C/2025/2973

5.6.2025

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/2025/2973)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Salame Felino»

PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Salame Felino»

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**

MASAF [ministère italien de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts]

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

Les modifications apportées au cahier des charges de l'IGP

— ne comportent pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ou de l'utilisation de cette dénomination;

— ne risquent pas de rompre le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique; ou

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

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

1. *Modification de l'article 4*

Modification n° 1

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges. elle n'entraîne aucune modification du document unique.

[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).

Description: la modification consiste à ajouter les trancheurs aux catégories d'opérateurs de l'IGP soumis au système de contrôle.

Justification: cet ajout est nécessaire puisque le cahier des charges prévoit la possibilité de commercialiser le «Salame Felino» en tranches.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Modification de l'article 5*

Modification n° 2

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

Description: la modification consiste à remplacer la référence au règlement (CE) n° 1234/2007 par la référence au règlement (UE) n° 1308/2013.

Justification: cette modification permet d'actualiser les références à la législation de l'Union européenne en vigueur en ce qui concerne le classement des carcasses de porcs.

Cette modification concerne le document unique.

3. *Modification de l'article 5*

Modification n° 3

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

Description: cette modification consiste à remplacer le critère du poids vif moyen du lot fixé à 160 kg, à 10 % près, par celui du poids de la carcasse, qui doit être compris entre 110,1 et 190 kilogrammes et déterminé au moment de l'abattage.

Justification: le remplacement du poids vif par le poids de la carcasse permet 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.

Cette modification concerne le document unique.

4. *Modification de l'article 5*

Modification n° 4

La modification concerne l'article 5, premier alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

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

Justification: la modification consiste à clarifier le cahier des charges au bénéfice des opérateurs et aux fins des contrôles.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Modification de l'article 5*

Modification n° 5

La modification concerne l'article 5, dernier alinéa, du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification consiste à supprimer les termes «visé à l'article 7».

Justification: cette modification est rendue nécessaire par le fait que l'article 7 du nouveau cahier des charges contient désormais des dispositions autres.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Modification de l'article 7*

Modification nº 6

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges. elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification consiste à supprimer la disposition relative à l'organisme chargé du contrôle.

Justification: cette suppression est nécessaire pour mettre le cahier des charges en conformité avec la législation de l'Union européenne en vigueur.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Modification de l'article 8*

Modification nº 7

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges. elle n'entraîne aucune modification du document unique.

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

Justification: cette modification est rendue nécessaire par la nouvelle organisation des articles du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Salame Felino»

Nº UE: PGI-IT-0597-AM01 — 12.3.2025

AOP ( ) IGP (X)

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

«Salame Felino»

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*

Au moment de la mise à la consommation, le «Salame Felino» IGP présente une forme cylindrique, dont une des deux extrémités est plus grosse que l'autre et dont la surface est recouverte d'une légère poudre de couleur blanc grisâtre due au développement superficiel d'une petite quantité de moisissures autochtones.

Le «Salame Felino» IGP doit posséder les caractéristiques suivantes:

— poids: compris entre 200 grammes et 4,5 kilogrammes,

— dimensions: forme cylindrique irrégulière d'une longueur comprise entre 15 et 130 centimètres,

— caractéristiques organoleptiques: à la découpe, la tranche présente une consistance compacte non élastique, homogène et maigre, de couleur rouge rubis; elle ne présente aucune tache et révèle une saveur douce et délicate,

— caractéristiques chimiques et chimico-physiques:

protéines totales:	23 % au minimum
rapport collagène/protéines:	0,10 au maximum
rapport eau/protéines	2,00 au maximum
rapport graisses/protéines	1,50 au maximum
pH	> 5,3
lactobacilles totaux	> 100 000

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

Aucune disposition dans le cahier des charges ni dans le document unique, publié au JOUE C 19 du 20.1.2011.

Le «Salame Felino» IGP est obtenu à partir de viande de porc selon les modalités décrites ci-dessous:

— sont admis les animaux, de race pure ou dérivés, des races traditionnelles de base Large White et Landrace, ainsi que les types améliorés tels qu'ils sont répertoriés dans le livre généalogique italien,

— sont également admis les animaux dérivés de la race Duroc, ainsi que les types améliorés tels qu'ils sont répertoriés dans le livre généalogique italien,

— sont en outre admis les animaux d'autres races, métisses et hybrides, à condition que leurs carcasses relèvent des classes U, R et O, définies dans la grille utilisée dans l'Union pour le classement des carcasses de porcs, visée à l'annexe IV du règlement (UE) nº 1308/2013 et ses modifications successives,

— conformément à la tradition, restent en tout état de cause exclus les animaux porteurs de caractères antithétiques, notamment en ce qui concerne la sensibilité au stress (PSS), qui sont désormais mesurés objectivement également sur les animaux «post mortem» et sur les jambons affinés,

— sont en tout état de cause exclus les animaux de race pure des races Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc et Spotted Poland.

— les types génétiques utilisés doivent permettre l'obtention de poids élevés et de bons rendements et, en tout état de cause, d'un poids de carcasse compris entre 110,1 kg et 190 kg,

— l'âge minimal d'abattage est de neuf mois,

— l'utilisation de viande de verrat et de truie est interdite,

— les porcs doivent être en excellent état de santé avant l'abattage et parfaitement saignés,

— les découpes de viande utilisées aux fins de la production du «Salame Felino» IGP sont constituées de portions musculaires et adipeuses sélectionnées, telles que la *testa di pancetta* (morceau de poitrine) et/ou le *trito di banco* (viande hachée issue de morceaux situés sous l'épaule). Les viandes utilisées ne doivent avoir subi aucun processus de congélation.

Les tissus musculaires et adipeux sont soigneusement émoussés par élimination des parties conjonctives de grande dimension et du tissu adipeux mou.

La viande (tissus musculaires et adipeux) utilisée pour le «Salame Felino» IGP doit être mise à reposer à une température non inférieure à -1 °C, dans une chambre froide aménagée de manière à permettre un bon séchage des tissus musculaires.

Le hachage de la mêlée doit être effectué à l'aide d'un hachoir à viande (muni d'une grille à trous de 6 à 8 mm).

Les viandes sont mélangées à du sel dans une proportion comprise entre 2 et 2,8 %, du poivre entier et/ou concassé dans une proportion de 0,03 à 0,06 % et de l'ail écrasé.

Les ingrédients suivants peuvent également être utilisés:

— vin blanc sec, dans une proportion maximale de 400 cl par 100 kg de viande, afin d'accentuer la fragrance et le parfum,

— sucre et/ou dextrose et/ou fructose: 0-0,3 %,

— cultures de démarrage de la fermentation: ces cultures de démarrage doivent être utilisées suivant les bonnes pratiques, compte tenu des caractéristiques spécifiques des cultures de démarrage du «Salame Felino». Elles ont pour fonction de développer la saveur et l'arôme du produit par leur action lipolytique et protéolytique, en stabilisant la couleur et en limitant l'acidification,

— nitrate de sodium et/ou de potassium: 300 mg/kg au maximum; nitrite de sodium et/ou de potassium: 150 mg/kg au maximum; acide ascorbique et son sel sodique: 1 g/kg au maximum.

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

Les étapes spécifiques de la production sont les suivantes:

— hachage à l'aide d'un hachoir à viande,

— mélange de la viande hachée avec du sel, du poivre et de l'ail. L'utilisation de vin, de sucres, de ferments, de nitrate de sodium ou de potassium, de nitrite de sodium ou de potassium, d'acide ascorbique et de son sel sodique est également autorisée,

— embossage dans un boyau naturel d'origine porcine,

— liage à la ficelle (pas de filets),

— séchage et maturation.

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

Les opérations de tranchage et de conditionnement du «Salame Felino» sont effectuées sous le contrôle de l'organisme agréé conformément aux modalités prévues par le programme de contrôle.

En effet, du fait de la délicatesse du produit et en raison de la nature potentiellement dommageable des étapes de découpe et de conditionnement, il est impératif de limiter au minimum le temps de contact de la tranche avec l'air, afin d'éviter tout brunissement de la couleur.

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

Le «Salame Felino» IGP peut être mis à la consommation entier, pourvu uniquement de l'étiquette ou éventuellement d'un sceau, en tronçon, sous vide ou en atmosphère protégée, ou encore en tranches, sous vide ou en atmosphère protégée.

La dénomination «Salame Felino», suivie de la mention «Indicazione Geografica Protetta» ou de l'acronyme «IGP» (traduit dans la langue du pays où le produit est commercialisé) doit être apposée sur l'étiquette ou le sceau, le cas échéant, en caractères clairs et indélébiles nettement distincts de toute autre indication y figurant aussi, suivie du symbole graphique communautaire et de la marque de l'entreprise.

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

L'aire de production du «Salame Felino» correspond au territoire administratif de la province de Parme.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

L'aire de production du «Salame Felino» IGP, qui couvre la province de Parme dans son ensemble, se caractérise par la coexistence de régions de collines et de plaines ainsi que la présence de lacs et de mines de sel.

La délimitation de l'aire géographique a été réalisée sur la base d'une reconstruction historique approfondie des pratiques de production qui ont donné lieu à la création de ce produit typique et qui sont associées aux traditions millénaires de l'abattage et de la maturation des viandes de porc. Ces traditions sont favorisées par l'existence, depuis l'antiquité, de mines de sel et par des conditions climatiques particulières dues à des niveaux d'humidité spécifiques, à l'exposition à des courants d'air marin et à la concentration de vastes étendues boisées.

Les collines de la province de Parme ont toujours permis le mariage des techniques utilisées dans les plaines avec le sel de Salsomaggiore.

Par «techniques utilisées dans les plaines», il faut entendre les pratiques de transformation et de maturation des viandes de porc qui se sont développées à l'époque étrusque et romaine en raison également de la présence d'élevages porcins destinés, notamment, à fournir des aliments aux légions romaines. Dans les collines aux abords des plaines, ces techniques ont pu bénéficier de ce que l'utilisation du sel provenant des mines de Salsomaggiore était facilitée, puisque dans cette région de collines se concentraient traditionnellement les activités de transformation du sel. Cette substance précieuse était transformée dans des zones éloignées des voies de communication et, partant, plus à l'abri des vols éventuels.

De fait, c'est aussi en raison de la présence de ces mines de sel que, depuis le XIV^{e} siècle, la salaison et la transformation des viandes de porc ont conduit à la production de produits reconnus au niveau tant national qu'international.

5.2. *Spécificité du produit:*

Le «Salame Felino» IGP se distingue des autres produits de la même catégorie commerciale par sa consistance compacte et non élastique, par son homogénéité et par sa couleur rouge rubis. Sa saveur est douce et délicate.

À la différence de la grande majorité des saucissons commercialisés, il est embossé exclusivement dans un boyau naturel (jamais synthétique). Le «Salame Felino» ne contient ni lactose ni lait en poudre. Il présente un pH peu élevé, qui a pour effet d'exalter les qualités organoleptiques du produit.

5.3. *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)*

La réputation du «Salame Felino» IGP est attestée par l'abondante bibliographie mentionnant références et citations concernant ce produit.

On trouve les premières références au produit dès le I^{er} siècle après J.-C., chez certains auteurs latins (Apicius, *De re coquinaria*). Le «Salame Felino» était bien connu des cours qui se sont succédé dans la capitale: des Farnese aux Bourbon, en passant par la duchesse Marie-Louise.

La plus ancienne représentation du produit semble être celle qui figure dans la décoration intérieure du Baptistère de Parme (1196-1307). Sur le bas-relief consacré au signe zodiacal du verseau, on peut voir au-dessus du foyer, placés à cheval sur le support rotatif duquel pend une marmite, deux saucissons dont les dimensions et la forme, encore très actuelles, rappellent celles du «Salame Felino» IGP.

En 1766, un recensement des porcs indique que le marquisat de Felino était le marché aux porcs le plus animé de la région. À la même époque, on trouve également des barèmes concernant le territoire de Felino qui fixent le prix du saucisson maigre et gras. À partir du XIX^{e} siècle, les chroniques relatives aux coutumes et à la gastronomie font référence à un mode particulier de transformation de la viande porcine en saucisson sur le territoire de la ville de Felino.

En 1905, le dictionnaire italien enregistre l'expression «Salame Felino» et, en 1912, le rapport du ministre de l'agriculture sur l'évolution économique de l'année rend compte de la production des saucissons à Felino.

Depuis 1927, les institutions publiques locales compétentes attribuent au saucisson produit dans la province de Parme la dénomination «Salame Felino», laquelle, de toute évidence, jouissait déjà d'une renommée et d'une réputation particulières, et donc d'une reconnaissance, puisque l'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale [administration provinciale et conseil provincial de l'économie nationale] avaient estimé que la promotion de l'usage commercial de cette dénomination constituait un moyen de stimuler la prospérité de la province. Aujourd'hui encore, l'enracinement de la production du «Salame Felino» dans le territoire de la province de Parme ressort des divers travaux de recherche et études détaillés qui traitent de la culture gastronomique de cette province. En effet, nombreux sont les articles qui associent le «Salame Felino» à la gastronomie de la province et qui le citent comme l'un des produits de salaison embossés les plus appréciés de Parme, dont la qualité est inévitablement liée à sa tradition séculaire qui s'est construite et maintenue dans la seule vallée de la province de Parme. À cela s'ajoutent les nombreuses manifestations et les événements qui continuent d'être organisés, tant en Italie qu'à l'étranger, par les autorités locales et les institutions provinciales de Parme en l'honneur du «Salame Felino» et qui proposent des stands de dégustation et d'information sur les caractéristiques du «Salame Felino» et sa production historique dans la province de Parme.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fe%252F5%252FD.3526679936c72412af8b/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download