

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens 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**

(2007/C 308/08)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PRESUNTO DE SANTANA DA SERRA» ou «PALETA DE SANTANA DA SERRA»

N° CE: PT/PGI/005/0439/24.11.2004

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Adresse: Rua Padre António Vieira, n.º 1, 8º  
P-1099-073 Lisboa  
Tél.: (351) 213 81 93 00  
Fax: (351) 213 87 66 35  
E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

**2. Groupement:**

Nom: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano  
Adresse: Rua Armação de Pêra, n.º 7  
P-7670-259 Ourique  
Tél.: (351) 286 51 80 30  
Fax: (351) 286 51 80 37  
E-mail: acpaourique@mail.telepac.pt  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.2 — produits à base de viande (chauffés, salés, fumés, etc.)

#### 4. Cahier des charges:

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nom*: «Presunto de Santana da Serra» ou «Paleta de Santana da Serra»

4.2. *Description*: Jambons crus (presuntos) et épaules (paletas) obtenus respectivement à partir de jarrets et d'épaules de porcs de race «alentejana» (à l'exception des verrats), selon des procédés bien particuliers. Les porcs, qui sont abattus entre 12 et 24 mois, sont inscrits dans le registre généalogique portugais des porcins (section race «alentejana»). Après abattage, ils sont soumis, selon des modalités bien particulières et clairement définies, à des opérations de salage, de post-salage, de séchage et de maturation, de vieillissement, de découpe et de conditionnement.

Le jambon («presunto») est constitué par le membre postérieur sectionné au niveau de la symphyse ischio-pubienne et l'épaule («paleta») par le membre antérieur du porc. Dans cette description des bases anatomiques et musculaires du jambon et de l'épaule, il convient de prendre en compte le fait que les masses musculaires sont enveloppées d'une couche de graisse. En ce qui concerne la forme et l'aspect extérieur des pièces, le jambon présente une coupe arrondie et l'épaule une coupe soit ovale soit arrondie. Tous deux sont enveloppés de couenne et conservent systématiquement l'extrémité podale. Le poids des jambons est supérieur à 5 kg et celui des épaules à 3,5 kg. La tranche présente à la coupe une couleur rouge sombre et une surface huilée, brillante et marbrée, avec un persillage de graisse intramusculaire. Sa texture est souple et peu fibreuse. La graisse est onctueuse, fluide et brillante; elle se caractérise par sa couleur d'un blanc nacré et une saveur agréable, modérément salée et épicée, persistante, intense et plaisante. Elle exhale un arôme agréable de «montanheira». En raison des caractéristiques de leur zone de production, dite «montanha», les jambons et épaules de Santana da Serra présentent une texture et une saveur plus rudes et plus marquées que ceux des plaines de l'Alentejo.

4.3. *Aire géographique*: L'aire géographique de production des matières premières (naissance, élevage et engraissement des animaux, abattage, découpe, obtention des jarrets et des pieds de porcs) se trouve naturellement circonscrite aux zones de chênaie («montado») et aux exploitations qui sont donc en mesure de pratiquer le mode d'élevage en pacage dit de «montanheira» et d'observer les règles spécifiques d'abattage, de découpe et d'obtentions des jarrets et des épaules de porcs de race «alentejana». L'aire géographique comprend les communes et localités suivantes: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (à l'exception de la localité de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (localités d'Odeceixe, de Bordeira, de Rogil et d'Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (localités d'Odeleite et d'Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (à l'exception de la localité de Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (à l'exception de la localité de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (freguesia de Bensafrim), Loulé (freguesias do Ameixial, Salir, Alte, Benafim et Querença), Marvão, Mértola, Monchique (freguesias de Monchique, Marmeleite et Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (à l'exception des localités de Vila Nova de Mil Fontes et de S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (à l'exception de la localité de Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (localités de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines et Silves) Sousel, Tavira (localité de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão et Vila Viçosa.

L'aire géographique de transformation (production, découpe, tranchage et conditionnement) est naturellement circonscrite aux seules localités («freguesias») de Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia et Conceição («concelho» d'Ourique), du fait des conditions microclimatiques spécifiques qui y règnent et qui les distinguent nettement des plaines de l'Alentejo, dont elles émergent d'ailleurs brutalement. Les écarts d'altitude, de température et d'hygrométrie qui distinguent ces localités sont à l'origine de différences dans le mode de production des pièces, en ce qui concerne la découpe et les durées de séchage, de maturation et de postsalage. Les produits préparés dans ses localités possèdent également des caractéristiques organoleptiques différentes. Outre un profil plus arrondi, ils présentent une couleur plus sombre à la coupe et se distinguent par une texture moins tendre et moins juteuse, une saveur moins délicate et moins épicée, ainsi qu'un arôme moins doux et moins délicat.

4.4. *Preuve de l'origine*: Les porcs de race «alentejana» doivent obligatoirement être nés et avoir été élevés dans des exploitations enregistrées et contrôlées. À leur naissance, les animaux sont inscrits dans le registre correspondant. L'abattage, le dépeçage, la transformation, la découpe et le conditionnement ne peuvent être effectués que dans des installations agréées à cet effet par l'entité de gestion, situées dans les aires géographiques citées et soumises à des contrôles. L'agrément n'est octroyé qu'après vérification des conditions de production et de fabrication, notamment en ce qui concerne l'origine, le mode d'obtention et les caractéristiques des matières premières utilisées, ainsi que les conditions de transformation, la découpe, le tranchage, le conditionnement et les caractéristiques du produit fini. L'ensemble de la filière de production et de ses intervenants est soumis à un cahier des charges assorti de modalités de contrôle.

Il existe également un système complet de traçabilité, mis en œuvre par les producteurs eux-mêmes, qui permet de parcourir l'intégralité du circuit de production, de la matière première au produit fini (système dit «da Mesa ao Montado» — de la table à la chèneaie) et de remonter la filière depuis le numéro de la marque de certification apposée sur les pièces entières ou les emballages des produits en tranches jusqu'au numéro d'identification de l'animal d'élevage.

Au terme du processus de production, seuls peuvent présenter la marque de certification, le logotype et les noms «Presunto de Santana da Serra — IGP» ou «Paleta de Santana da Serra — IGP» les produits qui répondent à l'ensemble des exigences prévues par le cahier des charges et qui ont subi, pièces à l'appui, les vérifications appropriées, à savoir notamment des contrôles, des tests en laboratoire, et un examen par un panel de goûteurs.

- 4.5. *Méthode d'obtention:* Les porcs de race «alentejana» font l'objet d'un élevage de type extensif ou semi-extensif consistant principalement en un régime d'élevage en plein air dans des zones boisées comptant au minimum quarante chênes ou chênes verts à l'hectare, avec une densité maximale d'un porc par hectare de chèneaie («montado»). Les animaux sont principalement nourris en plein champ, en régime extensif, et leur alimentation se compose de regains et de brisures de céréales, d'herbes, de légumineuses (pois et vesces, par exemple), ainsi que de petits mammifères et oiseaux, d'œufs, de reptiles, de mollusques, d'annélides, etc., comme c'est le cas pour tous les animaux omnivores. En cas de pénurie alimentaire dans les champs, et seulement dans ce cas, il peut être fourni aux animaux un supplément provenant de l'extérieur de la région, dont la composition est adaptée et qui ne peut représenter plus de 30 % du régime alimentaire des animaux. Les animaux passent toujours par une phase d'engraissement. Il s'agit d'une période de 60 à 90 jours pendant laquelle ils sont nourris en régime de pacage (à l'aide de glands et d'autres aliments du «montado»). Les animaux doivent obligatoirement gagner au moins 3 arrobes (45 kg) grâce à cette alimentation. Les animaux sont abattus à un âge compris entre 12 et 24 mois et seules sont acceptées les carcasses d'un poids minimal de 90 kg. Les jarrets et épaules sont marqués individuellement par l'apposition d'une boucle numérotée. Ces pièces doivent présenter, après parage, un poids minimal de, respectivement, 7,5 kg pour les jambons et 5 kg pour les épaules, et conserver leur extrémité podale. En fonction du poids des jarrets et épaules concernés, il peut être autorisé de réduire la couche de graisse sous-cutanée. Le processus de transformation des jarrets et pieds de porcs, qui fait appel à des méthodes locales, loyales et constantes fondées sur le savoir-faire des populations locales et les conditions de l'élevage en chèneaie, comprend plusieurs étapes clairement identifiées: découpe, salage, lavage, postsalage (dessiccation), séchage/maturation et vieillissement. C'est au cours de ce processus que les jambons et les épaules acquièrent lentement et progressivement l'aspect, la couleur, l'arôme et la texture qui en font des produits uniques et spécifiques.

Paramètres techniques de fabrication		
	Presunto de Santana da Serra	Paleta de Santana da Serra
Salage		
Durée	Entre 1 et 1,5 jour par kg de jarret frais	Entre 1 et 1,5 jour par kg d'épaule fraîche
Température	De 0 à 5 °C	De 0 à 5 °C
Humidité	De 80 à 90 %	De 80 à 90 %
Lavage et égouttage		
Durée	De 1 à 3 jours	De 1 à 3 jours
Température		
Postsalage		
Durée	De 45 à 60 jours	De 30 à 45 jours
Température	De 3 à 5 °C	De 3 à 5 °C
Humidité	Pas moins de 80 %.	Pas moins de 80 %.
Séchage/maturation		
Durée	Pas moins de 4 à 5 mois	Pas moins de 2 à 3 mois
Température	Conditions naturelles de température et d'humidité	Conditions naturelles de température et d'humidité
Humidité		

Paramètres techniques de fabrication		
	Presunto de Santana da Serra	Paleta de Santana da Serra
Viellissement		
Durée	Pas moins de 6 mois	Pas moins de 3 mois
Température	Conditions naturelles de température et d'humidité	Conditions naturelles de température et d'humidité
Humidité		

Le jambon et l'épaule de Santana da Serra peuvent être commercialisés entiers, en quartiers ou en tranches, avec ou sans os. La découpe et/ou le tranchage des pièces, ainsi que le désosserment, ne peuvent être effectués que dans des installations situées dans l'aire géographique délimitée de production, étant donné que ces opérations reposent sur un savoir-faire spécifique qui tient compte du format particulier de chacune des pièces ainsi que de la délicatesse de ses arômes et de la complexité de ses saveurs. Avant d'être sélectionnée pour la coupe et le tranchage, chaque pièce est choisie par des spécialistes de la région, qui en déterminent le point optimal de maturation, et fait l'objet d'un test organoleptique effectué par un goûteur connaisseur et entraîné. À l'aide d'instruments appropriés, celui-ci procède à une analyse sensorielle en profondeur du produit et statue sur l'opportunité de l'envoyer à la coupe. Pour faire en sorte que chaque pièce produise un haut rendement économique, la découpe ne peut être effectuée que par des spécialistes très entraînés, capables de pratiquer des découpes excellentes, qui exploitent intégralement les muscles de chaque pièce et aboutissent à des tranches extrêmement fines permettant de potentialiser toute la valeur organoleptique du produit. La graisse de ces pièces — qui se caractérise en outre par une saveur, un arôme, une couleur et un brillant qui lui sont propres — rancit facilement quand elle est exposée à l'air libre ou à des températures élevées. Pour toutes ces raisons, les opérations décrites doivent avoir lieu dans des installations appropriées, tant sur le plan microbiologique que sur celui de la température et de l'hygrométrie, pour garder au produit toute la délicatesse de sa saveur et permettre de le conditionner immédiatement en évitant toute exposition excessive à l'air libre. Il convient d'ajouter que ces opérations s'accompagnent de tests organoleptiques, effectués, de nouveau, par un personnel spécialement formé. Ces modalités ont pour objet d'assurer la traçabilité intégrale du produit et de lui éviter toute dénaturation, surtout en ce qui concerne ses particularités sensorielles, afin de ne pas abuser le consommateur et de lui fournir un produit véritablement obtenu et préparé dans sa région d'origine, tout en permettant de contrôler l'ensemble du circuit de production.

- 4.6. *Lien*: Les «presuntos» et «paletas» de Santana da Serra sont produits dans une région marquée par la pauvreté des sols et un climat particulièrement chaud et sec en été et froid et sec en hiver. La seule flore qui y résiste, et dont on peut tirer un profit économique, se résume aux chênaies («montados») de chênes et de chênes verts et au couvert végétal de leurs sous-bois. Le porc de race «alentejana» est l'animal le mieux adapté à ces conditions naturelles, puisqu'il est possible de l'élever à l'air libre et de l'alimenter principalement à l'aide des produits naturels du «montado» lui-même (herbes, glands, céréales et légumineuses, petits animaux), dans le cadre d'un régime de pacage spécifique dit de «montanha».

C'est un mode d'élevage et d'alimentation qui confère à la viande de ce porc (muscle et graisse) des caractéristiques qualitatives spécifiques.

Le contexte climatique particulier de Santana da Serra a motivé le développement d'un savoir-faire spécial qui permet un séchage naturel des pièces issues de la découpe du porc, sans fumage ni recours à aucun facteur extérieur hormis l'ajout de simple sel, et se traduit en outre par certaines spécificités concernant:

- la découpe et le mode de parage des pièces,
- la durée du salage,
- la durée des différentes phases techniques.

Les jambons et les épaules de Santana da Serra se caractérisent de ce fait par un profil plus arrondi, une couleur plus sombre à la coupe, une texture moins tendre et moins juteuse, une saveur moins délicate et moins épicée et un arôme moins doux et moins délicat, qui les différencient des autres jambons et épaules élaborés dans les zones d'altitude moins élevée, c'est-à-dire les plaines de l'Alentejo dans leur ensemble.

Ces produits sont à l'image de l'environnement montagneux, plus rustique, de Santana da Serra et présentent une texture et une saveur plus rudes et plus marquées que ceux des plaines de l'Alentejo.

Outre les caractéristiques organoleptiques citées, qui lient le produit à sa région d'origine, il convient de souligner la réputation dont il jouit et qui lui vaut de figurer sur les armes de la maison du peuple de Santana da Serra et celles d'autres localités de l'aire géographique.

Par ailleurs, le lien entre le produit et la région se fonde également sur les éléments ci-après.

*Facteurs historiques:* Des écrits remontant à 1310 et 1320 font référence au souci du roi Dom Diniz le Laboureur de préserver les chênaies d'Ourique. Une loi de 1699 fixe les modalités d'exploitation des chênaies et le montant des redevances à verser au roi en fonction du nombre de porcs élevés dans les chênaies royales. Au début du XX<sup>e</sup> siècle encore, on engageait des gardes pour protéger les chênaies des voleurs de glands. Il est également instructif d'écouter les récits des personnes âgées qui, décrivant l'importance du marché de Garvão, se souviennent de «... personnes qui achetaient 100 grammes d'andouille et une livre de lard, les jambons étant destinés aux bourses les mieux garnies». Le jambon produit dans la région atteignait en janvier 1928 le prix de 16,00 escudos (soit 0,08 EUR), somme non négligeable pour l'époque. Il existe encore des registres datant des années cinquante qui font état des taxes acquittées par les petites charcuteries artisanales de la commune d'Ourique.

*Facteurs édafoclimatiques:* couvert d'une végétation xérophile, le paysage se caractérise par une zone de plaine (dans la partie nord de la commune) et par des «montados» denses de chêne et de chêne vert. La localité de Santana da Serra (située dans le sud de la commune) jouxte les contreforts de la Serra do Caldeirão. Ces caractéristiques topographiques protègent l'aire de transformation délimitée des dégâts du vent. Ce facteur contribue indubitablement à favoriser les conditions optimales de production des jambons, épaules, longes et autres produits de charcuterie. Quant à la Serra do Caldeirão, elle suscite dans la zone un climat spécifique. La température moyenne de l'air se situe aux alentours de 15 à 16 °C. La moyenne des minimales est comprise entre 4,6 et 14,7 °C et celle des maximales entre 13,8 et 32,2 °C, pour les mois les plus chauds et les mois les plus froids, respectivement. Ces chiffres sont en très net décalage par rapport aux valeurs de l'Alentejo dans son ensemble.

*Facteurs humains:* la consommation des produits concernés, qui ne sont jamais cuits, relève de traditions bien particulières. Les jambons et les épaules de Santana da Serra était autrefois réservés aux événements festifs et constituaient des cadeaux de prix.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda  
Adresse: Av. de Badajoz, n.º 3  
P-7350-903 Elvas  
Tél.: (351) 268 62 50 26  
Fax: (351) 268 62 65 46  
E-mail: agricert@agricert.pt

Agricert a été reconnue conforme aux exigences de la norme 45011:2001.

- 4.8. *Étiquetage:* Les mentions suivantes doivent obligatoirement figurer sur les étiquettes: «Presunto de Santana da Serra» ou «Paleta de Santana da Serra» — IGP, assorties du logotype communautaire correspondant. Les étiquettes doivent en outre porter la marque de certification. Celle-ci doit elle-même indiquer le nom du produit, la mention correspondante, le nom de l'organisme de contrôle et le numéro de série du produit (code numérique ou alphanumérique de traçabilité du produit). Le «Presunto de Santana da Serra» et la «Paleta de Santana da Serra» portent sur la couenne, marqué au fer rouge, l'insigne représenté ci-après. Il s'agit de l'emblème de l'ordre de Saint-Jacques, signe antique de ralliement des localités qui constituent aujourd'hui l'aire géographique de transformation des produits.

