 du document unique.

Description: la modification précise que les porcs doivent également être découpés dans les régions de Lombardie, d'Émilie-Romagne et des Marches.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification de l'article 2*

Modification n° 2

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit un paragraphe spécifique, intitulé «Caractéristiques génétiques». L'origine génétique de la matière première, incluant le type génétique des reproducteurs mâles et femelles, a été davantage précisée, et les combinaisons de croisements génétiques autorisées ont été ajoutées. La modification prévoit l'évaluation des races et des types génétiques des deux reproducteurs. La référence textuelle aux AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele en termes de races est par conséquent remplacée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification de l'article 2*

Modification n° 3

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le tableau explicatif relatif aux exigences génétiques des porcs avec l'indication des combinaisons de croisements autorisées et non autorisées.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Modification de l'article 2*

Modification n° 4

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la référence à la liste des types génétiques autorisés par le Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Modification de l'article 2*

Modification n° 5

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification interdit l'utilisation de cuisses provenant de verrats, de truies et de porcs présentant des caractères génétiques défavorables (PSS).

Cette modification a une incidence sur le document unique.

6. *Modification de l'article 2*

Modification n° 6

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit un paragraphe spécifique, intitulé «Élevage et alimentation». La référence textuelle aux cahiers des charges des AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele est par conséquent remplacée.

Les phases chronologiques traditionnelles de l'élevage des porcs sont indiquées: allaitement, sevrage, croissance et finition.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Modification de l'article 2*

Modification n° 7

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit les dispositions relatives à la phase d'allaitement des porcelets, dont la durée jusqu'à 28 jours est conforme aux dispositions de l'annexe I, chapitre II, section C, de la directive 2008/120/CE du Conseil. Des références ont été ajoutées en ce qui concerne l'allaitement naturel sous la truie ou l'allaitement artificiel, l'administration de matières premières autorisées, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, et l'utilisation d'additifs.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Modification de l'article 2*

Modification n° 8

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification établit les modalités et le calendrier d'apposition du tatouage d'origine à l'encre sur les deux cuisses de chaque porc, ainsi que les modèles de tatouage et les plaques nécessaires à son apposition.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Modification de l'article 2*

Modification n° 9

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le tableau de référence pour la codification de la lettre d'identification du mois de naissance du porcelet, qui doit être insérée dans le tatouage d'origine.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Modification de l'article 2*

Modification n° 10

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement du tatouage d'origine à l'encre, apposé par l'éleveur, ou en association avec celui-ci.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

11. *Modification de l'article 2*

Modification nº 11

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la règle de détermination de l'âge des porcs en mois.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

12. *Modification de l'article 2*

Modification nº 12

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit des dispositions relatives à la phase de sevrage des porcs. La durée de cette phase, le poids maximal des porcelets et les exigences en matière d'alimentation sont réglementés. Une référence est ajoutée concernant la «forme sèche» de présentation des aliments, l'apport en vitamines, minéraux et acides aminés, ainsi que l'utilisation d'additifs. La durée de la phase de sevrage passe de 80 jours à trois mois, et la limite maximale de poids des porcelets est fixée à 40 kg.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

13. *Modification de l'article 2*

Modification nº 13

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit les dispositions concernant la phase de croissance, fixe sa durée maximale à cinq mois et relève la limite de poids de 80 à 85 kg à la fin de cette phase.

La référence aux tolérances relatives aux différentes matières premières est précisée conformément à l'article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009, et la référence au taux de 10 % est éliminée. La possibilité, pour l'éleveur, de présenter l'aliment sous forme sèche est désormais expressément indiquée.

Le tableau des matières premières autorisées, utilisé également pour la phase de finition, est ajouté. La dénomination des matières premières suivantes a été modifiée, compte tenu de la nomenclature prévue par la législation de l'Union européenne dans le règlement (UE) nº 68/2013, tel que mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017:

— le terme «*maïs*» est remplacé par le terme «*granturco*» dans la version italienne;

— le terme «semoule de gluten» [de maïs] est remplacé par «gluten feed» [de maïs];

— le terme «farine déshydratée de luzerne» porte désormais le nom de «luzerne séchée à haute température»;

— le terme «tourteau de lin» porte désormais le nom de «tourteau de pression (de graines) de lin» et les termes «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin», «tourteau d'extraction (de graines) de lin» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin» y ont été ajoutés;

— les «marc de pommes et de poires, marc de raisin ou de tomate comme agents de transit» portent désormais le nom de «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»;

— la «levure de bière et/ou de torula» est remplacée par «levures»;

— le terme «*farina di estrazione di germe di mais*» est remplacé par le terme «*farina di germe di granturco*» dans la version italienne (ce changement n'a pas d'incidence sur la version française);

— les «résidus de distillerie» portent désormais le nom de «drêches et solubles de distillerie séchés».

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «pulpe de betterave surpressée et ensilée»;

— «tourteau d'extraction de sésame»;

— «tourteau d'extraction de coco»;

— «farine de viande de bonne qualité et conforme à la réglementation communautaire».

L'«avoine», qui relève de la catégorie des «céréales mineures», est supprimée.

La quantité des matières premières suivantes a été modifiée:

— «babeurre», uniquement pour la phase de croissance (jusqu'à un apport de 250 grammes maximum de matière sèche par tête et par jour), le total du «lactosérum» et du «babeurre» ne devant pas dépasser 15 litres par tête et par jour;

— «gluten feed de maïs» (de jusqu'à 5 % à jusqu'à 10 %);

— «maïs» (de jusqu'à 55 % à jusqu'à 65 %);

— «sorgho» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %);

— «orge» (de jusqu'à 40 % à jusqu'à 55 %);

— «blé» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %);

— «triticale» (de jusqu'à 25 % à jusqu'à 55 %);

— «pulpes épuisées et sèches de betterave» (de jusqu'à 4 % à jusqu'à 10 %);

— «luzerne séchée à haute température» (de jusqu'à 2 % à jusqu'à 4 %).

Les matières premières suivantes ont été ajoutées:

— «gluten feed de maïs», y compris pendant la phase de finition;

— «maïs ensilé», y compris pendant la phase de finition;

— «pâtée complète d'épis de maïs»;

— «drêches et solubles de distillerie séchés», y compris pendant la phase de finition;

— «aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin»;

— «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», y compris pour la phase de finition;

— «produits obtenus par extraction de graines de colza»;

— «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja», uniquement pendant la phase de croissance.

La matière première «pois et/ou autres graines de légumineuses» a été subdivisée en deux rubriques: «petit pois» et «autres graines de légumineuses», et les quantités ont été revues à la hausse («petit pois» jusqu'à 25 % et «autres graines de légumineuses» jusqu'à 10 %).

Dans la version italienne, les mots «*di granturco*» (de maïs) ont été ajoutés pour préciser le terme «*pastone di granella e/o pannocchia*» (pâtée de grains et/ou d'épis).

Le «tourteau d'extraction de soja» porte désormais le nom de «produits obtenus par extraction de graines de soja», dont l'utilisation est uniformisée, jusqu'à 20 %, pour les phases de croissance et de finition.

Le «tourteau d'extraction de tournesol» est remplacé par les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», dont l'utilisation est portée à 10 %.

Pour les produits obtenus par extraction de graines de soja, de tournesol et de colza, une teneur maximale en matières grasses brutes n'excédant pas 2,5 % de la matière sèche est fixée dans la note 4 du tableau.

Les apports en minéraux et en vitamines et l'utilisation d'additifs sont désormais autorisés.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» est précisée à la note 2.

Une limite maximale de 5 % de matières grasses dans la matière sèche de la ration alimentaire a été ajoutée, en complément de la limite maximale de 2 % d'acide linoléique.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

14. *Modification de l'article 2*

Modification n° 14

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification introduit la disposition selon laquelle, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des aliments des porcs doit provenir de l'aire géographique d'élevage des porcs.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

15. *Modification de l'article 2*

Modification n° 15

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: dans le cadre de la réglementation sur l'alimentation des porcs pendant la phase de finition, la modification prévoit un renvoi au «Tableau des matières premières autorisées», ajouté pour la phase de croissance, avec certaines spécifications nécessaires pour la phase de finition.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

16. *Modification de l'article 2*

Modification n° 16

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le paragraphe «Abattage et découpe des porcs» et reformule la disposition relative à l'âge minimal du porc à l'abattage, sans en changer le contenu, en la reliant à la détermination de l'âge au moyen du tatouage d'origine et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement du tatouage d'origine ou en association avec celui-ci, tels que décrits dans la rubrique relative à l'alimentation et à l'élevage des porcs.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

17. *Modification de l'article 2*

Modification n° 17

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit le critère de détermination de l'âge des porcs aux fins de l'abattage.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

18. *Modification de l'article 2*

Modification nº 18

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: cette modification remplace le critère du poids vif des porcs de 160 kilogrammes, à 10 % près, par la référence à un poids de carcasse compris entre 110,1 et 168,0 kilogrammes.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

19. *Modification de l'article 2*

Modification nº 19

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification précise textuellement les classes auxquelles doivent appartenir les carcasses «H Heavy» admissibles, sur la base du règlement (UE) nº 1308/2013, conformément aux dispositions du document unique et des cahiers des charges auxquels renvoie le cahier des charges. La référence à la législation de l'Union européenne est remplacée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

20. *Modification de l'article 2*

Modification nº 20

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que les données de poids et de classement des carcasses doivent être déterminées au moment de l'abattage.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

21. *Modification de l'article 2*

Modification nº 21

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification précise que les opérations de découpe peuvent également être effectuées dans un atelier de découpe autre que celui où les animaux ont été abattus.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

22. *Modification de l'article 2*

Modification nº 22

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit des dispositions spécifiques relatives aux modalités d'apposition du cachet d'identification par l'abattoir sur les cuisses répondant aux critères, ainsi qu'à sa représentation graphique et à ses dimensions.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

23. *Modification de l'article 2*

Modification nº 23

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement du cachet d'identification de l'abattoir, ou en association avec celui-ci.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

24. *Modification de l'article 2*

Modification nº 24

La modification concerne l'article 2, cinquième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification supprime le cinquième alinéa de l'article 2.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

25. *Modification de l'article 4*

Modification nº 25

La modification concerne l'article 4, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et les points 3.3 et 5.2 du document unique.

Description: la modification précise que le début de la transformation des cuisses provenant de l'abattoir ou de l'atelier de découpe dans l'établissement de production de jambons doit avoir lieu dans les 120 heures suivant l'abattage, et ne change pas les conditions de température prévues dans le cahier des charges.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

26. *Modification de l'article 4*

Modification nº 26

La modification concerne l'article 4, sixième alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit l'activité de nettoyage, même après le second salage et avant la fin de la phase de maturation.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

27. *Modification de l'article 5*

Modification nº 27

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification prévoit l'augmentation de la température maximale de 20 °C à 22 °C dans la partie relative aux valeurs de température dans les milieux d'affinage.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

28. *Modification de l'article 5*

Modification nº 28

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification redéfinit la plage d'humidité relative qui passe de «65-80 %» à «40-70 %» dans la partie relative aux valeurs d'humidité relative dans les milieux d'affinage.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

29. *Modification de l'article 5*

Modification nº 29

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et les points 3.2 et 5.2 du document unique.

Description: la modification porte la période minimale d'affinage du «Prosciutto di Carpegna» de «13 mois» à «14 mois».

Cette modification a une incidence sur le document unique.

30. *Modification de l'article 7*

Modification nº 30

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification supprime l'article 7.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

31. *Modification de l'article 8*

Modification nº 31

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification renumérote l'article 8 en article 7.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

32. *Modification de l'article 8*

Modification nº 32

La modification concerne l'article 8, quatrième alinéa, du cahier des charges et les points 3.2 et 3.5 du document unique.

Description: la modification porte d'«au moins 14 mois» à «au moins 15 mois» la période minimale d'affinage des jambons destinés à être conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée, même en tranches.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

33. *Nouvel article 8*

Modification nº 33

La modification introduit l'article 8 du cahier des charges et complète le point 5 du document unique.

Description: la modification prévoit l'introduction d'un article spécifique — Article 8 «Lien avec l'environnement» —, conformément aux dispositions du document unique publié au *Journal officiel de l'Union européenne* C 189 du 12.8.2009.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

34. *Nouvel article 9*

Modification nº 34

La modification introduit l'article 9 du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification introduit l'article 9 «Preuve de l'origine», qui précise la nécessité de surveiller et de placer sous le contrôle de l'organisme compétent tous les acteurs de la filière de production de l'AOP.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Prosciutto di Carpegna»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 02 — VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

0210 — Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats

0210 11 — Jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Prosciutto di Carpegna» est un jambon cru affiné, obtenu par la transformation de cuisses de porcs lourds effectuée pendant une période d'au moins quatorze mois sur le territoire de l'aire géographique délimitée.

À l'issue du processus de production, le «Prosciutto di Carpegna» présente une forme arrondie, non sphérique, légèrement aplatie, avec une couche de gras suffisante dans la partie opposée à la hanche; son poids n'est pas inférieur à 8 kg.

L'aspect à la découpe est de couleur essentiellement rose saumoné, avec une quantité adéquate de graisse solide, de couleur blanche et blanc rosé. Le parfum est celui, délicat et pénétrant, d'une viande affinée, le goût est délicat et parfumé, la chair est de consistance tendre et élastique.

Les caractéristiques chimiques et physicochimiques sont les suivantes: un taux d'humidité compris entre 57 et 63 %; un rapport sel/humidité (quotient du rapport entre la teneur en chlorure de sodium et le pourcentage d'humidité) compris entre 7,8 et 11,2; un rapport humidité/protéines (quotient du rapport entre le taux d'humidité et le pourcentage total de protéines) compris entre 1,9 et 2,5 et un indice de protéolyse (composition en pourcentage des fractions azotées solubles en acide trichloracétique — TCA — par rapport au contenu en azote total) compris entre 24 et 31.

Le «Prosciutto di Carpegna» peut être commercialisé entier, désossé — pressé ou paré, après élimination totale de la pellicule dont il est enduit pendant la phase d'affinage et des parties grasses externes superflues —, conditionné en tranches sous vide ou sous atmosphère modifiée. Pour le tranchage et le conditionnement du «Prosciutto di Carpegna», il convient d'utiliser des jambons affinés pendant au moins **quinze mois**.

3.3. *Aliments pour animaux [uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation des porcs provient de l'aire géographique d'élevage. Toutefois, il peut arriver certaines années qu'il soit techniquement impossible d'obtenir 100 % des aliments pour porcs au niveau local pour des raisons climatiques et commerciales. Dans ces cas, afin d'assurer le lien avec le territoire, il convient de garantir que, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des aliments des porcs provient de l'aire géographique d'élevage.

Parmi les exigences relatives à la spécificité du type génétique utilisé et à l'obtention des matières premières issues des carcasses de porcs lourds nécessaires à l'élaboration du «Prosciutto di Carpegna» figurent les modes d'élevage et d'alimentation des animaux hérités d'une tradition remontant à l'Italie ancienne, qui a donné naissance à la pratique privilégiant les croissances modérées et étalées dans le temps, axée toutefois sur la production de porcs d'un poids élevé. Ces exigences sont définies par la coordination entre objectifs fixés en matière de sélection génétique, âge minimal, poids des animaux de boucherie et régime alimentaire spécifique.

Conformément au cahier des charges, les aliments autorisés, les quantités et les modalités d'emploi varient en fonction de la phase d'élevage, de l'âge et du poids des animaux.

Pendant la phase de sevrage, l'alimentation se compose des matières premières autorisées par la législation de l'UE en matière d'alimentation animale. Les apports en vitamines, minéraux et acides aminés et l'utilisation d'additifs sont autorisés conformément à la législation en vigueur.

Les matières premières suivantes sont admises pendant la phase de croissance: gluten feed de maïs, maïs, sorgho, orge, blé, triticale, maïs ensilé, pâtée complète d'épis de maïs, pâtée de grains et/ou d'épis de maïs, céréales mineures, son et autres sous-produits de la transformation du blé, tourteau de pression (de graines) de lin, aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin, pulpes épuisées et sèches de betterave, pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges, lactosérum, babeurre, drêches et solubles de distillerie séchés, luzerne séchée à haute température, mélasse, produits obtenus par extraction de graines de soja, produits obtenus par extraction de graines de tournesol, produits obtenus par extraction de graines de colza, tourteau d'extraction de germes de maïs, petit pois, autres graines de légumineuses, levures, lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C, farine de poissons, soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja.

En outre, les spécifications suivantes doivent être prises en compte pour l'alimentation pendant la phase de croissance: les apports en vitamines et en minéraux et l'utilisation d'additifs sont autorisés conformément à la législation de l'Union européenne en vigueur; la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 45 % de la matière totale.

Toutes les spécifications prévues pour la phase de croissance doivent être respectées pendant la phase de finition, à ceci près que: la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière totale; les matières premières «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja» et «farine de poissons» sont exclues.

Les aliments, à base de céréales, peuvent être donnés tant sous forme liquide (bouillie ou pâtée, additionnée de lactosérum et/ou de babeurre, comme le veut la tradition) que sous forme sèche. Afin d'obtenir un gras de couverture de bonne qualité, une limite maximale de 2 % d'acide linoléique et de 5 % de matières grasses de la matière sèche de la ration est admise. Le lactosérum et le babeurre, respectivement sous-produits de la transformation du caillé et du beurre, ne doivent pas dépasser un total de 15 litres par tête et par jour. En cas d'ajout de vinasse de mélasse, la teneur totale en azote doit être inférieure à 2 %. Les mesures de mise en œuvre des exigences du cahier des charges ont été définies au fil du temps par le système de contrôle officiel.

Aux fins de l'élaboration du «Prosciutto di Carpegna», seules sont utilisées des cuisses fraîches de porcs nés, élevés, abattus et découpés sur le territoire des régions de Lombardie, d'Émilie-Romagne et des Marches. Les porcs doivent être issus:

a) de verrats des races traditionnelles «Large White», «Landrace» et «Duroc» italiennes, améliorées conformément au *Libro Genealogico Italiano* (livre généalogique italien), pures ou issues d'un croisement entre ces dernières, et de truies des races traditionnelles «Large White» et «Landrace» italiennes, pures ou issues d'un croisement entre ces dernières;

b) de verrats des races traditionnelles visées au point a) et de truies métissées ou d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;

c) de verrats et de truies d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;

d) de verrats des autres types génétiques visés au point c) et de truies des races traditionnelles visées au point a).

Il est interdit d'utiliser des cuisses de porc fraîches provenant:

— de verrats et de truies;

— de porcs présentant des caractères génétiques défavorables, notamment en matière de sensibilité au stress (PSS).

Les caractéristiques typiques des porcs lourds sélectionnés sur la base du livre généalogique italien sont également conformes aux dispositions de la législation de l'Union européenne concernant le classement commercial des carcasses de porcs; toutefois, dans le cadre des mêmes critères de classement, seules les cuisses obtenues à partir de carcasses appartenant aux classes «U», «R» et «O» peuvent être utilisées.

Les porcs adultes pouvant être utilisés pour la préparation de la matière première du «Prosciutto di Carpegna» sont envoyés à l'abattoir lorsqu'ils sont âgés d'au moins dix mois. Les carcasses doivent peser entre 110,1 kilogrammes et 168,0 kilogrammes et être accompagnées des documents garantissant leur origine et leur provenance. Les cuisses ainsi obtenues sont parées (coupe courte); elles ont un poids unitaire minimal de 12 kg et sont recouvertes d'une couche adéquate de gras de couverture.

Les cuisses issues de porcs abattus depuis plus de 120 heures ne peuvent pas être utilisées.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations d'élaboration et d'affinage de l'AOP «Prosciutto di Carpegna» doivent avoir lieu sur le territoire foncier et administratif de la commune de Carpegna, dans la province de Pesaro-Urbino, région des Marches.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Prosciutto di Carpegna» est mis à la consommation pourvu d'une marque spéciale portant l'indication «Prosciutto di Carpegna» et apposée par marquage au feu.

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Carpegna» doit apparaître sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, nettement distincts de toute autre mention, et doit être immédiatement suivi de la mention «Denominazione di Origine Protetta» (appellation d'origine protégée).

Ces indications sont associées au logo de l'appellation. Il est interdit d'ajouter toute autre qualification qui n'est pas expressément prévue.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'élaboration du «Prosciutto di Carpegna» doit avoir lieu dans l'aire de production traditionnelle, délimitée par les frontières foncières et administratives actuelles de la commune de Carpegna, dans la province de Pesaro-Urbino, région des Marches, la matière première étant issue de porcs nés, élevés, abattus et découpés sur le territoire des régions des Marches, de l'Émilie-Romagne et de la Lombardie. Les conditions prévues à l'article 46, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil s'appliquent.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire de production du «Prosciutto di Carpegna» se situe dans la région des Marches, sur le territoire de la province de Pesaro-Urbino, où la commune de Carpegna répond aux coordonnées cartographiques et aux caractéristiques géographiques suivantes:

— coordonnées: 43°47' N 12°20' E;

— superficie: 28,3 km^2;

— altitude au-dessus du niveau de la mer: 748 m;

— altitude maximale: 1 415 m;

— dénivellation: 1 015 m;

— habitants (au 21.12.2007): 1 657

Situé à l'extrême nord de la partie centrale de la péninsule, le territoire de Carpegna est compris dans le périmètre du parc naturel du Sasso Simone et Simoncello, dont la montagne occupe le versant méridional à une cinquantaine de kilomètres de la mer Adriatique, non loin du territoire de Saint-Marin. Carpegna se situe au centre des hêtraies qui caractérisent la flore locale et à proximité des premiers monts des Apennins, ce qui la protège des vents froids (tramontane et bora) et lui confère un microclimat local constant, caractérisé par la proximité relative de la mer, par l'altitude, par des vents modérés, par l'absence d'humidité stagnante dans les zones géomorphologiquement drainantes et, dès lors, par un environnement particulièrement équilibré, marqué par des conditions estivales douces et sèches, au point d'avoir permis depuis longtemps l'ouverture d'une station climatique renommée.

5.2. *Spécificité du produit*

Outre les critères de conformité de la matière première, du processus de production et de qualification finale du produit affiné, il convient de citer les spécificités suivantes du produit:

— l'utilisation de cuisses de porcs âgés d'au moins dix mois, ce qui implique l'utilisation de viandes mûres et plus propices aux longs affinages;

— le recours à des techniques manuelles de battage, de nettoyage et d'application d'enduit pour les jambons prêts pour la phase d'affinage;

— l'interdiction d'utiliser des additifs chimiques de quelque type et à quelque moment de l'élaboration que ce soit (hormis l'utilisation de chlorure de sodium pour le salage au début de la production);

— l'utilisation exclusive de chlorure de sodium marin (sel marin) moulu à sec pour les opérations de salage des cuisses fraîches;

— l'utilisation de cuisses fraîches réfrigérées et non congelées, de taille adéquate pour l'âge minimal des porcs;

— le début de la transformation dans l'établissement de production de jambons dans les 120 heures à compter de l'abattage;

— la durée de l'ensemble du processus, qui prévoit que l'affinage ne peut s'achever avant quatorze mois à compter du début de l'élaboration;

— la présence limitée de sel dans les jambons, attestée par les rapports destinés à vérifier les paramètres chimiques à la fin de l'affinage, ce qui les distingue de manière originale et spécifique d'autres jambons similaires élaborés dans le centre de l'Italie.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit*

Les conditions géographiques et environnementales du territoire de Carpegna, qui se situe au cœur de la région de Montefeltro et de son parc naturel, forment un ensemble inimitable de facteurs microclimatiques propices à l'affinage des viandes, que l'homme a su reconnaître et exploiter à cette fin depuis des temps lointains. Les documents attestant le lien entre la transformation des viandes de porc et la vocation du territoire pour cette activité remontent à la Renaissance italienne et rapportent qu'à la suite de la vente, par le seigneur de Cesana, Malatesta Novello, des marais salants de Cervia (1468) à la République de Venise, le comté de Carpegna conserva le droit d'utiliser librement le sel qui en était extrait. La ventilation légère, mais continue, assurée par la brise venue de l'Adriatique — arrêtée en altitude, mais une fois franchie la barrière protectrice que constituent les premiers contreforts des Apennins — dont bénéficie Carpegna, diffuse les essences de la microflore des montagnes méditerranéennes typique de ce territoire, qui associe des hêtres, des charmes, du houx à des bleuets, des lys, des anémones et à un grand nombre de variétés d'orchidées, que ce parc conserve et entretient depuis plusieurs siècles.

Ces facteurs interviennent également dans la régulation de l'activité enzymatique des tissus des viandes, laquelle se déroule de manière appropriée malgré la faible présence de sel, grâce à une maturation favorisée par une longue exposition aux conditions naturelles du lieu (affinage), lesquelles ont une influence directe sur la consistance et sur les propriétés organoleptiques du jambon.

Les exigences concernant la mise en œuvre d'une matière première pouvant supporter une longue maturation naturelle sans utilisation excessive de sel ou d'aromates ont nécessité que l'on perpétue la tradition de l'élevage du porc lourd italien, tradition qui s'est étendue géographiquement, à partir de l'aire de production d'origine, à la plaine du Pô, à la faveur des flux séculaires d'animaux qui ont pris fin à notre époque, à la suite des grandes épidémies de fièvres aphteuses.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.5055cd245461de8c8e5a/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download