RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 1208/2013 DE LA COMMISSION

du 25 novembre 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Prosciutto di Parma (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [1], et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Parma», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) nº 2081/92 du Conseil [2].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges comme suit.

(3) À la suite de recommandations nutritionnelles qui sont à présent confirmées par le siège de l'Organisation mondiale de la santé, la valeur moyenne maximale pour le critère de sel a été réduite de 6,9 % à 6,2 % et la valeur moyenne minimale de 4,5 % à 4,2 %.

(4) En ce qui concerne l'étiquetage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné, l'obligation d'insérer sous le symbole du consortium le sigle de l'entreprise de conditionnement/tranchage au lieu de celui du producteur a été prévue. En outre, l'apposition sur l'emballage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné du nom du producteur ou, en tout cas, d'une personne enregistrée dans le système de contrôle de l'appellation d'origine protégée et soumise à toutes les procédures de contrôle et de certification prévues par ce système a été rendue obligatoire. Les dispositions spécifiques contenues dans le document unique concernant la représentation graphique figurant sur l'emballage ont été remplacées par une formulation moins détaillée.

(5) Le tableau prévoyant les délais de durabilité minimale pour les différentes catégories de produits et les divers types de technologie d'emballage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné a été modifié conformément aux résultats de certaines études récentes à ce sujet.

(6) Une précision a été introduite pour identifier sans ambiguïté les catégories de cuisses de porc qui sont éligibles à l'élaboration du produit en ajoutant à l'expression actuellement utilisée «catégories centrales du classement CEE» l'indication spécifique qu'il s'agit des cuisses appartenant aux catégories portant les lettres «U», «R» et «O».

(7) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

Article 3

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

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

Fait à Bruxelles, le 25 novembre 2013.

Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

ANNEXE I

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

DEMANDE DE MODIFICATION

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1]

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«PROSCIUTTO DI PARMA»

N° CE: IT-PDO-0317-01028 – 9.8.2012

IGP ( ) AOP (X)

1. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

— Description du produit

— Méthode d'obtention

— Étiquetage

2. **Type de modification(s)**

— Modification du document unique ou du résumé

3. **Modification(s)**

Un résumé des modifications apportées au document unique et au texte du cahier des charges figure ci-après.

La première modification porte sur la partie B du cahier des charges et sur le point 5.2 du document unique; elle concerne les critères d'humidité et de sel qui caractérisent le produit. En général, la norme a été simplifiée pour faciliter son application. La modification substantielle, quant à elle, concerne la diminution des valeurs moyennes minimales et maximales pour le critère du sel. À cet égard, la valeur maximale de ce critère a été réduite de 6,9 % à 6,2 % et la valeur minimale de 4,5 % à 4,2 %, de manière à obtenir une valeur moyenne de sel dans le produit qui soit considérablement inférieure aux valeurs précédentes. Cette décision a été prise à la suite des allégations nutritionnelles qui sont à présent confirmées par le siège de l'Organisation mondiale de la santé.

La deuxième modification porte toujours sur la partie B (dernier point relatif à l'étiquetage) ainsi que sur la partie H du cahier des charges et sur le point 3.7 du document unique; elle concerne l'étiquetage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné. Plus précisément, les dispositions spécifiques prévues dans le texte ont été remplacées par une formulation plus générique qui ne contient pas d'exigences techniques. Cette modification vise à simplifier les éventuelles modifications ultérieures relatives à la présentation graphique du conditionnement concerné, en ce sens qu'il sera plus aisé d'apporter des modifications, en l'occurrence uniquement au cahier des charges, ou à une de ses annexes (la directive mentionnée), au lieu de modifier à la fois ces documents et le document unique.

La troisième modification porte sur la partie H du cahier des charges, mais pas sur le document unique. Elle concerne toujours la représentation graphique figurant sur l'emballage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné. Par souci d'une plus grande transparence commerciale également, il est notamment prévu d'insérer sous la couronne ducale, le sigle de l'entreprise de conditionnement/tranchage au lieu de celui du producteur. L'entreprise de conditionnement/tranchage est en fait le dernier intervenant dans l'élaboration du produit avant que celui-ci soit mis à la consommation et cette entreprise est le principal responsable vis-à-vis du consommateur. La réglementation en matière d'étiquetage prévoit en fait d'ajouter en tant qu'élément obligatoire le siège de l'établissement de conditionnement. Il est nécessaire de faire figurer à côté de cette indication, dans un souci de cohérence, également le sigle alphanumérique qui identifie cet opérateur au sein de la filière protégée par l'AOP «Prosciutto di Parma».

Les modifications ultérieures, portant sur les articles 13 et 14 de la directive relative au tranchage pour le «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné sont étroitement liées à cette dernière modification. Les modifications considérées visent à rendre obligatoire l'apposition sur l'emballage du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné du nom du producteur ou de l'entreprise de conditionnement enregistrés dans le système de contrôle de l'AOP et soumis à toutes les procédures de contrôle et de certification prévues par le système de l'AOP «Prosciutto di Parma». Pour ce faire, l'article 13 actuel a été complété et un nouvel article 14 a été ajouté.

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

Cette dernière modification est motivée par les éléments ci-après. La version du cahier des charges qui fait l'objet de la demande de modification ne prévoit pas l'apposition obligatoire sur l'étiquette ou sur l'emballage du produit du nom du producteur ou de l'entreprise de conditionnement, laissant ainsi la possibilité, prévue dans la réglementation nationale et de l'Union européenne, d'indiquer simplement le nom de la personne qui distribue ou commercialise le produit. Ce dernier intervenant est clairement exclu de toute activité de production, de contrôle et de conditionnement du produit ainsi que du contrôle effectué par l'organisme de certification de l'AOP «Prosciutto di Parma».

Aux fins d'adhérer à l'idée générale et à certains nouveaux principes établis par le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil [1], et notamment aux dispositions des articles 8 et suivants, il a été décidé, de manière anticipée puisque le règlement n'est pas encore entré définitivement en vigueur, d'identifier un «exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires» (fonction prévue expressément par le règlement susmentionné) qui soit réellement en mesure de garantir la conformité entre le «Prosciutto di Parma» et les mentions figurant sur l'étiquette. Seuls les producteurs qui ont élaboré et contrôlé les produits et les entreprises de conditionnement/tranchage qui ont effectué le tranchage et le conditionnement sont à même d'apporter cette garantie, sachant que le tranchage et le conditionnement constituent une opération unique et indivisible et que, par conséquent, l'entreprise de conditionnement est également celle qui effectue le tranchage. Ces deux intervenants sont en mesure de fournir une garantie substantielle en ce qui concerne les informations mentionnées sur le produit et par conséquent, ils peuvent légitimement être considérés comme «responsables» vis-à-vis du consommateur. À cet égard, l'insertion obligatoire sur l'étiquette du seul nom du producteur pourrait s'avérer discriminatoire et non justifiée par rapport à la raison qui a motivé la demande de modification.

Par ailleurs, cette modification vise à identifier, en tant que personnes responsables des informations relatives au produit, uniquement les personnes enregistrées dans le système officiel de contrôle de l'organisme de certification de l'AOP «Prosciutto di Parma». À cet égard, tant les producteurs que les entreprises de conditionnement/tranchage sont régulièrement soumis à des contrôles de la part des autorités compétentes; là aussi, le fait de choisir exclusivement un seul d'entre eux s'avérerait donc contradictoire par rapport à la motivation mise en lumière ci-dessus.

Pour ces motifs, nous estimons qu'il est nécessaire de prévoir la double possibilité d'apposer le nom du producteur ou celui de l'entreprise de conditionnement/tranchage.

En outre, la mention sur l'emballage de la raison sociale complète de l'entreprise (qui remplace l'utilisation de sigles alphanumériques et de codes) améliore le système de traçabilité du produit, sa transparence et rend ce système plus accessible, même pour un consommateur moyennement informé.

Lorsque le nom de l'entreprise de conditionnement/tranchage est indiqué sous le triangle noir, le producteur peut également ajouter, à côté des autres informations figurant sur l'étiquette et sur l'emballage, sa propre marque et la raison sociale de l'entreprise.

D'une manière plus générale, l'ajout de la raison sociale des intervenants susmentionnés sur la partie antérieure de l'emballage vise principalement à apporter la garantie aux consommateurs en ce qui concerne la conformité entre le produit «Prosciutto di Parma» et les informations mentionnées sur l'étiquette qui y est associée, qui relèvent de la responsabilité des intervenants soumis au contrôle de l'organisme de certification. La modification vise à assurer la plus grande transparence des informations figurant sur le conditionnement du produit, au bénéfice exclusif du consommateur lors de l'achat.

Une modification ultérieure porte également sur la directive relative au tranchage et concerne la révision, la rationalisation et la simplification de l'article 12 de ladite directive établissant les normes relatives à la date de durabilité minimale du «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné. D'après les résultats de certaines études récentes à ce propos, il a été jugé approprié de revoir le tableau prévoyant les délais pour les différentes catégories de produits et les divers types de technologie d'emballage.

Enfin, la dernière modification concerne la partie C du cahier des charges et, plus particulièrement, la section relative aux dispositions en matière d'élevage des porcs destinés à la production du «Prosciutto di Parma». La définition des techniques d'élevage précise que celles-ci «visent à obtenir des porcs lourds, objectif qui doit être poursuivi en assurant une prise de poids journalière modérée, et à produire des carcasses relevant des catégories centrales du classement CEE». La réglementation italienne, en plus d'établir une distinction entre les porcs lourds (H) et les porcs légers (L), prévoit, conformément à la réglementation de l'Union, une grille de classement subdivisée en catégories représentées par les lettres suivantes: EUROP. En dépit de l'absence de référence explicite aux lettres dans le texte cité, il apparaît néanmoins clairement dans la disposition que le «Prosciutto di Parma» peut être élaboré exclusivement à partir de cuisses de porcs lourds (H) appartenant aux catégories centrales de la grille communautaire, à savoir celles relevant des catégories portant les lettres «U», «R» et «O», les carcasses portant les lettres «E» et «P» étant exclues. Ce choix, effectué lors de l'élaboration du cahier des charges, est guidé par la conviction selon laquelle les caractéristiques des cuisses appartenant aux carcasses certifiées comme relevant des catégories «E» et «P» ne sont pas compatibles avec les exigences de production du «Prosciutto di Parma».

[1] JO L 304 du 22.11.2011, p. 18.

Une discussion se déroule actuellement au niveau de l'Union concernant l'insertion de la catégorie portant la lettre «S» dans la grille EUROP précitée. Le processus législatif avancé semble confirmer que, d'ici peu, la grille communautaire pourrait devenir SEUROP, ce qui aura des conséquences directes également pour l'Italie, où le classement concernera à la fois les porcs lourds et les porcs légers.

Cette nouveauté pourrait poser d'importantes difficultés quant à l'interprétation de la réglementation concernée figurant dans le cahier des charges; il serait alors difficile de déterminer les «catégories centrales du classement» et il y aurait le risque d'autoriser l'utilisation de matières premières inadéquates ou d'exclure celles qui sont parfaitement conformes aux caractéristiques du «Prosciutto di Parma». En effet, compte tenu de la nouvelle présentation de la grille, ses catégories centrales pourraient être représentées par les catégories portant les lettres «E», «U», «R» et «O» ou par celles portant exclusivement les lettres «U» et «R». Dans le premier cas, les cuisses de porcs portant la lettre «E» seraient ajoutées aux catégories centrales, ce qui augmenterait le risque d'utiliser des matières premières non appropriées à la production du «Prosciutto di Parma». Dans le deuxième cas, les cuisses portant la lettre «O» seraient exclues, alors qu'elles présentent des caractéristiques optimales.

Compte tenu de ce qui précède et afin d'éviter ces incertitudes liées à l'interprétation, il serait opportun de préciser l'expression actuellement utilisée dans la partie C du cahier des charges «catégories centrales du classement CEE» en indiquant que ces catégories centrales concernent les carcasses portant les lettres «U», «R» et «O».

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1]

«PROSCIUTTO DI PARMA»

Nº CE: IT-PDO-0317-01028 – 9.8.2012

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination**

«Prosciutto di Parma»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Jambon cru affiné; identifié par une marque au feu apposée sur la couenne, de forme extérieure bombée, exempt de partie distale (pied), sans imperfections externes susceptibles de nuire à l'image du produit, avec limitation de la partie musculaire à découvert au-delà de la tête du fémur (noix), à 6 cm (parage court); poids: habituellement compris entre 8 et 10 kilogrammes, jamais inférieur à 7 kilogramme; couleur à la découpe: uniforme, entre le rose et le rouge, entrecoupée du blanc pur des parties grasses; arôme et saveur: viande de saveur délicate et douce, peu salée, arôme parfumé typique; caractérisé par la conformité à des critères d'analyse précis (humidité, sel, protéolyse); après l'apposition de la marque, le «Prosciutto di Parma» peut être commercialisé entier, désossé, en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié.

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

La matière première (cuisses fraîches) utilisée pour la production du «Prosciutto di Parma» est caractérisée par les éléments suivants: la consistance du gras est évaluée par la détermination de l'indice d'iode et/ou du contenu d'acide linoléique sur le gras interne et externe situé sur le pannicule graisseux sous-cutané de la cuisse. Chaque échantillon doit comporter un indice maximal d'iode de 70 et le contenu d'acide linoléique ne doit pas être supérieur à 15 %; l'épaisseur du gras de la partie externe de la cuisse fraîche parée, mesurée verticalement par rapport à la tête du fémur («sous-noix») doit être d'environ 20 mm pour les cuisses fraîches utilisées dans la production de «Prosciutto di Parma» d'un poids compris entre 7 et 9 kilogramme, et d'environ 30 mm pour les cuisses fraîches utilisées dans la production de «Prosciutto di Parma» de plus de 9 kilogramme. Dans tous les cas, l'épaisseur du gras ne doit pas être inférieure à 15 mm et à 20 mm pour les deux catégories respectives de cuisses fraîches, couenne comprise. La «couronne» doit présenter une couverture suffisante pour empêcher le détachement de la couenne du fascia musculaire sous-jacent. Le poids des cuisses fraîches parées se situe de préférence entre 12 et 14 kilogramme, et ne peut, en aucun cas, être inférieur à 10 kilogramme.

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

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

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

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

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

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

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

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

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

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Le premier élément de reconnaissance du «Prosciutto di Parma», qui, tout en ne concernant pas l'étiquetage, le distingue sur le marché des autres produits, est la «couronne ducale» (marque au feu reproduisant une couronne stylisée à cinq pointes accompagnée du toponyme «Parma»). Celle-ci remplit une double fonction: celle de distinguer le produit des autres jambons crus en lui garantissant son authenticité (marque d'identification) et celle de garantir que le produit lui-même est passé par toutes les phases de production prévues et que lors de chacune de ces phases il a été identifié par les opérateurs concernés. L'utilisation légitime et légale de l'appellation d'origine est subordonnée à la présence de la marque: sans la «couronne ducale», l'appellation en question ne peut être utilisée pour désigner le produit ni sur les étiquettes ni sur l'emballage, ni sur les documents de vente, ni être utilisée au moment de la transaction commerciale (entier, en tranches et préconditionné ou à la vente au détail en portions).

En ce qui concerne les éléments qui caractérisent l'étiquetage du «Prosciutto di Parma», les mentions qui doivent impérativement apparaître sont les suivantes:

— pour le «Prosciutto di Parma» entier non désossé:

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

  — le siège de l'établissement de production,

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

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

  — le siège de l'établissement de conditionnement,

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

— pour le «Prosciutto di Parma» en tranches et préconditionné:

  — les emballages présentent une partie commune située au niveau du bord supérieur gauche, sur laquelle figure la contre-étiquette «couronne ducale» et les mentions:

    — «Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n.26 et del REG. (CE) n. 1107/96» [«Prosciutto di Parma» appellation d'origine protégée conformément à la loi n° 26 du 13 février 1990 et au règlement (CE) n° 1107/96],

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

  — le siège de l'établissement de conditionnement,

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

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

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

L'élaboration du «Prosciutto di Parma» a lieu dans l'aire délimitée de la province de Parme qui comprend le territoire de la province de Parme (région Émilie-Romagne – Italie) situé au sud de la via Emilia, à une distance minimale de 5 km de cette dernière, jusqu'à une altitude maximale de 900 m, délimité à l'est par le tracé du fleuve Enza et à l'ouest, par le tracé du torrent Stirone.

La matière première provient d'une aire géographique plus vaste que la zone de transformation, qui comprend le territoire administratif des régions suivantes: Émilie-Romagne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium (Italie).

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les caractéristiques particulières du «Prosciutto di Parma» et la garantie du respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire sévères, sont toutes étroitement liées aux conditions environnementales et aux facteurs naturels et humains. À l'intérieur de la macrozone géographique délimitée, seules quelques rares zones restreintes présentant des conditions uniques et inimitables et des compétences humaines particulières se sont développées en tant que zones de production du jambon à appellation. La zone de production du «Prosciutto di Parma», une petite partie de la province de Parme, représente une de ces zones restreintes. La microzone est caractérisée par des conditions écologiques, climatiques et environnementales uniques dues à l'action de l'air marin en provenance de la Versilie qui, après s'être adouci lors de son passage entre les oliviers et les pinèdes de la vallée du Magra, et s'être débarrassé de son humidité sur les cols des Apennins, en s'enrichissant du parfum des châtaigniers, assèche les «Prosciutti di Parma» et leur confère leur douceur unique.

5.2. *Spécificité du produit*

Le «Prosciutto di Parma» est un jambon cru, affiné pendant une période minimale de 12 mois; les seuls ingrédients admis sont la viande de porc et le sel. Le produit fini présente une forme extérieure bombée et est exempt de la partie distale (pied), la partie musculaire est apparente depuis la tête du fémur (noix) sur 6 cm au maximum (parage court). Le produit affiné a un poids habituel de 8 à 10 kilogramme et jamais inférieur à 7 kilogramme; la couleur à la découpe est uniforme, variant entre le rose et le rouge, entrecoupée du blanc pur des parties grasses; la viande possède une saveur délicate et douce, peu salée, et un arôme parfumé et caractéristique. À l'analyse, le produit répond à des critères précis d'humidité (entre 59 % et 63,5 %), de sel (entre 4,2 % et 6,2 %), et de protéolyse (entre 24 % et 31 %).

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)*

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

L'évolution de l'élevage de porcs lourds, abattus à un âge avancé, marque les étapes de l'élevage porcin: elle commence avec les races indigènes et autochtones, se développe en fonction des conditions environnementales, sociales et économiques, avec, en particulier, la culture céréalière et la transformation du lait qui caractérisent les systèmes d'alimentation, pour progressivement et naturellement devenir une production à part entière d'un produit qui bénéficie de l'appellation. Il existe, dans la macrozone géographique délimitée, une zone restreinte qui, en fonction des conditions environnementales uniques et inimitables et des compétences humaines particulières, s'est développée en tant que zone de production du «Prosciutto di Parma». Cette zone délimitée est représentée par une petite partie de la province de Parme. En raison de sa situation, cette microzone est caractérisée par des conditions écologiques, climatiques et environnementales uniques dues à l'action de l'air marin en provenance de la Versilie qui, après s'être adouci lors de son passage entre les oliviers et les pinèdes de la vallée du Magra, et s'être débarrassé de son humidité sur les cols des Apennins, en s'enrichissant du parfum des châtaigniers, assèche les «Prosciutti di Parma» et leur confère leur douceur unique.

Parme est situé au cœur de l'ancien territoire de la Gaule cisalpine dont les habitants élevaient de grands troupeaux de porcs et étaient particulièrement experts en production de jambons salés.

En remontant le temps, on trouve diverses sources écrites faisant référence au jambon et à son mode de préparation, notamment dans les listes de la chambre de commerce de 1913, lesquelles mentionnent l'actuelle région de production. La première phase purement artisanale a évolué jusqu'aujourd'hui vers un processus d'industrialisation qui a néanmoins conservé intactes les caractéristiques traditionnelles du produit.

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

Référence à la publication du cahier des charges [article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition visée à l'article 5, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 510/2006, en publiant la demande de modification de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto di Parma» au Journal officiel de la République italienne n° 154 du 4 juillet 2012.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».