C/2026/4916

21.9.2026

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/2026/4916)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Prosciutto di Sauris»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Prosciutto di Sauris»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

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**

Nom

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'IGP «Prosciutto di Sauris» ne sont pas des modifications à l'échelle de l'Union, car elles ne satisfont pas aux exigences énoncées à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143. En effet:

— elles n'incluent pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

— elles ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique; ou

— elles 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**

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification n° 1

La modification concerne l'article 2.1 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification étend la durée minimale de maturation du «Prosciutto di Sauris» de «dix mois» à «400 jours».

Justification: l'augmentation du poids des carcasses de porcs et des cuisses fraîches utilisées pour la production du «Prosciutto di Sauris» rend nécessaire l'allongement de la durée minimale de maturation. Il est en effet essentiel de garantir une déshydratation et une maturation optimales des cuisses pour obtenir les caractéristiques du «Prosciutto di Sauris». En particulier, le recours à une alimentation équilibrée favorise le développement de la masse musculaire, ce qui entraîne une augmentation du poids des porcs dont sont issues les cuisses utilisées pour produire le «Prosciutto di Sauris».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification n° 2

La modification concerne l'article 2.3 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification porte de 7,5 à 8 kilogrammes le poids minimal du «Prosciutto di Sauris» à la fin de la maturation.

Justification: la modification s'impose en raison de l'augmentation du poids des porcs et, par conséquent, des cuisses fraîches destinées à la production du «Prosciutto di Sauris». En particulier, l'alimentation équilibrée des animaux favorise le développement de leur masse musculaire, ce qui entraîne une augmentation du poids des porcs dont sont issues les cuisses utilisées pour obtenir le «Prosciutto di Sauris».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification n° 3

La modification concerne l'article 2.6 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification prévoit que les caractéristiques physiques et chimiques du «Prosciutto di Sauris» doivent être «déterminées sur le muscle biceps fémoral».

Justification: la modification est nécessaire pour clarifier sans équivoque la partie spécifique du produit dans laquelle les caractéristiques du «Prosciutto di Sauris» doivent être vérifiées, ce qui permet également de garantir le contrôle des paramètres définis dans le cahier des charges.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification n° 4

La modification concerne l'article 2.6 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique

Description: la modification porte la teneur maximale en humidité de «inférieure à 64 %» à «inférieure à 65 %» et ajoute une teneur minimale en humidité, supérieure à 57 %, tout en précisant que ce taux se rapporte au poids de la fraction analysée.

Justification: la modification détermine précisément la fourchette de teneur en humidité du «Prosciutto di Sauris», y compris à des fins de contrôle. L'ajout d'une teneur minimale de 57 % garantit des conditions de production uniformes, évitant ainsi une déshydratation excessive du «Prosciutto di Sauris» due à une faible teneur en humidité, ce qui altérerait les caractéristiques organoleptiques visées aux articles 2.2, 2.4 et 2.5.

L'augmentation de la teneur maximale de 64 % à 65 % vise à améliorer les qualités organoleptiques du «Prosciutto di Sauris», et tient également compte de la diminution de la teneur en sel (chlorure de sodium) conformément aux recommandations nutritionnelles, notamment de l'Organisation mondiale de la santé, relatives à la réduction des apports en sodium dans le régime alimentaire.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification n° 5

La modification concerne l'article 2.6 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification remplace le paramètre relatif au rapport en pourcentage entre les compositions «sel (chlorures)» et «humidité» par le paramètre du taux en pourcentage de sel par rapport au poids du produit fini, tout en précisant qu'il s'agit de «chlorure de sodium» et que le taux se rapporte au poids de la fraction analysée.

Justification: l'utilisation du critère relatif au taux de sel (chlorure de sodium) en pourcentage permet d'établir la teneur en sel du «Prosciutto di Sauris» plus précisément que dans le rapport sel (chlorures)/humidité utilisé précédemment.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification n° 6

La modification concerne l'article 2.6 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification remplace les valeurs du «rapport en pourcentage de la composition» de «supérieur à 7,2 et inférieur à 11,2» par le taux en pourcentage de sel du «Prosciutto di Sauris» de «supérieur à 4,5 et inférieur à 6,2», tout en précisant que ce taux se rapporte au poids de la fraction analysée.

Justification: la modification indique avec précision la fourchette de pourcentage relative à la quantité de sel, entendu comme chlorure de sodium, devant être présente dans le produit final au moment de sa mise à la consommation. Les taux de sel indiqués correspondent aux quantités qui contribuent à la détermination des caractéristiques organoleptiques du «Prosciutto di Sauris» visées aux articles 2.2, 2.4 et 2.5. Le taux de sel (chlorure de sodium) par rapport au produit fini permet non seulement d'obtenir les caractéristiques établies dans le cahier des charges, mais aussi de respecter les recommandations nutritionnelles, notamment de l'Organisation mondiale de la santé, relatives à la réduction des apports en sodium dans le régime alimentaire.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification n° 7

La modification concerne l'article 2.6 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification remplace le paramètre relatif à la teneur en protéines par le paramètre relatif à l'indice de protéolyse, selon une fourchette comprise entre «supérieur à 24 %» et «inférieur à 31 %», et précise que la composition en pourcentage est exprimée par les fractions azotées solubles en acide trichloracétique — TCA — par rapport au contenu en azote total.

Justification: cette modification est nécessaire, car l'indice de protéolyse est lié à la maturation et à la qualité du processus de maturation des cuisses de porc, contrairement à la teneur en protéines qui peut également varier en raison de facteurs autres que la maturation et la qualité de la maturation des cuisses, tels que l'alimentation et la génétique des porcs. La fourchette prescrite de l'indice de protéolyse garantit la consistance ferme et élastique caractéristique du «Prosciutto di Sauris», conformément à l'article 2.2 du cahier des charges.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification nº 8

La modification concerne l'article 2.6 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification ajoute le paramètre de l'«activité de l'eau (aw)», qui doit être inférieure à 0,930, parmi les caractéristiques physiques et chimiques du «Prosciutto di Sauris».

Justification: l'introduction de l'exigence relative à l'«activité de l'eau» permet d'évaluer l'eau présente à l'état «libre», c'est-à-dire dans des conditions favorisant le déclenchement de processus de détérioration, tels que des réactions chimiques indésirables, y compris l'oxydation des lipides, ou un développement excessif de micro-organismes pathogènes. La modification contribue à garantir une maturation correcte et homogène des cuisses de porc.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 2

Description

Modification nº 9

La modification concerne l'article 2.7 du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime le premier alinéa de l'article 2.7 du cahier des charges.

Justification: l'alinéa doit être supprimé, car les modifications des caractéristiques chimiques et physiques (sel, humidité, protéolyse et activité de l'eau) mentionnées à l'article 2.6 du cahier des charges le rendent dépourvu de pertinence [voir les modifications nº 4-5-6-7-8].

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 10

La modification concerne l'article 5.1 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le 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 la compatibilité avec les trois races de référence du livre généalogique italien destinées à la production du porc lourd.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 11

La modification concerne l'article 5.1 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le 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.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 12

La modification concerne l'article 5.1 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le 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 publication de la liste et à sa mise à jour permet d'assurer un meilleur contrôle de la filière.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 13

La modification concerne l'article 5.1 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le 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.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 14

La modification concerne l'article 5, section 1, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification remplace le critère du poids vif moyen par lot de 160 kg plus ou moins 10 %, compris donc entre 144 kg et 176 kg, par le poids de chaque carcasse de porc, compris entre 110,1 kg et 180,0 kg.

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 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.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 15

La modification concerne l'article 5, section 1, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification remplace les références au règlement (CEE) nº 3220/84, à la décision 2001/468/CE de la Commission du 8 juin 2001 et au décret ministériel du 11 juillet 2002 par des références à la législation existante de l'Union.

Justification: cette modification est nécessaire étant donné que les références juridiques qui ont été supprimées ne sont plus en vigueur et elle permet l'alignement sur les dispositions de la législation actuelle de l'Union en matière de classement des carcasses de porcs.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 16

La modification concerne l'article 5, section 1, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification remplace l'expression «en moyenne, relever des classes centrales» par la référence aux classes «U», «R», «O» de la grille de classement commercial des carcasses de porcs.

Justification: la modification est nécessaire pour préciser les classes auxquelles les carcasses de porcs doivent appartenir pour être utilisées dans la production de «Prosciutto di Sauris», dans l'intérêt des opérateurs et du système de contrôle.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 17

La modification concerne l'article 5.1 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification introduit la disposition selon laquelle les données relatives au poids et au classement de chaque carcasse doivent être enregistrées au moment de l'abattage.

Justification: la modification précise quand le poids et la classification doivent être enregistrés afin de faciliter le contrôle du poids et de la classification.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 18

La modification concerne l'article 5, section 1, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification porte le poids minimal de la cuisse fraîche de 11 kg à 12 kg.

Justification: la modification s'impose en raison de l'augmentation du poids des porcs élevés et des carcasses qui en sont issues. Elle reflète la tendance actuelle observée dans les élevages porcins 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.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 19

La modification concerne l'article 5, section 1, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification introduit un poids maximal de 17 kg pour les cuisses fraîches destinées à la production du «Prosciutto di Sauris».

Justification: la modification s'explique par la nécessité d'établir le poids maximal de la cuisse fraîche afin d'obtenir un jambon conforme à la tradition, tenant compte de la croissance normale, du bon développement et de la bonne qualité des carcasses de porcs utilisées pour la production du «Prosciutto di Sauris».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 20

La modification concerne l'article 5.1 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification porte le délai de livraison des cuisses fraîches au transformateur pour la production du «Prosciutto di Sauris» de 3 à 5 jours à partir du jour de l'abattage à minuit.

Justification: la modification est nécessaire pour répondre aux exigences logistiques liées à l'aire de production du «Prosciutto di Sauris», située dans une zone montagneuse difficilement accessible, et tient compte de l'amélioration de l'efficacité des installations de réfrigération dans les abattoirs et les moyens de transport, permettant ainsi de maintenir une température correcte et uniforme en vue du premier salage.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 21

La modification concerne l'article 5.2 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification concerne le début du processus de transformation des cuisses fraîches, qui passe de «au plus tard le lendemain de la livraison» à «au plus tard 6 jours après l'abattage».

Justification: la modification facilite l'activité des transformateurs, notamment grâce à des installations de réfrigération plus efficaces, et précise le délai dans lequel les cuisses de porc doivent être transformées à partir de l'abattage, compte tenu de l'augmentation du délai en jours pour la livraison des cuisses au transformateur [voir la modification nº 20].

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 22

La modification concerne l'article 5.2 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification réduit la température maximale de la cellule de réfrigération de «+ 7 °C» à «+ 5 °C».

Justification: la modification est nécessaire, car la réduction de la température maximale dans la chambre froide permet de mieux contrôler la prolifération microbienne de la matière première.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 23

La modification concerne l'article 5, section 2, point 2, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification réduit le taux minimal d'humidité relative de la chambre froide de 75 % à 65 %.

Justification: la réduction du taux minimal d'humidité est liée à la durée minimale de maturation, désormais fixée à 400 jours, ainsi qu'à l'augmentation du poids des porcs et, donc, des cuisses fraîches utilisées pour la production du «Prosciutto di Sauris». Ces éléments nécessitent de pouvoir conserver les cuisses de porc dans des locaux moins humides afin d'assurer un séchage correct pendant le processus de maturation.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 24

La modification concerne l'article 5, section 3, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification ajoute l'expression «et/ou un dispositif d'identification en remplacement ou en association» au titre de la section 3 de l'article 5 du cahier des charges.

Justification: la modification est nécessaire, car le point 1 de la section concernée prévoit la possibilité d'utiliser un dispositif en remplacement du cachet à l'encre indélébile ou de la marque au feu indiquant le début de la transformation et l'abattoir d'origine, ou en association avec ceux-ci.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 25

La modification concerne l'article 5, section 3, point 1, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification en remplacement du cachet à l'encre indélébile ou de la marque au feu indiquant le début de la transformation et l'abattoir d'origine, ou en association avec ceux-ci.

Justification: la possibilité d'utiliser des dispositifs remplaçant ou complétant le cachet à l'encre indélébile ou la marque au feu offre des outils supplémentaires de suivi et de traçabilité, adaptés à l'évolution technologique.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 26

La modification concerne l'article 5, section 4, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification ajoute l'expression «et/ou un dispositif d'identification en remplacement ou en association» au titre de la section 4 de l'article 5 du cahier des charges.

Justification: la modification est nécessaire, car la section 3 de l'article 5 prévoit la possibilité d'utiliser un dispositif en remplacement du cachet à l'encre indélébile ou de la marque au feu indiquant le début de la transformation et l'abattoir d'origine, ou en association avec ceux-ci.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 27

La modification concerne l'article 5, section 4, point 2, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification réduit le taux minimal d'humidité relative au stade du pré-repos de 50 % à 45 %.

Justification: la réduction du taux minimal d'humidité dans les cellules lors du pré-repos est liée à la durée minimale de maturation, désormais fixée à 400 jours, ainsi qu'à l'augmentation du poids des porcs et, donc, des cuisses fraîches utilisées pour la production du «Prosciutto di Sauris». Ces éléments nécessitent de maintenir les cuisses de porc dans des locaux moins humides afin d'optimiser le processus de déshydratation du jambon tout en préservant les caractéristiques du «Prosciutto di Sauris».

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 28

La modification concerne l'article 5, section 4, point 3, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification réduit le taux minimal d'humidité relative au stade du repos de 50 % à 45 %.

Justification: la réduction du taux minimal d'humidité dans les cellules lors du repos est liée à la durée minimale de maturation, désormais fixée à 400 jours, ainsi qu'à l'augmentation du poids des porcs et, donc, des cuisses fraîches utilisées pour la production du «Prosciutto di Sauris». Ces éléments nécessitent de maintenir les cuisses de porc dans des locaux moins humides afin d'optimiser le processus de déshydratation du jambon tout en préservant les caractéristiques du «Prosciutto di Sauris».

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 29

La modification concerne l'article 5, section 4, point 3, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification offre la possibilité de laver les cuisses de porc avant la fin de l'étape de repos, si des formations superficielles se sont produites pendant le salage et à la suite des opérations de transformation ultérieures visant à déshydrater la viande.

Justification: la modification est nécessaire pour garantir le bon déroulement des étapes de production du «Prosciutto di Sauris». En effet, le lavage permet d'éviter l'apparition de zones irrégulièrement sèches ou excessivement humides en raison de formations superficielles, favorisant ainsi une homogénéité de la maturation grâce à une déshydratation et une maturation interne optimales des cuisses de porc, y compris pour obtenir les caractéristiques visées à l'article 2.2 du cahier des charges.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 30

La modification concerne l'article 5, section 4, point 4, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification porte la température maximale de la salle de fumage de 20 °C à 22 °C.

Justification: la modification permet d'optimiser l'opération de fumage, sur la base d'une évaluation minutieuse du produit par les transformateurs.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 31

La modification concerne l'article 5, section 4, point 5, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification porte la température maximale dans les locaux de séchage de 20 °C à 22 °C.

Justification: la modification permet d'optimiser l'opération de séchage, qui garantit une bonne déshydratation des viandes, sur la base d'une évaluation minutieuse du produit par les transformateurs.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 32

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification réduit de 60 % à 48 % le taux minimal de panne de porc contenue dans la pâte utilisée pour le pannage.

Justification: la modification est nécessaire pour mieux aligner la composition de la pâte utilisée pour le pannage sur les caractéristiques du gras de porc, afin d'élaborer une pâte dont la structure est adaptée à l'opération effectuée par le transformateur.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 33

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification porte de 25 % à 50 % le taux maximal de farine de céréales dans la pâte utilisée pour le pannage.

Justification: la modification s'impose pour mieux adapter la composition de la pâte utilisée pour le pannage à l'usage désormais dominant de la farine de riz par les transformateurs. Cela leur permet d'adapter la structure de la pâte en fonction de l'opération à effectuer, grâce à la compacité de la farine de riz.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 34

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification porte le taux maximal de sel pouvant être utilisé dans la pâte pour le pannage de 1 % à 2 %.

Justification: l'augmentation du taux de sel pouvant être utilisé vise à assurer un meilleur contrôle microbiologique, tout en évitant les altérations superficielles et les fissures dans la pâte, afin d'en garantir une meilleure conservation dans le temps.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 35

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, b), du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification précise que le lavage est une opération facultative, et non plus obligatoire.

Justification: la modification s'impose pour permettre au transformateur d'évaluer la nécessité d'effectuer le lavage ou non en fonction de l'état des cuisses. En effet, le lavage pourrait favoriser le développement de moisissures nocives si les cuisses de porc sont suffisamment humides.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 36

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification réduit de 60 % à 48 % le taux minimal de panne de porc contenue dans la pâte utilisée pour l'enduction de graisse.

Justification: la modification est nécessaire pour mieux aligner la composition de la pâte utilisée pour l'enduction de graisse sur les caractéristiques du gras de porc, afin d'élaborer une pâte dont la structure est adaptée à l'opération effectuée par le transformateur.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 37

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification porte de 30 % à 50 % le taux maximal de farine de céréales dans la pâte utilisée pour l'enduction de graisse.

Justification: la modification s'impose pour mieux adapter la composition de la pâte utilisée pour l'enduction de graisse à l'usage désormais dominant de la farine de riz par les transformateurs. Cela leur permet d'adapter la structure de la pâte en fonction de l'opération à effectuer, grâce à la compacité de la farine de riz.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 38

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification porte le taux maximal de sel pouvant être utilisé dans la pâte pour l'enduction de graisse de 1 % à 2 %.

Justification: l'augmentation du taux de sel pouvant être utilisé permet d'assurer un meilleur contrôle microbiologique et d'éviter les altérations superficielles, garantissant ainsi une meilleure conservation pendant la période de maturation, même dans des locaux humides.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 39

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime la disposition prévoyant que les jambons sont à nouveau soumis au séchage après l'enduction de graisse.

Justification: cette suppression est nécessaire pour clarifier le cahier des charges concernant les dispositions de l'article 5, section 4, point 6, c), relatives à l'enduction de graisse au cours de la maturation, et pour permettre l'enduction de graisse à des fins esthétiques du produit, à la fin de la maturation et à l'approche de la mise à la consommation du «Prosciutto di Sauris».

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 40

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: la modification étend la durée minimale de maturation du «Prosciutto di Sauris» de «dix mois» à «400 jours».

Justification: l'augmentation du poids des carcasses de porcs et des cuisses fraîches utilisées pour la production du «Prosciutto di Sauris» rend nécessaire l'allongement de la durée minimale de maturation. Il est en effet essentiel de garantir une déshydratation et une maturation optimales des cuisses pour obtenir les caractéristiques du «Prosciutto di Sauris». En particulier, le recours à une alimentation équilibrée favorise le développement de la masse musculaire, ce qui entraîne une augmentation du poids des porcs dont sont issues les cuisses utilisées pour produire le «Prosciutto di Sauris».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 41

La modification concerne l'article 5, section 4, point 6, du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description: dans le calcul de la période minimale de maturation, la modification remplace les mots «en ajoutant au jour du salage initial dix périodes égales de trente jours» par le critère de calcul «à partir du jour du premier salage».

Justification: la modification s'impose afin d'indiquer avec précision, dans l'intérêt des transformateurs et des organismes de contrôle, le jour à partir duquel la période de maturation commence à courir.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 42

La modification concerne l'article 5, section 5, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification ajoute l'expression «et/ou un dispositif d'identification en remplacement ou en association» au titre de la section 5 de l'article 5 du cahier des charges.

Justification: la modification est nécessaire, car le point 1 prévoit la possibilité d'utiliser un dispositif en remplacement de la marque au feu portant le logo de l'IGP, ou en association avec celle-ci.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 43

La modification concerne l'article 5, section 5, point 1, du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification introduit la possibilité d'utiliser un dispositif d'identification en remplacement de la marque au feu portant le logo de l'IGP, ou en association avec celle-ci.

Justification: la possibilité d'utiliser des dispositifs remplaçant ou complétant la marque au feu portant le logo de l'IGP offre des outils supplémentaires de suivi et de traçabilité, adaptés à l'évolution technologique.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 44

La modification concerne l'article 5, section 5, point 3, du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace la référence à l'article 8 par une référence à l'article 7.

Justification: la modification est purement formelle et s'explique par l'organisation différente des articles du cahier des charges, l'ajout des coordonnées de l'organisme de contrôle n'étant pas obligatoire conformément à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 [voir la modification n° 45].

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7

Description

Modification n° 45

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification supprime la disposition relative à la structure de contrôle figurant à l'article 7 du cahier des charges.

Justification: la suppression est une mise à jour nécessaire pour adapter le cahier des charges à la législation de l'Union européenne en vigueur, l'ajout des coordonnées de l'organisme de contrôle n'étant pas obligatoire conformément à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 [voir la modification n° 44].

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 46

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

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

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

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 47

La modification concerne l'article 8.1 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace «8.1» par «7.1» dans la numérotation des points.

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

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 48

La modification concerne l'article 8.2 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace «8.2» par «7.2» dans la numérotation des points.

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

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 49

la modification concerne l'article 8.3 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: La modification supprime «8.3» de la liste numérotée.

Justification: la suppression est purement formelle et corrige une erreur rédactionnelle dans la liste numérotée, le contenu du point 8.3 devant plutôt figurer sous 7.2.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 50

La modification concerne l'article 8.4 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace «8.4» par «7.3».

Justification: la modification est rendue nécessaire par la nouvelle organisation des points de l'article 7 du cahier des charges.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 51

La modification concerne l'article 8.4 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification prévoit que la base du logo de l'IGP sur les étiquettes, les emballages et les graphismes mesure au moins 20 mm avec un rapport base/hauteur de 1,5. Elle remplace la disposition selon laquelle la taille du logo ne devait pas être inférieure à 5 % ni supérieure à 10 % de la surface totale du graphisme.

Justification: la modification est nécessaire pour garantir que la taille du logo de l'IGP n'affecte pas l'inclusion des autres informations obligatoires prévues par la législation.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 52

La modification concerne l'article 8.5 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

Description: la modification remplace «8.5» par «7.4».

Justification: la modification est rendue nécessaire par la nouvelle organisation des points de l'article 7 du cahier des charges.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 53

La modification concerne l'article 8.5 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification remplace les mots «symbole communautaire prévu par le règlement (CE) nº 1726/98» par «symbole IGP de l'Union prévu par le règlement d'exécution (UE) 2025/26».

Justification: la modification est une mise à jour nécessaire en référence à la législation de l'Union européenne en vigueur, visée au règlement d'exécution (UE) 2025/26.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 54

La modification concerne l'article 8.5 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description: la modification remplace «facultative» par «obligatoire» en ce qui concerne la présence du symbole IGP de l'Union dans le graphisme.

Justification: la modification est une mise à jour nécessaire en référence à la législation de l'Union européenne en vigueur, visée à l'article 37 du règlement (UE) 2024/1143.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Prosciutto di Sauris»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0512-AM01 — 23.6.2026

1. **Dénomination(s)**

«Prosciutto di Sauris»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 – PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'indication géographique protégée «Prosciutto di Sauris» désigne un jambon cru salé, fumé et mûri pendant au moins 400 jours à partir du jour du premier salage. Au terme de la phase de maturation, le «Prosciutto di Sauris» est entier, non désossé et sans pied. La couenne a une couleur uniforme noisette doré, avec des nuances d'orange. La partie maigre visible est de couleur rouge foncé. La consistance est ferme et élastique, y compris dans la section verticale de la coupe. Le «Prosciutto di Sauris» entier non désossé pèse au moins 8 kg et présente un maigre de couleur rouge rosé à la découpe. Le gras du jambon est d'un blanc pur ou de couleur blanc rosé. Son arôme est subtil et son goût sucré, avec une agréable note fumée.

Au moment de sa mise à la consommation, le «Prosciutto di Sauris» présente les caractéristiques physiques et chimiques suivantes déterminées sur le muscle biceps fémoral:

— teneur en humidité: supérieure à 57 % et inférieure à 65 % (ce taux se rapporte au poids de la fraction analysée);

— taux de sel (chlorure de sodium): supérieure à 4,5 % et inférieure à 6,2 % (ce taux se rapporte au poids de la fraction analysée);

— indice de protéolyse: supérieur à 24 % et inférieur à 31 % (composition en pourcentage des fractions azotées solubles en acide trichloracétique — TCA — par rapport au contenu en azote total);

— activité de l'eau (a_w): inférieure à 0,930.

Les cuisses de porc fraîches proviennent de porcs abattus à partir du neuvième mois et pas plus tard que le quinzième mois à compter de la naissance. Les cuisses de porc fraîches proviennent de carcasses classées «*H Heavy*», d'un poids compris entre 110,1 kg et 180,0 kg et appartenant aux classes «U», «R», «O» de la grille de classement commercial des carcasses de porcs de l'Union européenne.

Le poids des cuisses fraîches ne doit pas être inférieur à 12 kg ni supérieur à 17 kg.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

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

Les étapes de production suivantes doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: salage, nettoyage, apposition des informations de suivi, pré-repos, repos, fumage, séchage, maturation.

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

Le «Prosciutto di Sauris» peut être commercialisé entier et non désossé, désossé ou désossé et découpé en morceaux, et tranché et préemballé. S'il est désossé ou découpé en morceaux, il est conditionné sous vide; s'il est tranché et préemballé, il est conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les opérations de désossage, de découpe, de tranchage et de conditionnement sont effectuées dans des établissements situés sur la commune de Sauris, afin d'assurer le suivi et le contrôle, et de préserver les caractéristiques du produit.

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

Un cachet à l'encre indélébile ou une marque au feu indiquant le jour, le mois (en chiffres romains) et l'année du début de la transformation, ainsi que l'abattoir d'origine, est apposé sur chaque cuisse. L'utilisation d'un autre dispositif d'identification, validé par l'organisme de contrôle et garantissant le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di Sauris», est également autorisée, en remplacement du cachet précité ou en association avec celui-ci.

La dénomination de l'indication géographique protégée «Prosciutto di Sauris» doit être apposée en langue italienne sur l'étiquette, en caractères clairs et indélébiles, nettement distincts des autres mentions figurant sur l'étiquette. Elle doit être immédiatement suivie de la mention «Indicazione geografica protetta» et/ou du sigle «IGP». L'ajout de toute qualification non expressément prévue est interdit. L'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées est autorisée, pour autant que ces indications n'aient pas un caractère élogieux et qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur.

Le logo de l'IGP doit impérativement figurer sur les étiquettes, les emballages et les graphismes en général pour tous les produits emballés, avec une base mesurant au moins 20 mm et un rapport base/hauteur de 1,5. Le logo du produit consiste en un ovale bleu au bord vert, contenant la mention «Sauris» de couleur jaune, surmontée d'un profil montagneux de couleur blanche et de deux sapins de couleur verte, et sous laquelle figurent deux vagues de couleur bleu ciel.





Le symbole IGP de l'Union, visé au règlement d'exécution (UE) 2025/26, doit être apposé sur le même graphisme.

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

Le «Prosciutto di Sauris» IGP est produit exclusivement dans la commune de Sauris, dans la région autonome du Frioul-Vénétie Julienne.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☐ la réputation

☑ une qualité donnée

☐ d'autres caractéristiques

Résumé du lien

Les caractéristiques distinctives du «Prosciutto di Sauris» sont étroitement liées à l'aire de production, en particulier au microclimat qui règne dans la vallée de Sauris et à la technique typique de fumage des viandes porcines. En effet, en raison de sa structure orographique particulière, la vallée de Sauris ressemble à une cuvette entourée de montagnes, est orientée selon un axe est-ouest, et subit en moyenne des précipitations plus modérées que le reste des Alpes carniques et juliennes. L'exposition particulière, la combinaison des flux d'air provenant des montagnes en surplomb et du fond de la vallée, la pression atmosphérique déterminée par l'altitude supérieure à 1 000 mètres et une ventilation constante, mais très rarement violente, influencée notamment pas l'existence d'un bassin artificiel, qui entraînent la formation de brises diurnes soufflant vers la montagne et de brises nocturnes soufflant en sens inverse, créent des conditions hygroscopiques particulières, propres à causer une déshydratation partielle durant la maturation du «Prosciutto di Sauris». Au cours de la maturation, parallèlement aux processus biochimiques liés à l'activité des enzymes endogènes et déterminés par la présence de sel, on observe le développement, à la surface du produit, d'une microflore (notamment des moisissures) naturellement présente sur le lieu de maturation. C'est cette microflore qui confère au produit les propriétés organoleptiques particulières qui le caractérisent. Les courants d'air frais de la haute vallée du Lumiei qui circulent dans les locaux de maturation confèrent au «Prosciutto di Sauris» son goût sucré caractéristique, dû au juste dosage du sel et à l'absence d'oxydation du gras de couverture. La production du «Prosciutto di Sauris» est donc strictement influencée par les caractéristiques environnementales (climatiques) et biologiques (microflore) de ce territoire. Au microclimat unique s'ajoute le savoir-faire de la tradition ancienne de conservation des viandes au moyen du sel et de la fumée. L'art du fumage, introduit par les premiers habitants du lieu, confère aux viandes traitées des caractéristiques organoleptiques propres, en particulier en ce qui concerne leur couleur et, surtout, leur arôme et leur saveur. Pour le fumage du «Prosciutto di Sauris», on utilise, aujourd'hui tout comme par le passé, du bois de hêtre provenant des forêts situées sur le territoire, dont la fumée confère une saveur aromatique subtile et un parfum caractérisé par des senteurs légères, délicates et non exclusives, éléments propres au produit. De plus, la tradition des habitants de Sauris consistant à utiliser conjointement le sel et la fumée, mariant ainsi la coutume germanique du fumage et l'utilisation du sel pour la conservation de la viande, plus courante dans la région subalpine, influe sur le profil organoleptique du «Prosciutto di Sauris», qui se caractérise aux niveaux olfactif et gustatif par une agréable note fumée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F5%252FD.de59cb9f5afb278412de/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download