

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande de modification au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 71/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

N° CE: IT-PGI-0117-1554-11.07.2007

IGP (X) AOP ()

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres [à préciser]

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

2. Type de modification:

- Modification du document unique ou de la fiche-résumé,
- modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés,
- modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié (article 9, paragraphe 3 du règlement (CE) n° 510/2006,)
- modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques (article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006)

3. Modification(s):**3.1. Description du produit**

L'article 3 du cahier des charges de production, qui a donné lieu à la reconnaissance, fait référence au «porc lourd adulte» en tant que matière première pour la production de l'indication géographique protégée «Prosciutto di Norcia». Puisqu'il existe une définition bien précise du «porc lourd adulte», afin de fournir des éléments plus précis à la structure de contrôle et des données plus fiables au consommateur, il a été jugé opportun d'explicitier d'une manière positive les caractéristiques du «porc lourd adulte» dans le cahier des charges de production.

3.2. Preuve de l'origine

Il a été jugé utile d'insérer dans l'article 7 les éléments relatifs à l'origine qui ne sont pas mentionnés dans le cahier des charges de production en vigueur.

3.3. Exigences nationales

Toutes les références à l'activité de contrôle exercée par le «consorzio», qui s'avère incompatible avec les dispositions établies aux articles 10 et 11 du règlement (CE) n° 510/2006, sont supprimées.

DOCUMENT UNIQUE

REGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

N° CE: IT-PGI-0117-1554-11.07.2007

IGP (X) AOP ()

1. Nom:

«Prosciutto di Norcia»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit [voir annexe III]**

Classe 1.2 — Produits à base de viande

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

Le «Prosciutto di Norcia» IGP est un jambon cru affiné qui, au moment de sa commercialisation, présente une forme caractéristique en «poire», un poids non inférieur à 8,5 kg, et dont l'aspect à la découpe est compact et d'une couleur variant du rosé au rouge. Il se caractérise par un parfum typique légèrement épicé et par un goût savoureux, non salé.

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

Le «Prosciutto di Norcia» IGP est obtenu à partir des cuisses des porcs issus des races traditionnelles Large White et Landrace italiennes, ainsi que des races améliorées qui en sont issues, inscrites au livre généalogique italien, ou des porcs issus de verrats de ces mêmes races, de porcs issus de verrats de la race Duroc italienne, ainsi que des races améliorées qui en sont issues, inscrites au livre généalogique italien. Sont en outre admis les porcs issus de verrats d'autres races ou de verrats hybrides, à condition qu'ils soient issus de programmes de sélection ou de croisement mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd. Aucune limite géographique n'est fixée quant à l'origine des porcs.

Sont toutefois exclus les porcs porteurs de caractères génétiques défavorables, notamment celui de la susceptibilité au stress (syndrome du stress porcin), les types génétiques et animaux jugés non conformes au présent cahier de charge et les animaux purs des races Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc et Spotted Poland.

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

Les aliments utilisés doivent être conformes aux normes commerciales. Le régime alimentaire et les techniques d'élevage contribuent à garantir l'obtention d'un porc lourd au moyen d'augmentations journalières modérées.

Pour l'alimentation des suidés de 30 à 80 kg de poids vif, on utilise les aliments indiqués dans les tableaux n° 1 et n° 2 du cahier des charges de production, en veillant à ce que la matière sèche des céréales ne soit pas inférieure à 45 % du total. Pour l'alimentation des suidés de plus de 80 kg, seuls les aliments énumérés dans le tableau n° 2 sont utilisés, en veillant à ce que la matière sèche des céréales ne soit pas inférieure à 55 % du total.

L'utilisation conjointe de babeurre et de lactosérum ne doit pas dépasser 15 litres par animal et par jour.

Le contenu en azote associé à des déchets de distillerie doit être inférieur à 2 %.

L'utilisation conjointe de pommes de terre déshydratées et de manioc ne doit pas dépasser 15 % de la matière sèche de la ration. Tous les paramètres susmentionnés tolèrent des variations de 10 % maximum.

Les caractéristiques de composition de la ration alimentaire doivent être de nature à satisfaire les besoins des animaux au cours des diverses phases du cycle d'élevage, afin d'atteindre les objectifs fixés dans le présent cahier des charges.

L'ajout de vitamines et de minéraux est autorisé dans les limites définies par la législation générale en vigueur.

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

Les phases de production et de maturation du «Prosciutto di Norcia» doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire de production délimitée au point 4.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Le «Prosciutto di Norcia» est mis à la consommation pourvu d'une marque spéciale identifiant le produit. Cette marque se compose du symbole portant l'indication «Prosciutto di Norcia», apposée par marquage au feu. Le nom de l'indication géographique protégée «Prosciutto di Norcia» doit être inscrit sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, de manière à se distinguer nettement des autres inscriptions qui y figurent, et il doit être immédiatement suivi de la mention «Indicazione geografica protetta» et/ou du sigle «IGP», qui doit être traduit dans la langue du pays où le produit est commercialisé. Ces indications sont associées au logo de l'indication géographique protégée. Tout ajout d'une qualification non expressément prévue est interdite.

Toutefois, l'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées est autorisée, pour autant qu'ils n'aient pas un sens laudatif et qu'ils ne soient pas susceptibles d'induire l'acheteur en erreur, de même que la mention du nom des élevages porcins d'où provient le produit.

4. **Délimitation de l'aire géographique:**

L'aire géographique de transformation du «Prosciutto di Norcia» comprend les territoires des communes de Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo, situés à une altitude supérieure à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire géographique délimitée au point 4 se caractérise par des dorsales montagneuses élevées, qui empêchent l'afflux d'air humide provenant de la mer, et par la présence de formations calcaires, qui permettent la dispersion des eaux de pluie. Ces caractéristiques, conjuguées aux connaissances et au savoir-faire particulier que les habitants ont acquis au fil du temps dans le domaine de l'élevage et de la préparation des découpes de porc, ont favorisé, dans cette aire géographique, un environnement naturel et humain optimal pour la production d'un jambon de qualité.

5.2. *Spécificité du produit*

Le «Prosciutto di Norcia» présente à la découpe un aspect compact et se caractérise par sa couleur, qui varie du rosé au rouge, par son parfum typique légèrement épicé et par son goût savoureux, non salé.

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 qualités du «Prosciutto di Norcia» dépendent non seulement des facteurs humains à l'origine de sa préparation caractéristique, mais elles sont également étroitement liées aux conditions environnementales. L'environnement naturel de la zone est en effet particulièrement propice au processus de maturation et d'affinage en raison des caractéristiques climatiques et de la nature des terrains (voir point 5.1). En outre, l'art de la conservation des viandes de porc dans la région du Nursino était déjà célèbre du temps des Romains. En effet, en raison de la pauvreté de l'agriculture de montagne et de l'inactivité imposée par la saison froide, les habitants de la région étaient spécialisés dans des activités liées à l'élevage. Celles-ci se sont répandues pendant la période de la République et de l'Empire romain, ainsi que sous la domination de l'Église, qui œuvra pour la valorisation des campagnes du Latium. Les paysans devinrent ainsi des spécialistes de l'anatomie porcine, de l'abattage, de la préparation et de la conservation des découpes de porc selon un savoir-faire typique préservé encore aujourd'hui, lesquelles découpes étaient destinées à être vendues, salées et affinées dans les régions voisines.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

— à l'adresse suivante

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

— en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» [Produits de qualité] (à gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE (Règlement (CE) n° 510/2006)].