

**Publication d'une demande en application 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**

(2011/C 37/12)

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

DOCUMENT UNIQUE

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

**«COPPA DI PARMA»**

**N° CE: IT-PGI-0005-0602-04.05.2007**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination:**

«Coppa 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 (chauffés, salés, fumés, etc.)

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

Au moment de sa mise sur le marché, la «Coppa di Parma» IGP revêt une forme cylindrique non aplatie. Ses dimensions varient entre 25 et 40 cm de longueur et son poids doit être d'au moins 1,3 kg. À la découpe, la tranche ne doit pas révéler de parties grasses de couleur jaune ni de parties molles, indices d'une mauvaise maturation, et doit être exempte de moisissures. La «Coppa di Parma» IGP présente en outre les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques organoleptiques: goût typique d'un produit carné, avec une dégradation protéolytique suffisante sur la partie maigre et lipolytique sur la partie grasse, due à un bon affinage, pas de goûts anormaux d'acide phénique, de farine de poisson ou autre, et un niveau adéquat de sapidité. odeur et parfum d'une fragrance agréable, caractéristique du produit, dus à l'éclissage au moyen d'un os de cheval piqué dans les parties grasses et non dans les parties maigres, à côté de la veine principale; consistance moyenne au toucher et à la découpe, boyau facile à détacher, pas d'onctuosité ou de patine superficielle, homogénéité entre les parties internes et externes, indice de la déshydratation et de l'affinage progressifs; couleur de la tranche dénuée de tâches et uniforme; partie maigre de couleur rouge et partie grasse à tendance rosée. La «Coppa di Parma» est un produit qui nécessite une période minimale d'affinage de 60 jours.

Caractéristiques chimiques et chimico-physiques:

Sel < 5 %

Protéines totales min. 22 %

Rapport eau/protéines max. 2,00

pH > 5,7

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

## Paramètres microbiologiques:

Entérobactéries totales u.f.c/g &lt; 10

E. Coli u.f.c/g &lt; 10

Staphylococcus Aureus u.f.c/g &lt; 100

Les ingrédients utilisés pour la préparation de la «Coppa di Parma» sont les suivants: sel (de 2,6 à 3,5 %), arômes naturels et/ou poivre et/ou autres épices éventuelles. Les ingrédients qui peuvent également être utilisés sont les suivants: vin, dextrose et/ou fructose et/ou saccharose, conformément aux dispositions légales, ferments bactériens conformément aux bonnes pratiques, nitrite de sodium/potassium, nitrate de sodium/potassium, acide ascorbique et son sel, conformément aux dispositions légales.

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

Pour l'élaboration de la «Coppa di Parma», il est indispensable d'utiliser des viandes issues du porc lourd italien, comme le veut la tradition. Ce porc typique du centre et du nord de l'Italie a en effet des qualités génétiques spécifiques et est élevé pendant au moins neuf mois dans des conditions particulières qui lui permettent d'atteindre des poids élevés et d'avoir des viandes ayant une teneur élevée en graisses intramusculaires ainsi qu'en enzymes, notamment en cathepsine, qui se révèlent fondamentaux pour l'affinage de la «Coppa di Parma».

La «Coppa di Parma» IGP est obtenue à partir de viande de porc, comme décrit 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 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 italien.
- 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.
- 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 dans la production de la «Coppa di Parma» IGP sont constituées de la partie musculaire du cou, adhérente aux vertèbres cervicales, et d'une partie des thoraciques (masse musculaire comprise dans la gouttière formée par les apophyses épineuses, les corps vertébraux et les apophyses transverses).

Les viandes utilisées ne doivent avoir subi aucun processus de congélation.

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

Des règles précises doivent être respectées en matière d'utilisation et de composition de la ration alimentaire. L'alimentation des porcs se déroule en deux phases et repose principalement sur la production céréalière et les sous-produits de l'activité fromagère. L'aliment, à base de céréales, sera donné de préférence sous forme liquide (bouillie ou pâtée), additionné de lactosérum comme le veut la tradition. Dans le cas d'espèce, l'alimentation est composée comme suit:

- Jusqu'à 80 kg de poids vif: sont utilisables les aliments prévus pour la phase ultérieure d'engraissement ainsi que ceux énumérés ci-après par ordre décroissant d'utilisation. Farine d'extraction de soja; maïs ensilé; Semoule de gluten de maïs et/ou corn gluten feed; caroubes dénoyautées, résidus de distillerie; lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C; farine de poisson, lysats protéiques; babeurre. La matière sèche (m.s.) de céréales doit être présente à hauteur d'au moins 45 % de la matière totale.
- Phase d'engraissement: les aliments autorisés et indiqués par ordre décroissant d'utilisation sont les suivants: maïs, pâtée de grains et/ou d'épis de maïs; sorgho, orge; froment, triticale, avoine, céréales mineures; son et autres produits de la transformation du froment; pommes de terre déshydratées, pulpes de betterave surpressées et ensilées, farine d'extraction de soja; farine de soja; manioc, mélasse, farine d'extraction de coco, farine d'extraction de germes de maïs, petit pois et/ou autres graines de légumineuses; pulpes sèches et épuisées de betterave; farine de soja; tourteaux de lin, marc de pommes et de poires, peaux de raisin ou de tomates comme agents de transit intestinal, farine déshydratée de luzerne, levure de bière et/ou levure torula, lipides avec point de fusion supérieur à 40 °C; lactosérum; babeurre. Durant la phase de l'engraissement, la matière sèche de céréales doit être présente à hauteur d'au moins 55 % de la matière totale.

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

Les phases de la production de la «Coppa di Parma» énumérées ci-après doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée:

- Préparation de la découpe servant à l'élaboration du produit.
- Salaison, tant manuelle que mécanique, pouvant durer de 6 à 14 jours.
- Embossage soit avec du boyau naturel pour le produit destiné à la vente en l'état et en tranches, soit avec du boyau naturel reconstitué, également en assemblant plusieurs morceaux anatomiques à la suite, pour le produit destiné à être commercialisé en tranches.
- Ficelage, soit à l'aide d'une ficelle pour le produit destiné à la vente en l'état et en tranches, soit au moyen d'un filet élastique pour le produit destiné à être commercialisé en tranches.
- Étuvage pour une durée comprise entre 8 et 10 heures.
- Séchage pour une durée totale d'au moins 15 jours.
- Affinage d'une durée minimale comprise entre 60 et 90 jours selon le poids de la coppa.

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

Les opérations de tranchage et de conditionnement de la «Coppa di Parma» IGP peuvent uniquement être effectuées dans des établissements situés dans l'aire de production délimitée au point 4 ci-après, sous le contrôle de l'organisme agréé conformément aux modalités prévues par le plan de contrôle.

Pour la «Coppa di Parma» IGP commercialisée entière, le tranchage ne peut être effectué que par le détaillant sur le plan de découpe du magasin et en présence du consommateur final.

En effet, du fait de la délicatesse du produit, riche en acides gras insaturés et pauvre en conservateurs, et en raison de la nature potentiellement agressive des étapes de découpe et de conditionnement, il est nécessaire que ces opérations soient exécutées par du personnel possédant une connaissance spécifique du produit. Il est notamment 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:

La «Coppa di Parma» IGP peut être commercialisée: entière, avec seulement l'étiquette; en tranches, sous vide ou sous atmosphère protectrice; en tranches, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

La dénomination «Coppa di Parma», 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 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 de la «Coppa di Parma» IGP couvre l'ensemble du territoire administratif des provinces de Parme, Modène, Reggio d'Émilie, Mantoue, Pavie, et des communes situées le long de la frange du Pô qui font partie du territoire administratif des provinces suivantes:

- Lodi, Senna Lodigiano, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Segugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Gardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, S. Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnovo B. D'Adda, Caselle Landi.
- Milano: San Colombano al Lambro.
- Cremona: Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d'Olm, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de' Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadina, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve S. Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

D'un point de vue géographique, l'aire de production se caractérise par des zones de collines qui descendent vers la plaine, et s'étendent jusqu'à la frange riveraine septentrionale du Pô.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production de la «Coppa di Parma» IGP, se caractérise par la présence simultanée de régions de collines et de plaines et par la présence de lacs et de mines de sel. Dans les collines parmesanes, la rencontre entre les techniques utilisées dans les plaines et le sel de Salsomaggiore a toujours été possible. En effet, en raison de la présence de ces mines de sel, depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, la salaison et le travail des viandes de porc a donné lieu à la production de produits reconnus tant au niveau national qu'international. La «Coppa di Parma» s'inscrit précisément dans ce contexte, grâce à la formation de personnel régional spécialisé dans cette production et qui, au cours des siècles, a contribué à diffuser la recette au-delà des frontières de la province de Parme, en la répandant aussi dans les autres provinces voisines au point 4.

### 5.2. Spécificité du produit:

La «Coppa di Parma» IGP se distingue des autres produits de sa catégorie commerciale par son goût typique, au degré parfait de sapidité, par sa consistance moyenne, par son homogénéité et sa faible teneur en graisse et par sa couleur uniforme, rouge dans la partie maigre et rosée dans la partie grasse.

Les autres caractéristiques spécifiques de la «Coppa di Parma» qui la distinguent des autres produits similaires originaires des zones limitrophes, sont le caractère moelleux de la tranche et la faible importance des épices utilisées pendant la macération. Ces caractéristiques s'expliquent par la brièveté de l'affinage et l'absence d'une réglementation détaillée sur l'utilisation des épices qui permettent à la «Coppa di Parma» de conserver un goût et un parfum typiques de viande porcine et une tranche particulièrement moelleuse.

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 de la «Coppa di Parma» IGP est illustrée par l'abondante bibliographie portant références au produit et citations le concernant.

Déjà à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, des références sont faites à la «Coppa di Parma» en des termes tels que «bondiola» ou «salame investito», c'est-à-dire «mis en saucisse». Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, la «Coppa di Parma» est citée dans les mémoires des voyageurs comme un produit typique du lieu. Dans un inventaire rédigé en 1723, il est dit que pour faire partie de la corporation des «lardaroli», il est nécessaire de posséder un certain nombre de «salami» et «bondiole». Une évaluation des représentants de la corporation des «lardaroli» (1750) ainsi qu'un ban du 21 avril 1764 font également référence à la «Coppa di Parma». C'est de cette même époque que datent les contrats conclus par les administrateurs de la maison royale pour la fourniture des aliments des cuisines royales. Des notes fiables sont disponibles quant aux consommations de «coppe» et de «bondiole» à la cour du duc Don Ferdinando Borbone. Des documents du XIX<sup>e</sup> siècle retracent les quantités de «coppe» vendues sur les marchés de la région. En 1940, les exportations de «coppe» de la province de Parme se chiffraient à environ 200 pièces.

La «Coppa di Parma» IGP doit ses caractéristiques particulières à une série de liens bien précis avec l'environnement, entendu au sens large et incluant des facteurs géographiques naturels et humains qui concernent le porc, les techniques de préparation, les environnements d'affinage et, surtout, leurs interactions. La production de la «Coppa di Parma» IGP de ses origines à nos jours se caractérise par une parfaite continuité. L'industrialisation de la production de la «Coppa di Parma» IGP est passée par une phase d'artisanat, qui a permis de préserver les caractéristiques traditionnelles du produit. Le climat et les caractéristiques ambiantes (température et humidité) sont typiques de la région de la plaine du Pô, berceau du produit «Coppa di Parma» IGP. L'aire d'origine des matières premières et de fabrication correspond à celle qui a été délimitée et préservée au fil du temps, dans le respect des traditions qui ont fait la renommée du produit.

La «Coppa di Parma» compte parmi les salaisons les plus courantes dans l'aire géographique et figure toujours dans la liste des produits proposés aux clients des principales charcuteries implantées dans l'aire géographique. Dans les publicités commerciales, les producteurs de «Coppa di Parma» ont l'habitude d'insister sur l'onctuosité des tranches de coppa qui, à la découpe doivent être moelleuses et jamais sèches, ce qui est la preuve d'un affinage de courte durée et le gage de son parfum typique. Du fait de l'onctuosité de sa chair, la «Coppa di Parma» est utilisée comme ingrédient de tourtes et de chaussons salés comme en témoignent certaines recettes dans lesquelles les références à cette appellation sont explicites et bien évidentes. En outre, il importe de noter que la «Coppa di Parma» figure toujours en bonne place dans les stands des producteurs participant aux principales foires agroalimentaires locales.

**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 «Coppa di Parma» 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/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

ou

— directement à partir de la page d'accueil du site du ministère de l'agriculture et des forêts (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».