RÈGLEMENT (UE) Nº 148/2010 DE LA COMMISSION

du 23 février 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 [Prosciutto di Parma (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 «Prosciutto di Parma», enregistrée par le règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission [2].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les conditions dans lesquelles la durée de conservation du «Prosciutto di Parma» tranché et préconditionné peut être prolongée et en instaurant des ajustements graphiques du logo.

(3) La Commission a examiné les modifications en question et a conclu qu'elles sont justifiées. Comme les modifications sont mineures au sens de l'article 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut les 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 «Prosciutto di Parma» 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 23 février 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Parma», les modifications suivantes sont approuvées:

1) À la fiche H, le second paragraphe a été complété comme suit:

«c) pour le "Prosciutto di Parma" en tranches et préconditionné:

— les emballages présentent une partie commune égale à 25 % de la superficie de la partie supérieure de l'emballage lui-même, constituée d'un triangle placé au coin supérieur gauche, au fond noir ou transparent, dans les limites et conditions fixées par la directive en annexe sur le tranchage et l'emballage du "Prosciutto di Parma", comportant la marque "couronne ducale" et les mentions:»

2) Au chapitre 5 de l'annexe du cahier des charges intitulée «Directive établissant les opérations de tranchage et de conditionnement» annexée au cahier des charges, le tableau figurant au point 3 de l'article 12 a été complété comme suit:

«Poids du produit	Affinage	DDM sous atmosphère protectrice	DDM sous vide
7-8,5 kg	12 mois	60 jours	90 jours
7-8,5 kg	14 mois	90 jours	90 jours
7-8,5 kg	15 mois	120 jours	120 jours
8,5-10 kg	14 moi	60 jours	90 jours
8,5-10 kg	16 mois	90 jours	90 jours
8,5-10 kg	17 mois	120 jours	120 jours
> 10 kg	16 mois	60 jours	90 jours
> 10 kg	18 mois	90 jours	90 jours
> 10 kg	19 mois	120 jours	120 jours»

3) Au chapitre 6 du même document, le paragraphe 1 de l'article 13 a été complété comme suit:

«1. Les emballages du "Prosciutto di Parma", quels que soient leur forme, leur dimension et leur poids, doivent présenter une partie commune égale à 25 % de la superficie de la partie supérieure de l'emballage, constituée d'un triangle placé au coin supérieur gauche, au fond noir, portant la marque du consortium et les mentions légales: "Prosciutto di Parma" — denominazione di origine protetta ai sensi della legge del 13 février 1990 n. 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96 — confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. La présentation graphique de l'emballage correspond à la reproduction graphique jointe à l'annexe de la présente directive (annexe 1), qui en fait partie intégrante.»

4) Au même article 13, les paragraphes suivants sont ajoutés:

«3. Lorsque le conditionnement du "Prosciutto di Parma" s'effectue dans le respect de l'ensemble des conditions énoncées au point 4 ci-dessous, la partie commune susmentionnée du conditionnement est constituée d'un triangle au fond transparent avec, en son sommet, une partie à fond noir sur laquelle figure le logo communautaire de l'AOP. La présentation graphique de l'emballage correspond à la reproduction graphique jointe à l'annexe de la présente directive (annexe 2), qui en fait partie intégrante.

4. Les règles visées au point 3 sont les suivantes:

a) le produit est conditionné sous atmosphère protectrice, sans feuilles de séparation;

b) la DDM n'excède pas 25 jours (à compter de la date de conditionnement);

c) le poids des conditionnements est nécessairement variable, le poids minimal étant de 110 g;

d) l'affinage du "Prosciutto di Parma" doit avoir une durée minimale de 16 mois;

e) l'emballage est totalement transparent, sur la partie antérieure comme sur la partie postérieure;

f) par dérogation aux dispositions du point 2, aucun autre signe graphique, ni aucune autre marque ou mention ne figure sur l'emballage, à l'exception des indications portées dans le triangle susmentionné ou sur l'étiquette technique (qui peut être apposée sur la partie antérieure ou postérieure de l'emballage);

g) la surface de l'étiquette technique ne peut excéder 13 % de la superficie de la partie antérieure ou postérieure de l'emballage;

h) l'étiquette technique doit obligatoirement contenir, outre les mentions légales [parmi lesquelles, rappelons-le, la mention "Garantito dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 510/2006"], le nom/la raison sociale et/ou la marque commerciale de l'établissement responsable du conditionnement ou du producteur ou, le cas échéant, de la société mère.

Les caractéristiques graphiques et les dimensions des mentions et des marques contenues dans le triangle du consortium visé aux points 1 et 3 sont énoncées dans les reproductions graphiques jointes à l'annexe de la présente directive (annexes 3 et 4), qui en font partie intégrante.»

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

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

«PROSCIUTTO DI PARMA»

Nº CE: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009

IGP ( ) AOP (X)

1. **DÉNOMINATION**

«Prosciutto di Parma»

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: produit à base de viande

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

Jambon cru affiné; identifié par une marque au feu apposée sur la couenne, de forme extérieure bombée, exempt de partie distale (pied), sans imperfections externes susceptibles de nuire à l'image du produit, avec limitation de la partie musculaire à découvert au-delà de la tête du fémur (noix), à 6 cm (parage court); un poids habituellement compris entre huit et dix kilogrammes jamais inférieur à sept kilogrammes; 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, à l'arôme parfumé typique; caractérisé par la conformité à des critères d'analyse précis (humidité, sel, protéolyse); après l'apposition de la marque, le «Prosciutto di Parma» peut être commercialisé entier, désossé, en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié.

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

La matière première (cuisses fraîches) utilisée pour la production du «Prosciutto di Parma» est caractérisée 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 par rapport à la tête du fémur («sous-noix») doit être d'environ 20 mm pour les cuisses fraîches utilisées dans la production de «Prosciutto di Parma» d'un poids compris entre 7 et 9 kilogrammes, et d'environ 30 mm pour les cuisses fraîches utilisées dans la production de «Prosciutto di Parma» de plus de 9 kilogrammes. Dans tous les cas, l'épaisseur du gras ne doit pas être inférieure à 15 mm et à 20 mm pour les deux catégories respectives de cuisses fraîches, couenne comprise. La «couronne» doit présenter une couverture suffisante pour empêcher le détachement de la couenne du fascia musculaire sous-jacent. Le poids des cuisses fraîches parées se situe de préférence entre 12 et 14 kilogrammes, et ne peut, en aucun cas, être inférieur à 10 kilogrammes.

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

Les aliments autorisés, les quantités et les modalités d'emploi sont repris dans deux tableaux, le premier concernant les aliments autorisés jusqu'à 80 kg de poids vif et le second concernant les aliments autorisés durant la phase d'engraissement. L'aliment sera, de préférence, administrée sous forme liquide (bouillie ou pâtée), additionné de lactosérum comme le veut la tradition.

Lors de la première phase, la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 45 % de la matière totale et les aliments admis, en dehors de ceux prescrits pour la deuxième phase, sont les suivants: semoule de gluten de maïs et/ou corn gluten feed, caroubes dénoyautées, farine de poisson, farine d'extraction de soja, résidus de distillerie, babeurre, lipides avec un point de fusion supérieur à 36 °C, lysats protéiques, maïs ensilé.

Durant la deuxième phase, celle de l'engraissement, la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière totale et les aliments admis sont les suivants: maïs, pâtée de grains et/ou d'épis de maïs, sorgho, orge, froment, triticale, avoine, céréales mineures, son et autres sous-produits de la transformation du froment, pommes de terre déshydratées, pulpes de betterave surpressées et ensilées, tourteaux de lin, pulpes épuisées et sèches de betterave, marc de pomme et de poire, peaux de raisin et de tomate comme agents de transit intestinal, sérum de lait, babeurre, farine déshydratée de luzerne, mélasse, farine d'extraction de soja, de tournesol, de sésame, de coco, de germes de maïs, petit-pois et/ou autres graines de légumineuses, levure de bière et de torula et autres, lipides avec point de fusion supérieur à 40 °C.

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

Les opérations de production et d'affinage doivent avoir lieu dans l'aire de production comme spécifié au point 4 afin de garantir la qualité, la traçabilité et le contrôle du produit.

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

Après l'apposition de la marque, le «Prosciutto di Parma», peut être vendu entier, désossé, en morceaux de forme et de poids variables, ou en tranches selon un conditionnement approprié; dans ce dernier cas, les opérations de tranchage et de conditionnement doivent se dérouler exclusivement dans l'aire spécifique de production visée au point 4, la marque distinctive de l'AOP devant être obligatoirement apposée de façon indélébile et inamovible sur le produit, selon les modalités visées au point 3.7 ci-après, afin de garantir les caractéristiques qualitatives typiques du «Prosciutto di Parma» et une traçabilité complète du produit.

3.7. **Règles spécifiques d'étiquetage**

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 «couronne ducale» (marque au feu reproduisant une couronne stylisée à cinq pointes accompagnée du toponyme «Parma»). Celle-ci remplit une double fonction: celle de distinguer le produit des autres jambons crus en lui garantissant son authenticité (marque d'identification) et celle de garantir que le produit lui-même est passé par toutes les phases de production prévues et que lors de chacune de ces phases il a été identifié par les opérateurs concernés. L'utilisation légitime et légale de l'appellation d'origine est subordonnée à la présence de la marque: sans la «couronne ducale», 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 (entier, en tranches et préconditionné ou à la vente au détail en portions).

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:

— «Prosciutto di Parma» suivi de «denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée),

— le siège de l'établissement de production;

pour le «Prosciutto di Parma» conditionné, entier, désossé ou présenté en morceaux:

— «Prosciutto di Parma» suivi de «denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée),

— le siège de l'établissement de conditionnement,

— la date de production au cas où le sceau ne serait plus visible;

pour le Prosciutto di Parma' en tranches et préconditionné:

— les emballages présentent une partie commune égale à 25 % de la superficie de la partie supérieure de l'emballage lui-même, constituée d'un triangle placé au coin supérieur gauche, au fond noir ou transparent, dans les limites et conditions fixées par la directive en annexe sur le tranchage et l'emballage du «Prosciutto di Parma», comportant la marque «couronne ducale» et les mentions:

— «Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge del 13 febbraio 1990 n. 26 e del regolamento (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],

— «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato» (conditionné sous le contrôle de l'organisme agréé),

— siège de l'établissement de conditionnement,

— date de production (date du début de l'affinage indiquée sur le sceau).

Il est interdit d'utiliser des qualificatifs tels que «classico» (classique), «autentico» (authentique), «extra», «super» ou toute autre qualification, attribut ou mention ajouté à la dénomination de vente, à l'exception des termes «disossato» (désossé) et «affettato» (en tranches) ainsi que toute autre mention non spécifiquement prévue dans le cahier des charges.

4. **DÉLIMITATION CONCISE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

L'élaboration du «Prosciutto di Parma» a lieu dans l'aire délimitée de la province de Parme qui comprend le territoire de la province de Parme (région Emilie-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 de transformation, qui comprend le territoire administratif des régions suivantes: Emilie-Romagne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium (Italie).

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de 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. À l'intérieur de la macrozone géographique délimitée, seules quelques rares zones restreintes présentant des conditions uniques et inimitables et des compétences humaines particulières, se sont développées en tant que zones de production du jambon à appellation. La zone de production du «Prosciutto di Parma», une petite partie de la province de Parme, représente une de ces zones restreintes. En raison de sa situation, cette microzone 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 entre les oliviers 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 les «Prosciutti di Parma» et leur confère leur douceur unique.

5.2. Spécificité du produit

Le «Prosciutto di Parma» est un jambon cru, affiné pendant une période minimale de 12 mois; les seuls ingrédients admis sont la viande de porc et le sel. Le produit fini présente une forme extérieure bombée et est exempt de la partie distale (pied), la partie musculaire est apparente depuis la tête du fémur (noix) sur 6 cm au maximum (parage court). Le produit affiné a un poids habituel de huit à dix kilogrammes et jamais inférieur à sept kilogrammes; la couleur à la découpe est uniforme, variant entre le rose et le rouge, entrecoupée du blanc pur des parties grasses; la viande possède une saveur délicate et douce, peu salée, et un arôme parfumé et caractéristique. À l'analyse, le produit répond à des critères précis d'humidité (entre 59 % et 64 %), de sel (entre 4,5 % et 6,9 %), et de protéolyse (entre 24 et 31).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

Les critères de production qui permettent l'attribution de l'appellation d'origine «Prosciutto di Parma» dépendent tous étroitement des conditions environnementales et des facteurs naturels et humains. Il existe un lien étroit entre la matière première et le «Prosciutto di Parma» qui, associé à l'évolution de la production et à l'évolution socio-économique de l'aire géographique, en a défini les particularités uniques. Les caractéristiques de la matière première sont totalement spécifiques de la macrozone délimitée de l'Italie centrale et septentrionale (telle que précisée au point 4, deuxième alinéa), depuis l'époque étrusque jusqu'à nos jours.

L'évolution de l'élevage de porcs lourds, abattus à un âge avancé, marque les étapes de l'élevage porcin: elle 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. Il existe dans la macrozone géographique délimitée, une zone restreinte qui, en fonction des conditions environnementales uniques et inimitables et des compétences humaines particulières, s'est développée en tant que zone de production du «Prosciutto di Parma». Cette zone délimitée est représentée par une petite partie de la province de Parme. En raison de sa situation, cette microzone 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 entre les oliviers 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 les «Prosciutti di Parma» et leur confère leur douceur unique.

Parme est situé 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 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.

L'origine du produit est documentée du point de vue historique, également pour ce qui est de la zone d'origine de la matière première, cette production étant le fruit de l'évolution de la culture rurale typique commune à toute la macrorégion mentionnée précédemment, qui s'est concentrée dans une certaine partie de la province de Parme en raison des conditions microclimatiques et environnementales inimitables.

RÉFÉRENCE À LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

L'administration a entamé la procédure nationale d'opposition pour la proposition de modification de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Parma». Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg