C/2026/4341

7.8.2026

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/2026/4341)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Prosciutto di Modena»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0066-AM02 — 15.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Prosciutto di Modena»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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 «Prosciutto di Modena» 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, ces modifications:

— 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 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**

Intitulé

Modification de la partie B du cahier des charges

Description

Modification n° 1

La modification concerne la partie B, dernier paragraphe, du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

Description: la modification supprime la répétition de la disposition selon laquelle «le "Prosciutto di Modena" est également commercialisé en portions; dans ce cas, chaque pièce ou portion est marquée conformément à la partie H - Figure 1: marque.».

Justification: cette modification est nécessaire pour corriger une erreur typographique dans la transcription du cahier des charges au Journal officiel de la République italienne, série générale n° 221 du 20.9.2024.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de la partie C du cahier des charges

Description

Modification n° 2

La modification concerne la partie C, section «Sevrage», deuxième paragraphe, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des additifs, conformément à la législation en vigueur, dans la partie du cahier des charges concernant l'alimentation du porc pendant la phase de sevrage.

Justification: la modification est nécessaire afin d'inclure dans le cahier des charges une partie de la disposition qui, en raison d'une erreur typographique, a été omise dans la transcription du texte du cahier des charges. Toutefois, la disposition complète figure dans le document unique et dans la communication de l'approbation de la modification standard du cahier des charges de l'AOP «Prosciutto di Modena», sous la modification n° 29, publiés au *Journal officiel de l'Union européenne* C/2025/1827 du 20.3.2025.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de la partie C du cahier des charges

Description

Modification n° 3

La modification concerne la partie C, section «Abattage», troisième paragraphe, du cahier des charges et le point 4.2. du document unique.

Description: la modification porte le poids maximal de la carcasse de porc pour la production du «Prosciutto di Modena» de 168,0 kg à 180,0 kg.

Justification: l'amélioration génétique et l'amélioration des techniques de reproduction, y compris l'alimentation, ont entraîné une tendance, dans l'élevage porcin italien, à l'augmentation du poids des porcs. Il en résulte une augmentation du poids des carcasses à l'abattage et des cuisses fraîches. La production du «Prosciutto di Modena» nécessite également un grand nombre de cuisses fraîches issues de carcasses de porcs lourds d'un poids compris entre 168 et 180 kg, permettant d'obtenir du «Prosciutto di Modena» conforme aux exigences du cahier des charges de l'AOP.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de la partie H du cahier des charges

Description

Modification nº 4

La modification concerne la partie H, huitième paragraphe, du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

Description: la modification supprime la répétition de la disposition «- l'indication de la date de production (début de l'élaboration) au cas où le sceau au feu ne serait plus visible ou le dispositif d'identification en remplacement du sceau au feu ne serait plus présent;».

Justification: la modification est nécessaire pour corriger une erreur typographique dans la transcription du cahier des charges au Journal officiel de la République italienne, série générale nº 221 du 20.9.2024.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Prosciutto di Modena»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0066-AM02 — 15.5.2026

1. **Dénomination(s)**

«Prosciutto di Modena»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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*

Jambon cru affiné à appellation d'origine protégée. Forme extérieure en poire, sans le pied, obtenue en éliminant l'excès de gras par parage et ablation d'une partie de la couenne et du gras de couverture. Couleur rouge vif à la découpe. Goût savoureux mais non salé. Parfum agréable, doux mais intense, également lors des sondages réalisés avec une aiguille. Caractérisé par la conformité à des critères d'analyse précis: humidité comprise entre 57 % et 63,5 %; chlorure de sodium compris entre 4,3 % et 6,3 %; indice de protéolyse compris entre 25 % et 32 %. Le poids du jambon entier doit être compris entre 8 et 12,5 kilogrammes au maximum.

Aux fins de la production du «Prosciutto di Modena», la matière première doit provenir de porcs 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 issus de verrats et de truies autres que ceux énumérés sous a), b), c) et d);

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

Les cuisses de porc fraîches utilisées pour l'élaboration du «Prosciutto di Modena» doivent provenir exclusivement de carcasses classées «H Heavy», d'un poids compris entre 110,1 kilogrammes et 180,0 kilogrammes, appartenant aux classes «U», «R» ou «O» de la grille de classement des carcasses de porcs de l'Union européenne.

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)*

Les matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage et présentent des caractéristiques qualitatives appropriées pour une alimentation saine et correcte de ces animaux. Toutefois, il peut arriver certaines années qu'il ne soit techniquement pas possible d'obtenir 100 % des matières premières pour l'alimentation des porcs au niveau local pour des raisons climatiques et commerciales. Dans ces cas, conformément à l'article 47, paragraphe 2, du règlement (UE) 2024/1143, afin d'assurer le lien avec le territoire et la qualité du «Prosciutto di Modena», il convient 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 (Émilie-Romagne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium).

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

Les phases de production et d'affinage du «Prosciutto di Modena» doivent être réalisées dans le territoire de production délimité au point 5 afin de garantir la traçabilité et le contrôle du produit.

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*

Le «Prosciutto di Modena» est identifié de façon permanente par la marque apposée sur la couenne par l'organisme de contrôle.

L'étiquetage du «Prosciutto di Modena» entier non désossé mentionne:

— la dénomination «Prosciutto di Modena» suivie de la mention «denominazione di origine protetta» ou de l'abréviation «DOP» et accompagnée du symbole DOP de l'Union européenne, placées dans la partie principale du champ visuel de l'étiquette frontale de manière à se démarquer clairement des autres mentions;

— la liste des ingrédients: viande de porc/cuisse de porc et sel;

— le nom ou la raison sociale ou la marque déposée du producteur ou de l'établissement de production de jambons enregistré dans le système de contrôle qui commercialise le «Prosciutto di Modena» AOP.

L'étiquetage du «Prosciutto di Modena» désossé entier ou présenté en tranches doit préciser également la date de production correspondant à la date du début de l'élaboration du jambon, au cas où le sceau au feu ne serait plus visible, ou le dispositif d'identification en remplacement du sceau au feu ne serait plus présent.

Il est interdit d'utiliser des qualificatifs tels que «classico» (classique), «autentico» (authentique), «extra», «super» ou tout autre qualification, attribut ou mention ajouté à l'appellation d'origine, à l'exception du terme «disossato» (désossé), ainsi que toute autre mention non spécifiquement prévue, sauf si le respect d'autres dispositions législatives l'exige. Ces interdictions valent également pour la publicité et la promotion du «Prosciutto di Modena», sous quelque forme et dans quelque contexte que ce soit.

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

L'élaboration du «Prosciutto di Modena» a lieu exclusivement dans la zone de collines autour du bassin orohydrographique du fleuve Panaro et dans les vallées confluentes jusqu'à une altitude maximale de 900 mètres, comprenant les territoires des communes suivantes: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castel d'Aiano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (autrefois Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti, Valsamoggia, uniquement pour les territoires déjà inclus des communes de Monteveglio, Savigno, Castello di Serravalle et Bazzano.

L'élevage et l'abattage sont effectués uniquement dans la zone délimitée correspondant au territoire des régions de l'Émilie-Romagne, de la Vénétie, de la Lombardie, du Piémont, du Molise, de l'Ombrie, de la Toscane, des Marches, des Abruzzes et du Latium.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Dans la microzone de collines autour du bassin orohydrographique du Panaro se trouve l'une des rares zones «propices», car située à l'abri de l'Apennin toscano-émilien qui jouit d'un microclimat optimal pour la production du jambon: la configuration de cette zone située au pied des montagnes et la flore typique qui la caractérise, ainsi que «l'effet drainant» du fleuve Panaro et des torrents qui constituent ses affluents, créent un climat idéal, plutôt sec et légèrement ventilé. La délimitation de la zone de production correspondant à un environnement géographique déterminé, qui ne doit rien au hasard et ne découle pas de dispositions législatives, renforce le rapport qui s'est instauré avec le temps entre système de production et environnement: l'affinage du jambon requiert un milieu absolument salubre et il est important que, dans le même temps, les systèmes de production du jambon n'altèrent pas ces caractéristiques de salubrité.

Spécificité du produit

Outre les particularités déjà citées dans la description du produit, les spécificités du «Prosciutto di Modena» sont les suivantes: - une partie à découvert plus grande qui permet une pénétration plus rapide du sel, ce qui confère au produit une saveur caractéristique; - un taux d'humidité compris entre 57 % et 63,5 %; - un pourcentage de sel compris entre 4,3 % et 6,3 %; - un indice de protéolyse compris entre 25 % et 32 %. Cette dernière spécificité fait que le produit est particulièrement adapté aux régimes hyperprotéinés, tout en étant très facile à digérer; en outre, le «Prosciutto di Modena», grâce aux minéraux et vitamines qu'il contient et à sa faible teneur en cholestérol, constitue un aliment idéal pour les régimes hypolipidiques si l'on enlève le gras, et il représente, dans son ensemble, un aliment très équilibré en ce qui concerne l'apport en matières grasses et en protéines.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les critères de production qui donnent sa spécificité au produit et permettent donc l'attribution de l'appellation d'origine dépendent tous étroitement des conditions environnementales et des facteurs naturels et humains: la matière première tient en effet ses caractéristiques de la macrozone géographique délimitée, et ce, en raison de l'évolution historique et économique de cette zone mais aussi de sa vocation agricole première. La production du «Prosciutto di Modena» trouve son origine et sa justification dans cette vocation agricole et ses effets dans le cadre des conditions géomorphologiques et microclimatiques de la microzone délimitée. Ce cadre de conditions spécifiques a porté à un processus d'uniformisation des caractéristiques de la matière première et des systèmes d'élaboration du produit et à l'affirmation de l'appellation, profondément liée à l'évolution socio-économique propre de l'aire géographique, qui en a défini les particularités uniques. En effet, dans la macrozone délimitée, l'évolution des

races indigènes et autochtones, constatée en Italie centrale et septentrionale depuis l'époque étrusque, a suivi le développement des cultures céréalières et la transformation du lait qui ont déterminé les systèmes d'alimentation des porcs. Cette orientation a donné lieu à une caractérisation des matières premières et à une vocation productive bien précises, avec la progression de l'élevage de porcs lourds, abattus à un âge avancé. C'est donc progressivement et naturellement que le jambon affiné est devenu une production à part entière, concentrée depuis une époque lointaine dans des zones situées dans les rares aires propices en raison des conditions environnementales particulières et ces zones, mises en valeur par le facteur humain, se sont spécialisées au fil du temps. L'histoire du produit est très ancienne et est documentée, dans sa zone d'origine, depuis l'âge du bronze, période au cours de laquelle l'élevage d'animaux domestiques s'est renforcé et l'utilisation du sel (chlorure de sodium) a été découverte; sur le plan historique et économique, la pratique consistant à conserver les viandes grâce au sel s'est développée avec les Celtes et s'est ensuite perfectionnée à l'époque romaine. De même, l'origine du produit est documentée du point de vue historique, également pour ce qui est de la zone d'origine de la matière depuis l'époque préindustrielle, cette production étant le fruit d'une extraordinaire évolution de la culture rurale typique commune à toute la région de la plaine du Pô, qui s'est concentrée dans la zone de collines autour du bassin orohydrographique du Panaro (zone située au pied de l'Apennin toscano-émilien) en raison de ses conditions climatiques particulières.

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F9%252Fe%252FD.9dec39ce0bed60b4389b/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download