



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2022/C 139/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10593 — DUSSUR / SeAH / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2022/C 139/02	Taux de change de l'euro — 28 mars 2022	2
---------------	---	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2022/C 139/03	Mise à jour des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen)	3
2022/C 139/04	Procédure de liquidation — Décision d'ouverture de la procédure de faillite relative à «Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.» (Avis publié conformément à l'article 14 de la directive 2001/17/CE du Parlement européen et du Conseil concernant l'assainissement et la liquidation des entreprises d'assurance (article 280 de la directive 2009/138/CE du Parlement européen et du Conseil sur l'accès aux activités de l'assurance et de la réassurance et leur exercice))	5

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2022/C 139/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10636 — COVÉA / PARTNERRE) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
2022/C 139/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	8

AUTRES ACTES

Commission européenne

2022/C 139/07	Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.10593 — DUSSUR / SeAH / JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 139/01)

Le 16 mars 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32022M10593.

⁽¹⁾ JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

28 mars 2022

(2022/C 139/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0966	CAD	dollar canadien	1,3702
JPY	yen japonais	135,93	HKD	dollar de Hong Kong	8,5861
DKK	couronne danoise	7,4393	NZD	dollar néo-zélandais	1,5838
GBP	livre sterling	0,83643	SGD	dollar de Singapour	1,4921
SEK	couronne suédoise	10,4225	KRW	won sud-coréen	1 342,49
CHF	franc suisse	1,0257	ZAR	rand sud-africain	15,9925
ISK	couronne islandaise	142,80	CNY	yuan ren-min-bi chinois	6,9862
NOK	couronne norvégienne	9,5123	HRK	kuna croate	7,5735
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 737,77
CZK	couronne tchèque	24,650	MYR	ringgit malais	4,6238
HUF	forint hongrois	374,13	PHP	peso philippin	57,080
PLN	zloty polonais	4,7180	RUB	rouble russe	
RON	leu roumain	4,9483	THB	baht thaïlandais	37,027
TRY	livre turque	16,2750	BRL	real brésilien	5,2133
AUD	dollar australien	1,4590	MXN	peso mexicain	21,9841
			INR	roupie indienne	83,4825

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Mise à jour des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen)

(2022/C 139/03)

La publication des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen) est fondée sur les informations communiquées par les États membres à la Commission, conformément à l'article 39 du code frontières Schengen.

Outre la publication au Journal officiel, une mise à jour mensuelle est disponible sur le site internet de la direction générale des affaires intérieures.

MONTANTS DE RÉFÉRENCE REQUIS POUR LE FRANCHISSEMENT DES FRONTIÈRES EXTÉRIEURES, FIXÉS PAR LES AUTORITÉS NATIONALES

ESTONIE

Modification des informations publiées au JO C 178 du 28.5.2020, p.3

Selon le droit estonien, les ressortissants étrangers arrivant en Estonie sans lettre d'invitation doivent, à la demande d'un agent chargé des contrôles aux frontières, lorsqu'ils entrent dans le pays, fournir la preuve qu'ils disposent de moyens financiers suffisants pour couvrir le coût de leur séjour en Estonie et de leur départ du pays. Par moyens financiers suffisants par jour autorisé, on entend 0,2 fois le salaire mensuel minimum appliqué par le gouvernement de la République, soit 130,80 EUR.

Dans le cas contraire, l'hôte assume la responsabilité des coûts du séjour de l'étranger et de son départ d'Estonie.

Liste des publications précédentes

JO C 247 du 13.10.2006, p. 19.	JO C 199 du 7.7.2012, p. 8.
JO C 77 du 5.4.2007, p. 11.	JO C 298 du 4.10.2012, p. 3.
JO C 153 du 6.7.2007, p. 22.	JO C 56 du 26.2.2013, p. 13.
JO C 164 du 18.7.2007, p. 45.	JO C 98 du 5.4.2013, p. 3.
JO C 182 du 4.8.2007, p. 18.	JO C 269 du 18.9.2013, p. 2.
JO C 57 du 1.3.2008, p. 38.	JO C 57 du 28.2.2014, p. 2.
JO C 134 du 31.5.2008, p. 19.	JO C 152 du 20.5.2014, p. 25.
JO C 331 du 31.12.2008, p. 13.	JO C 224 du 15.7.2014, p. 31.
JO C 33 du 10.2.2009, p. 1.	JO C 434 du 4.12.2014, p. 3.
JO C 36 du 13.2.2009, p. 100.	JO C 447 du 13.12.2014, p. 32.
JO C 37 du 14.2.2009, p. 8.	JO C 38 du 4.2.2015, p. 20.
JO C 98 du 29.4.2009, p. 11.	JO C 96 du 11.3.2016, p. 7.
JO C 35 du 12.2.2010, p. 7.	JO C 146 du 26.4.2016, p. 12.
JO C 304 du 10.11.2010, p. 5.	JO C 248 du 8.7.2016, p. 12.
JO C 24 du 26.1.2011, p. 6.	JO C 111 du 8.4.2017, p. 11.
JO C 157 du 27.5.2011, p. 8.	JO C 21 du 20.1.2018, p. 3.
JO C 203 du 9.7.2011, p. 16.	JO C 93 du 12.3.2018, p. 4.
JO C 11 du 13.1.2012, p. 13.	
JO C 72 du 10.3.2012, p. 44.	

JO C 153 du 2.5.2018, p. 8.

JO C 186 du 31.5.2018, p. 10.

JO C 264 du 26.7.2018, p. 6.

JO C 366 du 10.10.2018, p. 12.

JO C 459 du 20.12.2018, p. 38.

JO C 140 du 16.4.2019, p. 7.

JO C 178 du 28.5.2020, p. 3.

JO C 102 du 24.3.2021, p. 8.

JO C 486 du 3.12.2021, p. 26.

Procédure de liquidation**Décision d'ouverture de la procédure de faillite relative à «Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.»**

(Avis publié conformément à l'article 14 de la directive 2001/17/CE du Parlement européen et du Conseil concernant l'assainissement et la liquidation des entreprises d'assurance (article 280 de la directive 2009/138/CE du Parlement européen et du Conseil sur l'accès aux activités de l'assurance et de la réassurance et leur exercice))

(2022/C 139/04)

Entreprise d'assurance	«Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.» dont le siège social se trouve à Bucarest, sectorul 1, str. Emanoil Porumbaru, nr. 93-95, CP 011424, inscrite à l'office du registre du commerce sous la réf. J40/3150/1998, numéro d'enregistrement fiscal 10392742, immatriculée au registre des assureurs sous la réf. RA-008 le 10 avril 2003.
Date, entrée en vigueur et nature de la décision	Décision n° 1148/17.9.2021 concernant le retrait de la licence d'exploitation de City Insurance S.A, la constatation de son état d'insolvabilité et la demande d'ouverture d'une procédure de faillite à son égard; Décision intermédiaire n° 507 du tribunal de Bucarest, du 9 février 2022, relative à l'ouverture d'une procédure de faillite à l'égard de la société City Insurance S.A.
Autorité compétente	Autorité de surveillance financière (A.S.F.), sise Splaiul Independenței nr. 15, sector 5, București, România
Autorité de surveillance	Autorité de surveillance financière (A.S.F.), sise Splaiul Independenței nr. 15, sector 5, București, România
Liquidateur désigné	Liquidateur judiciaire CITR Filiala Cluj Données de contact du liquidateur judiciaire: București, Strada Gara Herăstrău, nr. 4, Green Court, etaj 3, sector 2
Loi applicable	Roumanie Ordonnance d'urgence du gouvernement n° 93/2012 concernant l'établissement, l'organisation et le fonctionnement de l'Autorité de surveillance financière, approuvée avec ses modifications et compléments par la loi n° 113/2013, telle que modifiée et complétée ultérieurement; Loi n° 503/2004 concernant le redressement financier, la faillite, la dissolution et la liquidation volontaire dans le secteur de l'assurance, republiée; Loi n° 237/2015 concernant l'autorisation et la surveillance des compagnies d'assurance, telle que modifiée ultérieurement; Loi n° 85/2014 sur les procédures relatives à la prévention de l'insolvabilité et à l'insolvabilité, telle que modifiée et complétée ultérieurement.

V

(Avis)

**PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE****COMMISSION EUROPÉENNE****Notification préalable d'une concentration****(Affaire M.10636 — COVÉA / PARTNERRE)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 139/05)

1. Le 21 mars 2022, la Commission européenne a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Covéa Coopérations («Covéa», France) contrôlée par Covéa SGAM (France),
- PartnerRe Ltd («PartnerRe», Bermudes), contrôlée par Exor N.V. (Pays-Bas).

Covéa acquerra, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de PartnerRe.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Covéa est un groupe mutualiste ayant son siège en France et exerçant ses activités dans les secteurs de l'assurance vie et non-vie et, dans une moindre mesure, de la réassurance, de la distribution d'assurances et de la gestion d'actifs,
- PartnerRe est une société de réassurance d'envergure internationale ayant son siège aux Bermudes.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.10636 — COVÉA / PARTNERRE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2022/C 139/06)

1. Le 21 mars 2022, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Harnng Central Department Store Limited («Central», Thaïlande),
- SIGNA Holding GmbH («SIGNA», Autriche),
- SFP Holdings Limited, Selfridges Manchester Limited et SHEL Holdings Europe Limited (conjointement dénommées «Selfridges», Royaume-Uni), contrôlées par Selfridges Group Limited (Canada).

Central et SIGNA acquerront, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de Selfridges.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- **Central**: exerce ses activités à l'échelle internationale dans les secteurs de l'immobilier, de la vente au détail, de l'hôtellerie et de la restauration principalement en Asie du Sud-Est. Dans l'UE, l'entreprise est présente dans le secteur de la vente au détail sous les enseignes «la Rinascente» en Italie, «The KaDeWe Group» en Allemagne et «Illum» au Danemark. Elle exerce également des activités de promotion immobilière en Allemagne, au Danemark et en Italie;
- **SIGNA**: exerce principalement ses activités dans deux domaines: la vente au détail et l'immobilier. Dans le secteur de la vente au détail, elle exploite une chaîne de magasins de produits non alimentaires en Allemagne («GALERIA») et en Belgique («INNO»). Elle possède également des points de vente physiques spécialisés dans le matériel de sport, ainsi qu'un certain nombre de boutiques en ligne sous les enseignes «SportScheck» et «SIGNA Sports United Group». Elle exploite aussi des magasins d'ameublement en Autriche, ainsi que deux boutiques en ligne consacrées aux meubles («kika» et «Leiner»). Dans le secteur de l'immobilier, SIGNA est spécialisée dans la vente, la location, le crédit-bail et la gestion de terrains et de bâtiments, ainsi que dans la promotion immobilière. Elle possède des biens immobiliers principalement en Autriche, en Allemagne, dans le nord de l'Italie et en Suisse. Elle exploite également des hôtels de luxe en Autriche et en Italie;
- **Selfridges**: exerce principalement ses activités dans la vente au détail de produits non alimentaires, parmi lesquels les produits de beauté, les vêtements pour dames, pour hommes et pour enfants, les chaussures, les accessoires et les articles pour la maison. Son activité de vente au détail, sous trois enseignes distinctes, «Selfridges», «De Bijenkorf» et «Brown Thomas and Arnotts», repose sur des magasins implantés au Royaume-Uni, en Irlande et aux Pays-Bas, des plateformes numériques associées et un patrimoine foncier au Royaume-Uni et en Irlande.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE/BELGIQUE

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2022/C 139/07)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«Prosciutto di San Daniele»

N° UE: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Via Ippolito Nievo, 19
33038 San Daniele del Friuli (UD)
ITALIE

Tél. +39 0432957515

Courriel: info@prosciuttosandaniele.it

Le Consorzio del Prosciutto di San Daniele est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du décret n° 12511 du ministère italien des politiques agricoles, alimentaires et forestières 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)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Zone géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Étiquetage
- Autres: contrôle

4. Type de modification(s)

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

5. Modification(s)

5.1. Modification rédactionnelle

Le titre «Prosciutto di San Daniele (appellation d'origine protégée): cahier des charges général» du cahier des charges a été modifié en «Cahier des charges de production de l'appellation d'origine protégée "Prosciutto di San Daniele"». La table des matières, les annexes et le préambule intitulé «Introduction et méthodologie» du cahier des charges ont été supprimés.

5.2. Modification d'un élément critique: Dénomination du produit

Les parties A et B du cahier des charges (intitulées respectivement *Nom du produit comprenant l'appellation d'origine et Description du produit comprenant les matières premières et les principales caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques* (ci-après *Description du produit*), qui définissaient le produit visé par la dénomination protégée, ont été modifiées et intégrées à l'article 1^{er} (*Dénomination*) et à l'article 5.4 (*Étapes de la transformation du «Prosciutto di San Daniele»*).

La modification supprime la dénomination «Prosciutto di San Daniele del Friuli», qui ne correspond pas à la demande présentée par l'Italie au sens de l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 et à l'enregistrement effectué au titre du règlement (CE) n° 1107/96 et du rectificatif du 4 mars 2015, publié au *Journal officiel de l'Union européenne* le même jour. Toutes les références obsolètes et inutiles à la législation nationale et de l'Union européenne ont également été supprimées.

5.3. Modification rédactionnelle

La liste des documents de référence correspondant à la partie A du cahier des charges a été supprimée.

5.4. Modification rédactionnelle Aire géographique, Méthode d'obtention, Description du produit

La description de l'aire géographique dans laquelle les porcs destinés à la production du «Prosciutto di San Daniele» doivent naître, être élevés et être abattus, qui figurait dans la partie B du cahier des charges (*Description du produit*) et au point 4 du document unique, a été modifiée en ce sens qu'il a été précisé que les carcasses de porcs doivent également être découpées dans la même aire géographique, comme c'est déjà le cas aujourd'hui. Ces informations figurent désormais à l'article 3 (*Aire de production*). Cette précision n'a aucune incidence sur le point 3.4 du document unique, puisqu'il fait référence aux étapes de la production du «Prosciutto di San Daniele» à partir du parage des cuisses fraîches déjà découpées.

Les informations relatives à l'interdiction d'utiliser des verrats et des truies, qui figuraient dans la partie B du cahier des charges (*Description du produit*), ont été modifiées: en particulier, la disposition qui prévoit que les porcs doivent être abattus «en excellent état de santé et parfaitement saignés» a été supprimée, s'agissant d'une disposition obligatoire en matière d'hygiène et de santé, et la méthode de calcul de l'âge du porc a été introduite pour faciliter la détermination de ce paramètre. Ces informations se trouvent désormais à l'article 5.1 (*Caractéristiques génétiques*) et à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*). Le point 3.3 du document unique a fait l'objet d'une révision de forme sans modification du contenu.

Le point de la partie B du cahier des charges (*Description du produit*), qui précise que le «Prosciutto di San Daniele» doit inclure la partie distale (pied) jusqu'à l'apposition de la marque distinctive, a été reformulé et figure désormais à l'article 2 (*Description du produit*). La modification indique plus précisément jusqu'à quelle étape de la transformation du produit le pied doit être présent.

5.5. *Modification d'un élément non critique: Méthode de production*

Les informations relatives à la matière première, à savoir les membres postérieurs des porcs, et la description de la phase de découpe de la carcasse dans le processus de préparation, qui figuraient dans la partie B de la version précédente du cahier des charges (*Description du produit*) et au point 3.3 du document unique, ont été modifiées et se trouvent désormais à l'article 5.1 (*Caractéristiques génétiques*) et à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*). Elles ont été complétées par une nouvelle disposition qui limite la longueur de la partie musculaire découverte de la cuisse au-delà de la tête du fémur à un maximum de 8 centimètres.

La hauteur de la partie musculaire découverte au-delà de la tête du fémur est un indice qualitatif qui permet d'évaluer avec précision la découpe correcte de la cuisse. La limite introduite n'entraîne aucune modification du produit final.

Le point 3.3 du document unique reprend synthétiquement les spécifications relatives à la découpe des cuisses.

5.6. *Modification d'un élément non critique: Méthode de production*

À l'article 5, paragraphe 3 (*Abattage et découpe*) et au point 3.3 du document unique, le texte suivant est ajouté: «Les cuisses de porc séparées de leur pied et pesant entre 12 et 17 kg ne peuvent être transformées en jambons que lorsqu'elles sont destinées à certains pays tiers qui ne permettent pas que le pied soit laissé en place.»

La modification autorise la transformation de cuisses sans pied pour le «Prosciutto di San Daniele» destiné à l'exportation vers certains pays tiers, tels que les États-Unis et l'Australie, dont les dispositions en matière d'hygiène et de santé diffèrent de celles de l'Union et imposent l'élimination du pied. Les exigences de poids applicables aux cuisses séparées de leur pied sont les mêmes que celles établies dans le cahier des charges, adaptées pour tenir compte de l'absence de pied, lequel pèse environ 500 g: le poids minimal est donc abaissé de 12,5 kg à 12 kg et le poids maximal est ramené de 17,5 kg à 17 kg.

5.7. *Modification d'un élément critique: Méthode de production*

La description des paramètres des cuisses fraîches utilisées pour la production de «Prosciutto di San Daniele» qui figure dans la partie B de la précédente version du cahier des charges (*Description du produit*) et au point 3.3 du document unique a été modifiée et se trouve désormais à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*), avec ajout d'un paramètre relatif au poids maximal, comme indiqué ci-dessous.

Le poids minimal des cuisses fraîches est passé de 11 kg à 12,5 kg du fait de l'augmentation du poids des porcs élevés et des carcasses qui en résultent. Cette tendance concerne tous les élevages porcins européens, notamment italiens, et est due à l'amélioration génétique des races ainsi qu'à l'optimisation des pratiques d'élevage (hygiène et santé, bien-être animal et alimentation). Les cuisses pesant entre 11 et 12,5 kg ne sont plus utilisées pour la production du «Prosciutto di San Daniele» parce qu'elles sont beaucoup moins disponibles sur le marché.

Une nouvelle limite maximale de poids, fixée à 17,5 kg pour les cuisses fraîches de porc utilisées pour la production du «Prosciutto di San Daniele», a été introduite; elle correspond au poids maximal qui garantit une croissance normale, un bon développement et la bonne qualité des carcasses de porcs.

L'épaisseur du gras de la partie externe de la cuisse de porc fraîche parée, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur, est passée de 15 mm à 17 mm, couenne comprise. L'épaisseur du gras superficiel est une indication de la qualité de la cuisse fraîche de porc, qui permet la production de jambons longuement maturés. En raison de l'utilisation de cuisses de porc plus lourdes, ce paramètre a dû être adapté afin de garantir que les jambons qui en sont issus présentent une couche de graisse de surface suffisamment épaisse et qu'une juste proportion soit respectée entre la partie grasse et la partie maigre.

Des modifications similaires ont également été apportées au point 3.3 du document unique.

5.8. *Modification d'un élément non critique: Méthode de production*

Les règles relatives à la conservation des cuisses après la découpe, qui figuraient dans la partie B (*Description du produit*) de la précédente version du cahier des charges et au point 3.3 du document unique, ont été modifiées et se trouvent désormais à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*). Les dispositions relatives à la conservation des cuisses fraîches ont été réécrites sans que leur sens en soit modifié, à l'exception de celle concernant le délai écoulé depuis l'abattage: les termes «Les cuisses issues de porcs abattus depuis moins de 24 heures ou depuis plus de 120 heures ne peuvent pas être utilisées» ont été remplacés par les termes suivants «5 (cinq) jours au plus tard à partir de la date d'abattage».

La modification supprime l'obligation d'attendre au moins 24 heures après l'abattage pour pouvoir transformer les cuisses, contrainte qui ne répond à aucun besoin technologique réel, que ce soit à des fins de production ou à des fins d'hygiène et de santé. Cette disposition était liée à l'efficacité moindre des installations de réfrigération des abattoirs au moment de la rédaction du cahier des charges, en 1993.

5.9. *Modification rédactionnelle Description du produit*

La description des caractéristiques physiques et organoleptiques du «Prosciutto di San Daniele» au terme de sa maturation, qui figurait dans la partie B de la précédente version du cahier des charges (*Description du produit*) et au point 3.2 du document unique, a été déplacée à l'article 2 (*Description du produit*) et partiellement réécrite. Les caractéristiques du «Prosciutto di San Daniele» sont présentées de manière plus complète et plus précise, sans modification de la description du produit ni du lien avec l'environnement géographique. Des modifications similaires ont été apportées au point 3.2 du document unique, qui sont purement rédactionnelles et n'ont aucune incidence sur le contenu.

5.10. *Modification d'éléments critiques: Description du produit*

Les caractéristiques chimiques du «Prosciutto di San Daniele» au terme de sa maturation, qui étaient décrites dans la partie B de la précédente version du cahier des charges (*Description du produit*) et au point 3.2 du document unique, se trouvent désormais à l'article 2 (*Description du produit*) et ont été modifiées comme suit.

Les termes «teneur en sel (chlorure de sodium) comprise entre 4,3 % et 6,0 %» ont été introduits pour remplacer la formulation «le quotient du rapport entre la teneur en chlorure de sodium et le taux d'humidité exprimés en pourcentage (en valeurs numériques multipliées par 100) doit être compris entre 7,8 et 11,2». Cette modification permet de mieux évaluer la teneur en chlorure de sodium individuellement, comme c'est déjà le cas pour l'humidité, avec une limite minimale et une limite maximale. Les limites établies permettent d'obtenir un produit à faible teneur en sel, conforme aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé. Les valeurs définies ne modifient ni le produit fini ni les propriétés organoleptiques du jambon, mais permettent d'identifier avec précision une teneur en sel éventuellement excessive ou insuffisante.

La phrase «le quotient du rapport entre le taux d'humidité et la teneur totale en protéines exprimés en pourcentage doit être compris entre 1,9 et 2,5» a été supprimée. Ce paramètre s'est révélé inefficace pour contrôler la qualité des jambons, étant donné que l'évaluation de la teneur en protéines dans un muscle dépourvu de gras superficiel n'a pas grande pertinence scientifique.

La définition de l'«indice de protéolyse» [«proportion des composés azotés solubles dans l'acide trichloro-acétique (TCA) par rapport à la teneur totale en azote»] a été supprimée, car sa signification est universellement connue. Le texte a donc été aligné sur la présentation des autres paramètres physico-chimiques.

La limite «activité de l'eau (aW) inférieure ou égale à 0,930» a été ajoutée, l'aW étant un paramètre analytique permettant de définir de manière objective la stabilité microbiologique du «Prosciutto di San Daniele». Il s'agit d'une mesure d'hygiène et de sécurité sanitaire, adoptée avec la même limite de 0,930 à l'échelle internationale et permettant également d'attester l'aptitude du jambon à l'exportation vers certains pays tiers. La modification n'entraîne aucune variation des caractéristiques du jambon.

Toutes les modifications apportées permettent de vérifier les caractéristiques chimiques du «Prosciutto di San Daniele» avec davantage de précision lors de l'apposition du marquage au feu et/ou du dispositif d'identification. Des modifications similaires ont été apportées au point 3.2 du document unique.

5.11. *Modification d'éléments critiques: Description du produit*

Les caractéristiques du produit destiné au tranchage et au conditionnement ont été ajoutées à l'article 2 du cahier des charges (*Description du produit*) et au point 3.2 du document unique.

Les spécifications du «Prosciutto di San Daniele» en tranches sont plus restrictives que celles du jambon entier, le premier étant davantage exposé à une éventuelle détérioration de la qualité au stade de la commercialisation.

Pour le «Prosciutto di San Daniele» destiné au tranchage, de nouvelles dispositions ont été ajoutées: la période de maturation doit être «d'au moins 430 jours»; l'«absence de taches brunes ou jaunâtres circonscrites lors de la découpe» est un nouveau paramètre visuel introduit afin de faciliter l'identification précise d'un défaut d'apparence du produit en tranches vendu en barquettes; le taux d'humidité doit être «d'au moins 62 %»; l'«activité de l'eau (aW) inférieure ou égale à 0,920» est un nouveau paramètre. Ces modifications s'imposent pour garantir la préservation des propriétés organoleptiques et qualitatives ainsi que la stabilité microbiologique du «Prosciutto di San Daniele» tranché et conditionné, qui doit être «tendre» mais suffisamment sec.

5.12. *Modification d'éléments critiques: Description du produit*

Les règles relatives au poids du «Prosciutto di San Daniele», qui figuraient dans la partie B de la précédente version du cahier des charges (*Description du produit*) et au point 3.2 du document unique, se trouvent désormais à l'article 2 (*Description du produit*) et ont été modifiées comme suit.

En ce qui concerne le poids minimal du «Prosciutto di San Daniele» au terme de la transformation, les termes «ne peut, en aucun cas, être inférieur à 7,5 kilogrammes» sont remplacés par les termes «ne peut être inférieur à 8,3 kg». Ce poids minimal est lié au poids minimal de la cuisse fraîche au début de la transformation et à la perte d'environ 30 % de son poids initial par déshydratation à la fin du processus de transformation.

Le poids maximal («12,8 kg au maximum») du «Prosciutto di San Daniele» au terme de la transformation a été ajouté. Cette limite maximale est liée au poids maximal de la cuisse fraîche au début de la transformation et à la perte d'environ 30 % de son poids initial par déshydratation au cours de la transformation.

Il a été précisé que le jambon est pesé lors de l'apposition du marquage au feu et/ou du dispositif d'identification. Ces modifications permettent d'exclure les jambons n'ayant pas subi une déshydratation adéquate à la fin de la transformation.

5.13. *Modification rédactionnelle Étiquetage*

La description des modalités de présentation du «Prosciutto di San Daniele», qui figurait dans la partie B de la précédente version du cahier des charges (*Description du produit*), a été modifiée et se trouve désormais à l'article 8.1 (*Présentation et commercialisation*) et à l'article 8.2 (*Reproduction graphique de la marque distinctive et utilisation de la dénomination*), ainsi qu'au point 3.6 du document unique. Le texte a été réécrit, sans modification de son contenu, à des fins de clarification des modalités de présentation du «Prosciutto di San Daniele», et les parties non pertinentes ont été supprimées.

5.14. *Modification rédactionnelle Aire géographique*

La description de l'aire de conditionnement traditionnelle du produit tranché, qui figurait dans la partie B de la version précédente du cahier des charges (*Description du produit*), et les informations relatives à l'aire de production et aux techniques d'élevage des porcs destinées à garantir les qualités traditionnelles du «Prosciutto San Daniele», qui se trouvaient dans la partie C (*Délimitation de l'aire géographique et respect des conditions visées à l'article 2, paragraphe 4*) (ci-après l'«Aire géographique»), ont été reformulées à des fins de clarté, sans modification toutefois de leur contenu, et apparaissent désormais à l'article 3 (*Aire de production*) et à l'article 5.2 (Élevage des porcs). De même, les points 3.4, 3.5 et 4 du document unique ont été mis à jour et intègrent désormais les raisons justifiant l'interdiction de tranchage et de conditionnement du produit tranché en dehors de l'aire géographique. La règle relative à la localisation géographique des établissements de production est restée inchangée: les différentes étapes de la production du «Prosciutto di San Daniele» doivent avoir lieu dans l'aire géographique. La règle relative à la localisation géographique des élevages et des abattoirs est restée inchangée: les porcs doivent naître, être élevés, être abattus et leurs carcasses découpées dans l'aire géographique.

5.15. *Modification d'éléments critiques: Méthode de production*

Les informations relatives aux races de porcs autorisées, qui figuraient dans la partie C de la version précédente du cahier des charges (*Aire géographique*) et au point 3.3 du document unique se trouvent désormais à l'article 5.1 (*Caractéristiques génétiques*) et ont été modifiées comme suit.

Les informations relatives à l'origine des matières premières concernant le type génétique des reproducteurs, tant mâles que femelles, ont été encore clarifiées. Le texte donne désormais des détails précis concernant toutes les combinaisons de croisements génétiques possibles et est plus restrictif que la version précédente du cahier des charges, qui disposait que «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 lourds».

Les types génétiques de porcs autorisés pour le «Prosciutto di San Daniele» sont désormais immédiatement identifiables, et les seules combinaisons de croisements de reproducteurs possibles sont définies et également présentées dans un tableau reprenant les seules combinaisons de croisements génétiques autorisées. Le point 3.3 du document unique a été modifié de sorte que soient reprises intégralement toutes les exigences relatives aux caractéristiques génétiques des porcs, à des fins de clarté et de transparence.

La modification prévoit l'évaluation des races et des types génétiques des deux reproducteurs afin de garantir qu'ils sont compatibles avec la sélection des trois races de référence du livre généalogique italien. L'obligation d'évaluation a été introduite également pour les truies, leur contribution génétique étant importante aux fins de la préservation des caractéristiques traditionnelles.

La référence à la liste des types génétiques approuvés a été introduite afin d'assurer un meilleur contrôle de la filière. Cette liste sera publiée et mise à jour par le *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*.

Dans la nouvelle version du cahier des charges, la partie portant sur le nom des races — «Large White et Landrace, améliorées conformément au Libro Genealogico Italiano (livre généalogique italien)» et «la race Duroc, ainsi que les types améliorés qui en sont issus, répertoriés dans le livre généalogique italien» — a été modifiée par le nouveau texte du cahier des charges: «“Large White”, “Landrace” et “Duroc” italiennes» sans altération du sens.

5.16. *Modification rédactionnelle Méthode de production*

Les informations relatives à l'interdiction d'utiliser certains types de porcs, qui figuraient dans la partie C de la version précédente du cahier des charges (*Aire géographique*) et au point 3.3 du document unique, se trouvent désormais à l'article 5.1 (*Caractéristiques génétiques*). Elles ont été modifiées de manière à supprimer les expressions génériques sur les caractéristiques génétiques des porcs non autorisés, puisque le document contient maintenant une liste des types génétiques approuvés et des croisements autorisés. Il s'agit d'une modification purement formelle, les interdictions existantes ayant été maintenues.

5.17. *Modification critique: Méthode de production*

Les informations relatives à l'exclusion de certains types de porcs sur la base de leur poids, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du cahier des charges (*Aire géographique*) et au point 3.3 du document unique se trouvent désormais à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*) et ont été modifiées comme suit.

La modification a consisté à préciser les notions générales de «poids élevé» et de «porc lourd» et à définir une fourchette de poids en kilogrammes pour la carcasse. La suite de termes «le poids moyen par lot (poids vif) doit être de l'ordre de 160 kilogrammes, avec une tolérance de plus ou moins 10 %» a été remplacée par les termes «d'un poids compris entre 110,1 et 168 kg».

La modification supprime le paramètre du poids vif moyen du lot, moins précis, et introduit le paramètre du poids de la carcasse, qui est mesuré de manière précise et objective pour chaque porc lors de l'abattage. Cette modification permet de vérifier plus précisément que chaque porc abattu remplit les conditions d'admissibilité. Elle n'affecte pas les caractéristiques requises pour les porcs constituant la matière première. Elle vise à améliorer encore davantage l'uniformité qualitative de la matière première et du produit, notamment en réduisant la variabilité du poids des porcs et celle des carcasses et des cuisses qui en sont issues.

La disposition selon laquelle «le poids moyen par lot (poids vif) doit être de l'ordre de 160 kilogrammes, avec une tolérance de plus ou moins 10 %» a également été remplacée au point 3.3 du document unique par une disposition précisant le poids de chaque carcasse de porc.

5.18. *Modification critique: Méthode de production*

Les informations relatives à l'alimentation des porcs, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du cahier des charges (*Aire géographique*) et au point 3.3 du document unique se trouvent désormais à l'article 5.2 («Élevage des porcs») et ont été modifiées comme suit.

Au moins 50 % de la ration alimentaire annuelle en matière sèche doit être produite dans l'aire géographique. Les matières premières proviennent de l'aire géographique d'élevage des porcs destinés à la production du «Prosciutto di San Daniele» et présentent des caractéristiques qualitatives appropriées pour une alimentation saine et correcte des animaux, conformément aux mesures prévues à l'article 1^{er} du règlement (UE) n° 664/2014.

En tout état de cause, les qualités du «Prosciutto di San Daniele» et le lien de ce produit avec l'aire délimitée sont toujours garantis par la teneur minimale en matière sèche, sur une base annuelle, supérieure à 50 % de la ration, qui est composée principalement, dans des proportions variables, de céréales telles que le maïs, la pâtée de grains et/ou d'épis de maïs, le sorgho, l'orge, le blé, le triticale, mais aussi de céréales mineures, de petits pois et d'autres sous-produits de la transformation du blé.

La modification décrit les exigences en matière d'alimentation sur la base de l'ordre chronologique des phases d'élevage, en recourant à un seul «tableau des matières premières autorisées».

Le point 3.3 du document unique a également été modifié de manière à ce qu'il comprenne une description détaillée des matières premières autorisées et qu'il soit précisé que, conformément à l'article 1^{er} du règlement (UE) n° 664/2014, au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire des porcs, calculée sur une base annuelle, doivent provenir de l'aire géographique d'élevage. En effet, pour des raisons climatiques et commerciales, il n'est pas toujours techniquement possible d'obtenir au niveau local les matières premières nécessaires. La qualité et le lien avec le territoire sont néanmoins garantis.

Les premières phases d'élevage, jusqu'à 40 kg de poids vif, n'ont aucune incidence sur les caractéristiques finales du «Prosciutto di San Daniele». Durant ces phases, les porcs doivent être nourris avec toutes les matières premières autorisées par la réglementation en vigueur, afin de garantir leurs exigences nutritionnelles, leur état de santé et leur bien-être.

En ce qui concerne les phases suivantes, à savoir l'engraissement et la «finition, les matières premières autorisées sont énumérées dans le «tableau des matières premières autorisées» et modifiées comme suit.

La nomenclature a été modifiée selon le règlement (UE) n° 68/2013 «Catalogue des matières premières pour aliments des animaux», mis à jour par le règlement (UE) 2017/1017. La mise à jour de la nomenclature est nécessaire pour indiquer plus clairement le type de matière première auquel il est fait référence.

La liste des matières premières autorisées et des dispositions en matière d'alimentation des porcs a été mise à jour conformément aux critères suivants:

- Les matières premières suivantes ont été éliminées: «caroubes dénoyautées», «farine de viande», «lysats protéiques», «avoine», «pommes de terre déshydratées», «manioc», «pulpes de betterave surpressées et ensilées», «farine d'extraction de sésame», «farine d'extraction de coco» et «drêches associées au lactosérum ou au babeurre». Il s'agit en effet de matières premières peu cultivées ou totalement absentes de l'aire géographique de production des porcs, interdites par de nouvelles dispositions législatives (farines animales), ou encore peu disponibles, de faible qualité nutritionnelle ou inutilisées pour des raisons techniques et qualitatives. Cette modification supprime la possibilité d'utiliser des matières premières non originaires de l'aire géographique d'élevage qui ne sont déjà plus utilisées ou qui le sont en quantités insignifiantes, favorisant le recours à d'autres matières premières locales. Le lien avec l'aire géographique est ainsi renforcé et la qualité du jambon fini préservée.
- Les matières premières suivantes ont été ajoutées: «maïs ensilé» uniquement pour la phase de finition, «gluten feed de maïs» uniquement pour la phase de finition, «pâtée complète d'épis de maïs», «drêches et solubles de distillerie séchés» uniquement pour la phase de finition, «produits obtenus par extraction de graines de colza», «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C» uniquement pour la phase de finition et «soja complet torréfié et/ou tourteau d'extraction (de graines) de soja» uniquement pour la phase d'engraissement.

Cette modification s'impose parce que ces matières premières sont cultivées dans l'aire de production porcine, voire souvent produites par les éleveurs eux-mêmes, et qu'elles se sont améliorées sur le plan nutritionnel par rapport au passé, grâce à la recherche et à l'amélioration génétique, ce qui renforce le lien du «Prosciutto di San Daniele» avec son territoire. Elles renforcent également le lien entre le «Prosciutto di San Daniele» et l'aire géographique.

- La quantité des matières premières suivantes a été modifiée: «babeurre» uniquement pour la phase d'engraissement, «gluten feed de maïs», «maïs», «sorgho», «orge», «blé», «triticale», «pulpes épuisées et sèches de betterave», «luzerne séchée à haute température», «produits obtenus par extraction de graines de soja», «produits obtenus par extraction de graines de tournesol», «petit pois» et «autres graines de légumineuses».

La modification tient compte de la disponibilité de ces matières premières dans l'aire de production typique et des résultats scientifiques obtenus par l'industrie des aliments pour animaux au cours de la dernière décennie. Les quantités ont été augmentées, dès lors que ces aliments constituent depuis toujours la base de l'alimentation traditionnelle des porcs et sont typiquement cultivés dans l'aire géographique, voire souvent produits par les éleveurs eux-mêmes, et qu'ils améliorent l'apport de fibres et les fonctions vitales des porcs. L'utilisation de ces matières premières dans des quantités plus importantes n'affecte pas les qualités de l'AOP, mais contribue en revanche au renforcement du lien avec l'aire typique.

- La tolérance de 10 % par rapport à la quantité de matières premières contenue dans les aliments a été modifiée en conformité avec l'article 17, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 767/2009 pour tenir compte de la législation en vigueur dans le secteur des aliments pour animaux.
- La modification introduit les limites suivantes: une limite a été fixée pour la quantité de matière grasse brute des produits obtenus par extraction de graines de soja, de tournesol et de colza, qui ne doit pas dépasser 2,5 % de la matière sèche de la ration journalière. En outre, la limite maximale de matière grasse a été fixée à 5 % de la matière sèche de la ration journalière. Ces limites permettent d'obtenir un gras de couverture des cuisses fraîches de bonne qualité.

5.19. *Modification non critique: Méthode de production*

La définition des phases d'élevage des porcs, qui figurait dans la partie C de la précédente version du cahier des charges (*Aire géographique*), figure désormais à l'article 5.2 (*Élevage des porcs*) et a été modifiée comme suit.

La durée maximale d'allaitement est passée de 30 à 28 jours, conformément à la directive 2008/120/CE, annexe 1, chapitre II, point c).

La durée du sevrage a été portée de 80 jours à 3 mois, et le poids maximal des porcelets, fixé à 40 kg, a été ajouté. Ces deux paramètres, à respecter simultanément, assurent une prise de poids progressive et équilibrée des porcs à cette étape, ce qui constitue un élément essentiel et caractéristique de l'élevage du porc lourd dans l'aire typique.

Une limite maximale de 5 mois a été introduite pour l'engraissement, afin de garantir une prise de poids équilibrée des porcs avant la phase de finition. En outre, le poids maximal des porcs au terme de l'engraissement a été porté de 80 à 85 kg, compte tenu de l'évolution de la génétique, de l'alimentation et de l'application de règles en matière de bien-être animal ayant généralement amélioré la capacité de prise de poids des porcs.

En ce qui concerne la phase de finition, la fourchette de poids concerne désormais la phase suivante d'abattage, le poids de la carcasse des porcs ayant été ajouté de manière claire et précise.

5.20. *Modification rédactionnelle Méthode de production*

Les informations relatives au classement des carcasses et au bien-être animal, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du cahier des charges, (*Aire géographique*), se trouvent désormais à l'article 5.2 (*Élevage des porcs*) et à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*) et ont été modifiées comme suit: les dispositions générales relatives au bien-être des animaux et aux établissements d'élevage ont été supprimées, puisqu'elles sont déjà prévues par la législation de l'Union (directive 2008/120/CE).

5.21. *Modification rédactionnelle Preuve de l'origine*

Des modifications ont été apportées aux informations relatives au contrôle des exploitations, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du cahier des charges (*Aire géographique*). Ces informations ont fait l'objet d'une révision de forme sans modification de leur contenu et figurent désormais à l'article 4 (*Preuve de l'origine*). Le nouveau texte précise toutes les catégories d'opérateurs appartenant à la filière, afin d'assurer le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di San Daniele».

5.22. *Modification non critique: Étiquetage*

Les informations relatives au marquage des porcs, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du cahier des charges (*Aire géographique*) et au point 3.6 du document unique, se trouvent désormais à l'article 5.2 (*Élevage des porcs*) et ont été modifiées comme suit.

Le délai d'apposition du tatouage est passé de «30 jours» à «avant la fin de la phase d'allaitement» afin de garantir la traçabilité de la matière première depuis le premier établissement d'élevage, à savoir celui de la naissance.

Afin d'améliorer l'application du cahier des charges, des dispositions décrivant le tatouage identifiant l'établissement d'élevage d'origine ont été ajoutées. Les dispositifs couramment utilisés sont conformes aux dispositions introduites dans le texte.

Le tableau de référence pour la codification de la lettre du mois de naissance du porcelet, à inclure dans le tatouage, a été inséré afin de garantir une clarté et une transparence maximales dans le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di San Daniele».

La possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification complémentaires ou en remplacement du tatouage précité a été introduite, compte tenu de l'évolution technologique.

La règle relative à la détermination de l'âge des porcs en mois a été précisée, pour permettre un contrôle non équivoque et sans ambiguïté des contraintes relatives aux différentes phases d'élevage.

La disposition concernant le cachet d'identification de l'éleveur a été supprimée du point 3.6 du document unique, puisqu'elle faisait référence aux contrôles et au système de suivi et non à l'étiquetage du produit.

5.23. *Modification rédactionnelle Contrôle*

Les informations relatives au système de contrôle des transferts de porcs, aux cachets et aux certificats, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du cahier des charges (*Aire géographique*), ont été modifiées. Ces informations figurent désormais à l'article 4 (*Preuve de l'origine*). Le nouveau texte précise toutes les catégories d'opérateurs appartenant à la filière, afin d'assurer le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di San Daniele».

5.24. *Modification non critique: Étiquetage*

Les informations relatives à l'apposition du cachet d'identification de l'abattoir sur les cuisses des porcs, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du cahier des charges (*Aire géographique*) et au point 3.6 du document unique, se trouvent désormais à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*) et ont été modifiées comme suit.

Dans un souci de clarté, la modification remplace les mots «cachet apposé par l'éleveur» par «tatouage d'origine», et les mots «cachet indélébile de l'abatteur» par «cachet d'identification de l'abattoir».

Afin d'améliorer l'application du cahier des charges, les spécifications relatives au «cachet d'identification de l'abattoir» ont été mieux décrites. Les cachets actuellement utilisés dans les abattoirs sont conformes aux spécifications décrites. La possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification complémentaires ou en remplacement du «cachet d'identification de l'abattoir» a été introduite, compte tenu de l'évolution technologique.

La disposition concernant le cachet de l'abattoir a été supprimée du point 3.6 du document unique, puisqu'elle faisait référence aux contrôles et au système de suivi et non à l'étiquetage du produit.

5.25. *Modification rédactionnelle Méthode de production*

Les informations relatives aux ateliers de découpe, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du précédent cahier des charges (*Aire géographique*), se trouvent désormais à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*) et ont été modifiées comme suit: il est précisé que l'opération de découpe des carcasses peut également avoir lieu dans des ateliers de découpe spécifiques enregistrés dans le système de contrôle, comme le prévoyait le précédent cahier des charges.

5.26. *Modification rédactionnelle Aire géographique*

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique, qui figuraient dans la partie C de la précédente version du cahier des charges (*Aire géographique*), et la liste des documents de référence concernant cette partie ont été supprimés.

5.27. *Modification rédactionnelle Lien*

La partie D de la précédente version du cahier des charges (*Origine du produit en lien avec l'aire géographique*) a été modifiée: le texte a été synthétisé mais les éléments historiques essentiels ont été conservés. Ces informations se trouvent désormais à l'article 6 (*Lien avec le milieu géographique*).

5.28. *Modification rédactionnelle Méthode de production*

Les informations relatives aux étapes du processus de production, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), ont été modifiées par l'ajout de la liste des étapes du processus de production du «Prosciutto di San Daniele», y compris les opérations d'«apposition du sceau de début du salage» et d'«apposition du marquage au feu», déjà prévues par la précédente version du cahier des charges. Ces informations se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de la transformation du «Prosciutto di San Daniele»*). Le terme *stagionatura* (maturation) a été remplacé par le terme *affinamento* (affinage) afin d'identifier sans équivoque l'étape précise de la transformation du produit.

5.29. *Modification non critique: Méthode de production*

Les informations relatives aux étapes d'isolement, de refroidissement et de parage du processus de production, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» - Isolement, refroidissement et parage*) et ont été modifiées comme suit.

La formulation du délai maximal de livraison des cuisses depuis l'abattoir à l'établissement de production des jambons a été modifiée: les termes «120 heures» sont remplacés par l'équivalent «5 (cinq) jours».

Le transfert des cuisses dans une chambre froide avant le salage est devenu facultatif. La modification tient compte de l'amélioration de l'efficacité des installations de réfrigération tant dans les abattoirs que dans les moyens de transport.

La possibilité de répéter le parage ultérieurement a été précisée, celui-ci n'ayant pas d'incidence sur les propriétés du produit fini.

Une mesure a été introduite pour interdire la transformation de cuisses avec partie distale (pied) qui ne seraient pas approuvées pour l'AOP dans les établissements de production des jambons enregistrés dans le système de contrôle. Cette mesure s'impose pour faire la distinction, dans les établissements de production, entre la transformation du «Prosciutto di San Daniele» et celle d'autres produits similaires, et donc pour des raisons de suivi, afin de prévenir la contrefaçon de l'AOP.

5.30. *Modification non critique: Méthode de production*

Les informations relatives aux étapes de salage et de pressage du processus de production, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» — Salage et pressage*). Aucune des modifications apportées n'affecte les qualités du produit fini.

La modification introduit la possibilité d'interrompre la phase de salage après une période correspondant à «un jour par kilogramme de poids» lorsque, sur la base de son expérience du moment réel du salage/dessalage, du taux d'humidité ou du poids des cuisses, le «maître jambonnier» juge approprié d'interrompre le salage. Cette modification est nécessaire pour garantir que le jambon présente les caractéristiques typiques du «Prosciutto di San Daniele».

La formulation générale «conditions d'humidité élevée» a été remplacée par la disposition plus précise selon laquelle le taux d'humidité minimal doit être «au moins égal à 65 %».

La plage de température de «0 à 3 °C» a été étendue à «0 à 5 °C» parce que la plage actuelle présente des valeurs trop restrictives pouvant être compromises par l'accès à la chambre froide; cette modification n'affecte toutefois pas la température réelle des cuisses.

La répétition des massages et du pressage a été autorisée sans la contrainte d'y procéder à la «moitié de la durée préétablie de salage», car le massage à la moitié exacte de la période de salage est difficile à gérer et n'a pas de fondement technologique. Il a été permis de répéter les massages et/ou d'appliquer une pression uniforme de pressage, sur la base de l'expérience du «maître jambonnier», qui est en mesure d'évaluer la meilleure méthode en fonction des caractéristiques du produit.

Pour des raisons de clarté, les conditions d'humidité et de température des chambres froides où peut avoir lieu le pressage ont été précisées.

5.31. *Modification non critique: Méthode de production*

Les informations relatives à l'étape du repos dans le processus de production, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), se trouvent désormais à l'article 5.4 («Étapes de transformation du "Prosciutto di San Daniele" — Repos, nettoyage et acclimatation») et ont été modifiées comme suit.

Cette modification étend la durée minimale de la période de repos, la faisant passer de «60 jours» à «75 jours». Cet allongement s'impose en raison de l'utilisation de cuisses fraîches d'un poids plus élevé.

La période de repos maximale de «90 jours» a été supprimée. Cette modification s'impose car c'est le «maître jambonnier» qui, fort de son expérience, détermine lui-même le moment approprié pour mettre fin à la période de repos en fonction de caractéristiques propres aux cuisses.

Les limites minimale et maximale du taux d'humidité de la salle de repos ont été modifiées — respectivement de «70 %» à «45 %» et de «80 %» à «90 %» — et la limite minimale de température de la salle de repos est passée de «4 °C» à «1 °C», afin d'optimiser le processus de déshydratation du jambon et d'éviter l'apparition de défauts, tout en préservant les caractéristiques du produit fini.

5.32. *Modification non critique: Méthode de production*

Les informations relatives à l'étape de lavage dans le processus de production, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» — Lavage*) et ont été modifiées comme suit.

La modification définit avec précision l'étape d'«acclimatation» avant le lavage, car il est très important que le relèvement de la température du produit avant le lavage soit progressif.

La disposition relative au lavage du produit avec des brosses a été supprimée, celles-ci ne pouvant plus être utilisées pour des raisons d'hygiène et de santé. Pour ces mêmes raisons, la phase de lavage n'est plus strictement obligatoire.

5.33. *Modification non critique: Méthode de production*

Les informations relatives à l'étape de séchage dans le processus de production, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» — Séchage et pré-affinage*) et ont été modifiées comme suit.

La modification supprime les taux d'humidité et les valeurs de température et de durée au stade du «séchage», au profit d'une référence au facteur humain et traditionnel du «maître jambonnier», qui évalue soigneusement le produit, ce qui est fondamental pour la production typique du «Prosciutto di San Daniele».

Le terme italien *prestagionatura* utilisé pour désigner l'étape de pré-maturation a été remplacé par le terme *pre-affinamento* (pré-affinage), le terme *stagionatura*, et, partant, le terme *prestagionatura* pouvant prêter à confusion et donner lieu à des malentendus.

La plage de température définie pour l'étape de préaffinage a été étendue, passant de «entre 12 et 14 °C au début et entre 14 et 19 °C à la fin» à «entre 11 et 20 °C». La modification simplifie un aspect technique et n'affecte pas les caractéristiques du produit fini.

5.34. *Modification non critique: Méthode de production*

Les informations relatives à l'étape d'affinage dans le processus de production, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*) et au point 5.3 du document unique, se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» — Affinage et pannage*) et ont été modifiées comme suit.

La modification consiste à remplacer le terme italien *stagionatura* par le terme italien *affinamento*, ce premier terme pouvant prêter à confusion et donner lieu à des malentendus.

L'obligation de disposer les jambons de manière transversale par rapport aux fenêtres a été supprimée, étant donné que la ventilation des salles d'affinage garantit une déshydratation progressive de tous les jambons, avec le même résultat. Cette modification est également reprise au point 5.3 du document unique. La référence aux types de systèmes de conditionnement qui peuvent être utilisés dans les établissements de production a été modifiée par l'introduction d'une définition plus appropriée.

La formulation «dure normalement huit mois» a été supprimée, car il s'agit d'une indication générale. En effet, la nouvelle durée minimale du processus de transformation est de 400 jours, soit l'équivalent de 13 mois et 4 jours, et comprend également la phase d'affinage susmentionnée, qui reste d'environ 8 mois.

Il est désormais autorisé de procéder plus de deux fois à l'opération de pannage, puisqu'il est établi que celle-ci contribue au développement et au maintien des caractéristiques qualitatives typiques du «Prosciutto di San Daniele» et qu'elle permet au produit de rester tendre et qu'elle empêche qu'une croûte ne se forme à sa surface.

Il a été précisé que le lavage n'est autorisé qu'avant le désossage, uniquement à des fins d'hygiène et de santé.

L'indication selon laquelle «tout procédé de maturation forcée» est interdit a été supprimée, car elle est générale et peu claire.

5.35. *Modification critique: Méthode de production*

Les informations relatives à la durée du processus de production, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*) et au point 3.2 du document unique, se trouvent désormais à l'article 2 (*Description du produit*) et à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» — Apposition du marquage au feu*) et ont été modifiées comme suit.

La modification étend la durée minimale du processus de transformation, qui passe de 12 mois à «au moins 400 jours». Cette modification est nécessaire car l'utilisation de cuisses fraîches d'un poids plus élevé nécessite une maturation minimale plus longue pour parvenir à une déshydratation correcte du produit. En outre, la maturation prolongée améliore encore les caractéristiques organoleptiques du «Prosciutto di San Daniele».

Pour les mêmes raisons, la possibilité de réduire la durée minimale de transformation a été supprimée pour les cuisses présentant un poids proche du poids minimal autorisé.

Au point 3.2 du document unique, la durée minimale de maturation a été ajoutée parmi les caractéristiques du produit.

5.36. *Modification non critique: Méthode de production*

Les informations relatives à l'apposition du marquage au feu, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*) et aux points 3.2 et 3.6 du document unique, se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» — Apposition du marquage au feu*) et ont été modifiées comme suit.

La description de la modalité d'apposition du «marquage au feu» a été ajoutée, ainsi que la description de ses spécifications, et il a été précisé que le marquage peut être apposé plus d'une fois. La modification décrit plus précisément le marquage du «Prosciutto di San Daniele», qui doit permettre d'identifier chaque morceau lors du désossage.

Aux fins du suivi et de la traçabilité du «Prosciutto di San Daniele», la référence au code d'identification figurant sur le marquage et correspondant au producteur qui clôt le processus de production a été mieux précisée.

Selon le nouveau libellé du cahier des charges, il existe désormais la possibilité d'introduire dans le marquage au feu de petits signes d'identification qui, sans modifier la conformation générale à l'œil nu, permettent d'identifier le marquage et de vérifier l'authenticité de ce symbole, en fournissant des éléments de nature à démontrer avec certitude que le marquage a été apposé au moyen des dispositifs certifiés et n'a pas été reproduit frauduleusement.

Le Consorzio, en tant que propriétaire des matrices et des dispositifs d'apposition du marquage au feu, permet à tout producteur enregistré dans le système de contrôle de l'AOP et respectant les dispositions du cahier des charges de production du «Prosciutto di San Daniele» de les utiliser pour la certification du produit bénéficiant de l'AOP, indépendamment de son appartenance au Consorzio, comme c'est déjà prévu par le cahier des charges en vigueur.

La possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification complémentaires ou en remplacement du marquage au feu a été introduite, compte tenu de l'évolution technologique. Cette disposition a également été ajoutée aux points 3.2 et 3.6 du document unique.

5.37. *Modification rédactionnelle Contrôle*

Les informations relatives au contrôle des établissements de production des jambons, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), ont été supprimées.

5.38. *Modification non critique: Contrôle*

Les informations relatives au transfert des jambons en cours de transformation, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), se trouvent désormais à l'article 5.5 (*Transferts de jambons en cours de transformation*) et ont été modifiées. La partie relative au transfert avant les 180 jours a été réécrite de manière plus précise et plus claire, sans modification du sens.

5.39. *Modification non critique: Étiquetage*

Les informations relatives au suivi des jambons à partir du début de la transformation, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*) et au point 3.6 du document unique, ont été modifiées et se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» — Apposition du sceau de début*). Les dispositions relatives au «sceau de début du salage» ont été reformulées de manière plus précise.

Le sigle italien «D.O.T.» de la mention obsolète *Denominazione di Origine Tutelata* (appellation d'origine protégée), qui figure sur le sceau apposé sur chaque jambon, a été remplacé par le sigle «P.S.D.» désignant le «Prosciutto di San Daniele», puisqu'il fait référence à l'appellation d'origine protégée enregistrée. Afin d'améliorer le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di San Daniele», le cahier des charges prévoit désormais l'obligation de faire également figurer le lot de production sur le sceau de début de transformation.

La possibilité d'utiliser des dispositifs d'identification complémentaires ou en remplacement du «sceau de début du salage» a été introduite, compte tenu de l'évolution technologique.

La disposition concernant le sceau apposé sur les cuisses fraîches a été supprimée du point 3.6 du document unique, puisqu'elle faisait référence aux contrôles et au système de suivi et non à l'étiquetage.

5.40. *Modification rédactionnelle Preuve de l'origine*

Les informations concernant les procédures de contrôle relatives à l'apposition du sceau de début du salage et les procédures de contrôle et d'apposition du marquage au feu, qui figuraient dans la partie E de la précédente version du cahier des charges (*Méthode d'obtention du produit*), ont été modifiées et se trouvent désormais à l'article 4 (*Preuve de l'origine*).

La liste des documents de référence concernant la partie E du cahier des charges a été supprimée.

5.41. *Modification rédactionnelle Lien*

Des changements ont été apportés aux informations qui figuraient dans la partie F de la précédente version du cahier des charges (*Lien avec le milieu géographique*) et au point 5 du document unique. Une version modifiée de ces informations, qui ne conserve que les parties prouvant le lien avec le territoire, se trouve désormais à l'article 6 (*Lien avec le milieu géographique*). Cette synthèse n'apporte aucune modification aux parties essentielles démontrant le lien du «Prosciutto di San Daniele» avec son aire géographique. De même, le point 5 du document unique a été réécrit. Les éléments essentiels ont été reformulés sous une forme plus concise, et une référence aux éléments traditionnels liés aux particularités des porcs et aux techniques de transformation a été ajoutée.

5.42. *Modification rédactionnelle Contrôle*

La partie G de la précédente version du cahier des charges (*Structure de contrôle visée à l'article 10 du règlement (CEE) n° 2081/92*) a été modifiée. Ces informations se trouvent désormais à l'article 4 (*Preuve de l'origine*) et à l'article 7 (*Contrôles*). Cette modification vise à mettre à jour les coordonnées de l'organisme de contrôle.

5.43. Modification rédactionnelle Étiquetage

Les informations relatives à la séquence des marques d'identification de la matière première et du produit fini apposées lors de sa transformation, qui figuraient dans la partie H de la précédente version du cahier des charges (*Éléments spécifiques de l'étiquetage liés à la mention «AOP» et aux mentions nationales équivalentes*) (ci-après «Étiquetage») et au point 3.6 du document unique, se trouvent désormais à l'article 5 (*Méthode d'obtention du «Prosciutto di San Daniele»*) et à l'article 8 (*Présentation, commercialisation et étiquetage*). Les marques distinctives du «Prosciutto di San Daniele» ont été décrites en détail dans le cahier des charges, selon la séquence chronologique de la transformation du produit, et ont été supprimées du point 3.6 du document unique, puisqu'elles faisaient référence aux contrôles et au système de suivi et non à l'étiquetage. Les modifications visent à améliorer le système de suivi et de traçage du «Prosciutto di San Daniele».

5.44. Modification non critique: Étiquetage

Les informations relatives à la présence du marquage sur toutes les formes de présentation du produit, qui figuraient dans la partie H de la précédente version du cahier des charges (*Étiquetage*) et aux points 3.2 et 3.6 du document unique, se trouvent désormais à l'article 8 (*Présentation, commercialisation et étiquetage*) et ont été modifiées comme suit.

Le texte expose à présent en détail les modalités de présentation et de commercialisation du «Prosciutto di San Daniele» pour tous les formats prévus. Elle décrit également les dispositions relatives à l'apposition de la marque distinctive et de la dénomination, ainsi que les mentions obligatoires prévues pour les différentes formes de présentation.

En ce qui concerne le «Prosciutto di San Daniele» non désossé et désossé, les éléments caractéristiques qui doivent être conservés à des fins de suivi et de traçabilité ont été définis, notamment pour éviter qu'ils ne soient retirés au stade de la commercialisation.

La modalité de calcul des mois de maturation du produit est désormais clairement indiquée tant pour le produit non désossé que pour le produit désossé. Cette modification est nécessaire pour garantir un calcul correct et sans ambiguïté par tout opérateur, ainsi que par toute autorité de surveillance.

Dans le seul but de préserver les caractéristiques qualitatives du produit tranché et conditionné et d'éviter les risques de contrefaçon, il a été précisé que les opérations de désossage du «Prosciutto di San Daniele» destiné au tranchage et au conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire typique. Cette disposition figurait déjà indirectement dans la partie C du cahier des charges en vigueur, où il était indiqué que les ateliers de tranchage devaient être situés dans l'aire typique et que toutes les opérations qui y étaient prévues devaient s'effectuer dans l'aire géographique délimitée.

Il a été précisé qu'avant les opérations de tranchage, il est possible de refroidir le jambon désossé à une température inférieure à 0 °C, ce qui permet de préserver les caractéristiques typiques du «Prosciutto di San Daniele» et d'éviter l'apparition de défauts lors du tranchage et du conditionnement.

Les dispositions relatives à la marque distinctive ont été décrites avec précision et enrichies d'un exemple graphique. La modification précise davantage les informations nécessaires à sa reproduction graphique correcte. L'exemple graphique a également été mis à jour au point 3.6 du document unique.

Il a été précisé que la dénomination «Prosciutto di San Daniele» doit figurer en italien, afin que le produit puisse être reconnu sans ambiguïté dans le monde entier.

5.45. Modification rédactionnelle Contrôle

Les informations relatives aux contrôles des dispositifs d'apposition du marquage, à la valeur du marquage sur le produit fini et aux références aux règles de non-conformité, qui figuraient dans la partie H de la précédente version du cahier des charges (*Étiquetage*), ont été modifiées et se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele» — Apposition du marquage au feu*) et à l'article 8.2 (*Reproduction graphique de la marque distinctive et utilisation de la dénomination*): le contenu est resté inchangé ou les parties non pertinentes pour le texte du cahier des charges ont été supprimées.

5.46. Modification rédactionnelle Étiquetage

Les informations relatives aux symboles de suivi apposés à l'abattoir et à l'établissement de production des jambons au début de la transformation, qui figuraient dans la partie H de la précédente version du cahier des charges (*Étiquetage*), se trouvent désormais à l'article 5.4 (*Étapes de transformation du «Prosciutto di San Daniele»*) et à l'article 5.3 (*Abattage et découpe des porcs*) et ont été réorganisées, sans modification de leur contenu, suivant l'ordre des différentes étapes de la transformation.

5.47. *Modification non critique: Étiquetage*

Les informations relatives à l'étiquetage du «Prosciutto di San Daniele» non désossé, désossé ainsi que tranché et préemballé, qui figuraient dans la partie H de la précédente version du cahier des charges (*Étiquetage*) et au point 3.6 du document unique, figurent désormais à l'article 8.3 (*Étiquetage*) et ont été modifiées comme suit.

Pour tous les formats de vente du «Prosciutto di San Daniele», les éléments relatifs à l'étiquetage ont été mis à jour afin d'uniformiser la présentation du produit lors de sa commercialisation et de favoriser sa reconnaissance.

Le point 3.6 du document unique a été modifié et reprend désormais les principales prescriptions en matière d'étiquetage de manière plus concise.

5.48. *Modification rédactionnelle Étiquetage*

Les informations aux éléments d'étiquetage complémentaires, qui figuraient dans la partie H de la précédente version du cahier des charges (*Étiquetage*), ont été modifiées et figurent désormais à l'article 8.3 (*Étiquetage*). La modification maintient les concepts énoncés dans le cahier des charges en vigueur, mais établit une distinction plus nette entre les indications interdites et les indications autorisées, et supprime les indications non pertinentes.

5.49. *Modification rédactionnelle*

La partie I de la précédente version du cahier des charges (*Conditions à respecter en vertu de dispositions nationales*) a été supprimée.

5.50. *Modification rédactionnelle*

Les annexes du cahier des charges («Directive 14/1992», «DAR 03/04 du 9 novembre 2004» et *Contributions d'admission, contributions ordinaires et contributions ordinaires de valorisation de l'AOP*) ont été supprimées.

DOCUMENT UNIQUE

«Prosciutto di San Daniele»

N° UE: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Prosciutto di San Daniele»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit [voir annexe XI]*

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

3.2. *Description du produit*

Le «Prosciutto di San Daniele» est un jambon cru salé et soumis à une maturation d'au moins 400 jours à compter de la date de début du salage. Le «Prosciutto di San Daniele» se distingue par sa forme, qui est celle d'une guitare, partie distale (pied) comprise. Le poids du «Prosciutto di San Daniele» entier non désossé doit être compris entre 8,3 kg et 12,8 kg au maximum. La viande est tendre, la partie grasse est blanche, et une juste proportion est respectée entre celle-ci et la partie maigre, de couleur rosée et rouge, avec quelques marbrures. Le goût est délicat, à la saveur équilibrée, avec un arrière-goût plus marqué. L'arôme parfumé de jambon affiné se développe au fur et à mesure de la longue période de maturation.

Avant l'apposition du marquage au feu, le «Prosciutto di San Daniele» présente les caractéristiques physiques et chimiques suivantes sur le muscle biceps fémoral:

- taux d'humidité compris entre 57,0 % et 63,0 %;
- teneur en sel (chlorure de sodium) comprise entre 4,3 % et 6,0 %;
- indice de protéolyse inférieur ou égal à 31 %;
- activité de l'eau (aW) inférieure ou égale à 0,930.

Le «Prosciutto di San Daniele» peut être commercialisé entier non désossé ou désossé, mais aussi découpé en portions de forme et de poids variables. Tous les types de produits présentent un marquage au feu sur la couenne et/ou tout autre dispositif d'identification approuvé, susceptible d'assurer le suivi et la traçabilité des matières premières et du jambon.

Le «Prosciutto di San Daniele» est également commercialisé en tranches et préemballé. Le produit destiné à être tranché et conditionné doit présenter une durée de maturation d'au moins 430 jours, un taux d'humidité inférieur ou égal à 62,0 % et une activité de l'eau (aW) inférieure ou égale à 0,920.

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

Animaux vivants

Aux fins de la production du «Prosciutto di San Daniele», les cuisses de porc fraîches doivent provenir de porcs de l'aire géographique d'élevage visée au point 4 et qui sont issus:

- a) de verrats des races traditionnelles «Large White», «Landrace» et «Duroc» italiennes, améliorées conformément au Libro Genealogico Italiano (livre généalogique italien), pures ou issues d'un croisement entre ces dernières, et de truies des races traditionnelles «Large White» et «Landrace» italiennes, pures ou issues d'un croisement entre ces dernières;
- b) de verrats des races traditionnelles visées sous a) et de truies métissées ou d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;
- c) de verrats et de truies d'autres types génétiques, pour autant que ces animaux proviennent de programmes de sélection et/ou de croisement de races «Large White», «Landrace» et «Duroc» mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique italien pour la production du porc lourd;
- d) de verrats des autres types génétiques visés sous c) et de truies des races traditionnelles visées sous a).

Il est interdit d'utiliser des cuisses de porc fraîches provenant:

- de porcs présentant des caractères génétiques défavorables, notamment en matière de sensibilité au stress (PSS);
- de verrats et de truies.

Aliments pour animaux

L'alimentation des porcs provient de l'aire géographique d'élevage. Toutefois, il peut arriver certaines années qu'il soit techniquement impossible d'obtenir 100 % des aliments pour porcs au niveau local pour des raisons climatiques et commerciales, auquel cas le lien avec la zone locale doit être garanti, conformément à l'article 1^{er} du règlement (UE) n° 664/2014, en veillant à ce qu'au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire des porcs des porcs proviennent de l'aire géographique dans laquelle ils sont élevés. Les aliments peuvent être présentés sous forme tant liquide que sèche.

Pendant la phase de sevrage, l'alimentation se compose des matières premières autorisées par la législation actuelle de l'Union en matière d'alimentation animale. Les apports en vitamines, minéraux et acides aminés et l'utilisation d'additifs sont autorisés conformément à la législation en vigueur.

Les matières premières suivantes sont admises pendant la phase d'engraissement: maïs (jusqu'à 65 % de la matière sèche); sorgho, orge, blé, triticale, pâtée de grains et/ou d'épis de maïs (jusqu'à 55 % de la matière sèche); céréales mineures, petits pois (jusqu'à 25 % de la matière sèche); pâtée complète d'épis de maïs, son et autres sous-produits de la transformation du blé, produits obtenus par extraction de graines de soja (jusqu'à 20 % de la matière sèche); maïs ensilé, gluten feed de maïs, pulpes déshydratées de betterave, produits obtenus par extraction de graines de tournesol, produits obtenus par extraction de graines de colza, autres graines de légumineuses, soja complet torréfié et/ou tourteau d'extraction (de graines) de soja (jusqu'à 10 % de la matière sèche); tourteau d'extraction de germes de

maïs, mélasse (jusqu'à 5 % de la matière sèche); luzerne séchée à haute température (jusqu'à 4 % de la matière sèche); drèches et solubles de distillerie séchés (jusqu'à 3 % de la matière sèche); pulpe de fruits et pulpe de tomate comme supports de prémélanges, tourteaux de lin, aliments de pression (de graines) de lin, tourteaux d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteaux d'extraction (de graines) de lin, lipides dont le point de fusion est supérieur à 36 °C, levures (jusqu'à 2 % de la matière sèche); farine de poisson (jusqu'à 1 % de la matière sèche); lactosérum (jusqu'à 15 litres par tête et par jour); babeurre (jusqu'à un apport de 250 g de matière sèche par tête et par jour).

En outre, les spécifications suivantes doivent être prises en compte pour l'alimentation pendant la phase d'engraissement: Les apports en vitamines et minéraux et l'utilisation d'additifs sont autorisés conformément à la législation de l'Union en vigueur. afin d'obtenir un gras de couverture de bonne qualité, une limite maximale de 2 % d'acide linoléique et de 5 % de matières grasses de la matière sèche est admise; la part de céréales ne doit pas être inférieure à 45 % de la matière sèche totale.

Toutes les spécifications prévues pour la phase d'engraissement s'appliquent également pendant la phase de finition, avec les exceptions suivantes: la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière sèche totale, et les matières premières «soja complet torréfié et/ou tourteau d'extraction (de graines) de soja» et «farine de poisson» sont exclues.

Cuisses fraîches

Les cuisses de porc employées pour l'élaboration du «Prosciutto di San Daniele» doivent provenir exclusivement de carcasses classées «H Heavy», d'un poids compris entre 110,1 au minimum et 168 kg au maximum, appartenant aux classes «U», «R» ou «O» de la grille de classement des carcasses de porcs de l'Union. Elles doivent avoir un poids compris entre 12,5 et 17,5 kg ou, pour les cuisses utilisées à des fins spécifiques d'élaboration de jambons destinés à certains pays tiers interdisant la présence du pied, un poids compris entre 12 et 17 kg.

Les cuisses doivent être découpées conformément aux normes d'utilisation établies et présenter une épaisseur du gras externe d'au moins 17 mm, couenne comprise, et une bonne consistance du gras, évaluée par la détermination de l'indice d'iode, inférieur ou égal à 70, ou de la teneur en acide linoléique, inférieure ou égale à 15 %.

L'utilisation de cuisses issues de porcs atteints de myopathies déclarées (PSP, DFD, séquelles de processus inflammatoires et traumatiques antérieurs manifestes) est exclue.

Les cuisses issues de porcs abattus depuis plus de 5 jours ne peuvent pas être utilisées.

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

Toutes les étapes de la production du «Prosciutto di San Daniele», du parage des cuisses fraîches jusqu'à la fin de l'affinage, doivent avoir lieu dans l'aire de production typique délimitée par le territoire administratif de la commune de San Daniele del Friuli, dans la province d'Udine, au sein de la région autonome du Frioul-Vénétie Julienne.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage et au conditionnement

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du «Prosciutto di San Daniele» mis sur le marché tranché et préemballé, les opérations de tranchage et de conditionnement du «Prosciutto di San Daniele» doivent avoir lieu dans l'aire géographique de production. Cette obligation s'explique par la disparition des marques d'identification du «Prosciutto di San Daniele» présentes sur la couenne et, partant, par la nécessité de garantir l'origine du produit tranché et préemballé. Elle découle également de la nécessité de veiller à ce que le tranchage et le conditionnement soient effectués de manière à éviter tout risque de déshydratation, d'oxydation et de perte des caractéristiques organoleptiques originelles du «Prosciutto di San Daniele». En effet, le tranchage prive le jambon de la protection naturelle assurée par la couenne et expose davantage le produit à certains facteurs environnementaux.

3.6. Règles spécifiques d'étiquetage

Le «Prosciutto di San Daniele» présente un marquage au feu sur la couenne et/ou tout autre dispositif d'identification approuvé, susceptible d'assurer le suivi et la traçabilité des matières premières et du jambon.

Le marquage au feu est le suivant:



L'étiquetage du «Prosciutto di San Daniele» entier non désossé, entier désossé ou en portions comporte les éléments suivants:

- la dénomination «Prosciutto di San Daniele» en italien, suivie de la mention *Denominazione di Origine Protetta* ou DOP (AOP);
- la raison sociale ou la marque commerciale et le siège de l'unité de production de jambons enregistrée dans le système de contrôle qui clôt le processus de production du jambon ou qui commercialise ce dernier.

Les emballages du «Prosciutto di San Daniele» en tranches portent la dénomination «Prosciutto di San Daniele» en italien, suivie de la mention *Denominazione di Origine Protetta* ou DOP, la reproduction graphique de la marque distinctive susmentionnée, le code numérique identifiant le conditionneur, ainsi que le code d'identification, de contrôle et de certification de chaque emballage.

4. Délimitation de l'aire géographique

La production du «Prosciutto di San Daniele» s'effectue sur le territoire administratif de la commune de San Daniele del Friuli, dans la province d'Udine, au sein de la région autonome du Frioul-Vénétie Julienne.

Le «Prosciutto di San Daniele» est obtenu exclusivement à partir de porcs qui sont nés, ont été élevés, ont été abattus et dont les carcasses ont été découpées dans l'aire géographique correspondant au territoire des régions suivantes: Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes et Latium.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production du «Prosciutto di San Daniele» se situe dans le Frioul central, dans la commune de San Daniele del Friuli, qui s'étend le long du Tagliamento, au-delà duquel surgissent les premiers reliefs montagneux des Préalpes carniques.

Le relief caractéristique de l'aire interagit avec les brises chaudes de l'Adriatique qui remontent en suivant le cours du Tagliamento et qui rencontrent les brises plus froides descendant des Alpes le long du même fleuve, juste à la hauteur du Canal del Ferro du Tarvisiano. Il en résulte un microclimat particulier, caractérisé par des vents agréables et une atmosphère très peu humide, idéale pour la longue maturation du jambon.

5.2. Spécificité du produit

Le «Prosciutto di San Daniele» se distingue par la présence du pied et par son marquage au feu sur la couenne et/ou par tout autre dispositif d'identification. Le maintien de ce pied préserve le jambon tout au long du processus de transformation et permet au consommateur de reconnaître immédiatement le «Prosciutto di San Daniele». De plus, sa forme particulière de guitare, son goût délicat à la saveur équilibrée et son arôme parfumé de jambon affiné si caractéristiques sont liés aux opérations de parage et de pressage des cuisses, ainsi qu'à l'utilisation de sel marin (ajouté au début du processus) comme seul autre ingrédient et à la longue période de maturation des viandes.

Les cuisses de porcs de l'aire géographique d'élevage, issus de races conformes aux spécifications définies au point 3 et élevés selon les dispositions de ce point, présentent des caractéristiques en termes de classe de carcasse et de goût qui les rendent naturellement adaptées à la production de jambons caractérisés par une longue période de maturation.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La qualité du «Prosciutto di San Daniele» est liée à l'aire géographique de production et à ses propriétés environnementales et humaines. Le «Prosciutto di San Daniele» tire ses caractéristiques distinctives du gras d'excellente qualité que l'on trouve en quantité adéquate dans les «porcs lourds» typiques de la vallée du Pô et qui est garanti est par la sélection génétique des races et par le climat de l'aire géographique d'élevage des porcs et d'origine des matières premières utilisées pour leur alimentation.

Le microclimat particulier de l'aire géographique de production joue un rôle significatif pendant la longue période de maturation du «Prosciutto di San Daniele» et contribue à en terminer le goût et l'arôme. Grâce aux conditions pédoclimatiques, les activités de production se sont toujours concentrées dans la seule commune éponyme et sont effectuées par une main-d'œuvre spécialisée dans la transformation des jambons, historiquement issus de porcs élevés dans l'aire visée au point 4.

L'expérience des «maîtres jambonniers», qui appliquent les techniques de transformation spécifiques transmises de génération en génération, joue un rôle essentiel. Les «maîtres jambonniers» adaptent les paramètres des étapes de transformation en fonction des conditions climatiques et des caractéristiques des cuisses de porc et utilisent des locaux dotés de nombreuses fenêtres pour exposer les jambons à des flux d'air naturel afin d'obtenir une maturation progressive et prolongée, qui confère au «Prosciutto di San Daniele» ses propriétés aromatiques.

Référence à la publication du cahier des charges

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

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification de l'AOP «Prosciutto di San Daniele» au Journal officiel de la République italienne n° 299 du 21.12.2019. 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 (<http://www.politicheagricole.it>), et en cliquant sur «Qualità» (Qualité) (en haut de l'écran, sur la barre horizontale) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR