

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil

(2016/C 153/11)

La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure au sens de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

N° UE: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

AOP () IGP (X) STG ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia
Via Solferino n. 26
06046 Norcia
ITALIE

Courriel: info@prosciuttodinorcia.com

Le Consorzio di Tutela de l'IGP «Prosciutto di Norcia» est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* n° 12511 du 14 octobre 2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [mises à jour législatives, organisme de contrôle, conditionnement]

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.
- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(S)

Méthode de production

L'article 3 «Matières premières» du cahier des charges est modifié comme suit:

- La phrase «c) des 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 ...»

est remplacée par le texte suivant:

«c) des porcs issus de verrats d'autres races ou de verrats hybrides destinés à la production du porc lourd.»

Cette modification vise à préciser ce qui est déjà prévu dans la phrase «Aucune limite géographique n'est fixée quant à l'origine des porcs» qui figure dans le cahier des charges, juste après le point «c)» du paragraphe suivant.

La modification proposée respecte en outre le principe de l'économie de marché libre et de libre concurrence, dans le plein respect de la transposition et de l'application des articles 101, 119 et suivants du traité UE. Cette modification doit être considérée comme «mineure» car elle n'alourdit pas les restrictions relatives à la commercialisation des matières premières, et est conforme aux exigences générales prévues à l'article 53, paragraphe 3, points a) à e), du règlement (UE) n° 1151/2012.

- La phrase «Le régime alimentaire et les techniques d'élevage contribuent à garantir l'obtention d'un porc lourd au moyen d'augmentations journalières modérées.»

est remplacée par le texte suivant:

«Le régime alimentaire et les techniques d'élevage contribuent à garantir l'obtention d'un porc lourd.»

- La phrase «Au sens du présent cahier des charges, les techniques d'élevage, les aliments autorisés, les quantités et les modalités d'emploi visent à obtenir un porc lourd traditionnel, objectif qui doit être poursuivi dans le temps au moyen d'augmentations journalières modérées et d'une alimentation conforme à la réglementation générale en vigueur.»

est remplacée par le texte suivant:

«Au sens du présent cahier des charges les techniques d'élevage, les aliments autorisés, les quantités et les modalités d'emploi visent à obtenir un porc lourd traditionnel, objectif qui doit être poursuivi dans le temps au moyen d'une alimentation conforme à la réglementation générale en vigueur.»

La modification est justifiée par le fait que l'adjectif «modérées» n'est pas objectif et peut donner lieu à des interprétations abusives. La production du porc lord repose sur des techniques d'alimentation et d'engraissement qui doivent impérativement respecter les exigences applicables aux classes de poids des porcs d'élevage décrites à l'article 3 du cahier des charges, en particulier en ce qui concerne le contenu des tableaux 1, 2 et 3 relatifs aux «Aliments autorisés», à la «teneur en matière sèche» totale et apportée par les céréales, ainsi qu'aux autres spécifications relatives aux limitations de l'utilisation conjointe de lactosérum et de babeurre, de l'utilisation conjointe de pommes de terre déshydratées et de manioc et du contenu en azote associé à des déchets de distillerie; il en résulte qu'en respectant les prescriptions du cahier des charges et la réglementation applicable, on peut, avec différentes formulations d'aliment, obtenir différentes valeurs d'augmentation en poids journalier dont la variabilité ne permet pas une définition aisée de l'«augmentation journalière modérée».

- La phrase «Les porcs sont envoyés à l'abattoir entre leur neuvième et leur quinzième mois révolus.»

est remplacée par le texte suivant:

«Les porcs sont envoyés à l'abattoir à un âge compris entre 215 et 450 jours révolus.»

Cette modification est justifiée par le fait que les formulations d'aliments pour porcs et les techniques d'élevage/de rationnement, qui respectent toutefois les spécificités du porc lourd prévues par le cahier des charges de production de l'IGP «Prosciutto di Norcia», ont fait d'énormes progrès en améliorant notablement, pour une même génétique, les augmentations moyennes journalières des porcs d'élevage en engraissement, sans amoindrir la qualité des viandes au moment de l'abattage/la transformation. De ce fait, il arrive souvent que les porcs atteignent les limites de poids minimales imposées par le cahier des charges de production bien avant l'âge de 9 mois (à déjà 7 ou 7,5 mois environ) et qu'ils dépassent également les limites de poids maximales imposées par le cahier des charges bien avant l'âge de 15 mois. Cela se traduit par une réduction des délais utiles pour le démarrage de l'abattage des porcs, ce qui entraîne une réduction des volumes de matière première à l'entrée, rend le marché du porc plus instable et expose les éleveurs à des pénalités si les porcs ne respectent pas les exigences relatives au poids et à l'âge. Par conséquent, la proposition de réduire à 215 jours l'âge minimal des porcs à envoyer à l'abattage laisserait une plus grande marge aux éleveurs et aux abatteurs, même en cas d'augmentations moyennes journalières plus élevées, sans toutefois pénaliser les éleveurs qui s'efforcent de suivre les progrès des techniques d'élevage en ce qui concerne la ration alimentaire du porc d'engraissement, sans abaisser le niveau qualitatif des viandes mentionné précédemment.

- La phrase «Les carcasses obtenues par abattage doivent être classées dans la classe lourde ("pesante") selon les modalités prévues par le règlement (CEE) n° 3220/84 et la décision 2001/468/CE de la Commission du 8 juin 2001 et par le décret ministériel du 11.7.2002 et, en moyenne, relever des classes centrales du système officiel d'évaluation de la teneur en viande maigre.»

est remplacée par le texte suivant:

«Les carcasses obtenues par abattage doivent être classées dans la classe lourde ("pesante") selon les modalités prévues par la réglementation en vigueur et, en moyenne, relever des classes "E", "U", "R" et "O" du système officiel d'évaluation de la teneur en viande maigre.»

Cette modification se justifie tant par l'évolution du cadre réglementaire applicable que par des raisons techniques liées aux modes de production. Du point de vue réglementaire, la modification constitue un ajustement du cahier des charges dans la mesure où tant le règlement (CEE) n° 3220/84 que la décision 2001/468/CE de la Commission ont été abrogés et ne peuvent plus être considérés comme applicables. D'un point de vue technique, l'ouverture à la classe de qualité «E» des carcasses de porcs lourds pour les cuisses devant servir à la production du «Prosciutto di Norcia», même si cette classe inclut des carcasses ayant une teneur en viande maigre en pourcentage du poids de la carcasse, mesurée au niveau de la longe, plus élevée que pour la classe «U» actuellement prévue, conduit à inclure également des cuisses qui conviendraient pour l'élaboration du «Prosciutto di Norcia» car dotées d'une couverture de graisse réelle propre à la classe «U».

- La phrase «Au cours du salage, on utilise du chlorure de sodium marin de texture moyenne et du poivre en petites quantités.»

est supprimée.

Cette suppression a été effectuée afin d'améliorer la lisibilité du cahier des charges de production car la référence au processus de salage et au chlorure de sodium marin correspondant au «sel marin» et la description des phases concernées font référence à la «méthode d'élaboration» décrite à l'article 4 du cahier des charges de production du «Prosciutto di Norcia», tandis que la référence à l'utilisation de poivre figure non seulement à l'article 4, mais aussi dans les phases prévues à l'article 5 «Affinage».

L'article 4 «Méthode d'élaboration» du cahier des charges est modifié comme suit:

- La phrase: «L'élaboration des cuisses se poursuit par le salage qui est effectué en deux temps en utilisant du sel marin de texture moyenne.»

est remplacée par le texte suivant:

«La préparation des cuisses se poursuit par le salage qui est effectué en deux temps en utilisant du sel marin.»

Cette modification, qui correspond à la suppression de la référence à la granulométrie généralement qualifiée de «texture moyenne», est due au système d'exploitation différent des installations modernes de salage, qui comprend un calibrage automatique en fonction des caractéristiques de la matière première ainsi que des conditions de température et d'humidité relative.

- Après «Les cuisses sont initialement préparées par pression sur les vaisseaux sanguins, suivie d'un tamponnage à l'aide de sel humide et sec.»,

la phrase suivante est insérée:

«En phase de salage, du poivre est ajouté en faible quantité lorsque la panne utilisée pour le "pannage" (*stuccatura*) visé à l'article 5 n'en contient pas.»

Cet ajout reprend la précédente modification apportée à l'article 3 et est conforme à la spécification des caractéristiques organoleptiques visée à l'article 6, qui décrit le parfum du produit de qualité protégée, destiné à la consommation, comme «typique» et «légèrement épicé», cette dernière caractéristique étant conférée par la panne qui peut contenir du poivre, conformément aux spécifications mentionnées à l'article 5 «Affinage».

Autre

L'article 7 «Contrôles» du cahier des charges est modifié comme suit:

- La phrase: «Le contrôle de la conformité du produit avec le présent cahier des charges de production est effectué, conformément aux dispositions des articles 10 et 11 du règlement (CE) n° 510/2006, par la structure de contrôle dénommée “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.”, établie à Todi (PG), Fraz. Pantalla, téléphone +39 07589571, télécopieur +39 0758957257, courriel: certificazione@parco3a.org.»

est remplacée par le texte suivant:

«La vérification du respect du cahier des charges est effectuée conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012. L'organisme de contrôle chargé de la vérification du cahier des charges de production est “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.”, qui est établi à Todi (PG), Fraz. Pantalla, téléphone +39 0758957201, télécopieur +39 0758957257, courriel: certificazione@parco3a.org.»

Cette modification vise uniquement à prendre en compte la mise à jour réglementaire et les nouvelles coordonnées téléphoniques de la structure de contrôle.

L'article 8 «Désignation et présentation» du cahier des charges est modifié comme suit:

- Après la phrase:

«Cette marque se compose du symbole portant l'indication “Prosciutto di Norcia”, apposée par marquage au feu.»,

le paragraphe suivant est inséré:

«Le “Prosciutto di Norcia” peut également être commercialisé désossé, en portions, c'est-à-dire découpé en morceaux de forme et de poids variables, ou en tranches. Ces types de produit devront être commercialisés après conditionnement dans des contenants ou des sachets pour aliments adaptés et correctement scellés et étiquetés. Pour la préparation du jambon entier désossé ou en morceaux, la marque apposée par marquage au feu doit rester visible à tout moment.»

On a jugé utile d'introduire le paragraphe ci-dessus dans le cahier des charges afin de clarifier les types de produits mis en vente et de répondre aux différents besoins du marché en ce qui concerne le conditionnement du produit.

DOCUMENT UNIQUE

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

N° UE: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«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

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

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. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le «Prosciutto di Norcia» est obtenu à partir de porcs des races traditionnelles «Large White Italiana» et «Landrace Italiana», ainsi que des types améliorés qui en sont issus, répertoriés dans le livre généalogique italien, et des descendants de verrats de ces races; de porcs issus de verrats de la race Duroc italienne, ainsi que des types améliorés qui en sont issus, répertoriés dans le livre généalogique italien. Sont également admis les porcs issus de verrats d'autres races ou de verrats hybrides destinés à la production du porc lourd. Aucune limite géographique n'est fixée quant à l'origine des porcs.

Sont en tout état de cause exclus les animaux porteurs de caractères antithétiques, notamment en ce qui concerne la sensibilité au stress (PSS); les types génétiques et animaux jugés non conformes au cahier des charges de production et les animaux purs des races Landrace belge, Hampshire, Piétrain, Duroc et Spotted Poland.

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 de 160 kg, à 10 % près.

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.

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

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

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Prosciutto di Norcia» peut également être commercialisé désossé, en portions, c'est-à-dire découpé en morceaux de forme et de poids variables, ou en tranches. Ces types de produit devront être commercialisés après conditionnement dans des contenants ou des sachets pour aliments adaptés et correctement scellés et étiquetés. Dans le cas du jambon entier désossé ou en morceaux, la marque apposée par marquage au feu doit rester visible à tout moment.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

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 «Indication géographique protégée» 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 interdit.

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. **Description succincte de la 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**

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.

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.

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 décrites précédemment. 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

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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 «Prodotti DOP e IGP» (en haut à droite de l'écran) puis sur «Prodotti DOP IGP e STG» (sur le côté gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
