C/2026/5438

20.10.2026

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/2026/5438)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Prosciutto di Norcia»

Numéro de référence UE: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Prosciutto di Norcia»

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'IGP «Prosciutto di Norcia» ne sont pas des modifications à l'échelle de l'Union, car elles ne satisfont pas aux exigences énoncées à l'article 24, paragraphe 3, 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 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 3 — Définition de la phase de croissance

Description

Modification n° 1

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

Description: la modification définit la phase de «croissance» comme la phase d'alimentation des porcs d'un poids vif compris entre 30 et 80 kilogrammes dans le cahier des charges, en précisant que la phase de croissance a lieu après l'allaitement et le sevrage.

Justification: la mention de cette phase de «croissance» permet d'apporter des précisions concernant l'existence de cette étape importante de la méthode de production, au cours de laquelle les porcs peuvent être nourris avec toutes les matières premières autorisées par la réglementation actuelle, afin de satisfaire leurs besoins en matière de nutrition, de bien-être animal et de santé, après les phases d'allaitement et de sevrage.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 — Poids des porcs pendant la phase de croissance

Description

Modification n° 2

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

Description: la modification consiste à augmenter le poids maximal des porcs à la fin de la première phase, désormais appelée «croissance», de 80 à 85 kilogrammes.

Justification: cette augmentation est liée à l'évolution de la génétique, à l'alimentation et à l'application des règles en matière de bien-être animal (directive 2008/120/CE), qui ont globalement amélioré la capacité des porcs à prendre du poids.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 — Alimentation des porcs pendant la phase de croissance

Description

Modification n° 3

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

Description: la modification regroupe les trois tableaux du cahier des charges reprenant les aliments autorisés dans la première phase, de 30 à 80 kg et dans la seconde phase, de plus de 80 kg, ainsi que les spécifications complémentaires, dans le «Tableau des matières premières autorisées» qui est ajouté dans la phase de croissance et également utilisé dans la phase de finition.

La dénomination des matières premières suivantes a été modifiée, compte tenu de la nomenclature prévue par la législation de l'Union européenne dans le règlement (UE) 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] est remplacé par «gluten feed» [de maïs];

— le terme «luzerne déshydratée» est remplacé par «luzerne séchée à haute température»;

— le terme «tourteau de lin» est remplacé par le terme «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 et de tomates, utilisés comme agents de transit intestinal» portent désormais le nom de «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»;

— les termes «levure de bière et/ou levure torula» sont remplacés par le terme «levures»;

— les termes «farine d'extraction de germes de maïs» sont remplacés par les termes «tourteau d'extraction de germes de maïs»;

— le terme «résidus de distillerie» est remplacé par «drêches et solubles de distillerie séchés» en précisant que cette définition désigne le «produit obtenu lors de la production d'alcool par fermentation et distillation d'un moût de céréales et/ou d'autres produits amylacés ou sucrés»;

— le terme «betterave, pulpes épuisées et sèches» est remplacé par «pulpes épuisées et sèches de betterave»;

— le terme «farine de hareng» est remplacé par «farine de poisson».

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «betterave, pulpes humides surpressées et ensilées»;

— «sésame F.E.»;

— «protéines animales lorsque la réglementation communautaire le permet».

La référence spécifique à l'«avoine» est supprimée.

La quantité des matières premières suivantes a été modifiée:

— «babeurre», uniquement pour la phase de croissance (jusqu'à un apport de 250 grammes maximum de matière sèche par tête et par jour);

— «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 %).

— «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C» (de jusqu'à 2 % à jusqu'à 3 %).

Les matières premières suivantes ont été ajoutées:

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

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

— «pâtée complète d'épis de maïs»;

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

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

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

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

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

La matière première «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 %).

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

La «farine d'extraction 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 de graines de soja, de tournesol et de colza, une teneur maximale en matières grasses brutes n'excédant pas 2,5 % de la matière sèche est fixée dans la note 4 du tableau.

La référence aux tolérances relatives aux différentes matières premières a été modifiée conformément à l'article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009, et la référence au taux de 10 % a été éliminée.

L'utilisation d'additifs est désormais autorisée.

A été ajoutée une référence spécifique à la présentation de la ration alimentaire à la fois sous forme liquide en utilisant de l'eau et/ou du lactosérum et/ou du babeurre et sous forme sèche.

La limite maximale de matières grasses dans la matière sèche de la ration alimentaire est fixée à 7 % pour les deux phases.

Les paramètres de pourcentage chimique de la fibre brute, de la protéine brute, des cendres et de l'amidon concernant la composition de la matière sèche de la ration alimentaire ont été supprimés.

Justification: l'insertion du «Tableau des matières premières autorisées» unifié pour les phases de croissance et de finition et la suppression des trois tableaux précédents simplifient la lecture du cahier des charges, son application et son contrôle.

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

Les matières premières «caroubes dénoyautées», «lysats protéiques», «pommes de terre déshydratées», «manioc», «betterave, pulpes humides surpressées et ensilées», et «farine d'extraction de sésame» ont été supprimées du fait de leur faible utilisation dans l'alimentation du porc lourd pour des raisons techniques ou qualitatives, ou encore pour des raisons d'indisponibilité ou de faible qualité nutritionnelle.

Les «protéines animales» ont été supprimées car elles ne sont plus utilisées en raison des restrictions réglementaires récentes applicables aux farines de viande.

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

Le pourcentage d'utilisation de «gluten feed de maïs» a été augmenté, car cette matière première est riche en protéines utiles dans l'alimentation (protéines indifférenciées) et très digeste.

Le pourcentage d'utilisation de certaines matières premières a été augmenté, car elles constituent depuis toujours la base de l'alimentation traditionnelle du porc lourd: «babeurre» (pendant la phase de croissance), «maïs», «sorgho», «orge», «blé», «triticale», «pulpes épuisées et sèches de betterave», «luzerne séchée à haute température» et «produits obtenus par extraction de graines de tournesol». De plus, grâce aux progrès réalisés dans le secteur de l'alimentation animale au cours de la dernière décennie, ces matières premières contribuent à améliorer l'apport en fibres et soutiennent les fonctions vitales des porcs.

En ce qui concerne les «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C», la modification autorise leur utilisation à hauteur de 3 % aussi bien pendant la phase de croissance que pendant celle de finition. En effet, l'exigence d'une teneur maximale de 7 % de matières grasses de la matière sèche de la ration alimentaire et la limite de 2 % pour l'acide linoléique permettent de garantir un bon niveau de gras de couverture du porc pour les différents types génétiques visés à l'article 3 du cahier des charges, en cas d'utilisation de saindoux dans la phase de finition.

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

L'«ensilage de maïs épi» étant une matière première très fibreuse, elle est utilisée à la place du son pour apporter des fibres aux animaux.

L'augmentation du pourcentage de «petit pois» permet de garantir un niveau adéquat de gras de couverture des porcs, car, contrairement à d'autres légumineuses, il présente une faible teneur en facteurs antinutritionnels.

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, car il s'agit de matières premières similaires au «tourteau de pression (de graines) de lin» (conservé dans le cahier des charges), incluses dans le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission.

Le «maïs ensilé» et les «drêches et solubles de distillerie séchés», riches en vitamine B pour ces derniers, constituent une excellente matière première assurant un niveau adéquat de gras de couverture des porcs; en plus, ces produits étant très fibreux, les animaux adultes les digèrent mieux que les jeunes porcs. Ces deux aliments sont désormais également autorisés dans la phase de finition.

S'agissant des «produits obtenus par extraction de graines de colza», le «colza» a été ajouté à la liste des matières premières, puisque son amélioration génétique a permis de sélectionner de nouvelles variétés sans glucosinolates ni acide érucique (facteurs antinutritionnels). 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) n° 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) n° 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission]: «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 de la Commission. 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 soja», le pourcentage a été établi à 20 % aussi bien pour la phase de croissance que pour celle de finition, afin de garantir un bon niveau de gras de couverture des porcs pour la production du «Prosciutto di Norcia». La teneur en matières grasses brutes de la matière première étant une caractéristique fondamentale, la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes ajoutées en dessous du tableau. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de soja» [règlement (UE) n° 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) n° 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 de la Commission.

En ce qui concerne les «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», fixés à 10 %, la teneur en matières grasses brutes de la matière première est importante pour garantir un gras de couverture des porcs adapté à l'obtention d'une matière première de qualité pour la production du «Prosciutto di Norcia». Pour cette raison, l'exigence qui figure désormais dans les notes du tableau 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) n° 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) n° 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 de la Commission.

La référence aux tolérances applicables aux différentes matières premières permet une mise en adéquation avec la réglementation de l'Union européenne en vigueur concernant les aliments pour animaux [article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 767/2009].

La référence aux formes de présentation de la ration alimentaire offre à l'éleveur la possibilité de choisir la forme à adopter.

L'utilisation d'additifs peut favoriser 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 de la Commission.

La teneur maximale en matières grasses limitée à 7 %, aussi bien pendant la phase de croissance que pendant celle de finition, associée à la limite d'acide linoléique, garantit un gras de couverture optimal des porcs pour la production du «Prosciutto di Norcia». 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.

La suppression des paramètres de pourcentage chimique de la fibre brute, de la protéine brute, des cendres et de l'amidon concernant la composition de la matière sèche de la ration alimentaire est appropriée, étant donné que la modification de la liste et de la quantité de matières premières, ainsi que les paramètres spécifiques introduits garantissent que les rations alimentaires des porcs sont adaptées à la production du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 — Alimentation des porcs pendant la phase de croissance

Description

Modification nº 4

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

Description: la modification de la réglementation relative à l'alimentation des porcs pendant la seconde phase désormais dénommée «de finition» prévoit un renvoi au «Tableau des matières premières autorisées», ajouté pour la phase de croissance, 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.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 — Poids de la carcasse de porc

Description

Modification nº 5

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

Description: cette modification remplace le critère du poids vif moyen par lot de 160 kilogrammes, plus ou moins 10 %, par le poids de chaque carcasse de porc lourd, qui doit être compris entre 110,1 et 180,0 kilogrammes.

Justification: le remplacement du critère du poids vif par celui du poids de la carcasse assure un contrôle plus précis des conditions d'admissibilité de chaque porc abattu, cette méthode étant plus transparente, plus concrète, plus précise et plus satisfaisante. 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, du bien-être animal et de l'alimentation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 — Suppression de la disposition relative à l'attestation concernant les porcs transférés

Description

Modification nº 6

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

Description: la modification supprime la disposition relative aux attestations des éleveurs concernant les porcs transférés entre élevages ou livrés aux abattoirs.

Justification: la suppression est nécessaire car il s'agit d'une disposition qui est liée au système de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 — Classes commerciales auxquelles doivent appartenir les carcasses de porcs

Description

Modification nº 7

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

Description: la modification remplace l'expression «en moyenne [relever des classes]» par «appartenir», en lien avec les classes auxquelles doivent appartenir les carcasses de porcs lourds.

Justification: cette modification est nécessaire pour préciser les classes auxquelles doivent appartenir les carcasses pour la production du «Prosciutto di Norcia», conformément à la législation en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 — Suppression de la disposition relative à l'attestation dans la phase d'abattage

Description

Modification nº 8

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

Description: la modification supprime la disposition relative à la responsabilité de l'abatteur et à l'attestation de conformité de chaque lot de matière première.

Justification: la suppression est nécessaire car il s'agit d'une disposition qui est liée au système de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 3 — Moment de la constatation du poids et du classement de la carcasse de porc

Description

Modification nº 9

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

Description: la modification introduit la disposition selon laquelle les données relatives au poids et au classement de chaque carcasse doivent être enregistrées au moment de l'abattage.

Justification: la modification précise le moment où le poids et le classement doivent être enregistrés afin de faciliter leur contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Dispositions relatives à la mesure de la partie musculaire de la cuisse

Description

Modification nº 10

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

Description: la partie musculaire depuis la tête du fémur a été revue à la hausse, passant de 6 cm à 9 cm.

Justification: la modification s'impose en raison de l'augmentation du poids de la carcasse et, par conséquent, de la taille des cuisses fraîches destinées à la production du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Ajout du sceau de début de transformation

Description

Modification nº 11

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

Description: la modification introduit dans le cahier des charges un sceau de début de transformation à apposer sur les cuisses de porc destinées à la production du «Prosciutto di Norcia», et précise sa description ainsi que les informations qui y figurent.

Justification: le sceau sert d'outil d'identification pour déterminer avec précision le début de la transformation, ainsi que pour contrôler efficacement le respect de la durée minimale d'affinage du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Modèle graphique du sceau de début de transformation

Description

Modification nº 12

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

Description: la modification introduit le modèle graphique du sceau de début de transformation du «Prosciutto di Norcia» (figure 1), ainsi qu'une indication des dimensions globales et partielles du sceau et de ses parties.

Justification: l'ajout du modèle graphique et des spécifications de dimensions permet de garantir la bonne réalisation du sceau de début de transformation en vue de son utilisation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Dispositifs d'identification utilisés en remplacement ou en complément du sceau de début de transformation

Description

Modification nº 13

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

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement ou en complément du sceau de début de transformation.

Justification: la possibilité d'utiliser des dispositifs remplaçant ou complétant le sceau de début de transformation apposé par le transformateur offre des outils supplémentaires de suivi et de traçabilité du «Prosciutto di Norcia», adaptés à l'évolution technologique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Valeurs d'utilisation du poivre lors du salage des cuisses de porc

Description

Modification nº 14

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

Description: la modification consiste à remplacer l'utilisation de poivre «en faible quantité» en phase de salage par l'utilisation de poivre dans une proportion comprise entre 0,5 % et 2 % de la quantité totale de sel utilisée sur chaque cuisse au cours des opérations de salage.

Justification: cette modification permet de préciser la quantité de poivre à utiliser en phase de salage par des valeurs définies, dans un souci de clarté du cahier des charges, dans l'intérêt du transformateur et du système de contrôle, afin d'obtenir les caractéristiques organoleptiques visées à l'article 6.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Conditions d'utilisation du poivre lors du salage des cuisses de porc

Description

Modification nº 15

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

Description: la modification supprime la condition selon laquelle le poivre ne doit être utilisé pendant le salage que dans les cas où il n'est pas utilisé pour le pannage, prescrivant ainsi son utilisation systématique.

Justification: cette modification s'explique par la nécessité de rendre encore plus distinctives, lors de la consommation, les caractéristiques organoleptiques du «Prosciutto di Norcia», visées à l'article 6 du cahier des charges, conformément aux exigences du marché qui accordent de l'importance au parfum typique et légèrement épicé de ce produit.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Utilisation d'ail lors du salage des cuisses de porc

Description

Modification nº 16

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

Description: la modification permet d'utiliser de l'ail lors du salage des cuisses destinées à la production du «Prosciutto di Norcia» dans la limite de 2 % de la quantité totale de sel utilisée sur chaque cuisse au cours des opérations de salage.

Justification: la modification est appropriée, car l'utilisation d'ail peut contribuer à l'obtention du parfum légèrement épicé typique du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Durée de la phase de deuxième salage des cuisses de porc

Description

Modification nº 17

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

Description: la modification élargit la plage de durée de la phase de deuxième salage, autrefois comprise entre 9 et 18 jours, pour la porter à 7-22 jours.

Justification: la modification permet d'optimiser la phase de deuxième salage sur la base d'une évaluation minutieuse du produit, en ce qui concerne des facteurs tels que la tendance à la diminution de la teneur en sel, conformément aux recommandations nutritionnelles de l'Organisation mondiale de la santé notamment, et d'augmenter le poids des carcasses et, par conséquent, celui des cuisses fraîches de porc utilisées pour la production du «Prosciutto di Norcia», afin d'obtenir les caractéristiques organoleptiques visées à l'article 6 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 4 — Durée de la phase de repos des cuisses de porc

Description

Modification nº 18

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

Description: cette modification réduit la durée de repos minimale de 2,5 mois à 2 mois.

Justification: la modification est nécessaire pour permettre au producteur d'adapter la durée de la phase de repos des cuisses de porc en fonction de leur taille et de leurs caractéristiques technologiques, et ainsi de mieux évaluer la déshydratation optimale des viandes par rapport au poids des cuisses de porc adaptées à la production du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5 — Moment d'apposition de la marque de conformité

Description

Modification nº 19

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

Description: la modification précise que le «Prosciutto di Norcia» qui satisfait aux exigences du cahier des charges à l'issue du processus d'affinage doit porter la marque de conformité décrite à l'article 8.

Justification: cette modification vise à préciser le moment où la marque de conformité est apposée sur les jambons conformes au cahier des charges de l'IGP, afin de garantir la sécurité d'interprétation et le suivi du produit, y compris aux fins du système de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5 — Dispositifs d'identification en remplacement ou en complément de la marque de conformité

Description

Modification nº 20

La modification concerne l'article 5, quatrième alinéa, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement ou en complément de la marque de conformité.

Justification: la possibilité d'utiliser des dispositifs remplaçant ou complétant la marque de conformité apposée par le transformateur offre des outils supplémentaires de suivi et de traçabilité du «Prosciutto di Norcia», adaptés à l'évolution technologique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 6 — Moment de présentation des caractéristiques physiques et organoleptiques

Description

Modification nº 21

La modification concerne l'article 6, premier alinéa, du cahier des charges, ainsi que les points 4.5 et 4.6 du document unique.

Description: la modification précise que les caractéristiques physiques et organoleptiques du «Prosciutto di Norcia» se réfèrent au moment de l'apposition de la marque de conformité et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement ou en complément de celle-ci, afin de vérifier qu'il est apte à être mis sur le marché.

Justification: cette modification est nécessaire pour préciser le moment où le «Prosciutto di Norcia» doit présenter les caractéristiques physiques et organoleptiques requises afin de pouvoir être mis à la consommation en tant qu'IGP. Elle permet de clarifier le lien entre le contrôle de conformité et l'apposition de la marque et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement ou en complément de celle-ci, dans l'intérêt des opérateurs et du système de contrôle.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7 — Remplacement de l'intitulé de l'article 7

Description

Modification nº 22

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace l'intitulé «Contrôles» de l'article 7 du cahier des charges par l'intitulé «Preuve de l'origine».

Justification: cette modification est nécessaire, car la disposition de l'article 7, premier alinéa, relative à l'organisme de contrôle a été supprimée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7 — Suppression de la disposition relative à l'organisme de contrôle

Description

Modification nº 23

La modification concerne l'article 7, premier alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime la disposition relative à l'organisme de contrôle.

Justification: la suppression est une mise à jour nécessaire pour adapter le cahier des charges à la législation de l'Union européenne en vigueur, l'insertion des coordonnées de l'organisme de contrôle n'étant pas obligatoire conformément à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7 — Remplacement terminologique concernant les transformateurs

Description

Modification nº 24

La modification concerne l'article 7, deuxième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace le terme «producteurs» par le terme «transformateurs».

Justification: cette modification est nécessaire pour préciser les opérateurs intervenant dans la transformation du «Prosciutto di Norcia», régie par l'article 4 du cahier des charges (Méthode d'élaboration).

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7 — Opérateurs intervenant dans la filière de production

Description

Modification nº 25

La modification concerne l'article 7, deuxième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit les conditionneurs et les trancheurs parmi les opérateurs intervenant dans la filière de production du «Prosciutto di Norcia».

Justification: cette modification est nécessaire, car les différentes modalités de commercialisation du «Prosciutto di Norcia» visées à l'article 8 du cahier des charges exigent que les conditionneurs et les trancheurs soient également inscrits sur les listes des opérateurs intervenant dans la filière de production de l'IGP à des fins de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7 — Disposition relative à la preuve de l'origine

Description

Modification nº 26

La modification concerne l'article 7, deuxième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit une référence à la traçabilité du produit (d'amont en aval de la filière de production), assurée par le suivi des produits à l'entrée et à la sortie des différentes étapes du processus de production.

Justification: la modification est nécessaire pour adapter la disposition relative à la preuve de l'origine à celles de l'article 20 du règlement d'exécution (UE) 2025/26.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Modification de l'intitulé de l'article 8

Description

Modification nº 27

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste à ajouter le mot «étiquetage» à l'intitulé de l'article 8.

Justification: cette modification se justifie par le fait que l'article 8 établit également des règles relatives aux modalités d'étiquetage du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Identification du «Prosciutto di Norcia»

Description

Modification nº 28

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges, ainsi que les points 4.5 et 4.6 du document unique.

Description: la modification précise que le «Prosciutto di Norcia» est mis à la consommation pourvu de la marque de conformité et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement ou en complément de celle-ci, et supprime l'expression «marque spéciale».

Justification: cette modification est nécessaire pour clarifier et renforcer l'identification du «Prosciutto di Norcia» IGP dans le cahier des charges. Elle consiste à remplacer la référence générique à la marque spéciale par une référence explicite à la marque de conformité et/ou au dispositif d'identification utilisé en remplacement ou en complément de celle-ci. Cela garantit une plus grande précision dans l'intérêt des opérateurs, des consommateurs et du système de contrôle, y compris en ce qui concerne l'évolution technologique [voir les modifications nº 19 et nº 20].

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Modèle graphique de la marque de conformité

Description

Modification nº 29

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

Description: la modification consiste à ajouter le modèle graphique de la marque de conformité.

Justification: l'ajout du modèle graphique de la marque de conformité, correspondant à celui déjà utilisé par les transformateurs, est nécessaire pour garantir le caractère immédiatement reconnaissable et distinctif du «Prosciutto di Norcia».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Caractéristiques du modèle graphique de la marque de conformité

Description

Modification nº 30

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste à ajouter le modèle graphique de la marque de conformité et à en préciser les dimensions globales et partielles.

Justification: la modification permet de reproduire correctement et sans ambiguïté la marque de conformité, et renforce ainsi le caractère authentique, distinctif et reconnaissable du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Description de la marque de conformité

Description

Modification nº 31

La modification concerne l'article 8, deuxième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste à ajouter la description détaillée de la marque de conformité.

Justification: la modification est nécessaire pour permettre la reproduction correcte, univoque et précise de la marque de conformité, dans l'intérêt des opérateurs, des consommateurs et du système de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Modalités d'apposition de la marque de conformité

Description

Modification nº 32

La modification concerne l'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4.5 du document unique.

Description: la modification précise la partie de la cuisse sur laquelle la marque de conformité au feu doit être apposée, et permet de la reproduire à d'autres endroits de la couenne du jambon répondant aux exigences énoncées à l'article 6, en plus de la face externe.

Justification: cette modification est nécessaire pour conférer au «Prosciutto di Norcia» son caractère distinctif, dans l'intérêt des consommateurs, des opérateurs et de l'organisme de contrôle. La possibilité de reproduire la marque de conformité à des endroits de la couenne autres que la face externe garantit sa présence systématique, même pour la préparation de jambon entier désossé ou en morceaux.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Spécifications relatives aux dispositifs d'identification du «Prosciutto di Norcia»

Description

Modification nº 33

La modification concerne l'article 8, troisième alinéa, du cahier des charges et le point 4.5 du document unique.

Description: la modification précise qu'il s'agit de la marque de conformité et ajoute que la présence du dispositif d'identification utilisé en remplacement ou en complément de celle-ci est nécessaire pour la préparation de jambon entier désossé ou en morceaux.

Justification: cette modification s'impose pour garantir le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di Norcia», y compris lorsque des dispositifs sont utilisés en remplacement ou en complément de la marque de conformité, compte tenu de l'évolution technologique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Étiquetage du «Prosciutto di Norcia» prétranché

Description

Modification nº 34

La modification concerne l'article 8, troisième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste à introduire des dispositions relatives à l'étiquetage des emballages du «Prosciutto di Norcia» prétranché avec le logo visé à la figure 4 portant la dénomination «"Prosciutto di Norcia" IGP».

Justification: la modification est nécessaire pour permettre la reproduction correcte, univoque et précise du logo sur les emballages du «Prosciutto di Norcia» prétranché, dans l'intérêt des opérateurs, des consommateurs et du système de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Modèle graphique du logo du «Prosciutto di Norcia» prétranché

Description

Modification nº 35

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

Description: la modification consiste à introduire le modèle graphique du logo du «Prosciutto di Norcia», qui peut également être utilisé pour la commercialisation du produit prétranché.

Justification: l'ajout du modèle graphique, correspondant à celui déjà utilisé par les transformateurs, est nécessaire pour garantir le caractère immédiatement reconnaissable et distinctif du produit protégé, y compris en cas de commercialisation du «Prosciutto di Norcia» prétranché.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Spécifications du logo du «Prosciutto di Norcia» prétranché

Description

Modification nº 36

La modification concerne l'article 8, troisième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification précise la hauteur minimale (22 mm) et la largeur minimale (30 mm) du logo sur l'étiquetage du «Prosciutto di Norcia» prétranché, et indique que la reproduction dans des dimensions supérieures aux dimensions minimales fixées dans le cahier des charges doit respecter le rapport proportionnel entre la hauteur et la largeur.

Justification: la modification permet une utilisation uniforme du logo du «Prosciutto di Norcia», garantissant la lisibilité, la reconnaissance et la protection de l'image du produit. La fixation de dimensions minimales et l'obligation de maintenir la proportionnalité entre la hauteur et la largeur permettent d'éviter les reproductions inappropriées, afin de préserver le caractère distinctif de l'IGP.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Dimensions du logo du «Prosciutto di Norcia» prétranché

Description

Modification nº 37

La modification concerne l'article 8, troisième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste à indiquer dans le modèle graphique du logo destiné au «Prosciutto di Norcia» prétranché la hauteur minimale et la largeur minimale du logo, ainsi que la hauteur des mots qui y sont présents (figure 5).

Justification: la modification permet de reproduire correctement le logo sur l'étiquetage du produit prétranché, afin de préserver le caractère distinctif et reconnaissable du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Exigences relatives au caractère distinctif du logo du «Prosciutto di Norcia» prétranché

Description

Modification nº 38

La modification concerne l'article 8, troisième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit des exigences relatives à l'espace minimal à laisser vide autour du logo sur l'étiquetage du «Prosciutto di Norcia» prétranché.

Justification: la modification garantit la bonne visibilité et la reconnaissance du logo sur l'étiquetage du produit prétranché, et permet d'éviter toute interférence graphique ou textuelle, afin de préserver le caractère distinctif et de l'uniformité visuelle du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Espace à laisser vide autour du logo sur l'étiquette du «Prosciutto di Norcia» prétranché

Description

Modification nº 39

La modification concerne l'article 8, troisième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification consiste à représenter le logo du «Prosciutto di Norcia» avec le dessin spécifique de l'espace à laisser vide par le trancheur autour du logo sur l'étiquetage du «Prosciutto di Norcia» prétranché (figure 6).

Justification: la modification permet de reproduire le logo sur l'étiquetage du produit prétranché selon des modalités garantissant le caractère distinctif et reconnaissable du «Prosciutto di Norcia».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Couleurs du logo du «Prosciutto di Norcia» prétranché

Description

Modification nº 40

La modification concerne l'article 8, troisième alinéa, du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit des exigences concernant les couleurs du logo sur l'étiquetage du «Prosciutto di Norcia» prétranché.

Justification: cette modification s'impose pour garantir la reproduction univoque du logo sur l'étiquetage du «Prosciutto di Norcia» prétranché, afin de préserver son caractère distinctif et reconnaissable.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Symbole IGP de l'Union européenne

Description

Modification nº 41

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

Description: la modification introduit la disposition relative à l'utilisation du symbole IGP de l'Union européenne dans la dénomination du «Prosciutto di Norcia».

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

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 — Modèle graphique du logo du «Prosciutto di Norcia»

Description

Modification nº 42

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

Description: la modification consiste à introduire le modèle graphique du logo de l'IGP «Prosciutto di Norcia» [voir la modification nº 35].

Justification: l'ajout du modèle graphique, correspondant à celui déjà utilisé par les transformateurs, est nécessaire pour garantir le caractère immédiatement reconnaissable et distinctif du «Prosciutto di Norcia».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 9 — Ajout de la disposition «Lien avec l'environnement»

Description

Modification nº 43

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit dans le cahier des charges un nouvel article 9 intitulé «Lien avec l'environnement», qui décrit le lien du «Prosciutto di Norcia» avec l'environnement et reprend les dispositions figurant au point 4 du document unique publié au *Journal officiel de l'Union européenne* 2016/C 153/11 du 29 avril 2016.

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Prosciutto di Norcia»

Numéro de référence UE: PGI-IT-1554-AM01 — 30.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Prosciutto di Norcia»

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*

Le «Prosciutto di Norcia» IGP est un jambon cru affiné qui, au moment de l'apposition de la marque de conformité et/ou des dispositifs d'identification utilisés en remplacement ou en complément de celle-ci, présente une forme caractéristique en «poire» d'un poids non inférieur à 8,5 kg, et dont l'aspect à la découpe est compact et d'une couleur variant du rosé au rouge. Il se caractérise par un parfum typique légèrement épicé et par un goût savoureux, non salé.

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)*

—

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 Norcia» doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire de production délimitée au point 5.

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

Le «Prosciutto di Norcia» peut également être commercialisé désossé, en portions, c'est-à-dire découpé en morceaux de forme et de poids variables, ou en tranches. Ces types de produit devront être commercialisés après conditionnement dans des contenants ou des sachets pour aliments adaptés et correctement scellés et étiquetés. Dans le cas du jambon entier désossé ou en morceaux, la marque de conformité apposée par marquage au feu doit rester visible à tout moment, et/ou le dispositif d'identification utilisé en remplacement ou en complément de celle-ci doit être présent.

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

Le «Prosciutto di Norcia» est mis à la consommation pourvu de la marque de conformité identifiant le produit et/ou du dispositif d'identification utilisé en remplacement ou en complément de celle-ci. Cette marque se compose du logo portant la dénomination «"Prosciutto di Norcia" IGP», apposé par marquage au feu, comme illustré sur la figure ci-dessous.



La dénomination de l'indication géographique protégée «Prosciutto di Norcia» doit être inscrite sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, de manière à se distinguer nettement des autres inscriptions qui y figurent. Elle doit être immédiatement suivie de la mention «Indicazione geografica protetta» et/ou du sigle «IGP», qui doivent être traduits dans la langue du pays où le produit est commercialisé, et accompagnés du symbole IGP de l'Union européenne conformément à la réglementation de l'Union en vigueur. Ces indications sont associées au logo de la dénomination représenté ci-dessous:



L'ajout de toute autre 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. 4.

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

L'aire géographique de transformation du «Prosciutto di Norcia» comprend les territoires des communes de Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo, situés à une altitude supérieure à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ Réputation

☐ une qualité donnée

☐ d'autres caractéristiques

Résumé du lien

L'aire géographique délimitée au point 5 se caractérise par des dorsales montagneuses élevées, qui empêchent l'afflux d'air humide provenant de la mer, et par la présence de formations calcaires, qui permettent la dispersion des eaux de pluie. Ces caractéristiques, conjuguées aux connaissances et au savoir-faire particulier que les habitants ont acquis au fil du temps dans le domaine de l'élevage et de la préparation des découpes de porc, ont favorisé, dans cette aire géographique, un environnement naturel et humain optimal pour la production d'un jambon de qualité.

Le «Prosciutto di Norcia» présente à la découpe un aspect compact et se caractérise par sa couleur, qui varie du rosé au rouge, par son parfum typique légèrement épicé et par son goût savoureux, non salé.

Les qualités du «Prosciutto di Norcia» dépendent non seulement des facteurs humains à l'origine de sa préparation caractéristique, mais elles sont également étroitement liées aux conditions environnementales. L'environnement naturel de la zone est en effet particulièrement propice au processus de maturation et d'affinage en raison des caractéristiques climatiques et de la nature des terrains décrites précédemment. En outre, l'art de la conservation des viandes de porc dans la région du Nursino était déjà célèbre du temps des Romains. En effet, en raison de la pauvreté de l'agriculture de montagne et de l'inactivité imposée par la saison froide, les habitants de la région étaient spécialisés dans des activités liées à l'élevage. Celles-ci se sont répandues pendant la période de la République et de l'Empire romain, ainsi que sous la domination de l'Église, qui œuvra pour la valorisation des campagnes du Latium. Les paysans devinrent ainsi des spécialistes de l'anatomie porcine, de l'abattage, de la préparation et de la conservation des découpes de porc selon un savoir-faire typique préservé encore aujourd'hui, lesquelles découpes étaient destinées à être vendues, salées et affinées dans les régions voisines.

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fd%252FD.044575aab966a5e5d634/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download