C/2025/2941

23.5.2025

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/2025/2941)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Coppa di Parma»

PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Coppa 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 «Coppa 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 avec l'aire géographique visée dans le document unique; ou

— n'entraînent pas 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**

1. *Modification de l'article 3*

Modification nº 1

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description:

la modification corrige le nom de la commune de «Senna Lodigiano» en «Senna Lodigiana».

Justification:

la modification corrige une erreur de transcription, sans modifier l'aire de production. Le nom correct est «Senna Lodigiana», ainsi qu'il ressort de l'article 1er du décret royal nº 1126 du 11 janvier 1863, «par lequel plusieurs communes des provinces de Milan, d'Alexandrie, de Brescia, de Crémone, de Turin, d'Ascoli, de Macerata, de Coni, de Plaisance, de Porto-Maurizio, de Ravenne et de Sassari sont autorisées à adopter une nouvelle dénomination» (Journal officiel du Royaume d'Italie nº 32 du 6.2.1863).

Cette modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification de l'article 3*

Modification nº 2

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description:

la modification corrige le nom de la commune de «Segugnago» en «Secugnago».

Justification:

la modification corrige une erreur de transcription, sans modifier l'aire de production. Le nom correct est «Secugnago», ainsi qu'il ressort de l'article 2 du décret législatif nº 251 du 6 mars 1992 portant «Création de la province de Lodi» (Journal officiel de la République italienne nº 77 du 1.4.1992). L'aire de production reste inchangée.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification de l'article 3*

Modification nº 3

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description:

la modification corrige le nom de la commune de «Gardamiglio» en «Guardamiglio».

Justification:

la modification corrige une erreur de transcription, sans modifier l'aire de production. Le nom correct est «Guardamiglio», ainsi qu'il ressort de l'article 2 du décret législatif nº 251 du 6 mars 1992 portant «Création de la province de Lodi» (Journal officiel de la République italienne nº 77 du 1.4.1992).

Cette modification a une incidence sur le document unique.

4. *Modification de l'article 3*

Modification nº 4

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description:

la modification remplace le nom de la commune de «S. Stefano Lodigiano» par «Santo Stefano Lodigiano».

Justification:

la modification précise le nom correct en toutes lettres de la commune, ainsi qu'il ressort de l'article 2 du décret législatif nº 251 du 6 mars 1992 portant «Création de la province de Lodi» (Journal officiel de la République italienne nº 77 du 1.4.1992), sans modifier l'aire de production.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

5. *Modification de l'article 3*

Modification nº 5

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description:

la modification remplace le nom de la commune de «Castelnuovo B. D'Adda» par «Castelnuovo Bocca d'Adda».

Justification:

la modification précise le nom correct en toutes lettres de la commune, ainsi qu'il ressort de l'article 2 du décret législatif nº 251 du 6 mars 1992 portant «Création de la province de Lodi» (Journal officiel de la République italienne nº 77 du 1.4.1992), sans modifier l'aire de production.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

6. *Modification de l'article 3*

Modification nº 6

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description:

la modification remplace le nom de la commune de «Piadina» par «Piadena».

Justification:

la modification corrige une erreur de transcription, sans modifier l'aire de production. Le nom correct est «Piadena», ainsi qu'il ressort de l'article 1er du décret royal nº 747 du 22 mars 1928 portant «Fusion des communes de Piadena et de Vho en une seule commune dont la dénomination et le chef-lieu sont "Piadena"» (Journal officiel du Royaume d'Italie nº 93 du 19.4.1928).

Cette modification a une incidence sur le document unique.

7. *Modification de l'article 3*

Modification nº 7

La modification concerne l'article 3, premier alinéa, du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Description:

la modification remplace le nom de la commune de «Pieve S. Giacomo» par «Pieve San Giacomo».

Justification:

la modification précise le nom correct en toutes lettres de la commune, ainsi qu'il ressort de l'article 1er du décret royal nº 4426 du 31 mai 1868 «par lequel les communes de Gazzo et de Silvella sont supprimées et fusionnées avec celle de Pieve San Giacomo» (Journal officiel du Royaume d'Italie nº 173 du 27.6.1868), sans modifier l'aire de production.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

8. *Modification de l'article 4*

Modification n° 8

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

Description:

la modification ajoute les trancheurs dans les catégories d'opérateurs soumis au contrôle de l'IGP.

Justification:

cet ajout est nécessaire puisque le cahier des charges prévoit la possibilité de commercialiser la «Coppa di Parma» en tranches.

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

9. *Modification de l'article 5*

Modification n° 9

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

Description:

la modification précise l'origine génétique de la matière première, en indiquant tous les croisements génétiques autorisés pour les reproducteurs mâles et femelles.

Justification:

la modification clarifie les combinaisons autorisées de croisements de reproducteurs. L'évaluation des races et des types génétiques des deux reproducteurs est importante pour le maintien des caractéristiques du porc lourd, notamment en ce qui concerne l'évaluation de la compatibilité avec les trois races de référence du *Libro Genealogico Italiano* (livre généalogique italien) destinées à la production du porc lourd.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

10. *Modification de l'article 5*

Modification n° 10

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

Description:

la modification introduit le tableau explicatif relatif aux exigences génétiques des porcs avec l'indication des combinaisons de croisements autorisées et non autorisées.

Justification:

l'ajout du tableau permet de définir plus clairement les seules combinaisons de croisements génétiques possibles.

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

11. *Modification de l'article 5*

Modification n° 11

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

Description:

la modification introduit la référence à la liste des types génétiques autorisés par le Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Justification:

la référence à la liste et à sa mise à jour permet d'assurer un meilleur contrôle de la filière.

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

12. *Modification de l'article 5*

Modification nº 12

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

Description:

la modification supprime l'interdiction expresse d'utiliser les animaux de race pure des races Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc et Spotted Poland.

Justification:

cette modification est nécessaire dans la mesure où l'interdiction d'utilisation de ces races résulte clairement de la reformulation des exigences génétiques admises, y compris au moyen du tableau.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

13. *Modification de l'article 5*

Modification nº 13

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

Description:

la 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 kilogrammes et 190,0 kilogrammes, et qui doit être déterminé au moment de l'abattage.

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 jugée plus efficace, plus transparente, plus ponctuelle et plus précise. 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 a une incidence sur le document unique.

14. *Modification de l'article 5*

Modification nº 14

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

Description:

la modification introduit le critère de détermination de l'âge des porcs aux fins de l'abattage.

Justification:

la modification clarifie le cahier des charges au profit des opérateurs et pour faciliter les contrôles.

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

15. *Modification de l'article 5*

Modification nº 15

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

Description:

la modification définit la «croissance» comme étant la première phase d'alimentation prévue dans le cahier des charges modifié et précise que la croissance intervient après l'allaitement et le sevrage.

Justification:

il est nécessaire de définir la «croissance» pour clarifier que cette phase suit les phases d'allaitement et de sevrage, au cours desquelles les porcs peuvent être nourris avec toutes les matières premières autorisées par la réglementation en vigueur, afin de couvrir leurs besoins nutritionnels tout en préservant leur santé et leur bien-être.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

16. *Modification de l'article 5*

Modification nº 16

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

Cette modification a une incidence sur le document unique.

17. *Modification de l'article 5*

Modification nº 17

La modification concerne l'article 5, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description:

la modification fusionne les deux parties, qui énuméraient les aliments autorisés pendant la première phase et ceux autorisés pendant la phase de finition, dans le «Tableau des matières premières autorisées» ajouté pour la phase de croissance et utilisé également pour 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) nº 68/2013, tel que mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017 de la Commission:

— le terme «*mais*» est remplacé par le terme «*granturco*» dans la version italienne;

— le terme «semoule de gluten» [de maïs] est remplacé par «gluten feed» [de maïs];

— le terme «farine déshydratée de luzerne» porte désormais le nom de «luzerne séchée à haute température»;

— le terme «tourteau de lin» porte désormais le nom de «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 ou de tomates comme agents de transit intestinal» portent désormais le nom de «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»;

— la «levure de bière et/ou levure torula» est remplacée par «levures»;

— la «farine d'extraction de germes de maïs» porte désormais le nom de «tourteau d'extraction de germes de maïs»;

— les «résidus de distillerie» portent désormais le nom de «drêches et solubles de distillerie séchés».

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «pulpes de betterave surpressées et ensilées»;

— «farine de sésame»;

— «farine d'extraction de coco».

L'«avoine», qui relève de la catégorie des «céréales mineures», 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 %).

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 %).

Dans la version italienne, les mots «*di granturco*» ont été ajoutés pour préciser le terme «*pastone di granella e/o pannocchia*».

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

La «farine 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.

Les apports en minéraux et en vitamines et l'utilisation d'additifs sont désormais autorisés.

Une référence à la forme sèche pour la présentation des aliments a été ajoutée.

La définition des «drêches et solubles de distillerie séchés» est précisée à la note 2.

Une limite maximale de 5 % de matières grasses dans la matière sèche de la ration alimentaire a été ajoutée, en complément de la limite maximale de 2 % d'acide linoléique.

Justification:

l'ajout du «Tableau des matières premières autorisées» uniformisé pour les phases de croissance et de finition simplifie la lecture du cahier des charges.

La nomenclature des matières premières a été modifiée 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.

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

Les «caroubes dénoyautées», les «lysats protéiques», les «pommes de terre déshydratées», le «manioc», les «pulpes de betterave surpressées et ensilées», la «farine de sésame» et la «farine d'extraction de coco» ont été supprimés 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.

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 aussi bien pendant la phase de croissance que pendant celle de finition. En effet, l'ajout de l'exigence relative à une teneur maximale de 5 % de matières grasses de la matière sèche de la ration alimentaire et l'imposition de la limite de 2 % pour l'acide linoléique permettent de garantir un bon niveau de gras de couverture du porc 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.

La «pâtée complète d'épis de maïs» 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) nº 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) nº 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 uniformisé 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 de la «Coppa di Parma». 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) nº 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) nº 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 de la «Coppa di Parma». 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) nº 575/2011], ont été subdivisés en deux rubriques distinctes en 2013 [règlement (UE) nº 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 en vigueur concernant les aliments pour animaux [article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) nº 767/2009].

La référence à la forme sèche de présentation des aliments offre à l'éleveur la possibilité de choisir la forme à adopter.

L'apport en vitamines et minéraux et l'utilisation d'additifs assurent un bon développement musculaire tout en favorisant 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, associée à la limite d'acide linoléique, garantit un gras de couverture optimal des porcs pour la production de la «Coppa di Parma». 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.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

18. *Modification de l'article 5*

Modification nº 18

La modification concerne l'article 5, deuxième et troisième alinéas, du cahier des charges et le point 3.3 du document unique.

Description:

dans le cadre de la réglementation sur l'alimentation des porcs pendant la phase de finition, la modification 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.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

19. *Modification de l'article 5*

Modification n° 19

La modification concerne l'article 5, paragraphe «Ingrédients», premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.2 du document unique.

Description:

la modification réduit le pourcentage minimal d'utilisation de sel de 2,6 à 2,2.

Justification:

la réduction de la quantité minimale de sel autorisée est conforme aux recommandations nutritionnelles de l'Organisation mondiale de la santé relatives à la réduction des apports en sodium dans le régime alimentaire quotidien.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

20. *Modification de l'article 5*

Modification n° 20

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

Description:

la modification supprime l'expression «visé à l'article 7».

Justification:

cette modification est nécessaire au vu du changement de la disposition de l'article 7 dans le nouveau cahier des charges.

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

21. *Modification de l'article 7*

Modification n° 21

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

Description:

la modification supprime 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.

22. *Modification de l'article 8*

Modification n° 22

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

Description:

la modification renumérote l'article 8 en article 7.

Justification:

cette modification est nécessaire au vu de la nouvelle organisation des articles du cahier des charges.

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

DOCUMENT UNIQUE

«Coppa di Parma»

Nº UE: PGI-IT-0602-AM01 — 28.2.2025

AOP ( ) IGP (X)

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

«Coppa 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*

Au moment de sa mise à la consommation, la «Coppa di Parma» IGP présente une forme cylindrique non aplatie. Elle mesure entre 25 et 40 cm de longueur et son poids doit être d'au moins 1,3 kg. À la découpe, la tranche ne doit pas révéler de parties grasses de couleur jaune ni de parties molles, indices d'une mauvaise maturation, et doit être exempte de moisissures à l'intérieur. La «Coppa di Parma» IGP présente en outre les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques organoleptiques: goût typique d'un produit carné, avec une dégradation protéolytique sur la partie maigre et lipolytique sur la partie grasse suffisante, due à un bon affinage, pas de goûts anormaux d'acide phénique, de farine de poisson ou autre, et niveau adéquat de sapidité; odeur et parfum d'une fragrance agréable, caractéristique du produit, relevé par sondage au moyen d'un os de cheval piqué dans les parties grasses et non dans les parties maigres, à côté de la veine principale; consistance moyenne au toucher et à la découpe, boyau facile à détacher, pas d'onctuosité ou de patine superficielle, homogénéité entre les parties internes et externes, indice de la déshydratation et de l'affinage progressifs; couleur de la tranche dénuée de taches et uniforme; partie maigre de couleur rouge et partie grasse à tendance rosée. La «Coppa di Parma» est un produit qui nécessite une période minimale d'affinage de 60 jours.

Caractéristiques chimiques et chimico-physiques:

Sel	< 5 %
Protéines totales	min. 22 %
Rapport eau/protéines	max. 2,00
pH	> 5,7
Paramètres microbiologiques:	
Entérobactéries totales	UFC/g < 10
E. Coli	UFC/g < 10
Stafilococcus Aureus	UFC/g < 100

Les ingrédients utilisés pour la préparation de la «Coppa di Parma» sont les suivants: sel (de 2,2 à 3,5 %), arômes naturels et/ou poivre et/ou autres épices éventuelles. Les ingrédients qui peuvent également être utilisés sont les suivants: vin, dextrose et/ou fructose et/ou saccharose, conformément aux dispositions légales, ferments bactériens conformément aux bonnes pratiques, nitrite de sodium/potassium, nitrate de sodium/potassium, acide ascorbique et son sel, conformément aux dispositions légales.

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

Il y a lieu de respecter des règles détaillées concernant la distribution et la composition de la ration alimentaire. L'alimentation des porcs repose principalement sur la production céréalière et sur les sous-produits de l'activité fromagère. Les aliments, à base de céréales, peuvent être donnés tant sous forme liquide (bouillie ou pâtée), additionnée de lactosérum, comme le veut la tradition, que sous forme sèche. Plus précisément, l'alimentation est composée comme suit:

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

En outre, les spécifications suivantes doivent être prises en compte pour l'alimentation pendant la phase de croissance: les apports en vitamines et en minéraux et l'utilisation d'additifs sont autorisés conformément à la législation de l'Union européenne en vigueur. La part de matière sèche de céréales ne doit, en tout état de cause, pas être inférieure à 45 % de la matière totale.

Toutes les spécifications prévues pour la phase de croissance doivent être respectées pendant la phase de finition, à ceci près que: les matières premières «soja complet torréfié et/ou tourteau de pression de soja» et «farine de poissons» sont exclues. Pendant la phase de finition, la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière totale.

Pour l'élaboration de la «Coppa di Parma», il est indispensable d'utiliser des viandes issues du porc lourd italien, comme le veut la tradition. Ce porc typique de l'Italie du centre-nord présente en effet une certaine génétique et est élevé pendant au moins neuf mois dans des conditions particulières qui lui permettent d'atteindre des poids élevés et d'avoir des viandes présentant une teneur élevée en graisse intramusculaire et des niveaux élevés d'enzymes, en particulier les cathepsines, qui sont essentielles à l'affinage de la «Coppa di Parma».

La «Coppa di Parma» IGP est obtenue à partir de viandes 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).

— Conformément à la tradition, restent en tout état de cause exclus les animaux porteurs de caractères génétiques défavorables, notamment en ce qui concerne la sensibilité au stress (PSS), qui peuvent désormais être également mesurés objectivement sur les animaux «post mortem» et sur les produits affinés.

— Les types génétiques utilisés doivent assurer 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 190,0 kg, déterminé au moment de l'abattage.

— L'âge minimal d'abattage est de neuf mois.

— L'utilisation de viande de verrat et de truie est interdite.

— Les porcs doivent être abattus en excellent état de santé et parfaitement saignés.

Les découpes de viande utilisées dans la production de la «Coppa di Parma» IGP sont constituées de la partie musculaire du cou, adhérente aux vertèbres cervicales et à une partie des vertèbres thoraciques (masse musculaire comprise dans la gouttière formée par les apophyses épineuses, les corps vertébraux et les apophyses transverses).

Les viandes utilisées ne doivent avoir subi aucun processus de congélation.

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

Les phases de la production de la «Coppa di Parma» énumérées ci-après doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

— Préparation de la découpe servant à l'élaboration du produit.

— Salaison, tant manuelle que mécanique, pouvant durer de 6 à 14 jours.

— Embossage, soit avec du boyau naturel pour le produit destiné à la vente en l'état et en morceaux, soit avec du boyau naturel reconstitué, également en assemblant plusieurs morceaux anatomiques à la suite, pour le produit destiné à être commercialisé en tranches.

— Ficelage, soit à l'aide d'une ficelle (pas de filet) pour le produit destiné à la vente en l'état et en morceaux, soit au moyen d'un filet élastique pour le produit destiné à être commercialisé en tranches.

— Étuvage pendant une période comprise entre 8 et 10 heures.

— Séchage pendant une période totale d'au moins 15 jours.

— Affinage pendant une période minimale comprise entre 60 et 90 jours selon le poids de la coppa.

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

Les opérations de tranchage et de conditionnement de la «Coppa di Parma» IGP peuvent uniquement être effectuées dans des établissements situés dans l'aire de production délimitée au point 4 ci-après, sous le contrôle de l'organisme agréé conformément aux modalités prévues par le plan de contrôle.

Pour la «Coppa di Parma» IGP commercialisée entière, le tranchage ne peut être effectué que par le détaillant sur le plan de découpe du magasin et en présence du consommateur final.

En effet, du fait de la délicatesse du produit, riche en acides gras insaturés et pauvre en conservateurs, et en raison de la nature potentiellement agressive des étapes de découpe et de conditionnement, il est nécessaire que ces opérations soient exécutées par du personnel possédant une connaissance spécifique du produit. Il est notamment impératif que le temps de contact de la tranche avec l'air soit aussi bref que possible, afin d'éviter les phénomènes de brunissement de la couleur.

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

La «Coppa di Parma» IGP peut être commercialisée: entière, avec seulement l'étiquette; en morceaux, sous vide ou sous atmosphère protectrice; en tranches, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

La dénomination «Coppa di Parma», 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 en caractères clairs et indélébiles nettement distincts de toute autre indication y figurant aussi, suivie du symbole graphique de l'Union européenne et de la marque de l'entreprise.

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

L'aire de production de la «Coppa di Parma» IGP couvre l'ensemble du territoire administratif des provinces de Parme, Modène, Reggio Emilia, Mantoue, Pavie, et des communes situées le long de la frange du Pô qui font partie du territoire administratif des provinces suivantes:

— Lodi: Senna Lodigiana, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Secugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Guardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, Santo Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo Bocca d'Adda, Caselle Landi;

— Milan: San Colombano al Lambro;

— Crémone: Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Crémone, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de' Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadena, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve San Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

D'un point de vue géographique, l'aire de production se caractérise par des zones de collines qui descendent vers la plaine et s'étendent jusqu'à la frange riveraine septentrionale du Pô.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire de production de la «Coppa di Parma» IGP se caractérise par la présence simultanée de zones de collines et de plaines et par la présence de lacs et de mines de sel. Dans les collines de la région de Parme, la rencontre entre les techniques utilisées dans les plaines et le sel de Salsomaggiore a toujours été possible. En effet, en raison de la présence de ces mines de sel, depuis le XIV^{e} siècle, la salaison et la transformation des viandes de porc ont donné lieu à l'élaboration de produits reconnus tant au niveau national qu'au niveau international. La «Coppa di Parma» s'inscrit précisément dans ce contexte, grâce à la formation de personnel régional spécialisé dans cette production, qui, au cours des siècles, a contribué à diffuser la recette au-delà des frontières de la province de Parme, en la répandant aussi dans les autres provinces visées au point 4.

5.2. *Spécificité du produit*

La «Coppa di Parma» IGP se distingue des autres produits de sa catégorie commerciale par son goût typique au degré parfait de sapidité, par sa consistance moyenne, par son homogénéité et sa faible teneur en graisse, et par sa couleur uniforme, rouge dans la partie maigre et rosée dans la partie grasse.

Les autres caractéristiques qui distinguent la «Coppa di Parma» des autres produits similaires issus des zones limitrophes sont le caractère moelleux de la tranche et la faible proportion d'épices dans l'assaisonnement. Ces caractéristiques s'expliquent par la courte durée de l'affinage et par l'absence d'une réglementation détaillée sur l'utilisation des épices qui permettent à la «Coppa di Parma» de conserver un goût et un parfum typiques de viande porcine et une tranche particulièrement moelleuse.

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 de la «Coppa di Parma» IGP est illustrée par l'abondante bibliographie portant références au produit et citations le concernant. Déjà à la fin du XVII^{e} siècle, il est fait référence à la «Coppa di Parma» en des termes tels que «*bondiola*» ou «*salame investito*», c'est-à-dire «mis en saucisse». Au début du XVIII^{e} siècle, la «Coppa di Parma» est citée dans les mémoires des voyageurs comme un produit typique du lieu. Dans un inventaire rédigé en 1723, il est prévu que, pour pouvoir faire partie de la corporation des «*lardaroli*», il est nécessaire de posséder un certain nombre de «*salami*» et «*bondiole*». Une évaluation des représentants de la corporation des «*lardaroli*» (1750) ainsi qu'un ban du 21 avril 1764 font également référence à la «Coppa di Parma». C'est de cette même époque que datent les contrats conclus par les administrateurs de la maison royale pour la fourniture des aliments des cuisines royales. Des notes fiables sont disponibles quant à la consommation de «*coppe*» et de «*bondiole*» à la cour du duc Don Ferdinando Borbone. Des documents du XIX^{e} siècle retracent les quantités de «*coppe*» vendues sur les marchés de la région. En 1940, les exportations de «*coppe*» de la province de Parme se chiffraient à environ 200 pièces.

La «Coppa di Parma» IGP doit ses caractéristiques particulières à une série de liens bien précis avec l'environnement, entendu au sens large et incluant des facteurs géographiques naturels et humains qui concernent le porc, les techniques de préparation, les milieux d'affinage et, surtout, leurs interactions. La production de la «Coppa di Parma» IGP de ses origines à nos jours se caractérise par une parfaite continuité. L'industrialisation de la production de la «Coppa di Parma» IGP est passée par une phase d'artisanat, qui a permis de préserver les caractéristiques traditionnelles du produit. Le climat et les caractéristiques ambiantes (température et humidité) sont typiques de la région des collines et de la plaine du Pô, berceau historique du produit «Coppa di Parma» IGP. L'aire d'origine des matières premières et de leur transformation correspond à celle qui a été délimitée et préservée au fil du temps, dans le respect des traditions qui ont fait la renommée du produit.

La «Coppa di Parma» compte parmi les salaisons les plus courantes dans l'aire géographique et figure toujours dans la liste des produits proposés aux clients des principales charcuteries qui y sont implantées. Dans les publicités commerciales, les producteurs de «Coppa di Parma» ont l'habitude de mettre en avant, parmi les caractéristiques distinctives, l'onctuosité des tranches qui, à la découpe, doivent être moelleuses et jamais sèches, ce qui est la preuve d'un affinage de courte durée et le gage de son parfum typique. Du fait de l'onctuosité de sa chair, la «Coppa di Parma» est utilisée comme ingrédient de tourtes et de chaussons salés, comme en témoignent certaines recettes dans lesquelles les références à cette appellation sont explicites et bien évidentes. En outre, il importe de noter que la «Coppa di Parma» figure toujours en bonne place dans les stands des producteurs participant aux principales foires agroalimentaires locales.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F3%252FD.9503f33df9d283a78cae/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download