C/2025/6442

1.12.2025

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/2025/6442)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Salame Cremona»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0265-AM01 - 15.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Salame Cremona»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ 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**

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), bureau PQA1

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

Les modifications du cahier des charges de l'IGP «Salame Cremona»

— 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; ou

— ne risquent pas d'annihiler le lien visé à l'article 46, paragraphe 1, point b), en ce qui concerne les appellations d'origine protégées ou le lien visé à l'article 46, paragraphe 2, point b), en ce qui concerne les indications géographiques protégées; 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**

Titre

Modification de l'article 4

Description

Modification n° 1

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et le point 4.4. du document unique.

Description: la modification reprend le contenu de la disposition relative à la preuve de l'origine en précisant la nécessité de surveiller et de placer sous la surveillance de l'organisme de contrôle toutes les parties de la chaîne de production de l'IGP aux fins du suivi et de la traçabilité du produit dont la dénomination est enregistrée.

Justification: la modification est nécessaire pour mettre le cahier des charges en conformité avec les exigences de la législation existante de l'Union européenne.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 2

La modification concerne l'article 5.1. 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 concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 3

Article 5.1. 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.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification n° 4

La modification concerne l'article 5.1. 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.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 5

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges et le point 3.3. du document unique.

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

Justification: la modification est appropriée, étant donné que cette interdiction d'utilisation apparaît à la fois dans la liste nouvellement introduite des combinaisons génétiques autorisées et non autorisées et dans le tableau.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 6

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges et le point 3.3. du document unique.

Description: la modification définit la phase de «croissance» comme la phase d'alimentation des porcs d'un poids vif compris entre 30 et 80 kilogrammes dans le cahier des charges en vigueur, en précisant que la phase de croissance a lieu après l'allaitement et le sevrage.

Justification: la mention de cette phase de «croissance» permet d'apporter des précisions concernant l'existence d'une étape importante de la méthode de production, au cours de laquelle les porcs peuvent être nourris avec toutes les matières premières autorisées par la réglementation actuelle, afin de satisfaire leurs besoins en matière de nutrition, de bien-être animal et de santé, après les phases d'allaitement et de sevrage.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 7

La modification concerne l'article 5.1. 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 concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 8

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges et le point 3.3. du document unique.

Description: la modification regroupe les trois tableaux du cahier des charges reprenant les aliments autorisés dans la première phase, de 30 à 80 kg et dans la seconde phase, de plus de 80 kg, ainsi que les spécifications complémentaires, dans le «Tableau des matières premières autorisées» qui est ajouté dans la phase de croissance et également utilisé dans 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 «granturco» dans la version italienne;

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

— le terme «luzerne déshydratée» est remplacé par «luzerne séchée à haute température»;

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

— le terme «levure de bière et/ou levure torula» est remplacé par «levures»;

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

— le terme «résidus de distillerie» est remplacé par «drêches et solubles de distillerie séchés» en précisant que cette définition désigne le «produit obtenu lors de la production d'alcool par fermentation et distillation d'un moût de céréales et/ou d'autres produits amylacés ou sucrés»;

— le terme «betterave, pulpes épuisées et sèches» est remplacé par «pulpes épuisées et sèches de betterave»;

— le terme «farine de hareng» est remplacé par«farine de poisson».

Les matières premières suivantes ont été éliminées:

— «caroubes dénoyautées»;

— «lysats protéiques»;

— «pommes de terre déshydratées»;

— «manioc»;

— «betterave, pulpes humides surpressées et ensilées»;

— «sésame F.E.»;

— «protéines animales lorsque la réglementation communautaire le permet».

La référence spécifique à l'«avoine» 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;

— «ensilage de maïs épi»;

— «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 %).

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

La «farine d'extraction 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.

L'utilisation d'additifs est désormais autorisée.

A été ajoutée une référence spécifique à la présentation de la ration alimentaire à la fois sous forme liquide en utilisant de l'eau et/ou du lactosérum et/ou du babeurre et sous forme sèche.

La limite maximale de matières grasses dans la matière sèche de la ration alimentaire est fixée à 5 % pour les deux phases.

Les paramètres de pourcentage chimique de la fibre brute, de la protéine brute, des cendres et de l'amidon concernant la composition de la matière sèche de la ration alimentaire ont été supprimés.

Justification: l'insertion du «Tableau des matières premières autorisées» unifié pour les phases de croissance et de finition et la suppression des trois tableaux précédents simplifient la lecture du cahier des charges, son application et son contrôle.

La nomenclature des matières premières a été modifiée également 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.

Les matières premières «caroubes dénoyautées», «lysats protéiques», «pommes de terre déshydratées», «manioc», «betterave, pulpes humides surpressées et ensilées», et «farine d'extraction de sésame» 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.

Les «protéines animales» ont été supprimées car elles ne sont plus utilisées en raison des restrictions réglementaires récentes applicables aux farines de viande.

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

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'exigence relative à une teneur maximale de 5 % de matières grasses de la matière sèche de la ration alimentaire et 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.

L'«ensilage de maïs épi» 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 établi 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 du «Salame Cremona». 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 du «Salame Cremona». 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 aux formes de présentation de la ration alimentaire offre à l'éleveur la possibilité de choisir la forme à adopter.

L'utilisation d'additifs peut favoriser 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 limitée à 5 %, associée à la limite d'acide linoléique, garantit un gras de couverture optimal des porcs pour la production du «Salame Cremona». 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.

La suppression des paramètres de pourcentage chimique de la fibre brute, de la protéine brute, des cendres et de l'amidon concernant la composition de la matière sèche de la ration alimentaire est appropriée, étant donné que la modification de la liste et de la quantité de matières premières, ainsi que les paramètres spécifiques introduits garantissent que les rations alimentaires des porcs sont adaptées à la production du «Salame Cremona».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 9

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges et le point 3.3. du document unique.

Description: la modification de la réglementation relative à l'alimentation des porcs pendant la seconde phase désormais dénommée «de finition» 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 concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 10

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification prévoit la suppression de l'âge maximal de 15 mois du porc destiné à l'abattage.

Justification: la suppression est appropriée car l'introduction de l'évaluation du poids de chaque carcasse et les méthodes d'élevage utilisées rendent inutile l'inclusion de cette limite dans le cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 11

La modification concerne l'article 5.1. 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 180,0 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 plus transparente, plus concrète, plus précise et plus satisfaisante. L'augmentation du poids du porc reflète la tendance actuelle observée dans les élevages porcins européens et s'explique par l'amélioration de la génétique, du bien-être animal et de l'alimentation.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 12

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification supprime la disposition relative aux attestations des éleveurs concernant les porcs transférés entre élevages ou livrés aux abattoirs.

Justification: la suppression est nécessaire car il s'agit d'une disposition qui est liée au système de contrôle.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 13

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges et le point 3.3. 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'UE.

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'UE en matière de classement des carcasses de porcs.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 14

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges et le point 3.3. du document unique.

Description: la modification remplace l'expression «en moyenne, relever des classes centrales» par la référence aux classes «U», «R» et «O» dans le système de classement commercial des carcasses de porcs prévu par la législation actuelle de l'Union.

Justification: la modification est nécessaire pour préciser les classes auxquelles doivent appartenir les carcasses dont provient la matière première, aux fins de la production de l'IGP «Salame Cremona», ce qui bénéficiera tant aux opérateurs qu'au système de contrôle.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 15

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

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 16

La modification concerne l'article 5.1. du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification supprime la disposition relative à la responsabilité de l'abatteur et à l'attestation de conformité de chaque lot de matière première.

Justification: la suppression est nécessaire car il s'agit d'une disposition qui est liée au système de contrôle.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 5

Description

Modification nº 17

La modification concerne l'article 5.6. du cahier des charges; elle n'entraîne aucune modification du document unique.

Description: la modification supprime l'expression «indiqué 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.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 7

Description

Modification nº 18

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et le point 4.7. 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.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 19

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.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Modification de l'article 8

Description

Modification nº 20

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 3.6. du document unique.

Description: la modification remplace les termes «symbole communautaire visé à l'article 1er du règlement (CE) nº 1726/98 de la Commission» par «symbole IGP de l'Union européenne».

Justification: cette modification est nécessaire afin d'améliorer la clarté du cahier des charges, étant donné que le règlement (CE) nº 1726/98 de la Commission n'est plus en vigueur.

☑ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Salame Cremona»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0265-AM01 – 15.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Salame Cremona»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

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*

Le «Salame Cremona» est un produit de charcuterie cru mis sous boyau et séché, qui, lors de sa mise à la consommation, présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physico-morphologiques

— poids à la fin de la maturation non inférieur à 500 g

— diamètre au moment de la préparation non inférieur à 65 mm

— longueur au moment de la préparation non inférieure à 150 mm

Caractéristiques chimiques et physico-chimiques:

— protéines totales: minimum 20,0 %

— rapport collagène/protéines: 0,10 au maximum.

— rapport eau/protéines: 2,00 au maximum.

— rapport matières grasses/protéines: 2,00 au maximum.

— pH: supérieur ou égal à 5,20.

Caractéristiques microbiologiques:

— charge microbienne mésophile: > 1×10^7 à la septième unité formant colonie/g, en particulier des lactobacilles et des coccacées.

Caractéristiques organoleptiques

— aspect externe: forme cylindrique parfois irrégulière.

— consistance: le produit doit être compact et de consistance moelleuse.

— aspect à la découpe: la tranche se présente sous une forme compacte et homogène et est caractérisée par la cohésion typique des parties musculaires et adipeuses, dont les contours ne sont pas nettement définis (aspect lié dit «smelmato»). Absence de morceaux aponévrotiques visibles.

— couleur: rouge intense.

— odeur: parfum typique et épicé.

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 doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les producteurs de l'IGP «Salame Cremona» doivent se conformer scrupuleusement au cahier des charges déposé auprès de l'UE. Toutes les étapes de la production, la salaison, la fabrication de la mêlée, l'embossage, le ficelage, le séchage et l'affinage du «Salame Cremona» ont lieu dans l'aire visée au point 4.

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

Les opérations de conditionnement ou de découpe en portions doivent avoir lieu, sous le contrôle de l'organisme de contrôle, exclusivement dans l'aire de production visée au point 4, afin d'assurer le contrôle et la traçabilité du produit et de ne pas altérer ses caractéristiques qualitatives.

Si le conditionnement était effectué en dehors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges, il serait impossible de garantir un contrôle constant auprès de toutes les entreprises productrices, ce qui entraînerait de graves lacunes dans le système de certification de l'IGP. Ces lacunes ne permettraient plus de garantir l'utilisation correcte de l'appellation, au détriment des producteurs et des consommateurs. En d'autres termes, le fait que les opérations de conditionnement ne soient pas soumises au contrôle aurait également pour conséquence directe la disparition de deux autres éléments fondamentaux: la garantie d'une qualité préservée, faisant l'objet d'une vérification au cours de toutes les opérations de contrôle, et la garantie de l'origine, à savoir l'assurance d'une traçabilité parfaite au cours de chacune des phases de transformation, y compris le conditionnement.

En outre, le fait d'autoriser le conditionnement en dehors de l'aire géographique typique porterait également préjudice à la qualité du «Salame Cremona», dès lors que le produit devrait subir un traitement thermique pour son transport et sa découpe «éloigné dans le temps et dans l'espace», qui altérerait les caractéristiques organoleptiques du saucisson.

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

L'étiquette doit indiquer, en caractères clairs, indélébiles et plus grands que toutes les autres mentions, les mentions «Salame Cremona» et «Indicazione Geografica Protetta» et/ou l'abréviation «IGP». Cette dernière indication doit être traduite dans la langue de commercialisation du produit.

L'ajout de toute autre qualification non expressément prévue est interdit. L'utilisation d'indications qui feraient référence à des noms, à des raisons sociales ou à des marques privées est toutefois autorisée, à condition qu'elles n'aient pas un caractère élogieux ou susceptible de tromper le consommateur. Le symbole IGP de l'Union européenne doit également figurer sur l'étiquette.

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

L'aire de production du «Salame Cremona» comprend le territoire des régions suivantes: Lombardie, Émilie-Romagne, Piémont et Vénétie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

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

☑ Réputation

☐ une qualité donnée

☐ d'autres caractéristiques

Résumé du lien

Le «Salame Cremona» jouit d'une notoriété et d'une réputation certaines, comme l'attestent sa participation traditionnelle aux foires agroalimentaires de la Vallée du Pô ainsi que sa forte présence sur les principaux marchés nationaux et étrangers, ce qui justifie la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée. Ce fait est également confirmé par la présence du «Salame Cremona» sur les listes des principaux produits agroalimentaires italiens à appellation d'origine, figurant dans les accords bilatéraux conclus entre l'Italie et d'autres pays européens dans les années 1950-1970 (Allemagne, France, Autriche, Espagne) en matière de protection des appellations géographiques d'origine.

La production des saucissons est étroitement liée à la présence locale d'élevages porcins qui remonte à l'époque romaine. Le produit entretient un lien fort et enraciné avec cet environnement, qui découle de l'implantation progressive dans la région de Crémone d'abord, puis dans l'ensemble de la plaine du Pô, de l'élevage porcin lié aux fromageries et à la culture du maïs.

La synergie parfaite et réussie entre la production typique et le territoire de référence, caractérisé principalement par un climat brumeux et peu ventilé, confère au «Salame Cremona» les caractéristiques uniques et donc reconnaissables d'un saucisson doux, tendre et très aromatisé.

La zone de production du «Salame Cremona», qui possède les caractéristiques pédologiques typiques des zones d'origine alluviale, est utilisée depuis des siècles pour l'élevage porcin, d'abord dans un système dit «familial», qui est devenu ensuite professionnel. Le paysage de l'aire de production est très uniforme dans la partie de la plaine du Pô: entièrement plat, parcouru de rivières et des canaux, avec la présence de végétaux, en particulier de prés et de cultures de maïs. Le climat est caractérisé dans toute la zone de production par des automnes et des hivers relativement rigoureux, très humides et brumeux, des printemps tempérés et pluvieux, tandis que les étés se distinguent par des températures assez élevées, des pluies fréquentes, de courte durée et, très souvent, de forte intensité.

Cet ensemble de critères n'aurait cependant pas pu permettre au «Salame Cremona» d'acquérir ses caractéristiques qualitatives sans le facteur humain qui, dans la zone de production, a permis au fil du temps de mettre au point des techniques de préparation et de maturation des saucissons tout à fait spécifiques.

Aujourd'hui encore, le «Salame Cremona» est fabriqué selon des procédés qui respectent pleinement la tradition, associés aux nouvelles technologies de production.

Le facteur environnemental dû au climat et le facteur humain, qui se caractérise par les compétences techniques remarquables des différents corps de métiers intervenant dans la préparation du «Salame Cremona», constituent encore aujourd'hui des éléments fondamentaux et irremplaçables, qui assurent la spécificité et la réputation du produit.

Les principaux documents historiques attestant clairement et précisément l'origine du produit et son lien avec le territoire remontent à 1231 et sont conservés dans les archives d'État de Crémone; ils confirment l'existence d'échanges commerciaux entre le territoire de Crémone et les États voisins de porcs et de produits à base de viande. Les documents datant de la Renaissance qui figurent dans les «Litterarum» et dans les «Fragmentorum» révèlent de manière irréfutable la présence, mais surtout l'importance du «saucisson» dans la zone de production délimitée dans le cahier des charges. Il ressort des récits rédigés à l'occasion de la visite de l'évêque Cesare Speciano (1599-1606) aux monastères de femmes de la région que, dans le «mode de vie quotidien», une certaine quantité de saucisson était également distribuée «les jours où l'on faisait gras».

Aujourd'hui encore, le «Salame Cremona» occupe une place de plus en plus importante dans les principales foires agroalimentaires lombardes et de la vallée du Pô. Des références socio-économiques témoignent de la présence de nombreux producteurs spécialisés dans la transformation des viandes de porc, qui se sont implantés dans toute la plaine du Pô du fait de la parfaite complémentarité de l'activité avec l'industrie laitière et fromagère ainsi qu'avec la culture des céréales (principalement le maïs).

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F8%252FD.968cd3c5f5a5a672d727/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download