II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) Nº 588/2010 DE LA COMMISSION

du 5 juillet 2010

approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Soprèssa Vicentina (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Soprèssa Vicentina», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 2400/96 de la Commission [2] tel quel modifié par le règlement (CE) nº 492/2003 [3].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les modalités de marquage des porcs utilisés comme matière première.

(3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Soprèssa Vicentina» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique mis à jour figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 5 juillet 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

---

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.
[3] JO L 73 du 19.3.2003, p. 3.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Soprèssa Vicentina», la modification suivante est approuvée:

À l'article 2 «Description du produit», point 2.1.3 «Âge à l'abattage», introduction de «ou sur l'oreille»:

«L'âge minimum d'abattage est de neuf mois et peut être vérifié à partir des données indiquées par le timbre tatoué sur la cuisse des porcs dans les 30 jours suivant leur naissance».

est remplacé par

«L'âge minimal d'abattage est de neuf mois et peut être vérifié à partir des données indiquées par le timbre tatoué sur la cuisse ou sur l'oreille des porcs dans les 30 jours suivant leur naissance.»

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

«SOPRÈSSA VICENTINA»

Nº CE: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination:**

«Soprèssa Vicentina»

2. **État membre ou pays tiers:**

Italie

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

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.2: Préparations à base de viandes

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

Description: la «Soprèssa Vicentina» est un produit de charcuterie introduit sous boyau et affiné, cru, de moyennes et grandes dimensions, obtenu par la transformation de tous les morceaux nobles du porc.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

La matière première utilisée pour la production de la Soprèssa Vicentina est la viande de porc qui doit provenir d'animaux nés et élevés dans des exploitations situées sur le territoire de la province de Vicence.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Pour l'alimentation des animaux, il est interdit d'employer des farines carnées, de la naissance jusqu'à la fin de l'engraissement, et des aliments d'origine animale non lactée, pendant l'engraissement.

Il est préférable que l'aliment se présente sous forme liquide ou de pâtée additionnée d'eau et, si possible, de lactosérum. Pour obtenir un lard de bonne qualité, la présence d'un taux maximal d'acide linoléique égal à 2 % de la matière sèche de l'aliment est indiquée. Le total du lactosérum et du babeurre ne doit pas dépasser 15 litres/tête/jour.

Par babeurre, on entend le sous-produit de la fabrication du beurre et par lactosérum, le sous-produit de caillés.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Élevage des porcs: la matière première utilisée pour la production de la Soprèssa Vicentina est la viande de porc qui doit provenir d'animaux nés et élevés dans des exploitations situées sur le territoire de la province de Vicence.

Sur le plan génétique, les animaux admis doivent présenter les caractéristiques de pureté ou de croisement – mais sans manipulations génétiques – de races traditionnelles, comme Large White, Landrace et Duroc, inscrites au livre généalogique italien ou dans des livres généalogiques étrangers reconnus par le livre généalogique italien et dont les finalités sont compatibles avec ce dernier pour la production du porc lourd.

Les porcs doivent pouvoir atteindre des poids élevés à l'abattage (130 kg de poids mort).

L'âge minimal d'abattage est de neuf mois. Il peut être vérifié à partir des données indiquées par le timbre tatoué sur la cuisse [ou sur l'oreille] des porcs dans les 30 jours suivant leur naissance. Les structures et équipements de l'élevage doivent être bien isolés et bien aérés afin de garantir la température adéquate, le renouvellement optimal de l'air et l'élimination des gaz nocifs. Les sols doivent être réalisés avec des matériaux hydrofuges, thermiques et antidérapants.

Par rapport à la typologie de l'alimentation, l'ensemble des structures et équipements doivent présenter les caractéristiques requises de résistance à la corrosion.

Il est également possible d'utiliser des porcs élevés en liberté et en semi-liberté.

Abattage des porcs: l'abattage des porcs doit se faire dans des établissements qui possèdent les autorisations des services sanitaires et d'hygiène prévues par la réglementation italienne et la réglementation communautaire, et qui sont situés sur le territoire AOP reconnu.

Le poids des porcs abattus ne doit pas être inférieur à 130 kg de poids mort.

L'utilisation, pour transformation ultérieure, de la viande de porcs atteints de myopathies déclarées (PSP, DFD, séquelles de processus inflammatoires et traumatiques antérieurs manifestes) constatées par le vétérinaire lors de l'abattage est exclue.

Transformation des viandes: la transformation de la viande et la maturation des produits doivent avoir lieu dans des établissements implantés sur le territoire délimité précité. Les établissements de transformation doivent posséder les autorisations des services sanitaires et d'hygiène prévues par la réglementation italienne et la réglementation communautaire.

Recette et ingrédients: Pour la fabrication de la «Soprèssa Vicentina», on prend sur la demi-carcasse sélectionnée tous les morceaux nobles, comme les jambons, le cou, l'épaule, la poitrine, le lard de gorge, la longe.

Les ingrédients ajoutés, autorisés à la dose maximale, sont les suivants:

— sel: 2 700 g par 100 kg de pâte,

— poivre ¼ de grain: 300 g par 100 kg de pâte,

— mélange d'épices en poudre (cannelle, clou de girofle et romarin): 50 g par 100 kg de pâte,

— ail: 100 g par 100 kg de pâte,

— sucres: 150 g par 100 kg de pâte,

— nitrate de potassium dans les limites autorisées.

Méthode de fabrication. La méthode de fabrication est la suivante:

Les demi-carcasses de porc sont découpées, les différents morceaux étant ensuite refroidis à une température comprise entre 0 et 3 °C pendant 24 heures au moins, avant d'être désossés, nettoyés et dénervés.

Les morceaux de viande sélectionnés sont ensuite broyés dans des hachoirs à viande munis de grilles présentant des orifices de 6 à 7 mm de diamètre. Les ingrédients préalablement mélangés sont ajoutés à la viande hachée, préalablement portée à une température comprise entre 3 et 6 °C. On peut également ajouter des préparations de cultures microbiennes autochtones pour amorcer la fermentation. Ensuite, le tout est soigneusement brassé afin que le gras et le maigre se mélangent jusqu'à la limite de la fusion. La pâte ainsi obtenue est introduite dans des boyaux naturels d'un diamètre minimum de 8 cm.

Les pièces sont de différents calibres en fonction de leur poids lors du conditionnement sous boyau: 1 à 1,5 kg, 1,5 à 2,5 kg, 2,5 à 3,5 kg et 3,5 kg à 8 kg.

Séchage Le séchage comprend les étapes suivantes: a) égouttage pendant 12 heures à des températures de 20 à 24 °C; b) séchage pendant 4 à 5 jours à des températures qui décroissent de 22-24 °C jusqu'à 12-14 °C.

Maturation: le temps de maturation de la «Soprèssa Vicentina», égouttage et séchage compris, varie en fonction du poids au conditionnement:

égal ou supérieur à 60 jours pour la pièce de 1 à 1,5 kg;

égal ou supérieur à 80 jours pour la pièce de 1,5 à 2,5 kg;

égal ou supérieur à 90 jours pour la pièce de 2,5 à 3,5 kg;

égal ou supérieur à 120 jours pour la pièce de 3,5 à 8 kg.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

La désignation «Soprèssa Vicentina DOP» est intraduisible et doit être apposée sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles.

La marque «Soprèssa Vicentina DOP» doit être appliquée sur une étiquette conforme aux indications figurant dans le manuel graphique: annexe A du cahier des charges.

4. **Délimitation de l'aire géographique:**

L'aire de production de la «Soprèssa Vicentina» comprend la totalité du territoire de la province de Vicence.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Les phases de maturation sont caractérisées par les conditions d'humidité de l'air qui suivent l'alternance des températures et qui déclenchent les processus de première et seconde fermentation que subit le produit sous boyau.

5.2. *Spécificité du produit:*

Lors de sa mise à la consommation, la «Soprèssa Vicentina» présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques

Aspect extérieur: forme cylindrique, ficelage caractérisé par une ficelle non colorée – qui peut être élastique – disposée verticalement (bride) et par une série de boucles du même matériau enroulées horizontalement autour de la bride, sur toute la longueur de la Soprèssa. L'utilisation de filets est interdite pour le ficelage. Pour le produit à l'ail, l'utilisation d'une ficelle colorée est autorisée, mais seulement pour l'extrémité (boutonnière). Espacées d'environ 2 à 4 cm, les boucles doivent être au nombre de trois au minimum. La surface extérieure est recouverte d'un enduit clair qui se développe naturellement durant la phase de maturation.

Aspect à la coupe: la pâte a un aspect compact et tendre à la fois. La tranche présente une pâte avec des morceaux de gras répartis de façon à envelopper les morceaux de viande et qui conservent au produit son moelleux, même après des temps de maturation prolongés. La tranche présente des couleurs légèrement opaques, le gras et le maigre ont des contours peu définis, de grain moyennement gros.

Caractéristiques chimiques

Protéines totales supérieures à 15 %, lipides compris entre 30 et 43 %, sels minéraux (cendres) compris entre 3,5 et 5 %, taux d'humidité inférieur à 55 %, pH compris entre 5,4 et 6,2.

Caractéristiques microbiologiques

Charge microbienne mésophile: prévalence de bactéries lactiques et de microcoques.

Caractéristiques organoleptiques

Arôme: épicé, avec un éventuel parfum d'herbes aromatiques avec ou sans ail;

Goût: délicat, légèrement sucré et poivré ou aillé;

Couleur: rosé, tirant sur le rouge;

Consistance: grain moyennement gros, peu résistant sous la dent.

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

Dans toutes les étapes de sa production, le produit «Soprèssa Vicentina» est étroitement lié au milieu géographique.

Le lien avec l'environnement du produit en question pour ce qui concerne les facteurs humains découle de la présence traditionnelle dans l'aire de production, sur le territoire vicentin, de nombreux paysans et/ou artisans qui ont donné naissance à la Soprèssa Vicentina, un produit tout à fait unique, dont la méthode d'obtention est restée pratiquement inchangée, grâce à des méthodes d'élevage particulières des porcs, de transformation des viandes et de maturation.

Le lien avec l'environnement découle en particulier de la caractérisation de la matière première, avec une formule de l'alimentation d'engraissement des porcs de type traditionnel et l'utilisation quasi exclusive de céréales nobles produites dans la région.

Le lien entre la matière première et le territoire s'établit en outre à travers l'utilisation de sérum, sous-produit dérivé de l'industrie fromagère, dans le régime alimentaire des animaux, de préférence sous forme de pâtée. Il s'agit d'une pratique ancienne, comme en témoigne la production de deux fromages AOP importants (Asiago et Grana Padano) sur le territoire de la province de Vicence.

La transformation du lait en vue de la production de ces deux fromages AOP aboutit à la production d'un résidu: le sérum.

Ce résidu de la transformation est fortement empreint des caractéristiques du lait et surtout des caractéristiques du procédé de séparation des substances qui donnent lieu à la production du fromage, avec en toute logique la présence des éléments inutilisés qui caractérisent le sérum.

Les élevages situés sur le territoire de Vicence se servent de ce type de sérum pour ses caractéristiques particulières, qui sont transmises aux viandes de porc et, partant, au produit transformé qui en est le résultat.

Les aspects économiques liés à l'utilisation du sérum, un aliment à très basse concentration de principes nutritifs car caractérisé par une importante teneur en eau, ont toujours conditionné l'utilisation purement locale du sérum de ces fromages, ce qui a contribué à l'apparition d'une tradition de l'emploi de ce produit dans l'alimentation des porcs destinés à la production de la «Soprèssa Vicentina».

En outre, le lien de la «Soprèssa Vicentina» avec l'environnement découle de la présence de transformateurs possédant de petits abattoirs et unités de fabrication dans la province de Vicence, qui utilisent des porcs provenant des exploitations agricoles locales et maintiennent au fil des ans la méthode de fabrication traditionnelle de la «Soprèssa Vicentina», typique du terroir vicentin.

Les phases de maturation sont caractérisées par les conditions d'humidité de l'air qui suivent l'alternance des températures et qui déclenchent les processus de première et seconde fermentation que subit le produit sous boyau.

Ce lien, naturel et humain, avec le milieu géographique a déterminé un produit original dont les caractéristiques particulières ont distingué et distinguent toujours la Soprèssa produite dans le Vicentin des saucissons analogues d'autres régions, comme en atteste la bibliographie historique.

Référence à la publication du cahier des charges

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Soprèssa Vicentina» au *Journal officiel de la République italienne* n° 73 du 28.3.2009.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières [(www.politicheagricole.it): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)»].