

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 186/2013 DE LA COMMISSION**du 5 mars 2013****enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Salame Felino (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu 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 ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 3, point (b),

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, du 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 ⁽²⁾, la demande de l'Italie pour l'enregistrement de la dénomination «Salame Felino» a fait l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽³⁾.
- (2) Des déclarations d'opposition, conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006, ont été notifiées à la Commission par la Belgique, les Pays-Bas et l'Allemagne, motivées au titre de l'article 7, paragraphe 3, point a), c) et d) du règlement (CE) n° 510/06. La Commission, par lettre du 27 septembre 2011, a invité les parties intéressées à procéder aux consultations appropriées.
- (3) Au terme de la période de consultations appropriées, la Belgique et les Pays-Bas sont parvenus à un accord avec l'Italie. Cet accord implique une modification de la description qualitative de la matière première en introduisant une référence à la classification mentionnées dans le tableau définissant les carcasses qui figure à l'annexe V du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽⁴⁾, la suppression de la limitation géographique pour les opérations de découpe et de conditionnement ainsi que quelques modifications textuelles mineures.
- (4) Par ailleurs, aucun accord n'a pu être atteint durant la période des consultations appropriées entre l'Allemagne et l'Italie.
- (5) Étant donné qu'aucun accord n'est intervenu entre toutes les parties dans un délai de six mois, la Commission doit arrêter une décision.
- (6) L'opposition de l'Allemagne portait sur le non-respect de l'article 5, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission ⁽⁵⁾ concernant l'origine des matières premières. Il est à remarquer que la demande d'enregistrement ne contient aucune restriction géographique y

afférente et que la modification proposée par l'Italie sur base de l'accord intervenu avec la Belgique et les Pays-Bas conforte cela.

- (7) L'opposant avançait également que la condition selon laquelle «une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique» n'est pas remplie. L'Italie a basé sa demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique sur la réputation acquise par le «Salame Felino», le dossier est argumenté en ce sens. Il est à noter que l'opposant ne conteste pas ladite réputation ni ne produit aucun argument la mettant en doute. Les conditions établies à l'article 2 du règlement (CE) n° 510/2006 ont donc été respectées.
- (8) Le troisième motif d'opposition de l'Allemagne, à savoir que la dénomination proposée pour enregistrement est une dénomination générique, n'a été étayé par aucun élément justificatif, le caractère générique n'a donc aucunement été démontré.
- (9) La Belgique a, dans le cadre de sa déclaration d'opposition et en conclusion des consultations appropriées, invoqué l'article 7, paragraphe 3, point c), du règlement (CE) n° 510/2006. Selon ledit article, sont recevables les déclarations d'opposition «[...] [qui] démontrent que l'enregistrement du nom proposé porterait préjudice [...] à l'existence de produits qui se trouvent légalement sur le marché depuis au moins cinq ans à la date de publication prévue à l'article 6, paragraphe 2». L'instauration d'une période transitoire maximale de cinq ans dans le cas où une déclaration d'opposition a été déclarée recevable pour ce motif peut en l'occurrence être autorisée. La déclaration d'opposition de la Belgique mentionne la société Reulen bvba et la société Salaisons Salamone SA avec des preuves de production et commercialisation d'un salami type Felino par ces deux entreprises.
- (10) À la lumière de ces éléments, ladite dénomination doit donc être enregistrée, le document unique modifié doit être publié et une période transitoire de 5 ans introduite au profit des entreprises susmentionnées.
- (11) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégées,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Article 2

Une période transitoire de 5 ans est établie au profit des sociétés Reulen bvba et Salaisons Salamone SA mentionnées dans la déclaration d'opposition de la Belgique.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO C 19 du 20.1.2011, p. 11.

⁽⁴⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 369 du 23.12.2006, p. 1.

Article 3

Le document unique modifié figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 4

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 5 mars 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

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

ITALIE

Salame Felino (IGP)

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 (*)

«SALAME FELINO»

N° CE: IT-PGI-0005-0597-11.04.2007

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Salame Felino»

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

Au moment de la mise à la consommation, le «Salame Felino» IGP se présente sous forme cylindrique, avec une extrémité plus grosse que l'autre et une superficie extérieure de couleur blanc grisâtre légèrement poudreuse due au développement superficiel d'une petite quantité de moisissures autochtones.

Le «Salame Felino» IGP doit posséder les caractéristiques suivantes:

- poids: compris entre 200 grammes et 4,5 kilogrammes,
- dimensions: forme cylindrique irrégulière d'une longueur comprise entre 15 et 130 centimètres,
- caractéristiques organoleptiques: à la découpe, la tranche présente une consistance compacte non élastique, homogène et maigre de couleur rouge rubis, est dépourvue de tache et révèle un goût doux et délicat,
- caractéristiques chimiques et chimico-physiques:

protéines totales	min. 23 %
rapport collagène/protéines	max. 0,10
rapport eau/protéines	max. 2,00
rapport graisses/protéines	max. 1,50
pH	> 5,3
lactobacilles totaux	> 100 000

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le «Salame Felino» IGP est obtenu à partir de viande de porc selon les modalités décrites ci-dessous:

- sont admis les animaux, de race pure ou dérivés, des races traditionnelles de base Large White et Landrace, ainsi que les types améliorés tels qu'ils sont répertoriés dans le livre généalogique italien,
- sont également admis les animaux dérivés de la race Duroc ainsi que des types améliorés tels qu'ils sont répertoriés dans le livre généalogique italien,
- sont en outre admis les animaux d'autres races, métisses et hybrides, à condition que leurs carcasses relèvent des classes U, R et O, définies dans la grille communautaire de classement des carcasses de porcs visée à l'annexe V du règlement (CE) n° 1234/2007 et ses modifications successives,
- conformément à la tradition, restent en tout état de cause exclus les animaux porteurs de caractères antithétiques, notamment en ce qui concerne la sensibilité au stress (PSS), qui peuvent désormais être également mesurés objectivement sur les animaux «post mortem» et sur les produits séchés,

(*) 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.

- sont en tout état de cause exclus les animaux de race pure des races Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc et Spotted Poland,
- les types génétiques utilisés doivent assurer l'obtention de poids élevés et de bons rendements et, en tout état de cause, un poids moyen par lot (poids vif) de 160 kg plus ou moins 10 %,
- l'âge minimal d'abattage est de neuf mois,
- l'utilisation de viande de verrats ou de truies est interdite,
- les porcs doivent être abattus en excellent état de santé et parfaitement saignés,
- les découpes de viande utilisées pour la production du «Salame Felino» IGP sont constituées de portions musculaires et adipeuses sélectionnées telles que, par exemple, la *testa di pancetta* (morceau de poitrine) et/ou le *trito di banco* (sous-épaule). Les viandes utilisées ne doivent avoir subi aucun processus de congélation.

Les morceaux musculaires et adipeux sont mondés soigneusement par élimination des parties conjonctives de grande dimension et du tissu adipeux mou.

La viande (morceaux musculaires et adipeux) utilisée pour le «Salame Felino» IGP doit être mise à reposer en chambre froide à une température non inférieure à -1°C , aménagée de manière à permettre un bon séchage des parties musculaires.

Le hachage de la méele doit être effectué à l'aide d'un hachoir à viande (muni d'une grille présentant des perforations de 6 à 8 mm de diamètre).

Les viandes sont malaxées avec du sel dans une proportion comprise entre 2 et 2,8 %, du poivre entier et/ou concassé dans une proportion de 0,03 à 0,06 % et de l'ail écrasé.

Les ingrédients qui peuvent également être utilisés sont les suivants:

- vin blanc sec, dans une proportion maximale de 400 cl par 100 kg de viande, afin d'accentuer la fragrance et le parfum,
- sucre et/ou dextrose et/ou fructose: 0-0,3 %,
- ferments bactériens: le recours à ces ferments doit avoir lieu conformément aux bonnes pratiques, compte tenu des caractéristiques spécifiques des ferments du «Salame Felino». Ces ferments ont pour but de développer la saveur et l'arôme du produit au moyen de l'action lipolytique et protéolytique avec stabilisation de la couleur et contrôle de l'acidification,
- nitrate de sodium et/ou de potassium: max. 300 mg/kg; nitrite de sodium et/ou de potassium: max. 150 mg/kg; acide ascorbique et son sel sodique: max. 1 g/kg.

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

Les aliments commercialisés doivent être conformes aux normes commerciales. Les aliments doivent être, de préférence, administrés sous forme liquide (bouillie ou pâtée), additionnés de lactosérum comme le veut la tradition. Pour les aliments admis jusqu'à 80 kg de poids vif, la matière sèche de céréales doit représenter au moins 45 % de la matière totale. En ce qui concerne les aliments autorisés durant la phase d'engraissement, la matière sèche de céréales doit représenter au moins 55 % de la matière totale.

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

Les étapes spécifiques de la production sont les suivantes:

- hachage à l'aide d'un hachoir à viande,
- malaxage de la viande hachée avec du sel, du poivre et de l'ail. L'utilisation de vin, de sucres, de ferments, de nitrate de sodium ou de potassium, de nitrite de sodium ou de potassium, d'acide ascorbique et de son sel sodique est également autorisée,
- embossage dans un boyau naturel d'origine porcine,
- ficelage à l'aide d'une ficelle (pas de filets),
- séchage et maturation.

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

Les opérations de tranchage et de conditionnement du «Salame Felino» sont effectuées sous le contrôle de l'organisme agréé conformément aux modalités prévues par le plan de contrôle.

En effet, du fait de la délicatesse du produit et en raison de la nature potentiellement agressive des étapes de découpe et de conditionnement, il est impératif que le temps de contact de la tranche avec l'air soit aussi bref que possible, afin d'éviter les phénomènes de brunissement de la couleur.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le «Salame Felino» IGP peut être mis à la consommation entier, pourvu uniquement de l'étiquette ou éventuellement d'un sceau, en tronçon, sous vide ou en atmosphère protégée, ou en tranches, sous vide ou en atmosphère protégée.

La dénomination «Salame Felino», suivie de la mention «Indicazione Geografica Protetta» ou de l'acronyme «IGP» (traduit dans la langue du pays où le produit est commercialisé) doit être apposée sur l'étiquette ou le sceau éventuel en caractères clairs et indélébiles nettement distincts de toute autre indication y figurant aussi, suivie du symbole graphique communautaire et de la marque de l'entreprise.

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

L'aire de production du «Salame Felino» IGP correspond au territoire administratif de la province de Parme.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production du «Salame Felino» IGP, qui correspond à l'ensemble de la province de Parme, se caractérise par la présence simultanée de régions de collines et de plaines et par la présence de lacs et de mines de sel.

La délimitation de l'aire géographique a été réalisée sur la base d'une reconstruction historique approfondie des pratiques de production qui ont donné lieu à la création de ce produit typique et qui sont associées aux traditions millénaires de l'abattage et de la maturation des viandes de porc. Ces traditions sont favorisées par l'existence, depuis l'antiquité, de mines de sel et par des conditions climatiques particulières dues à la présence de niveaux d'humidité spécifiques, à l'exposition à des courants d'air marin et à la concentration de vastes étendues boisées.

Dans les collines parmesanes, la rencontre entre les techniques utilisées dans les plaines et le sel de Salsomaggiore a toujours été possible.

Par «techniques des plaines», il faut entendre les pratiques de transformation et de maturation des viandes de porc qui se sont développées à l'époque étrusque et romaine en raison également de la présence d'élevages porcins destinés, notamment, à fournir des aliments aux légions romaines et qui, sur les collines en bordure des plaines, ont profité d'une utilisation plus facile du sel provenant des mines de Salsomaggiore, commune des collines où se concentraient traditionnellement les activités de transformation du sel. Le sel, matériau précieux, était transformé dans des zones plus éloignées des voies de communication et, partant, plus à l'abri des vols éventuels.

En effet, en raison de la présence de ces mines de sel, depuis 1300, la salaison et le travail des viandes de porc a donné lieu à la production de produits reconnus tant au niveau national qu'international.

5.2. Spécificité du produit

Le «Salame Felino» IGP se distingue des autres produits de la même catégorie commerciale par sa consistance compacte et non élastique, son homogénéité et par sa coloration rouge rubis. Son goût est doux et délicat.

Il s'agit d'un salami qui, à la différence de la grande majorité des salamis commercialisés, est embossé exclusivement dans un boyau naturel (jamais artificiel). Le «Salame Felino» est dépourvu de lactose et de farine de lait, présente un pH peu élevé, ce qui exalte les qualités organoleptiques du produit.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La réputation du «Salame Felino» IGP est illustrée par l'abondante bibliographie portant références au produit et citations le concernant.

Les premières références au produit se trouvent déjà chez certains auteurs latins du I^{er} siècle après J.-C. (Apicius, *De Re coquinaria*).

Le «Salame Felino» était bien connu des cours qui se sont succédé dans la capitale: des Farnese aux Bourbon en passant par la duchesse Marie-Louise.

La plus ancienne représentation du produit semble être celle qui figure dans la décoration intérieure du Baptistère de Parme (1196-1307), où, dans la plaque consacrée au signe zodiacal du Verseau, l'on peut voir sur le foyer, placés à cheval sur le soutien tournant d'une marmite, deux salamis dont les dimensions et la forme, les mêmes qu'aujourd'hui, les identifient au «Salame Felino» IGP.

En 1766, un recensement des porcs indique que le marquisat de Felino était la place la plus animée de la région pour le marché du porc. À la même époque, on trouve également des barèmes concernant le territoire felinese (du Felino) qui fixent le prix des salamis maigre et gras. À partir de 1800, les chroniques coutumières et culinaires signalent la présence d'un mode particulier de transformation de la viande porcine en salami sur le territoire de la localité de Felino.

En 1905, le dictionnaire italien enregistre l'expression «Salame Felino» et en 1912, la production des salamis à Felino est abordée dans le rapport du ministre de l'agriculture sur l'évolution économique de l'année.

Depuis 1927, les institutions publiques locales compétentes attribuent au salami produit dans la province de Parme la dénomination de «Salame Felino», qui devait évidemment jouir déjà d'une renommée et d'une réputation particulières, et méritait donc d'être reconnu, si l'affirmation dans l'usage commercial de cette dénomination constituait, dans l'évaluation de l'Ufficio e Consiglio Provinciale dell'Economia Nazionale, un motif de promotion de la prospérité de la province. Aujourd'hui encore, l'enracinement de la production du «Salame Felino» dans le territoire de la province de Parme peut être constaté à travers des recherches et des études détaillées sur la culture gastronomique de la région parmesane. En effet, nombreux sont les articles qui associent le «Salame Felino» à la gastronomie de la province et qui le citent comme l'une des salaisons embossées les plus appréciées de Parme, dont la qualité est inévitablement liée à sa tradition séculaire qui s'est développée et a été préservée uniquement dans la vallée de la province de Parme. À cela s'ajoutent les nombreuses manifestations et les événements qui continuent d'être organisés, tant en Italie qu'à l'étranger, par les autorités locales et les institutions provinciales de Parme en l'honneur du «Salame Felino» et qui proposent des stands de dégustation et d'information sur les caractéristiques et la production historique du «Salame Felino» dans la région parmesane.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

L'administration soussignée a engagé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Salame Felino» au Journal officiel de la République italienne.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté:

— à l'adresse suivante:

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

ou encore

— directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».