C/2026/2790

18.5.2026

**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/2026/2790)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

**«Culatello di Zibello»**

**Numéro de référence UE: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026**

1. **Dénomination du produit**

«Culatello di Zibello»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ 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**

*Nom*

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 «Culatello di Zibello» ne sont pas des modifications à l'échelle de l'Union, car elles ne satisfont pas aux exigences énoncées à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143. En effet:

— elles n'incluent pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

— elles ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique; ou

— elles 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**

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 1

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le 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 référence textuelle aux dispositions relatives aux races des AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele est donc remplacée.

Justification: la modification clarifie les combinaisons autorisées de croisements de reproducteurs. L'évaluation des races et des types génétiques des deux reproducteurs est importante pour le maintien des caractéristiques du porc lourd, notamment en ce qui concerne la compatibilité avec les trois races de référence du livre généalogique italien destinées à la production du porc lourd utilisé pour l'AOP «Culatello di Zibello».

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 2

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le 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.

Justification: l'ajout du tableau permet de définir plus clairement les seules combinaisons de croisements génétiques possibles.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 3

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le 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.

Justification: la référence à la publication de la liste et à sa mise à jour permet d'assurer un meilleur contrôle de la filière.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 4

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification interdit l'utilisation de viandes provenant de verrats, de truies et de porcs présentant des caractères génétiques défavorables, notamment en ce qui concerne la sensibilité au stress (PSS).

Justification: la modification permet de préciser que les viandes provenant de verrats, de truies et de porcs présentant des caractères génétiques défavorables ne peuvent pas être utilisées pour la production du «Culatello di Zibello», conformément aux conditions déjà respectées en vertu de la référence aux cahiers des charges des AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 5

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit un paragraphe spécifique, intitulé «Élevage et alimentation». Les phases chronologiques traditionnelles de l'élevage des porcs sont indiquées (allaitement, sevrage, engraissement et finition), remplaçant ainsi le renvoi aux AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele.

Justification: la modification permet de préciser les phases d'élevage du porc lourd déjà mentionnées dans les cahiers des charges auxquelles le cahier des charges en cours de modification fait référence.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 6

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit les dispositions relatives à la phase d'allaitement des porcelets, dont la durée d'au moins 28 jours est conforme aux dispositions de l'annexe I, chapitre II, section C, de la directive 2008/120/CE. 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.

Justification: la modification définit précisément les caractéristiques de la phase d'allaitement, conformément à la législation de l'Union européenne. L'apport en vitamines et acides aminés et l'utilisation d'additifs assurent un bon développement musculaire tout en favorisant la digestion et l'absorption des nutriments.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 7

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le 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 de plaques nécessaires à son apposition.

Justification: la modification réglemente avec précision les instruments et les obligations visant à assurer le suivi et la traçabilité de la matière première du «Culatello di Zibello», à partir de la première phase d'élevage, à l'aide des dispositifs couramment utilisés et conformes aux dispositions mentionnées.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 8

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le 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.

Justification: cette modification permet d'assurer un maximum de clarté et de transparence dans le suivi et la traçabilité des porcs utilisés pour la production du «Culatello di Zibello», afin de faciliter le contrôle de l'âge du porc pendant l'élevage et au moment de l'abattage.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 9

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le 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.

Justification: la possibilité d'utiliser des dispositifs remplaçant ou complétant le tatouage d'origine offre des outils supplémentaires de suivi et de traçabilité, adaptés à l'évolution technologique.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 10

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification définit la règle permettant de déterminer l'âge des porcs en mois.

Justification: la modification permet de contrôler de manière univoque et sans ambiguïté l'âge des porcs pendant l'élevage et au moment de l'abattage.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 11

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le 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 a été 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.

Justification: la modification prévoit deux paramètres — la durée et le poids maximal — qui assurent une prise de poids progressive et équilibrée des porcs pendant la phase de sevrage. Durant cette phase, les porcs peuvent être nourris avec toutes les matières premières autorisées par la réglementation en vigueur, afin de garantir leurs exigences nutritionnelles, leur état de santé et leur bien-être. La référence aux formes de présentation des aliments offre à l'éleveur la possibilité de choisir la forme de la ration. L'apport en vitamines, minéraux et acides aminés et l'utilisation d'additifs assurent un bon développement musculaire du porc, tout en favorisant la digestion et l'absorption des nutriments.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 12

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification ajoute des dispositions sur la phase d'engraissement, dont la durée maximale est fixée à cinq mois; la limite de poids pouvant être atteint à la fin de cette phase passe de 80 à 85 kilogrammes.

La référence aux tolérances relatives aux différentes matières premières a été précisée conformément à l'article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 767/2009, et la référence au taux de 10 % a été éliminée. La possibilité, pour l'éleveur, de présenter l'aliment sous forme sèche est désormais expressément indiquée.

Le «Tableau des matières premières autorisées» utilisées également pour la phase de finition ultérieure, dans lequel sont indiquées des spécifications relatives à ladite phase, est inséré. La dénomination des matières premières suivantes est modifiée, compte tenu de la nomenclature prévue par la législation de l'Union européenne dans le règlement (UE) n° 68/2013, tel que mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission:

— «mais» a été remplacé par le terme «granturco» dans la version italienne;

— «semoule de gluten» [de maïs] a été 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 pression 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, peaux de raisin ou de tomates comme agents de transit intestinal» portent désormais le nom de «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»;

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

— «farine d'extraction de germes de maïs» porte désormais la dénomination de «tourteau d'extraction de germes de maïs»;

— «résidus de distillerie» est remplacé par «drêches et solubles de distillerie séchés».

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «pulpes de betterave surpressées et ensilées»;

— «farine de sésame»;

— «farine d'extraction de coco»;

— «farine de viande».

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 d'engraissement (jusqu'à un apport maximal de 250 grammes 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 soja», uniquement pendant la phase d'engraissement.

La matière première «petit 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 %).

S'agissant de la «pâtée de grains et/ou d'épis», les mots «de maïs» ont été ajoutés après «épis».

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

La «farine de tournesol» a été remplacée par les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», dont l'utilisation est portée à 10 %.

Pour les produits obtenus par extraction des 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» a été 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.

Justification: le poids maximal a été porté de 80 à 85 kilogrammes, compte tenu de l'évolution de la génétique, de l'alimentation et des règles en matière de bien-être animal qui ont amélioré la capacité de prise de poids des porcs. Une limite maximale de cinq mois a été introduite pour l'engraissement, afin de garantir une prise de poids équilibrée des porcs avant la phase de finition.

La référence aux tolérances applicables aux différentes matières premières permet une mise en adéquation avec la réglementation en vigueur concernant les aliments pour animaux [article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009].

La référence à la forme sèche de présentation des aliments offre à l'éleveur la possibilité de choisir la forme à adopter.

L'ajout du «Tableau des matières premières autorisées» uniformisé pour les phases d'engraissement et de finition simplifie la lecture du cahier des charges.

La nomenclature des matières premières a été modifiée en adéquation avec le règlement (UE) nº 68/2013 de la Commission, mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017. Cette modification permet d'indiquer plus clairement le type de matière première auquel il est fait référence.

La référence à l'«avoine» a été supprimée, car cette matière première relève de la catégorie des «céréales mineures».

La «farine de viande» est supprimée, car elle n'est plus utilisée en raison des récentes restrictions réglementaires.

La modification entraîne la suppression des matières premières «caroubes dénoyautées», «lysats protéiques», «pommes de terre déshydratées», «manioc», «pulpes de betterave surpressées et ensilées», «farine de sésame» et «farine d'extraction de coco». Il s'agit en effet de matières premières peu cultivées ou totalement absentes de l'aire géographique de production des porcs, peu disponibles, de faible qualité nutritionnelle ou inutilisées pour des raisons techniques et qualitatives. La modification met ainsi fin à la possibilité d'utiliser des matières premières provenant de l'extérieur de l'aire d'élevage, déjà totalement inutilisées ou utilisées en quantités négligeables, au profit de matières premières locales, ce qui renforce le lien du «Culatello di Zibello» avec son aire géographique.

En particulier, l'importance de l'alimentation à base de céréales a été renforcée, avec une augmentation des pourcentages de «maïs», «orge», «sorgho», «blé» et «triticale», dès lors que ces aliments constituent depuis toujours la base de l'alimentation traditionnelle des porcs et sont typiquement cultivés dans l'aire géographique, voire souvent produits par les éleveurs eux-mêmes, ce qui renforce le lien avec le territoire. Par ailleurs, ces aliments garantissent un gras de couverture du porc approprié pour la production du «Culatello di Zibello».

Les aliments «maïs ensilé» et «drêches et solubles de distillerie séchés» (riches en vitamine B, pour ces derniers) sont autorisés pendant la phase de finition, dès lors qu'ils constituent d'excellentes matières premières assurant un bon niveau de gras de couverture des porcs; en outre, ces produits étant très fibreux, les animaux adultes les digèrent mieux que les jeunes porcs.

La «pâtée complète d'épis de maïs» étant une matière première très fibreuse, elle est utilisée à la place du son pour apporter des fibres aux animaux.

L'augmentation des «pulpes épuisées et sèches de betterave» s'explique par le fait qu'il s'agit d'un excellent produit, très fibreux; les fibres très digestes au niveau du gros intestin en font un produit adapté aux animaux adultes.

La quantité des matières premières suivantes a été augmentée: «babeurre» (pendant la phase d'engraissement), «luzerne séchée à haute température», «produits obtenus par extraction de graines de tournesol». La modification tient compte de la disponibilité de ces matières premières dans l'aire de production typique et des résultats scientifiques obtenus par l'industrie des aliments pour animaux au cours de la dernière décennie.

L'utilisation accrue de «gluten feed de maïs» est liée à sa teneur élevée en protéines utiles dans l'alimentation (protéines indifférenciées) et très digestes.

En ce qui concerne les «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», la modification autorise leur utilisation aussi bien pendant la phase d'engraissement que pendant celle de finition. En effet, l'ajout de l'exigence relative à une teneur maximale de 5 % de matières grasses de la matière sèche de la ration alimentaire et l'imposition de la limite de 2 % pour l'acide linoléique permettent de garantir un bon niveau de gras de couverture du porc en cas d'utilisation de saindoux dans la phase de finition.

S'agissant de la «pâtée de grains et/ou d'épis», les mots «de maïs» ont été ajoutés après «épis», le terme «épi» pouvant également désigner d'autres céréales.

L'«aliment de tourteau de pression (de graines) de lin», le «tourteau d'extraction (de graines) de lin» et l'«aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin» ont été ajoutés au «tourteau de pression (de graines) de lin», en raison de leur similitude avec ce dernier et de leur inclusion dans le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission.

Le «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja» a été ajouté, dans la mesure où le soja apporte de l'énergie essentielle aux besoins énergétiques du porc pendant la phase d'engraissement.

L'utilisation accrue du «petit pois» et d'«autres graines de légumineuses» s'explique par le fait que ces matières premières sont cultivées dans l'aire de production. En outre, le «petit pois» assure la qualité du gras de couverture du porc et, contrairement à d'autres légumineuses, présente une faible concentration en facteurs antinutritionnels.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction des graines de soja», le pourcentage a été uniformisé à 20 % aussi bien pour la phase d'engraissement que pour celle de finition, afin de garantir un bon niveau de gras de couverture du porc. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le tourteau d'extraction (de graines) de soja [règlement (UE) nº 575/2011], ont été subdivisés, en 2013, en deux rubriques distinctes [règlement (UE) nº 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de soja» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de soja». Le règlement (UE) 2017/1017 prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de soja; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017. Afin de garantir un gras de couverture approprié, la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes relatives au tableau des matières premières autorisées.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», désormais fixés à 10 %, la teneur en matières grasses brutes de la matière première est importante pour assurer un gras de couverture du porc approprié. Pour cette raison, l'exigence qui figure désormais dans les notes du tableau des matières premières autorisées prévoit une teneur maximale en matières grasses brutes de 2,5 % de la matière sèche. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le tourteau d'extraction (de graines) de tournesol [règlement (UE) nº 575/2011], ont été subdivisés, en 2013, en deux rubriques distinctes [règlement (UE) nº 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de tournesol» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de tournesol». Le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de tournesol; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de colza», l'amélioration génétique du colza ayant permis de sélectionner de nouvelles variétés sans glucosinolates ni acide érucique (facteurs antinutritionnels), il a été ajouté à la liste des matières premières; la terminologie adoptée reflète celle utilisée pour le soja et le tournesol. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de colza» [règlement (UE) nº 575/2011], ont été subdivisés, en 2013, en deux rubriques distinctes [règlement (UE) nº 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction (de graines) de colza» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de colza». Le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de colza; il n'est pas possible d'énumérer toutes les matières premières susceptibles d'être modifiées par des mises à jour du règlement (UE) 2017/1017. Afin de garantir un gras de couverture approprié pour la production du «Culatello di Zibello», la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes relatives au tableau des matières premières autorisées.

L'apport en vitamines et minéraux et l'utilisation d'additifs assurent un bon développement musculaire tout en favorisant la digestion et l'absorption des nutriments.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» a été précisée par référence au point 1.12.9 du règlement (UE) 2017/1017.

La teneur maximale en matières grasses, associée à la limite d'acide linoléique, garantit un gras de couverture approprié pour la production du «Culatello di Zibello». Ces deux critères sont essentiels, puisqu'il a été prévu d'augmenter certaines matières premières (maïs) ou d'en ajouter d'autres (lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C, y compris pendant la phase de finition) pouvant apporter des graisses susceptibles de nuire à la qualité du gras de couverture du porc.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification nº 13

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges.

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 leur aire géographique d'élevage.

Justification: les matières premières destinées à l'alimentation des porcs proviennent de leur aire géographique d'élevage; toutefois, pour des raisons climatiques et commerciales, il n'est techniquement pas toujours possible d'obtenir 100 % des matières premières au niveau local. Quoi qu'il en soit, les qualités du «Culatello di Zibello» et son lien avec le territoire sont toujours garantis par la teneur minimale en matière sèche, sur une base annuelle, d'au moins 50 % de la ration provenant de l'aire géographique d'élevage, conformément aux dispositions de l'article 47, paragraphe 2, du règlement (UE) 2024/1143.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification nº 14

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le 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 d'engraissement, avec certaines spécifications nécessaires pour la phase de finition.

Justification: cette modification donne une vision claire de l'alimentation autorisée, également pendant la phase de finition.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification nº 15

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit le paragraphe «Abattage et découpe des porcs» et indique l'âge minimal du porc à l'abattage, soit neuf mois, comme c'est déjà le cas pour la référence aux cahiers des charges des AOP Prosciutto di Parma et Prosciutto di San Daniele. En outre, elle précise la détermination de l'âge du porc 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.

Justification: la modification clarifie la phase d'abattage dans le cahier des charges, compte tenu notamment des éventuelles avancées technologiques. L'indication du mode de détermination de l'âge des porcs, soit 9 (neuf) mois minimum, permet aux opérateurs et à l'organisme de contrôle de garantir un calcul correct et sans ambiguïté.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification nº 16

La modification concerne l'article 2, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

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

Justification: la modification clarifie le cahier des charges au profit des opérateurs et pour faciliter les contrôles.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification nº 17

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification met à jour la référence à l'utilisation de carcasses «H Heavy» pour la production du «Culatello di Zibello» en précisant les classes auxquelles doivent appartenir les carcasses admissibles, conformément au classement en vigueur dans l'Union européenne.

Justification: la modification met à jour les références à la réglementation en vigueur dans l'Union européenne et précise les classes auxquelles doivent appartenir les carcasses admissibles pour la production du «Culatello di Zibello», conformément aux dispositions applicables de l'Union européenne visées dans le règlement (UE) nº 1308/2013.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification nº 18

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit l'exigence relative au poids de chaque carcasse de porc, qui ne doit pas dépasser 195,0 kilogrammes.

Justification: L'augmentation du poids du porc reflète la tendance actuelle observée dans les élevages porcins européens et s'explique par l'amélioration de la génétique, ainsi que des pratiques d'élevage du point de vue de l'hygiène et de la santé, du bien-être animal et de l'alimentation. Les valeurs du poids de la carcasse sont liées à l'augmentation du poids du produit final prévue à l'article 6 du cahier des charges.

La spécification du poids de chaque carcasse permet également de vérifier avec précision que chaque porc abattu remplit les conditions d'admissibilité.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification nº 19

La modification concerne l'article 2, troisième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

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

Justification: la modification clarifie précisément le moment où le poids et le classement doivent être déterminés afin de faciliter les contrôles.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 20

La modification concerne l'article 2, quatrième et cinquième alinéas, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime le contenu des quatrième et cinquième alinéas de l'article 2.

Justification: la suppression est nécessaire dès lors qu'elle concerne des dispositions relatives au système de contrôle.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 21

La modification concerne l'article 2, sixième alinéa, du cahier des charges, ainsi que les points 4.4 et 5 du document unique.

Description: la modification réunit les références aux anciennes communes de Polesine et de Zibello, dont les territoires ont désormais fusionné sous le nom de la commune de «Polesine Zibello».

Justification: la modification est nécessaire, dès lors que la loi régionale n° 20 d'Émilie-Romagne du 23 novembre 2015 (publiée au *Journal officiel de la République italienne*, 3e série spéciale – Régions n° 15 du 9.4.2016) a instauré la commune de «Polesine Zibello» en fusionnant les communes de Polesine et de Zibello, dans la province de Parme.

La modification n'entraîne pas de modification de l'aire de production de l'AOP «Culatello di Zibello».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 22

La modification concerne l'article 2, sixième alinéa, du cahier des charges, ainsi que les points 4.4 et 5 du document unique.

Description: la modification ajoute «Parmense» au nom de la commune de «San Secondo», qui n'était pas correctement indiqué dans le cahier des charges.

Justification: la modification est nécessaire pour indiquer le nom correct de la commune de «San Secondo», dès lors que le décret royal n° 878 du 5 octobre 1862 a modifié son nom en «San Secondo Parmense», conformément à la publication au *Journal officiel du Royaume d'Italie* n° 252 du 24.10.1862.

La modification n'entraîne pas de modification de l'aire de production de l'AOP «Culatello di Zibello».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 2

*Description*

Modification n° 23

La modification concerne l'article 2, sixième alinéa, du cahier des charges, ainsi que les points 4.4 et 5 du document unique.

Description: la modification remplace la référence à la commune de «Sissa» par «Sissa Trecasali», en précisant que seule la partie du territoire de la commune de Sissa Trecasali qui appartenait déjà à l'ancienne commune de Sissa fait partie de l'aire de production.

Justification: la modification est nécessaire, dès lors que la loi régionale n° 20 d'Émilie-Romagne du 7 novembre 2013 (publiée au *Journal officiel de la République italienne*, 3e série spéciale – Régions n° 50 du 14.12.2013) a instauré la commune de «Sissa Trecasali» en fusionnant les communes de Sissa et de Trecasali, dans la province de Parme.

La modification n'entraîne pas de modification de l'aire de production de l'AOP «Culatello di Zibello».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 3

*Description*

Modification n° 24

La modification concerne l'article 3 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification prévoit la suppression de la possibilité d'utiliser du nitrate de sodium et/ou de potassium.

Justification: la modification tient compte de la pratique actuelle des transformateurs, qui n'utilisent pas de nitrate de sodium et/ou de potassium, et répond également aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé visant à réduire les nitrates. L'action du sel et la longue période de maturation permettent de respecter les critères d'hygiène et de sécurité alimentaire sans avoir recours à ces additifs.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification n° 25

La modification concerne l'article 4, deuxième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification prévoit la suppression de la possibilité d'utiliser du nitrate de sodium.

Justification: la modification tient compte de la pratique actuelle des transformateurs, qui n'utilisent pas de nitrate de sodium, et répond également aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé visant à réduire les nitrates. L'action du sel et la longue période de maturation permettent de respecter les critères d'hygiène et de sécurité alimentaire sans avoir recours à ces additifs.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification n° 26

La modification concerne l'article 4, quatrième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit une plage de température pour les chambres de repos comprise entre «0 °C et 5 °C».

Justification: la modification est nécessaire pour préciser les valeurs de température des chambres de repos utilisées par les transformateurs et ainsi rendre le cahier des charges plus clair et plus prescriptif, y compris à des fins de contrôle. Ces valeurs de température permettent une bonne répartition du sel des couches extérieures vers les couches intérieures du «Culatello di Zibello».

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification nº 27

La modification concerne l'article 4, quatrième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit un nombre minimal de 6 jours et un nombre maximal de 21 jours pendant lesquels le «Culatello di Zibello» est placé en chambre de repos.

Justification: la modification permet aux transformateurs d'évaluer la bonne répartition du sel des couches extérieures vers les couches intérieures du «Culatello di Zibello» et d'améliorer la clarté et la précision du cahier des charges, y compris à des fins de contrôle.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification nº 28

La modification concerne l'article 4, quatrième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace «successo» par «successivo» dans la version italienne du cahier des charges.

Justification: cette modification est nécessaire pour corriger une coquille dans le texte du cahier des charges.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification nº 29

La modification concerne l'article 4, cinquième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification ajoute le qualificatif «manuel» au mot «ficelage».

Justification: la référence au caractère manuel du ficelage est nécessaire pour rendre le cahier des charges plus précis et mettre en évidence les caractéristiques de l'opération toujours réalisée par les transformateurs.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification nº 30

La modification concerne l'article 4, cinquième alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification déplace, à l'article 4, le texte «Au fur et à mesure de la maturation, la viande perdant en volume, le filet se détend progressivement» du cinquième alinéa au dernier alinéa.

Justification: la modification permet de présenter, dans le cahier des charges, les opérations de transformation de l'AOP «Culatello di Zibello» dans le bon ordre.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification nº 31

La modification concerne l'article 4, cinquième alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit dans le cahier des charges le sceau d'identification, accompagné de sa description, de son application au moyen d'un cordon bicolore blanc et rouge, ainsi que de sa fonction.

Justification: le sceau d'identification, apposé au moyen d'un cordon bicolore blanc et rouge, est un élément représentatif et caractéristique du produit, conformément à la pratique actuelle de tous les transformateurs de l'AOP «Culatello di Zibello». Le sceau sert également d'outil d'identification pour déterminer avec précision le début de la phase de transformation, ainsi que pour contrôler efficacement le respect de la durée minimale de maturation du «Culatello di Zibello».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification nº 32

La modification concerne l'article 4, cinquième alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit le modèle graphique du sceau d'identification du «Culatello di Zibello», accompagné des spécifications de couleur.

Justification: l'ajout du modèle graphique du sceau d'identification, accompagné des spécifications de couleur, vise à garantir qu'il soit correctement réalisé pour son utilisation.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 4

*Description*

Modification nº 33

La modification concerne l'article 4, cinquième alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification prévoit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement du sceau d'identification, apposé par le transformateur, ou en association avec celui-ci.

Justification: la possibilité d'utiliser des dispositifs remplaçant ou complétant le sceau d'identification offre des outils supplémentaires de suivi et de traçabilité, adaptés à l'évolution technologique.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 5

*Description*

Modification nº 34

La modification concerne l'article 5, premier alinéa, du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification élargit la plage de température de maturation, qui passe d'entre 13° C et 17° C à entre 12° C et 23° C.

Justification: la modification permet d'optimiser le processus de maturation adopté par les transformateurs afin de garantir et de favoriser le caractère distinctif de la couleur à la découpe, ainsi que du parfum intense et caractéristique du «Culatello di Zibello».

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 6

*Description*

Modification nº 35

La modification concerne l'article 6, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification porte le poids maximal du «Culatello di Zibello» à l'issue de la durée minimale de maturation de 5 kg à 6 kg.

Justification: la modification du poids du produit fini est liée à l'augmentation du poids des porcs et des carcasses admissibles, ainsi qu'au rendement technique de la cuisse de porc parée à partir de laquelle le «Culatello di Zibello» est produit.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 6

*Description*

Modification nº 36

La modification concerne l'article 6, quatrième alinéa, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification prévoit une variation de la teneur minimale en chlorure de sodium (NaCl), qui passe de 3,40 à 2,80 %.

Justification: la modification de la teneur minimale en chlorure de sodium (NaCl) est due aux changements des caractéristiques bromatologiques, physiques et chimiques de la viande porcine, en raison de la sélection et de l'amélioration génétique au cours des dernières années. La diminution du sel répond également aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé visant à réduire la teneur en sodium dans l'alimentation.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 7

*Description*

Modification nº 37

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime la disposition de l'article 7 relative à l'organisme chargé du contrôle.

Justification: la suppression est une mise à jour nécessaire pour mettre le cahier des charges en conformité avec la réglementation en vigueur dans l'Union européenne, étant donné que l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 n'exige pas d'inclure les références à l'organisme de contrôle dans le cahier des charges.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 8

*Description*

Modification nº 38

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste simplement à renuméroter l'article 8 en article 7.

Justification: la modification est nécessaire pour la nouvelle organisation des articles du cahier des charges, étant donné que l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 n'exige pas d'inclure les références à l'organisme de contrôle dans le cahier des charges.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 8

*Description*

Modification nº 39

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification remplace les références à l'«appellation d'origine contrôlée» par des références à l'«appellation d'origine protégée».

Justification: la modification est nécessaire pour mettre le cahier des charges en conformité avec la réglementation de l'Union européenne relative aux indications géographiques des produits agricoles.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 8

*Description*

Modification nº 40

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification remplace «indication» par «mention».

Justification: la modification adapte la terminologie du cahier des charges à celle de la réglementation en vigueur dans l'Union européenne.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 8

*Description*

Modification nº 41

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser l'abréviation «DOP» (AOP) dans la mention «appellation d'origine protégée».

Justification: la modification aligne le cahier des charges sur la réglementation de l'Union européenne en vigueur, en particulier sur les dispositions de l'article 37, paragraphe 6, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 8

*Description*

Modification nº 42

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit la disposition relative à l'obligation d'utiliser le symbole AOP de l'Union européenne dans la dénomination du «Culatello di Zibello».

Justification: la modification permet d'aligner le cahier des charges sur les dispositions de l'article 37, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'article 8

*Description*

Modification nº 43

La modification concerne l'article 8, cinquième alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: La modification introduit, à l'article 7 du cahier des charges, un alinéa spécifique consacré aux typologies et modalités de commercialisation du «Culatello di Zibello», à savoir:

— entier, avec vessie ou boyau, muni d'un cordon bicolore et d'un sceau d'identification et/ou d'un dispositif de remplacement;

— entier, sans vessie ou boyau, emballé sous vide, muni d'un cordon bicolore et d'un sceau d'identification et/ou d'un dispositif de remplacement;

— divisé en deux morceaux, éventuellement sans vessie ou boyau, emballé sous vide, muni d'un cordon bicolore et d'un sceau d'identification et/ou d'un dispositif de remplacement;

— en tranches, sous atmosphère protectrice ou sous vide.

Justification: cette modification permet d'expliciter de manière précise, dans le cahier des charges, les typologies et modalités de commercialisation du «Culatello di Zibello», afin de le distinguer lors de la consommation, compte tenu également de l'importance croissante des produits préemballés sur le marché.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Ajout du nouvel article 8

*Description*

Modification nº 44

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 6 du document unique.

Description: la modification introduit dans le cahier des charges le nouvel article 8 «Lien avec l'environnement», qui décrit le lien du «Culatello di Zibello» avec son environnement, et reprend les dispositions de la demande d'enregistrement (résumé) en AOP du «Culatello di Zibello» [point 5), d) et f)], présentée en 1994 conformément à l'article 17 (en vigueur à l'époque), du règlement (CEE) nº 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992.

Justification: l'ajout permet d'aligner le cahier des charges sur la réglementation de l'Union européenne en vigueur en la matière, à savoir l'article 49, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Ajout du nouvel article 9

*Description*

Modification n° 45

Cette modification concerne l'article 9 du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit dans le cahier des charges l'article 9 «Preuve de l'origine» qui précise la nécessité de surveiller et de placer sous la surveillance de l'organisme de contrôle tous les acteurs de la filière de production de l'AOP aux fins du suivi et de la traçabilité du produit dont la dénomination est enregistrée.

Justification: l'introduction de cet article permet d'aligner le cahier des charges sur la réglementation de l'Union européenne en vigueur.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles**

**«Culatello di Zibello»**

**Numéro de référence UE: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026**

1. **Dénomination(s)**

«Culatello di Zibello»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 – PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Culatello di Zibello» appartient à la catégorie des produits à maturation naturelle, destinés à être consommés crus. Après maturation, le produit fini présente une forme caractéristique en poire, avec une fine couche de gras dans la partie convexe, et est entouré de plusieurs tours de ficelle formant un filet caractéristique à larges mailles. À la découpe, la couleur est d'un rouge uniforme, avec la présence de gras de couleur blanche entre les faisceaux musculaires. Le goût est caractéristique, doux et délicat.

À l'issue de la durée minimale de maturation, le «Culatello di Zibello» doit peser entre 3 et 6 kg. Au moment de sa mise à la consommation, il doit présenter les caractéristiques physiques et chimiques suivantes, déterminées à partir d'échantillons prélevés dans une section centrale du «Culatello di Zibello»:

| | | |
|---|---|---|
| pH | Max.: 6,75 | Min.: 5,80 |
| NaCl % | Max.: 5,40 | Min.: 2,80 |
| Humidité | Max.: 51,00 | Min.: 38 |

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation des porcs provient de leur 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 et la qualité du «Culatello di Zibello», il convient quoi qu'il en soit de garantir que, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage.

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

Toutes les étapes de production du «Culatello di Zibello», depuis le salage jusqu'à l'issue de la durée minimale de maturation, doivent avoir lieu dans l'aire de production délimitée comprenant le territoire des communes suivantes: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (uniquement en ce qui concerne le territoire déjà appartenant à l'ancienne commune de Sissa) et Colorno.

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

-

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

À l'issue de la durée minimale de maturation, le «Culatello di Zibello» peut être commercialisé:

— entier, avec vessie ou boyau, muni d'un cordon bicolore et d'un sceau d'identification et/ou d'un dispositif de remplacement;

— entier, sans vessie ou boyau, emballé sous vide, muni d'un cordon bicolore et d'un sceau d'identification et/ou d'un dispositif de remplacement;

— divisé en deux morceaux, éventuellement sans vessie ou boyau, emballé sous vide, muni d'un cordon bicolore et d'un sceau d'identification et/ou d'un dispositif de remplacement;

— en tranches, sous atmosphère protectrice ou sous vide.

Le sceau d'identification, représenté sur la figure 1, consiste en un carton adhésif, résistant à l'humidité, de forme rectangulaire, avec un fond de couleur paille et une impression à la sanguine.




En remplacement ou en complément de ce sceau, l'utilisation d'un autre dispositif d'identification validé par l'organisme de contrôle est autorisée.

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Culatello di Zibello» doit figurer en caractères clairs et indélébiles sur l'étiquette, de manière nettement distincte de toute autre inscription. Elle doit être immédiatement suivie de la mention «Denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée) ou «DOP» (AOP), accompagnée du symbole AOP de l'Union européenne.

Ces mentions peuvent être associées au logo de l'appellation, le cas échéant. L'ajout de toute qualification non expressément prévue est interdit. Toutefois, l'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées est autorisée, pour autant qu'ils n'aient pas un sens laudatif et qu'ils ne soient pas susceptibles d'induire l'acheteur en erreur, de même que la mention du nom des élevages porcins d'où provient le produit.

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

Le «Culatello di Zibello» est obtenu exclusivement à partir de porcs qui sont nés, ont été élevés, ont été abattus et dont les carcasses ont été découpées dans l'aire géographique correspondant au territoire des régions suivantes: Émilie-Romagne et Lombardie.

L'aire de production du «Culatello di Zibello» comprend les communes suivantes: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (uniquement en ce qui concerne le territoire déjà appartenant à l'ancienne commune de Sissa) et Colorno.

6. **Lien avec l'aire géographique**

*Résumé du lien*

La réputation du «Culatello di Zibello» est associée aux lieux où il est traditionnellement produit. L'origine du produit est très ancienne et liée à la diffusion de l'élevage porcin local ainsi qu'aux conditions climatiques particulières de la «Bassa Parmense» et de certaines zones frontalières entre les provinces de Plaisance et de Parme. On trouve de très nombreuses références historiques dans les écrits de maints hommes illustres, comme le chroniqueur Bonaventura Angeli dans son «Historia della città di Parma», ou l'historien Angelo Pezzana, et bien d'autres encore. Actuellement, les règles de production s'inscrivent dans le système de filière des jambons à appellation d'origine Parma et San Daniele, qui fait déjà l'objet d'une législation nationale spécifique.

Les qualités du produit bénéficiant de l'appellation d'origine dépendent des conditions environnementales et des facteurs naturels et humains. En particulier, la caractérisation de la matière première est spécifique à la macrozone géographique délimitée. Dans la zone d'approvisionnement en matière première, l'évolution de la zootechnie est associée à la présence importante de cultures céréalières et aux systèmes de transformation de l'industrie fromagère, hautement spécialisée, ce qui a déterminé l'orientation de la production vers l'élevage porcin local. La production localisée du «Culatello di Zibello» se justifie par les conditions de la microzone délimitée au point 4. Le lien avec le milieu géographique découle des conditions climatiques particulières, caractérisées par une humidité importante, qui prévalent dans les zones proches du Pô, historiquement concernées par la production du «Culatello di Zibello». L'ensemble «matière première-produit-appellation» présente un lien profond avec le développement socio-économique de cette aire géographique, ce qui se traduit par des caractéristiques qui ne peuvent être reproduites ailleurs.

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download