C/2025/4525

12.8.2025

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/2025/4525)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Prosciutto di Parma»

N° UE: PDO-IT-0067-AM06 — 19.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Prosciutto di Parma»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Italie

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

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

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

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

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

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

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

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

Modification de l'article 5

Modification n° 1

[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).

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

Description: la modification remplace le poids maximal actuel de chaque carcasse de porc lourd (168,0 kg) par une nouvelle limite supérieure de 180,0 kilogrammes.

Justification: la propagation prolongée du virus de la peste porcine africaine, ainsi que la pleine 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, ont entraîné une augmentation du poids des porcs.

Sans préjudice de la limite maximale de 18 kg fixée pour les cuisses fraîches, l'expérience sur le terrain a montré qu'à partir d'une carcasse d'un poids de 168,0 kg, il est techniquement improbable d'obtenir des cuisses fraîches de 18,0 kg et, par conséquent, des jambons de Parme affinés de 12,5 kg, c'est-à-dire «lourds» et se distinguant encore plus des jambons crus génériques.

Les données des contrôles officiels montrent que l'augmentation du poids maximal de la carcasse de 168,0 kg à 180,0 kg permettra de récupérer un nombre important – environ 600 000/an – de cuisses adéquates pour la production du «Prosciutto di Parma».

Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Prosciutto di Parma»

N° UE: PDO-IT-0067-AM06 — 19.5.2025

AOP (X) IGP ( )

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

«Prosciutto di Parma»

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*

Jambon cru affiné pendant au moins 14 mois, de forme extérieure bombée: exempt de partie distale (pied), sans imperfections externes susceptibles de nuire à l'image du produit; poids: compris entre 8,2 kg et 12,5 kg; couleur à la découpe: uniforme, entre le rose et le rouge, entrecoupée du blanc pur des parties grasses; arôme et saveur: viande de saveur délicate et douce, peu salée, arôme parfumé typique; caractérisé par la conformité avec des critères d'analyse précis d'humidité (entre 58,0 % et 63,0 %), de sel marin (soit chlorure de sodium, entre 4,2 % et 6,0 %) et d'azote soluble (indice de protéolyse, entre 25,0 % et 32,0 %). Ces critères sont déterminés à partir de la seule fraction maigre isolée du biceps fémoral du jambon avant l'apposition de la marque «couronne ducale». Après l'apposition de cette marque, le «Prosciutto di Parma» peut être commercialisé entier, désossé, par moitiés ou en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié. L'utilisation d'autres dispositifs d'identification, tout aussi indélébiles et inamovibles, et garantissant le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di Parma» est également autorisée en remplacement de la marque actuelle ou en association avec celle-ci.

Après le marquage et le désossage, le «Prosciutto di Parma» peut également être commercialisé en tranches et conditionné sous la forme «classico» (classique) ou «take-away» (à emporter).

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

Les matières premières autorisées, les quantités et les modalités d'utilisation sont reprises dans un tableau unique. Les aliments pourront être présentés tant sous forme liquide (bouillie ou pâtée), additionnée de lactosérum et/ou de babeurre, comme le veut la tradition, que sous forme sèche.

Lors de la phase de finition, la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 45 %.

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

Pendant la phase d'engraissement, la part de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière sèche, et les matières premières autorisées sont celles mentionnées ci-dessus, à l'exclusion de la farine de poisson et du soja complet torréfié et/ou tourteau de soja.

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 des 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 du règlement (UE) 2024/1143, afin de garantir le lien avec le territoire et la qualité du «Prosciutto di Parma», il convient en tout état de cause 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, Frioul-Vénétie Julienne, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium).

Aux fins de la production du «Prosciutto di Parma», les cuisses de porc fraîches doivent 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 Parma» doivent provenir exclusivement de carcasses classées «H Heavy», d'un poids compris entre 110,1 kg et 180,0 kg, appartenant aux classes «U», «R» ou «O» de la grille de classement des carcasses de porcs de l'Union européenne.

Les cuisses fraîches utilisées pour l'élaboration du «Prosciutto di Parma» sont caractérisées par les éléments suivants: la consistance du gras est évaluée par la détermination de l'indice d'iode et/ou du contenu d'acide linoléique sur le gras interne et externe situé sur le pannicule graisseux sous-cutané de la cuisse. Chaque échantillon doit comporter un indice maximal d'iode de 70 et le contenu d'acide linoléique ne doit pas être supérieur à 15 %; l'épaisseur du gras de la partie externe de la cuisse fraîche parée, mesurée verticalement à la hauteur de la tête du fémur «sous-noix», ne doit pas être inférieure à 22 mm; le poids à la réception à l'établissement de production de jambons doit être compris entre 11,8 kg et 18,0 kg pour permettre une période minimale de maturation de 14 mois; la couverture du gras dans la zone de la «couronne» doit empêcher le détachement de la couenne du fascia musculaire sous-jacent; la partie musculaire est apparente depuis la tête du fémur (également appelée «noix») sur 9 cm au maximum (parage court).

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 Parma», depuis le salage des cuisses fraîches jusqu'à la fin de l'affinage, doivent avoir lieu dans la «zone de production typique» située dans la province de Parme, dans la région Émilie-Romagne.

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

Après l'apposition de la marque et/ou des dispositifs d'identification de remplacement ou complémentaires visés au point 3.2, le «Prosciutto di Parma» peut être commercialisé entier, désossé, par moitiés ou en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié.

Pour le «Prosciutto di Parma» en tranches, les opérations de tranchage et de conditionnement doivent avoir lieu exclusivement dans la zone de production typique visée au point 4 ci-après; cette obligation vise en effet à préserver la qualité du «Prosciutto di Parma» et à assurer sa traçabilité et son authenticité. La marque distinctive de l'AOP doit être obligatoirement apposée de façon indélébile et inamovible sur l'emballage, selon les modalités prévues au point 3.6 ci-après. Il s'agit d'une disposition nécessaire pour garantir les caractéristiques qualitatives typiques du «Prosciutto di Parma», ainsi qu'une traçabilité et un suivi complets du produit.

Le «Prosciutto di Parma» commercialisé en tranches et conditionné peut être présenté sous la forme «classique» ou «à emporter», avec différentes modalités d'étiquetage et divers délais de durabilité minimale.

Le «Prosciutto di Parma» prétranché «classique», conservé à une température comprise entre 0 °C et 10 °C, doit présenter une valeur d'activité de l'eau ne dépassant pas 0,91, une teneur en eau inférieure à 60 % et un délai de durabilité minimale ne pouvant pas dépasser 180 jours.

Le «Prosciutto di Parma» prétranché «classique», conservé à une température comprise entre 0 °C et 25 °C, doit présenter une valeur d'activité de l'eau ne dépassant pas 0,90, une teneur en eau inférieure à 60 % et une période minimale de maturation de 18 mois; il doit être obtenu à partir de jambons dont le poids ne dépasse pas 9,5 kg et doit être conditionné avec des intercalaires; le délai de durabilité minimale du produit est de 30 jours.

Le «Prosciutto di Parma» prétranché «à emporter» doit être conservé à une température comprise entre 0 °C et 10 °C; il doit présenter une valeur d'activité de l'eau ne dépassant pas 0,91 et une teneur en eau n'excédant pas 60 %; en outre, le délai de conservation minimal du produit ne peut pas dépasser 25 jours.

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

Le premier élément de reconnaissance du «Prosciutto di Parma», qui, tout en ne concernant pas l'étiquetage, le distingue sur le marché des autres produits, est la marque «couronne ducale» (marque au feu reproduisant une couronne stylisée à cinq pointes accompagnée du toponyme «Parma»). Il s'agit à la fois d'une marque d'identification et de qualification du «Prosciutto di Parma» qui remplit une double fonction: d'une part, celle de distinguer le produit des autres jambons crus en garantissant son authenticité, et d'autre part, celle de garantir que le produit lui-même est passé par toutes les phases de production prévues et qu'il a été identifié par les opérateurs concernés lors de chacune de ces phases.

En effet, l'utilisation légale de l'appellation d'origine est subordonnée à la présence de la marque et/ou des dispositifs de remplacement ou complémentaires indiqués au point 3.2: sans eux, l'appellation en question ne peut être utilisée pour désigner le produit ni sur les étiquettes, ni sur l'emballage, ni sur les documents de vente, ni être utilisée au moment de la transaction commerciale (produit entier, désossé, conditionné par moitiés ou en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié).

En ce qui concerne les éléments qui caractérisent l'étiquetage du «Prosciutto di Parma», les mentions qui doivent impérativement apparaître sont les suivantes:

— pour le «Prosciutto di Parma» entier non désossé:

a) la dénomination «Prosciutto di Parma», accompagnée du symbole DOP (AOP) de l'Union européenne, doit figurer dans la partie principale du champ visuel de l'étiquette frontale de manière à se démarquer clairement des autres mentions;

b) la liste des ingrédients: viande de porc/cuisse de porc et sel marin;

c) la raison sociale - et/ou la marque - et l'adresse de l'établissement de production ou de l'établissement de commercialisation du «Prosciutto di Parma»;

— pour le «Prosciutto di Parma» désossé, conditionné entier, par moitiés ou en morceaux:

a) la dénomination «Prosciutto di Parma», accompagnée du symbole DOP (AOP) de l'Union européenne, doit figurer dans la partie principale du champ visuel de l'étiquette frontale de manière à se démarquer clairement des autres mentions;

b) la liste des ingrédients: viande de porc/cuisse de porc et sel marin;

c) le siège de l'établissement de conditionnement;

d) la date de début de maturation, exprimée au moins en mois/an, au cas où le sceau apposé au début de la transformation et/ou les dispositifs d'identification de remplacement, tout aussi indélébiles et inamovibles, ne seraient plus visibles;

e) la raison sociale — et/ou la marque — et l'adresse de l'établissement de production ou de l'établissement de commercialisation du «Prosciutto di Parma»;

— pour le «Prosciutto di Parma» prétranché «classique» et «à emporter», les emballages présentent une partie commune située au niveau du bord supérieur gauche portant la marque «couronne ducale»



, le code numérique identifiant l'entreprise de conditionnement et les mentions suivantes:

a) «"Prosciutto di Parma" denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96» [«Prosciutto di Parma» appellation d'origine protégée conformément à la loi n° 26 du 13 février 1990 et au règlement (CE) n° 1107/96];

b) le siège de l'atelier de conditionnement et de tranchage;

c) la date de début de maturation indiquée sur le sceau.

Il est interdit d'utiliser des qualificatifs tels que «classico» (classique), «autentico» (authentique), «extra», «super» ou tout autre qualificatif, attribut ou mention ajouté à la dénomination de vente, à l'exception des termes «disossato» (désossé) et «affettato» (en tranches).

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

L'élaboration du «Prosciutto di Parma» a lieu dans la «zone typique», à savoir l'aire délimitée qui comprend le territoire de la province de Parme (région Émilie-Romagne – Italie) situé au sud de la via Emilia, à une distance minimale de 5 km de cette dernière, jusqu'à une altitude maximale de 900 m, délimité à l'est par le tracé du fleuve Enza et à l'ouest, par le tracé du torrent Stirone.

La matière première provient d'une aire géographique plus vaste que la «zone typique», qui comprend le territoire administratif des régions suivantes: Émilie-Romagne, Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium (Italie).

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les caractéristiques particulières du «Prosciutto di Parma» et la garantie du respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire sévères sont toutes étroitement liées aux conditions environnementales et aux facteurs naturels et humains. Depuis l'époque étrusque, les caractéristiques de la matière première sont spécifiques de la macrozone géographique de l'Italie centrale et septentrionale précisée ci-dessus, qui comprend aussi la région Frioul-Vénétie Julienne. Il existe dans cette macrozone géographique une zone restreinte, qui s'est développée en tant que «zone de production typique» du «Prosciutto di Parma», en fonction de conditions uniques et inimitables et de compétences humaines particulières, dont témoignent encore aujourd'hui les nombreux établissements de production de jambons familiaux. Parme est située au cœur de l'ancien territoire de la Gaule cisalpine dont les habitants élevaient de grands troupeaux de porcs et étaient particulièrement experts en production de jambons salés.

En raison de sa situation, cette «zone typique» est caractérisée par des conditions écologiques, climatiques et environnementales uniques dues à l'action de l'air marin en provenance de la Versilie qui, après s'être adouci lors de son passage dans les oliveraies et les pinèdes de la vallée du Magra, et s'être débarrassé de son humidité sur les cols des Apennins, en s'enrichissant du parfum des châtaigniers, assèche le «Prosciutto di Parma» et lui confère sa douceur unique.

Le processus d'élevage de porcs lourds, abattus à un âge avancé, comprend les différentes étapes de l'élevage porcin: celui-ci commence avec les races indigènes et autochtones, se développe en fonction des conditions environnementales, sociales et économiques, avec, en particulier, la culture céréalière et la transformation du lait qui caractérisent les systèmes d'alimentation, pour progressivement et naturellement devenir une production à part entière d'un produit qui bénéficie de l'appellation.

En remontant le temps, on trouve diverses sources écrites faisant référence au jambon et à son mode de préparation, notamment dans les listes de la chambre de commerce de 1913, lesquelles mentionnent l'actuelle région de production. La première phase purement artisanale a évolué jusqu'aujourd'hui vers un processus d'industrialisation, qui a néanmoins conservé intactes les caractéristiques traditionnelles du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fd%252Fd%252FD.3b7ff37531fc6304dd40/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download