C/2025/4198

24.7.2025

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/2025/4198)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Prosciutto di San Daniele»

N° UE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Prosciutto di San Daniele»

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**

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 San Daniele»:

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

— ne risquent pas de rompre le lien visé à l'article 5, paragraphe 1, point b), dudit règlement en ce qui concerne les appellations d'origine protégées ou le lien visé

— à l'article 5, paragraphe 2, point b), dudit règlement en ce qui concerne les indications géographiques protégées; ou

— n'entraînent 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) n° 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**

Modification de l'article 5

Modification nº 1

La modification concerne l'article 5, paragraphe 3, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description: la modification consiste à remplacer le poids maximal actuel de chaque carcasse de porc lourd — 168,0 kg — par le nouveau poids maximal de 180,0 kg.

Justification: la propagation persistante du virus de la peste porcine africaine ainsi que l'application des récentes règles de production relatives à l'élevage porcin, notamment en ce qui concerne l'amélioration génétique et l'amélioration des techniques d'élevage, y compris celles concernant l'alimentation, ont entraîné une augmentation du poids des porcs. Le poids des cuisses de porc restera limité à 17,5 kg, de manière que les jambons, à la fin de la phase de maturation, présentent un poids maximal de 12,8 kg, ce qui constitue l'une des caractéristiques distinctives de l'AOP «Prosciutto di San Daniele».

Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Prosciutto di San Daniele»

Nº UE: PDO-IT-0065-AM02 — 19.5.2025

AOP (X) IGP ( )

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

«Prosciutto di San Daniele»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

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

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

Le «Prosciutto di San Daniele» est un jambon cru salé et soumis à une maturation d'au moins 400 jours à compter de la date de début du salage. Le «Prosciutto di San Daniele» se distingue par sa forme, qui est celle d'une guitare, partie distale (pied) comprise. Le poids du «Prosciutto di San Daniele» entier non désossé doit être compris entre 8,3 kg et 12,8 kg au maximum. La viande est tendre, la partie grasse est blanche, et une juste proportion est respectée entre celle-ci et la partie maigre, de couleur rosée et rouge, avec quelques marbrures. Le goût est délicat, la sapidité équilibrée, avec un arrière-goût plus marqué. L'arôme parfumé de jambon affiné se développe au fur et à mesure de la longue période de maturation.

Avant l'apposition du marquage au feu, le «Prosciutto di San Daniele» présente les caractéristiques physiques et chimiques suivantes sur le muscle biceps fémoral:

1. taux d'humidité compris entre 57,0 % et 63,0 %;
2. teneur en sel (chlorure de sodium) comprise entre 4,3 % et 6,0 %;
3. indice de protéolyse inférieur ou égal à 31 %;
4. activité de l'eau (aW) inférieure ou égale à 0,930.

Le «Prosciutto di San Daniele» peut être commercialisé entier non désossé ou désossé, mais aussi découpé en portions de forme et de poids variables. Tous les types de produits présentent un marquage au feu sur la couenne et/ou tout autre dispositif d'identification approuvé, susceptible d'assurer le suivi et la traçabilité des matières premières et du jambon.

Le «Prosciutto di San Daniele» est également commercialisé en tranches et préemballé. Le produit destiné à être tranché et conditionné doit présenter une durée de maturation d'au moins 430 jours, un taux d'humidité inférieur ou égal à 62,0 % et une activité de l'eau (aW) inférieure ou égale à 0,920.

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, auquel cas le lien avec la zone locale doit être garanti, conformément à l'article 1er du règlement (UE) 2024/1143, en veillant à ce qu'au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire des porcs, calculée sur une base annuelle, proviennent de l'aire géographique dans laquelle ils sont élevés.

Les aliments peuvent être présentés sous forme tant liquide que sèche.

Pendant la phase de sevrage, l'alimentation se compose des matières premières autorisées par la législation actuelle de l'Union 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 d'engraissement: maïs, jusqu'à 65 % de la matière sèche; sorgho, orge, blé, triticale, pâtée de grains et/ou d'épis de maïs, jusqu'à 55 % de la matière sèche; céréales mineures, petits pois, jusqu'à 25 % de la matière sèche; pâtée complète d'épis de maïs, son et autres sous-produits de la transformation du blé, produits obtenus par extraction de graines de soja, jusqu'à 20 % de la matière sèche; maïs ensilé, gluten feed de maïs, pulpes épuisées et sèches de betterave, produits obtenus par extraction de graines de tournesol, produits obtenus par extraction de graines de colza, autres graines de légumineuses, soja complet torréfié et/ou tourteau d'extraction (de graines) de soja, jusqu'à 10 % de la matière sèche; tourteau d'extraction de germes de maïs, mélasse, jusqu'à 5 % de la matière sèche; luzerne séchée à haute température, jusqu'à 4 % de la matière sèche; drêches et solubles de distillerie séchés, jusqu'à 3 % de la matière sèche; pulpe de fruits et pulpe de tomate comme supports de prémélanges, tourteaux de lin, aliments de pression (de graines) de lin, tourteaux d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteaux d'extraction (de graines) de lin, lipides dont le point de fusion est supérieur à 36 °C, levures (jusqu'à 2 % de la matière sèche); farine de poisson, jusqu'à 1 % de la matière sèche; lactosérum, jusqu'à 15 litres par tête et par jour; babeurre, jusqu'à un apport de 250 g de matière sèche par tête et par jour.

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

Toutes les spécifications prévues pour la phase d'engraissement doivent être respectées pendant la phase de finition, avec les exceptions suivantes: la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière sèche totale, et les matières premières «soja complet torréfié et/ou tourteau d'extraction (de graines) de soja» et «farine de poisson» sont exclues.

Les cuisses de porc employées pour l'élaboration du «Prosciutto di San Daniele» doivent provenir exclusivement de carcasses classées «H Heavy», d'un poids compris entre 110,1 et 180 kg, appartenant aux classes «U», «R» ou «O» de la grille de classement des carcasses de porcs de l'Union. Elles doivent avoir un poids compris entre 11,8 et 18 kg, ou, pour les cuisses utilisées à des fins spécifiques d'élaboration de jambons destinés à certains pays tiers interdisant la présence du pied, un poids compris entre 11,3 et 17,5 kg.

Les cuisses doivent être découpées conformément aux normes d'utilisation établies et présenter une épaisseur du gras externe d'au moins 17 mm, couenne comprise, et une bonne consistance du gras, évaluée par la détermination de l'indice d'iode, inférieur ou égal à 70, ou de la teneur en acide linoléique, inférieure ou égale à 15 %.

L'utilisation de cuisses issues de porcs atteints de myopathies déclarées (PSP, DFD, séquelles de processus inflammatoires et traumatiques antérieurs manifestes) est exclue.

Les cuisses issues de porcs abattus depuis plus de 5 jours ne peuvent pas être utilisées.

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

Toutes les étapes de la production du «Prosciutto di San Daniele», du parage des cuisses fraîches jusqu'à la fin de l'affinage, doivent avoir lieu dans l'aire de production typique délimitée par le territoire administratif de la commune de San Daniele del Friuli, dans la province d'Udine, au sein de la région autonome du Frioul-Vénétie Julienne.

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

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du «Prosciutto di San Daniele» mis sur le marché tranché et préemballé, les opérations de tranchage et de conditionnement du «Prosciutto di San Daniele» doivent avoir lieu dans l'aire géographique de production.

Cette obligation s'explique par la disparition des marques d'identification du «Prosciutto di San Daniele» présentes sur la couenne et, partant, par la nécessité de garantir l'origine du produit tranché et préemballé. Elle découle également de la nécessité de veiller à ce que le tranchage et le conditionnement soient effectués de manière à éviter tout risque de déshydratation, d'oxydation et de perte des caractéristiques organoleptiques originelles du «Prosciutto di San Daniele». En effet, le tranchage prive le jambon de la protection naturelle assurée par la couenne et expose davantage le produit à certains facteurs environnementaux.

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

Le «Prosciutto di San Daniele» présente un marquage au feu sur la couenne et/ou tout autre dispositif d'identification approuvé, susceptible d'assurer le suivi et la traçabilité des matières premières et du jambon.

Le marquage au feu est le suivant:



L'étiquetage du «Prosciutto di San Daniele» entier non désossé, entier désossé ou en portions comporte les éléments suivants:

1. la dénomination «Prosciutto di San Daniele» en italien, suivie de la mention Denominazione di Origine Protetta ou DOP (AOP);

2. la raison sociale ou la marque commerciale et le siège de l'unité de production de jambons enregistrée dans le système de contrôle qui clôt le processus de production du jambon ou qui commercialise ce dernier.

Les emballages du «Prosciutto di San Daniele» en tranches portent la dénomination «Prosciutto di San Daniele» en italien, suivie de la mention «Denominazione di Origine Protetta» ou «DOP», la reproduction graphique de la marque distinctive susmentionnée, le code numérique identifiant le conditionneur, ainsi que le code d'identification, de contrôle et de certification de chaque emballage.

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

La production du «Prosciutto di San Daniele» s'effectue sur le territoire administratif de la commune de San Daniele del Friuli, dans la province d'Udine, au sein de la région autonome du Frioul-Vénétie Julienne.

Le «Prosciutto di San Daniele» 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: Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes et Latium.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire de production du «Prosciutto di San Daniele» se situe dans le Frioul central, dans la commune de San Daniele del Friuli, qui s'étend le long du Tagliamento, au-delà duquel surgissent les premiers reliefs montagneux des Préalpes carniques.

Le relief caractéristique de l'aire interagit avec les brises chaudes de l'Adriatique qui remontent en suivant le cours du Tagliamento et qui rencontrent les brises plus froides descendant des Alpes le long du même fleuve, juste à la hauteur du Canal del Ferro du Tarvisiano. Il en résulte un microclimat particulier, caractérisé par des vents agréables et une atmosphère très peu humide, idéale pour la longue maturation du jambon.

5.2. *Spécificité du produit*

Le «Prosciutto di San Daniele» se distingue par la présence du pied et par son marquage au feu sur la couenne et/ou par tout autre dispositif d'identification. Le maintien de ce pied préserve le jambon tout au long du processus de transformation et permet au consommateur de reconnaître immédiatement le «Prosciutto di San Daniele». De plus, sa forme particulière de guitare, son goût délicat à la saveur équilibrée et son arôme parfumé de jambon affiné si caractéristiques sont liés aux opérations de parage et de pressage des cuisses, ainsi qu'à l'utilisation de sel marin (ajouté au début du processus) comme seul autre ingrédient et à la longue période de maturation des viandes.

Les cuisses de porcs de l'aire géographique d'élevage, issus de races conformes aux spécifications définies au point 3 et élevés selon les dispositions de ce point, présentent des caractéristiques en termes de classe de carcasse et de goût qui font qu'elles sont naturellement adaptées à la production de jambons caractérisés par une longue période de maturation.

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

La qualité du «Prosciutto di San Daniele» est liée à l'aire géographique de production et à ses propriétés environnementales et humaines. Le «Prosciutto di San Daniele» tire ses caractéristiques distinctives du gras d'excellente qualité que l'on trouve en quantité adéquate dans les «porcs lourds» typiques de la vallée du Pô et qui est garanti par la sélection génétique des races et par le climat de l'aire géographique d'élevage des porcs et d'origine des matières premières utilisées pour leur alimentation.

Le microclimat particulier de l'aire géographique de production joue un rôle significatif pendant la longue période de maturation du «Prosciutto di San Daniele» et contribue à en déterminer le goût et l'arôme. Grâce aux conditions pédoclimatiques, les activités de production se sont toujours concentrées dans la seule commune éponyme et sont effectuées par une main-d'œuvre spécialisée dans la transformation des jambons, historiquement issus de porcs élevés dans l'aire visée au point 4.

L'expérience des «maîtres jambonniers», qui appliquent les techniques de transformation spécifiques transmises de génération en génération, joue un rôle essentiel. Les «maîtres jambonniers» adaptent les paramètres des étapes de transformation en fonction des conditions climatiques et des caractéristiques des cuisses de porc et utilisent des locaux dotés de nombreuses fenêtres pour exposer les jambons à des flux d'air naturel afin d'obtenir une maturation progressive et prolongée, qui confère au «Prosciutto di San Daniele» ses propriétés aromatiques.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.d3f25c8b2fcb5bafac0b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download