



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2022/C 429/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10763 — NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING) ⁽¹⁾	1
2022/C 429/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10911 — PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC) ⁽¹⁾	2

IV *Informations*

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

Conseil

2022/C 429/03	Avis à l'attention des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision (PESC) 2017/2074 du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2022/2201 du Conseil, et par le règlement (UE) 2017/2063, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2022/2194 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation au Venezuela	3
2022/C 429/04	Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision (PESC) 2017/2074 du Conseil et le règlement (UE) 2017/2063 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation au Venezuela	5

Commission européenne

2022/C 429/05	Taux de change de l'euro — 10 novembre 2022	7
---------------	---	---

Cour des comptes

2022/C 429/06	Rapport sur la performance du budget de l'UE – Situation à la fin de 2021	8
---------------	---	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2022/C 429/07	Communication du gouvernement danois concernant la suppression de la possibilité d'octroyer de nouvelles autorisations pour la prospection et l'extraction d'hydrocarbures dans certaines régions du Danemark ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2022/C 429/08	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
2022/C 429/09	Publication d'une demande en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil	29

⁽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.10763 — NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 429/01)

Le 18 octobre 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 32022M10763.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.10911 — PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC)

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

(2022/C 429/02)

Le 4 novembre 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 32022M10911.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

CONSEIL

**Avis à l'attention des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par
la décision (PESC) 2017/2074 du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2022/2201 du Conseil, et
par le règlement (UE) 2017/2063, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2022/2194 du
Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation au Venezuela**

(2022/C 429/03)

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention des personnes visées à l'annexe I de la décision (PESC) 2017/2074 du Conseil ⁽¹⁾, modifiée par la décision (PESC) 2022/2201 du Conseil ⁽²⁾, et à l'annexe IV du règlement (UE) 2017/2063 ⁽³⁾, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2022/2194 du Conseil ⁽⁴⁾ concernant des mesures restrictives en raison de la situation au Venezuela.

Le Conseil de l'Union européenne, après avoir réexaminé la liste des personnes désignées, a décidé que les personnes figurant dans les annexes susmentionnées devaient continuer de figurer sur la liste des personnes soumises aux mesures restrictives prévues par la décision (PESC) 2017/2074 du Conseil et par le règlement (UE) 2017/2063 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation au Venezuela. Les motifs justifiant l'inscription des personnes concernées sur cette liste sont indiqués en regard des mentions correspondantes dans les annexes en question.

L'attention des personnes concernées est attirée sur le fait qu'il est possible de présenter aux autorités compétentes de l'État membre concerné (ou des États membres concernés), selon les indications figurant sur les sites internet mentionnés à l'annexe III du règlement (UE) 2017/2063 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation au Venezuela, une demande visant à obtenir l'autorisation d'utiliser des fonds gelés pour répondre à des besoins fondamentaux ou procéder à certains paiements (cf. article 9 du règlement).

Les personnes concernées peuvent adresser au Conseil une demande de réexamen de la décision par laquelle leur nom a été inclus dans la liste précitée, en y joignant les pièces justificatives requises. Toute demande en ce sens doit être envoyée avant le 3 juillet 2023 à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
RELEX.1
Rue de la Loi, 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ JO L 295 du 14.11.2017, p. 60.

⁽²⁾ JO L 292 du 11.11.2022, p. 61.

⁽³⁾ JO L 295 du 14.11.2017, p. 21.

⁽⁴⁾ JO L 292 du 11.11.2022, p. 24.

Les éventuelles observations reçues seront prises en compte aux fins du réexamen périodique de la liste des personnes et entités désignées, effectué par le Conseil, conformément à l'article 13 de la décision (PESC) 2017/2074 et à l'article 17, paragraphe 4, du règlement (UE) 2017/2063.

L'attention des personnes concernées est également attirée sur le fait qu'il est possible de contester la décision du Conseil devant le Tribunal de l'Union européenne, dans les conditions prévues à l'article 275, deuxième alinéa, et à l'article 263, quatrième et sixième alinéas, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

Avis à l'attention des personnes concernées auxquelles s'appliquent les mesures restrictives prévues par la décision (PESC) 2017/2074 du Conseil et le règlement (UE) 2017/2063 du Conseil concernant des mesures restrictives en raison de la situation au Venezuela

(2022/C 429/04)

L'attention des personnes concernées est attirée sur les informations ci-après, conformément à l'article 16 du règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

Les bases juridiques du traitement des données sont la décision (PESC) 2017/2074 du Conseil ⁽²⁾, modifiée par la décision (PESC) 2022/2201 du Conseil ⁽³⁾, et le règlement (UE) 2017/2063 du Conseil ⁽⁴⁾, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2022/2194 du Conseil ⁽⁵⁾.

Le responsable du traitement des données est le service RELEX.1 de la direction générale Relations extérieures (RELEX) du secrétariat général du Conseil (SGC), qui peut être contacté à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
RELEX.1
Rue de la Loi, 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

La déléguée à la protection des données du SGC peut être contactée à l'adresse électronique suivante:

Déléguée à la protection des données

data.protection@consilium.europa.eu

Les finalités du traitement des données sont l'établissement et l'actualisation de la liste des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision (PESC) 2017/2074 du Conseil, modifiée par la décision (PESC) 2022/2201 du Conseil, et par le règlement (UE) 2017/2063 du Conseil, mis en œuvre par le règlement d'exécution (UE) 2022/2194 du Conseil.

Les personnes concernées sont les personnes physiques qui satisfont aux critères d'inscription sur la liste fixés dans la décision (PESC) 2017/2074 et le règlement (UE) 2017/2063.

Les données à caractère personnel qui sont recueillies comprennent les données nécessaires à l'identification correcte de la personne en question, l'énoncé des motifs et toute autre donnée connexe.

Au besoin, les données à caractère personnel recueillies peuvent être communiquées au Service européen pour l'action extérieure et à la Commission.

Sans préjudice des limitations prévues à l'article 25 du règlement (UE) 2018/1725, l'exercice des droits des personnes concernées, par exemple le droit d'accès, le droit de rectification ou le droit d'opposition, sera régi par les dispositions de ce même règlement.

Les données à caractère personnel seront conservées pendant cinq ans à compter du moment où la personne concernée a été retirée de la liste des personnes faisant l'objet des mesures restrictives ou à compter de l'expiration de la mesure, ou pendant la durée de la procédure judiciaire au cas où celle-ci aurait commencé.

⁽¹⁾ JO L 295 du 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ JO L 295 du 14.11.2017, p. 60.

⁽³⁾ JO L 292 du 11.11.2022, p. 61.

⁽⁴⁾ JO L 295 du 14.11.2017, p. 21.

⁽⁵⁾ JO L 292 du 11.11.2022, p. 24.

Sans préjudice de tout recours juridictionnel, administratif ou non juridictionnel, les personnes concernées peuvent introduire une réclamation auprès du Contrôleur européen de la protection des données, conformément au règlement (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

10 novembre 2022

(2022/C 429/05)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	0,9954	CAD	dollar canadien	1,3467
JPY	yen japonais	145,47	HKD	dollar de Hong Kong	7,8128
DKK	couronne danoise	7,4381	NZD	dollar néo-zélandais	1,6984
GBP	livre sterling	0,87298	SGD	dollar de Singapour	1,3963
SEK	couronne suédoise	10,8743	KRW	won sud-coréen	1 373,96
CHF	franc suisse	0,9834	ZAR	rand sud-africain	17,6882
ISK	couronne islandaise	147,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,2184
NOK	couronne norvégienne	10,3615	HRK	kuna croate	7,5427
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 615,60
CZK	couronne tchèque	24,361	MYR	ringgit malais	4,6789
HUF	forint hongrois	400,95	PHP	peso philippin	57,793
PLN	zloty polonais	4,7060	RUB	rouble russe	
RON	leu roumain	4,8913	THB	baht thaïlandais	36,700
TRY	livre turque	18,5100	BRL	real brésilien	5,2860
AUD	dollar australien	1,5525	MXN	peso mexicain	19,4562
			INR	roupie indienne	81,3058

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

COUR DES COMPTES

Rapport sur la performance du budget de l'UE – Situation à la fin de 2021

(2022/C 429/06)

La Cour des comptes européenne publiera, le 14 novembre 2022, son «Rapport sur la performance du budget de l'UE – Situation à la fin de 2021», accompagné des réponses des institutions.

Le rapport pourra être consulté ou téléchargé à partir du 14 novembre 2022 sur le site internet de la Cour des comptes européenne:

https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/annualreport-Performance-2021/annualreport-Performance-2021_FR.pdf

Le lien ci-après deviendra actif au même moment; il mène vers une page de présentation donnant accès au rapport proprement dit et aux documents qui s'y rapportent:

<https://www.eca.europa.eu/fr/Pages/DocItem.aspx?did=61258>

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Communication du gouvernement danois concernant la suppression de la possibilité d'octroyer de nouvelles autorisations pour la prospection et l'extraction d'hydrocarbures dans certaines régions du Danemark

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

(2022/C 429/07)

Conformément à l'article 3, paragraphe 3, de la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 1994 sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospecter, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures, il est notifié que la procédure d'octroi de nouvelles autorisations pour la prospection et l'extraction d'hydrocarbures dans certaines aires du territoire danois, ouverte par l'avis du gouvernement danois publié à cet effet au Journal officiel des Communautés européennes du 19 février 1997 ⁽¹⁾, est suspendue.

Par la loi n° 2389 du 14 décembre 2021 modifiant la loi sur l'utilisation du sous-sol danois, entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2022, le parlement danois a restreint l'aire du territoire national dans laquelle des autorisations d'exploration et d'extraction d'hydrocarbures peuvent être accordées. Conformément à l'article 5 (1) de la loi sur l'utilisation du sous-sol danois, (loi consolidée n° 1533 du 16 décembre 2019, telle que modifiée), les autorisations pour l'exploration et l'extraction d'hydrocarbures ne peuvent être accordées que dans une zone de la mer du Nord située sur le plateau continental du Danemark à l'ouest de 6° 15' (European Datum) de longitude est (le «Central Graben» et zones avoisinantes).

En conséquence, toute demande d'autorisation relative à l'exploration et à l'extraction d'hydrocarbures en dehors de l'aire spécifiée du territoire national danois à l'est de 6° 15' (European Datum) de longitude est sera rejetée.

Coordonnées de contact pour tout complément d'information:

Ministère du climat, de l'énergie et des services d'utilité publique
Agence de l'énergie
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 København V
DANEMARK

Tél. +45 33926700

Courriel: ens@ens.dk

Internet: <http://www.ens.dk>

⁽¹⁾ JO C 49 du 19.2.1997, p. 23.

V

(Avis)

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 429/08)

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 Parma»

N° UE: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consorzio del Prosciutto di Parma
Largo Piero Calamandrei 1/a
43121 Parme
Italie

Tél.: +39 (0)521246111

Courriel: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

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

2. Etat 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

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

- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: contrôles

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

Les éléments suivants ont été supprimés:

- L'articulation en parties, en raison de l'introduction d'une nouvelle structure du cahier des charges présentant des articles avec titre. En particulier:
 - Les documents de référence de la partie A ont été supprimés.
 - La partie B «*Description du produit comprenant les matières premières et les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et organoleptiques*» a été supprimée et reformulée aux articles suivants: 1 (*Dénomination*), 2 (*Caractéristiques du produit*), 3 (*Zone de production*), 5.3.b (*Caractéristiques des cuisses fraîches*), 5.5 (*Désossage*), 5.6 (*Tranchage et conditionnement*) et 8 (*Présentation et étiquetage*). Les points 3.2, 3.3, 3.5, 3.6 et 4 du document unique ont été modifiés en conséquence.
 - La partie C du cahier des charges en vigueur a été supprimée et reformulée aux articles 3 (*Zone de production*), 5.1 (*Types génétiques autorisés*), 5.2 (*Élevage et alimentation des porcs*), 5.3 (*Abattage et caractéristiques des cuisses fraîches*) et 5.4 (*Processus de production*). Des modifications de forme ont été apportées en conséquence aux points 3.3 et 4 du document unique, afin de les faire correspondre aux articles du nouveau cahier des charges, sans en altérer le sens.
 - La partie D et la partie F du cahier des charges en vigueur ont été supprimées et reformulées à l'article 6 (*Lien avec le milieu géographique*); la partie relative au lien avec le milieu géographique et aux éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique a été décrite de manière plus claire et actualisée, notamment afin de mettre le nouveau texte en conformité avec la législation en vigueur en la matière, qui prévoit que les contrôles de production soient effectués par un organisme de contrôle tiers. Des modifications de forme ont été apportées au texte des points 5 et 5.1 du document unique, afin de le faire correspondre à celui du nouveau cahier des charges, sans en altérer le sens
 - La partie E du cahier des charges en vigueur a été reformulée à l'article 5.4 (*Processus de production*) et a fait l'objet des modifications suivantes: le terme «*stagionatura*» (maturation) a été remplacé par «*maturazione*» (affinage) dans un souci de clarté, étant donné que le terme «*maturation*» désigne l'ensemble du processus de production du jambon dès qu'il commence, alors que le terme «*affinage*» désigne l'une des phases de la maturation, plus précisément une partie de la phase non réfrigérée de la production, postérieure au séchage; dans la phase de «*lavage, séchage*», le qualificatif «*tiède*», général et non mesurable, a été supprimé, et le mot «*potable*» a été ajouté, le jambon devant être lavé à l'eau potable du réseau de distribution. Le point 3.4 du document unique a été modifié en conséquence, afin de tenir compte de la terminologie utilisée.
 - La partie G du cahier des charges en vigueur a été reformulée à l'article 4 (*Preuve de l'origine*) et un titre différent a été inséré; puisqu'il est essentiel d'identifier de manière plus claire les opérateurs de la filière actifs dans la zone de production afin d'assurer le suivi et la traçabilité du «*Prosciutto di Parma*», les «*opérateurs chargés de la découpe en portions*» ont été remplacés par les «*ateliers de tranchage et de conditionnement*». Il a été précisé que les ateliers de tranchage s'occupent également du conditionnement du «*Prosciutto di Parma*» prétranché, cette deuxième opération suivant immédiatement la première et ayant lieu dans le même local. Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

- Les rubriques de la partie H du cahier des charges en vigueur, relatives au cachet indélébile apposé par l'abattoir et au «Prosciutto di Parma» entier non désossé et désossé, ont été reformulées aux articles 5.3.b), 8.1 et 8.2. Le point 3.6 du document unique a été modifié en conséquence.
- Les annexes du cahier des charges en vigueur (*Annexes-Documents de référence parties A/B/C/D/E/F/H*) ont été supprimées dans la mesure où elles faisaient référence à des normes et des dispositions obsolètes.
- Le préambule «*Introduction méthodologique*» a été supprimé car il décrivait la méthodologie de présentation du cahier des charges actuel.
- La terminologie utilisée a été adaptée à celle de la législation pertinente en vigueur.
- Les parties relatives aux activités relevant de la compétence de l'organisme de contrôle, puisqu'elles figurent dans le plan de contrôle.
- Les références à la législation nationale et à la législation européenne qui ont été abrogées par la législation adoptée ultérieurement en la matière.
- La terminologie utilisée a été adaptée à celle de la législation pertinente en vigueur.

5.2. *Modification ne concernant pas un élément fondamental*

À l'article 2 (*Caractéristiques du produit*), à l'article 5 (*Méthode de production du «Prosciutto di Parma»*) et à l'article 8 (*Présentation et étiquetage*), la disposition selon laquelle le tatouage d'origine, le cachet de l'abattoir, le sceau et la marque au feu «couronne ducale» peuvent être complétés ou remplacés par d'autres dispositifs a été introduite, tout comme des informations sur l'origine, le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di Parma».

Les points 3.2 et 3.6 du document unique ont été modifiés en conséquence.

5.3. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «caractéristiques du produit»*

À l'article 2, point f), la formule chimique du sel marin a été précisée, afin d'exclure explicitement tout autre type de sel.

Le point 3.2 du document unique a été modifié en conséquence.

5.4. *Modification rédactionnelle: «Caractéristiques du produit»*

La partie B du cahier des charges en vigueur a fait l'objet des modifications suivantes:

- Le point a) de cette partie figure désormais à l'article 2.a) pour ce qui concerne la forme extérieure bombée, tandis que la disposition relative à la limitation de la partie musculaire apparente depuis la tête du fémur (noix) a été déplacée à l'article 5.3.b). Le point b) figure désormais à l'article 2.b) en ce qui concerne le poids du produit fini. La partie relative à la période minimale de maturation a été déplacée à l'article 2.c); le point c) a été déplacé à l'article 2.d) pour la partie relative à la couleur à la découpe. Le point d) a été déplacé à l'article 2.e) en ce qui concerne l'arôme et la saveur.
- Dans la partie relative aux fourchettes de référence concernant le sel, l'humidité et l'indice de protéolyse, l'expression «établissement de production» a été remplacée par «établissement de production de jambons» de manière à faire spécifiquement référence à un établissement de production du «Prosciutto di Parma» enregistré dans le système de contrôle.
- Dans la partie relative aux valeurs encadrant les fourchettes de variabilité de l'humidité, du sel et de l'indice de protéolyse, la référence à la moyenne des jambons échantillonnés a été éliminée, car elle était générale. En ce qui concerne le moment de l'analyse des fourchettes de variabilité de l'humidité, du sel et de l'indice de protéolyse, la référence «dans le délai prévu» a été remplacée par une formulation plus précise.

Des modifications de forme ont été apportées au point 3.2 du document unique, afin de le faire correspondre au texte du nouveau cahier des charges, sans en altérer le sens.

5.5. *Modification concernant un élément fondamental: «caractéristiques du produit»*

La rubrique de la partie B cahier des charges en vigueur, concernant le poids du produit, la période minimale de maturation et les critères d'analyse, a été reformulée à l'article 2 (*Caractéristiques du produit*) et a fait l'objet des modifications suivantes. Les modifications suivantes sont apportées:

- Le point b) relatif au poids a été modifié. Cette modification s'imposait en raison de l'augmentation du poids des porcs destinés à la production du «Prosciutto di Parma» et, partant, des carcasses, des cuisses fraîches et du «Prosciutto di Parma» lui-même. Concrètement, il a été établi que la cuisse fraîche destinée à la production doit avoir un poids minimal de 11,8 kg et un poids maximal de 18 kg; en outre, compte tenu de la diminution du poids moyen de 30 % pendant la maturation, le poids minimal du produit fini doit être de 8,2 kg et le poids maximal de 12,5 kg.
- La partie relative à la période minimale de maturation de 12 mois a été modifiée; plus précisément, la période de maturation a été portée à 14 mois en raison de l'augmentation du poids minimal de la cuisse fraîche, car il faut plus de temps pour obtenir les caractéristiques organoleptiques du «Prosciutto di Parma», telles que la couleur à la découpe, l'arôme et la saveur.
- La partie relative aux fourchettes encadrant les valeurs de l'humidité, du sel et de l'indice de protéolyse a été modifiée; plus précisément, la réduction du taux d'humidité et l'augmentation de l'indice de protéolyse sont liées à l'allongement proposé de la période minimale de maturation. L'abaissement de la limite supérieure de la teneur en sel est également conforme aux recommandations nutritionnelles, notamment de l'Organisation mondiale de la santé, relatives à la réduction des apports en sodium dans le régime alimentaire.

Le point 3.2 du document unique a été modifié en conséquence en ce qui concerne le poids du produit fini, la période minimale de maturation et les fourchettes des critères d'analyse.

5.6. *Modification concernant un élément fondamental: «zone de production»*

Un nouveau titre a été ajouté à la rubrique de la partie C du cahier des charges en vigueur, relative à l'aire de provenance de la matière première, compte tenu de l'article 7 du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

En outre, la région Frioul-Vénétie Julienne a été ajoutée, étant donné que la génétique, l'alimentation et toutes les techniques d'élevage des porcs produits dans cette région sont similaires à celles des autres régions de la zone de production du «Prosciutto di Parma». Les carcasses et les cuisses obtenues de ces élevages après l'abattage présentent les mêmes caractéristiques que celles des autres régions qui composent la zone de production actuelle du «Prosciutto di Parma».

Les points 4 et 5 du document unique ont été modifiés en conséquence, avec l'inclusion de la région Frioul-Vénétie Julienne dans la zone de production.

5.7. *Modification rédactionnelle: «méthode de production du “prosciutto di parma” — types génétiques autorisés»*

La partie C du cahier des charges en vigueur a été reformulée aux articles 5.1 (*Types génétiques autorisés*), 5.2 (*Élevage et alimentation des porcs*) et 5.3.a) (*Abattage*).

En particulier, les modifications suivantes ont été apportées:

- la référence à la «liste des types génétiques autorisés» publiée et mise à jour par le Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali a été ajoutée, afin d'assurer un meilleur contrôle de la filière.
- Le terme «H - Heavy» a été introduit afin de mieux préciser la notion de «porc lourd». La référence aux classes centrales du classement (U, R, O) prévues par la législation de l'Union est restée inchangée, s'agissant d'une caractéristique essentielle des carcasses dont les cuisses fraîches sont destinées à la production du «Prosciutto di Parma». En outre, la pertinence des types génétiques aux fins de l'obtention de carcasses lourdes aptes à la production du «Prosciutto di Parma» a été explicitée, les aspects génétiques constituant une caractéristique fondamentale pour la production de ce jambon.

Des modifications de forme ont été apportées en conséquence au point 3.3 du document unique, afin de le faire correspondre au texte du nouveau cahier des charges, sans en altérer le sens.

5.8. *Modification concernant un élément fondamental: «Méthode de production du “Prosciutto di Parma” — Types génétiques autorisés»*

La partie C du cahier des charges en vigueur a fait l'objet des modifications suivantes:

- la liste des types génétiques autorisés a été reformulée de manière plus technique, afin de mieux préciser toutes les possibilités de croisements de reproducteurs autorisés. En outre, le terme général «animaux» a été remplacé par le terme «verrats» pour désigner les porcs mâles et par le terme «truies» pour désigner les femelles. Un contrôle préalable de conformité a été jugé nécessaire, afin d'identifier les types génétiques aptes à la production du «Prosciutto di Parma», dans l'intérêt de l'ensemble de la filière; un tableau reprenant les croisements génétiques autorisés a été ajouté afin de clarifier davantage les réelles possibilités de croisements génétiques.

Le point 3.3 du document unique a été modifié en conséquence, afin de tenir compte des croisements génétiques autorisés.

5.9. *Modification rédactionnelle: «méthode de production du “prosciutto di parma” — élevage et alimentation des porcs»*

La partie C a fait l'objet des modifications suivantes:

- La phrase relative aux techniques d'élevage des porcs a été reformulée afin de mieux clarifier l'aspect du bien-être animal; de plus, il a été précisé que le tatouage d'origine doit être apposé par l'éleveur lorsque le porcelet est encore sous la truie dans la salle de mise bas, en tant que garantie supplémentaire du suivi et de la traçabilité du «Prosciutto di Parma».
- La mention «aliments autorisés jusqu'à 80 kg poids vif» a été supprimée, puisqu'elle est remplacée par le tableau unique des matières premières autorisées.
- À l'article 5.2, la note n° 2 a été insérée en dessous du tableau unique des matières premières autorisées pour l'alimentation des porcs afin de donner une définition de «drêches et solubles de distillerie séchés».
- La phase de finition intègre désormais l'indication de l'âge minimal (neuf mois) des porcs destinés à l'abattage, qui figurait auparavant dans la partie C.

Des modifications de forme ont été apportées en conséquence au point 3.3 du document unique, afin de le faire correspondre au texte du nouveau cahier des charges, sans en altérer le sens.

5.10. *Modification concernant un élément fondamental: «Méthode de production du “Prosciutto di Parma” — Élevage et alimentation des porcs»*

En général, dans la partie C du cahier des charges en vigueur, les phases d'élevage ont été modifiées et présentent désormais des critères plus objectifs visant à mieux les contrôler et à les gérer différemment; les deux phases de sevrage et d'engraissement intègrent désormais des prévisions d'âge et de poids afin de mieux en préciser la durée; en ce qui concerne plus particulièrement la phase de finition, la référence au poids vif a été supprimée, puisqu'il a été prévu d'évaluer l'aptitude du porc sur la base du poids mort de la carcasse prise individuellement et non plus du poids vif moyen du lot.

Plus précisément, l'article 5.2 du nouveau cahier des charges a fait l'objet des modifications suivantes:

- Dans la phase d'allaitement, l'expression «au moins» a été ajoutée afin de permettre aux éleveurs de sevrer les porcelets âgés d'au moins 28 jours; la possibilité d'un sevrage anticipé des porcelets (21 jours) a été précisée, comme le prévoit la directive 2008/120/CE, transposée en Italie par le décret législatif n° 122/2011, annexe I, partie II; des références ont été ajoutées en ce qui concerne l'allaitement naturel sous la truie ou l'allaitement artificiel, l'utilisation de matières premières autorisées, l'apport en minéraux et en vitamines, et l'utilisation d'additifs.
- La disposition relative à la phase de sevrage a été reformulée pour tenir compte de l'évolution de la production; des prévisions d'âge et de poids ont été ajoutées afin de mieux préciser la durée de cette phase et d'introduire un double critère de contrôle; des références ont été ajoutées en ce qui concerne l'utilisation de matières premières autorisées, l'apport en minéraux et en vitamines, et l'utilisation d'additifs.
- Le poids que le porc doit atteindre au terme de la phase d'engraissement a été modifié, compte tenu du type d'élevage actuel; en outre, comme pour la phase de sevrage, une limite d'âge a été introduite comme double critère de contrôle.

- À l'article 5.2, les deux tableaux «Aliments autorisés jusqu'à 80 kg poids vif» et «Aliments autorisés pendant la phase de finition» ont été fusionnés dans un souci de lisibilité; la nouvelle version comprend désormais tant les matières premières adaptées aux porcs en phase d'engraissement que celles adaptées aux porcs en phase de finition.
- Les matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage; toutefois, il peut arriver certaines années qu'il ne soit techniquement pas possible d'obtenir 100 % des matières premières pour l'alimentation des porcs au niveau local pour des raisons climatiques et commerciales. Dans ces cas, conformément à l'article 1^{er} du règlement délégué (UE) n° 664/2014, afin de garantir le lien avec le territoire et la qualité du «Prosciutto di Parma», il convient en tout état de cause de garantir que, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage (Émilie-Romagne, Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium).
- Certaines matières premières qui proviennent de l'aire d'origine des porcs ont été ajoutées, et, le cas échéant, le pourcentage de matière sèche de la ration a été modifié; par exemple, certains pourcentages de matières premières ont été augmentés, car ces dernières ont toujours été à la base de l'alimentation traditionnelle des porcs et sont typiquement cultivées dans la zone de production de porcs, voire souvent produites par les éleveurs eux-mêmes. L'utilisation de ces matières premières ne modifie pas les qualités du «Prosciutto di Parma» et renforce son lien avec la «zone typique».
- Certaines matières premières ont été supprimées parce qu'elles ne proviennent pas de l'aire d'origine des porcs, afin d'accroître le lien avec l'aire d'origine des porcs.
- La présence de certaines matières premières qui ne proviennent pas de l'aire d'origine des porcs est due à l'impossibilité technique de garantir leur provenance intégrale de cette aire géographique, ce territoire n'étant pas suffisamment étendu pour fournir les quantités nécessaires de matières premières.
- Les modifications apportées à la liste des matières premières tiennent toujours compte de leur disponibilité dans les onze régions d'origine des porcs et de tous les résultats scientifiques obtenus au cours de la dernière décennie dans le secteur de l'alimentation animale.
- En outre, en particulier:
 - le pourcentage d'«aliment à base de gluten de maïs (corn gluten feed)» a été augmenté: la nomenclature a été modifiée, passant de «maïs» à «granturco» en italien (les deux se traduisant par maïs en français) et de «semoule» à «farine», comme indiqué au point 1.2.9 du règlement (UE) 2017/1017; la part de matière sèche a été revue à la hausse, passant de 5 % à 10 %, cette matière première présentant une teneur élevée en protéines utiles dans l'alimentation (protéines indifférenciées) et très digestes;
 - «maïs»: la nomenclature a été modifiée, passant de «maïs» à «granturco» en italien point 1.2.1 du règlement (UE) 2017/1017, et le pourcentage est passé de 55 % à 65 %, afin de garantir un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges; afin de protéger davantage la qualité de ce gras de couverture, une exigence supplémentaire — limite maximale de 5 % de matières grasses de la matière sèche de la ration alimentaire — a été ajoutée et figure désormais dans les notes en dessous du tableau;
 - «sorgho»: le pourcentage a été revu à la hausse, passant de 40 % à 55 % de la matière sèche de l'alimentation du porc, afin d'assurer un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges;
 - «orge»: le pourcentage est passé de 40 % à 55 % de la matière sèche, afin d'assurer un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges;
 - «froment»: le pourcentage a augmenté de 25 % à 55 % de la matière sèche, afin de garantir un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges;
 - «triticale»: le pourcentage a été revu à la hausse, passant de 25 % à 55 % de la matière sèche, afin d'assurer un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges;
 - le «maïs ensilé» et les «drêches et solubles de distillerie séchés» ont été ajoutés: la modification en permet désormais l'utilisation dans l'alimentation des porcs en phase de finition, s'agissant d'une excellente matière première assurant un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges; en plus, ces produits étant très fibreux, les animaux adultes les digèrent beaucoup mieux que les jeunes porcs;
 - la «pâtée complète d'épis de maïs» a été ajoutée: très fibreuse, cette nouvelle matière première est utilisée à la place du son pour apporter des fibres aux animaux;

- «pâtée de grains et/ou d'épis de maïs»: le pourcentage de cette matière première est resté inchangé, et l'expression «de maïs» a été ajoutée, le terme «épi» pouvant également désigner d'autres céréales;
- «céréales mineures»: le pourcentage de ces matières premières est resté inchangé, mais la référence à l'«avoine» a été supprimée, étant donné qu'elle relève de la catégorie des céréales mineures;
- «tourteau de pression (de graines) de lin, aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin»: le pourcentage de cette matière première est resté inchangé, mais sa nomenclature a changé, le terme «tourteau» ayant remplacé «tourteau de pression», conformément au point 2.8.2 du règlement (UE) 2017/1017. L'aliment de tourteau de pression (de graines) de lin [point 2.8.4 du règlement (UE) 2017/1017], le tourteau d'extraction (de graines) de lin [point 2.8.3 du règlement (UE) 2017/1017] et l'aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin [point 2.8.5 du règlement (UE) 2017/1017] ont été ajoutés au cahier des charges, s'agissant de matières premières similaires au tourteau de pression (de graines) de lin couvert par le règlement précité;
- «pulpes épuisées et sèches de betterave»: cette matière première, excellente et très fibreuse, a vu son pourcentage passer de 4 % à 10 % de la matière sèche; ses fibres très digestes au niveau du gros intestin en font un produit adapté aux animaux adultes;
- «pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges»: le pourcentage de cette matière première est resté inchangé, mais sa nomenclature a été alignée sur la terminologie du règlement (UE) 2017/1017 (points 5.22.2 et 5.35.1);
- «drêches et solubles de distillerie séchés»: le pourcentage de cette matière première est resté inchangé, mais sa nomenclature a été alignée sur la terminologie du règlement (UE) 2017/1017 (point 1.12.9); elle a également été introduite dans l'alimentation des porcs en phase de finition, s'agissant de produits riches en vitamine B assurant, dans les quantités autorisées, un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges;
- le pourcentage des matières premières cultivées dans la zone de production a augmenté, plus spécifiquement la «luzerne séchée à haute température», le «petit pois» et les «autres graines de légumineuses»;
- «luzerne séchée à haute température»: la nomenclature a été modifiée en conformité avec le point 6.10.3 du règlement (UE) 2017/1017; en outre, la luzerne étant un produit cultivé dans la zone de production, son pourcentage a été porté de 2 % à 4 % de la matière sèche;
- «produits obtenus par extraction de graines de soja»: la teneur en matières grasses brutes de la matière première est la caractéristique fondamentale pour assurer un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges; pour cette raison, la modification prévoit une formulation différente et impose une teneur maximale en matières grasses brutes de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes en dessous du tableau des matières premières autorisées, à l'article 5.2 (*Élevage et alimentation des porcs*). Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le tourteau d'extraction (de graines) de soja [règlement (UE) n° 575/2011], ont été subdivisés, en 2013, en deux rubriques distinctes [règlement (UE) - n° 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction de soja» et «aliment de tourteau d'extraction (de graines) de soja». Le règlement (UE) 2017/1017 prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de soja; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017;
- «produits obtenus par extraction de graines de tournesol»: la teneur en matières grasses brutes de la matière première est la caractéristique fondamentale pour assurer un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges; pour cette raison, la modification prévoit une formulation différente et impose une teneur maximale en matières grasses brutes de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais dans les notes en dessous du tableau des matières premières autorisées, à l'article 5.2 (*Élevage et alimentation des porcs*). Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le tourteau d'extraction (de graines) de tournesol [règlement (UE) n° 575/2011], ont été subdivisés, en 2013, en deux rubriques distinctes [règlement (UE) n° 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction de graines de tournesol» et «aliment de tourteau d'extraction de graines de tournesol». Le règlement (UE) 2017/1017 prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de tournesol; il n'est pas possible de les énumérer tous, et ils pourraient d'ailleurs être modifiés par des mises à jour/modifications du règlement (UE) 2017/1017;

- un nouvel aliment a été ajouté: «produits obtenus par extraction des graines de colza». L'amélioration génétique du colza ayant permis de sélectionner de nouvelles variétés sans glucosinolates ni acide érucique (facteurs antinutritionnels), il a été ajouté à la liste des matières premières; la terminologie adoptée reflète celle utilisée pour le soja et le tournesol. Les produits qui étaient auparavant regroupés sous une seule rubrique, comme le «tourteau d'extraction (de graines) de colza» [règlement (UE) n° 575/2011], ont été subdivisés, en 2013, en deux rubriques distinctes [règlement (UE) n° 68/2013, modifié par le règlement (UE) 2017/1017]: «tourteau d'extraction de graines de colza» et «aliment de tourteau d'extraction de graines de colza». Le règlement (UE) 2017/1017 prévoit une série de produits obtenus par extraction de graines de colza; il n'est pas possible d'énumérer toutes les matières premières susceptibles d'être modifiées par des mises à jour du règlement (UE) 2017/1017. La teneur en matières grasses brutes est la caractéristique fondamentale pour assurer un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges; pour cette raison, la modification prévoit une formulation différente et impose une teneur maximale en matières grasses brutes de 2,5 % de la matière sèche. Cette exigence figure désormais en dessous du tableau des matières premières autorisées, à l'article 5.2 (*Élevage et alimentation des porcs*);
- «tourteau d'extraction de germes de maïs»: la nomenclature a été modifiée en conformité avec le point 1.2.12 du règlement (UE) 2017/1017;
- «petit pois» et «autres graines de légumineuses»: la matière première «petit pois et/ou autres graines de légumineuses» a été subdivisée en deux rubriques: «petit pois» et «autres graines de légumineuses», et leurs quantités ont été revues à la hausse, respectivement à 25 % et 10 % de la matière sèche. Le petit pois est une légumineuse qui assure un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges, même à des pourcentages de 25 % de la matière sèche; en outre, contrairement à d'autres légumineuses (par exemple, féverole, vesce), il présente une faible concentration en facteurs antinutritionnels;
- «levures»: la nomenclature a été mise en conformité avec le point 12.1.5 du règlement (UE) 2017/1017;
- «lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C»: la modification a prévu l'utilisation de lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C à la fois dans la phase d'engraissement et dans celle de finition. En effet, l'ajout de l'exigence d'une teneur maximale de 5 % de matières grasses de la matière sèche de la ration alimentaire et l'imposition de la limite de 2 % pour l'acide linoléique permettent de garantir la conformité du niveau de gras de couverture obtenu avec le cahier des charges en cas d'utilisation de saindoux dans la phase de finition;
- «soja complet torréfié et/ou tourteau de soja»: la «farine d'extraction de soja» a été éliminée et remplacée par le soja complet torréfié et/ou tourteau de soja; en effet, le soja utilisé pendant la phase d'engraissement apporte de l'énergie essentielle aux besoins énergétiques du porc.
- S'agissant toujours des matières premières, certaines ont été supprimées: les «caroubes dénoyautées», le «manioc», les «pommes de terre déshydratées», la «farine d'extraction de coco» et la «farine d'extraction de sésame», dans la mesure où ces matières premières ne sont pas disponibles dans la zone de production; les «pulpes de betterave surpressées et ensilées», car elles sont rares sur le marché et principalement utilisées dans l'alimentation des vaches laitières; les «lysats protéiques», puisque l'évolution des matières premières disponibles sur le marché a réduit leur utilisation; d'ailleurs, le pourcentage d'utilisation autorisé (jusqu'à 1 % de la matière sèche de la ration) rend les lysats protéiques pratiquement insignifiants pour l'alimentation des porcs.
- À l'article 5.2, la note n° 4 a été insérée en dessous du tableau unique des matières premières autorisées pour l'alimentation des porcs, puisque les matières premières visées dans cette note ont des teneurs en matières grasses brutes différentes. Il a donc été précisé que la teneur maximale en matières grasses brutes doit être de 2,5 % de la matière sèche, afin d'assurer un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges.
- En plus de la limite maximale de 2 % d'acide linoléique, une limite maximale de 5 % de matières grasses brutes de la matière sèche de la ration alimentaire a été ajoutée, afin de garantir un niveau de gras de couverture conforme au cahier des charges. Il s'agit de deux critères fondamentaux en raison, entre autres, de l'augmentation du pourcentage de maïs, de l'inclusion des lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C, notamment dans la phase de finition, et de l'augmentation de la part de certaines matières premières pouvant apporter des matières grasses et, par là, affecter la qualité du gras de couverture du porc.
- La possibilité d'utiliser des minéraux et des additifs/vitamines a été introduite.
- Dans la phase de finition:
 - la définition a été modifiée afin d'être adaptée à la nouvelle modalité de mesure du poids de la carcasse;

- la référence au poids en kilogrammes que le porc doit atteindre à ce stade a été éliminée, le poids vif moyen du lot ayant été remplacé par le poids mort de chaque carcasse; cette méthode de détermination du poids est jugée plus efficace, plus transparente, plus ponctuelle et plus précise.

Le point 3.3 du document unique a été modifié en conséquence pour présenter les matières premières autorisées de manière synthétique, puisqu'il n'est pas possible d'inclure l'ensemble des trente modifications d'éléments critiques prévues par le cahier des charges modifié.

5.11. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «methode de production du “prosciutto di parma” — élevage et alimentation des porcs»*

La partie C du cahier des charges en vigueur a été reformulée à l'article 5.2 (*Élevage et alimentation des porcs*) et a fait l'objet des modifications suivantes:

- le choix de la forme de présentation de l'aliment a été laissé à l'éleveur, cet élément n'ayant aucune incidence sur le «Prosciutto di Parma»;
- la référence à la présentation de l'aliment sous «forme sèche» a été introduite en plus de la «forme liquide», plus traditionnelle, car il s'agit d'une option valable pour l'alimentation des porcs dans les élevages; les éleveurs ont ainsi le choix;
- la disposition relative aux caractéristiques techniques et graphiques du tatouage d'origine, son image et le tableau descriptif reprenant les indications pour la codification de la lettre du mois de naissance du porcelet ont été introduits.

Le point 3.3 du document unique a été modifié en conséquence pour exposer les formes de présentation de l'aliment de manière synthétique, puisqu'il n'est pas possible d'inclure l'ensemble des trente modifications d'éléments critiques prévues par le cahier des charges modifié.

5.12. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «abattage et caractéristiques des cuisses fraîches — abattage»*

Dans la disposition pertinente de la partie E du cahier des charges en vigueur, la référence à un jeûne de «15 heures» a été supprimée, car il n'existe pas de législation clairement contraignante sur le nombre minimal d'heures de jeûne auquel les porcs doivent être soumis avant l'abattage.

La disposition de la partie C du cahier des charges en vigueur, qui porte sur l'âge avant lequel l'éleveur doit apposer le tatouage d'origine sur les deux cuisses du porcelet, a été reformulée à l'article 5.3.a) (*Abattage*), et l'âge a été porté de 30 à 28 jours au moins en tant que garantie supplémentaire du suivi et de la traçabilité du «Prosciutto di Parma», sans préjudice de la possibilité de l'avancer à 21 jours, si les conditions prévues par la réglementation européenne en vigueur sont remplies.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5.13. *Modification rédactionnelle: «abattage et caractéristiques des cuisses fraîches — abattage»*

La disposition de la partie C du cahier des charges en vigueur a été reformulée et déplacée à l'article 5.3.a) (*Abattage*) et la modification rédactionnelle suivante a été apportée: le mot «cachet» a été remplacé par «tatouage d'origine», car ce terme permet de mieux identifier l'opérateur qui appose le tatouage sur le porcelet, et il a été précisé que le tatouage d'origine doit être apposé lorsque le porcelet est encore sous la truie dans la salle de mise bas. La partie B du cahier des charges en vigueur a été reformulée et déplacée à l'article 5.3.b) (*Caractéristiques des cuisses fraîches*) et a fait l'objet des modifications suivantes:

- la partie contenant la référence au «poids compris entre 7 et 9 kg» a été éliminée à la suite de la suppression de la distinction entre les petits jambons de 7 kg et les grands jambons de 9 kg;
- la référence au «parage court» figurant parmi les caractéristiques du produit fini se trouve désormais parmi les caractéristiques de la cuisse fraîche, l'abattoir livrant des cuisses fraîches prêtes à être salées aux établissements de production de jambons.

Des modifications de forme ont été apportées en conséquence au point 3.2 du document unique, afin de le faire correspondre au texte du nouveau cahier des charges, sans en altérer le sens.

5.14. *Modification concernant un élément fondamental: «Abattage et caractéristiques des cuisses fraîches — Caractéristiques des cuisses fraîches»*

La partie B du cahier des charges en vigueur a été reformulée et déplacée à l'article 5.3.b) (*Caractéristiques des cuisses fraîches*) et a fait l'objet des modifications suivantes:

- une limite maximale de poids pour les cuisses fraîches a été introduite afin de tenir compte du nouveau poids maximal des carcasses de porcs aptes à la production du «Prosciutto di Parma»;
- la limite minimale du poids des cuisses fraîches a été modifiée afin de disposer d'une matière première adaptée à la longue période de maturation, que la modification a allongée, et afin de garantir la spécificité de la couleur à la découpe, de l'arôme et de la saveur du «Prosciutto di Parma»; les limites minimale et maximale du poids des cuisses fraîches ont été modifiées en cohérence avec l'augmentation du poids des porcs;
- compte tenu de l'augmentation du poids des porcs et des cuisses fraîches elles-mêmes, l'épaisseur du gras de couverture des cuisses fraîches a été modifiée; par ailleurs, la présence d'une bonne épaisseur de gras superficiel est un indice de qualité des cuisses et est essentielle pour mener à bien le long processus de maturation du «Prosciutto di Parma» et garantir, ainsi, les caractéristiques distinctives de l'AOP;
- la valeur relative à la limitation à 9 cm de la partie musculaire apparente depuis la tête du fémur a été revue à la hausse en lien avec l'augmentation du poids des cuisses fraîches.

Le point 3.3 du document unique a été modifié en conséquence en ce qui concerne le poids des cuisses fraîches, l'épaisseur du gras de couverture et la limitation de la partie musculaire apparente depuis la tête du fémur.

5.15. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «abattage et caractéristiques des cuisses fraîches — caractéristiques des cuisses fraîches»*

La partie H du cahier des charges en vigueur a été reformulée à l'article 5.3.b) (*Caractéristiques des cuisses fraîches*) et la disposition relative aux caractéristiques techniques et graphiques du cachet indélébile apposé par l'abattoir, qui en précise la taille, ainsi que l'image et les détails, a été introduite afin de mettre davantage en évidence l'aspect du suivi et de la traçabilité pendant la phase d'abattage.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5.16. **Modification ne concernant pas un élément fondamental: «Processus de production»**

La partie E du cahier des charges en vigueur, relative à la méthode de production, a été reformulée à l'article 5.4 (*Processus de production*) et a fait l'objet des modifications suivantes:

- dans la phase «a) Isolement, refroidissement et parage»:
 - les phases d'isolement, de refroidissement et de parage ont été regroupées suivant une meilleure logique de production, ces trois étapes étant réalisées directement à l'abattoir et/ou à l'atelier de découpe;
 - la référence à la température corporelle du porc à 40 °C a été supprimée, car dépourvue de fondement scientifique, et remplacée par «température corporelle»;
 - les références à la perte de poids et au pourcentage de perte de poids de la cuisse fraîche ont été supprimées, ces éléments pouvant varier en fonction du mode de refroidissement et de parage, respectivement;
- dans la phase «b) Salage»:
 - le début effectif de la phase de maturation du produit a été spécifié, pour plus de précision;
 - la plage de température a été étendue de 1-4 °C à 0-4 °C, afin de maintenir la même plage de température que lors de la phase de refroidissement et de faciliter la gestion des chambres sans altérer le processus de salage et la sécurité du produit; la disposition relative à l'humidité a été reformulée pour indiquer la valeur minimale du paramètre à la place de la valeur maximale, afin de faciliter son contrôle;
 - le nombre de jours passés dans les chambres de salage est passé de 6/7 jours à 4/7 jours, et de 15/18 jours à 10/21 jours respectivement, afin de favoriser la réduction de la teneur en sel du jambon affiné;

- dans la phase «c) Repos»:
 - l'indication de la période minimale de séjour (de 60 à 90 jours) des jambons dans la chambre de repos a été supprimée et remplacée par l'indication d'une période minimale de séjour des jambons dans les chambres réfrigérées (phase de salage et phase de repos considérées ensemble). Cette nouvelle disposition vise à garantir la stabilité du «Prosciutto di Parma» du point de vue des caractéristiques organoleptiques et de la sécurité du produit;
 - la plage de température a été étendue pour tenir compte du mode de fonctionnement des chambres (de 1-5 °C à 0-5 °C); en outre, la disposition relative à l'humidité a été reformulée, et la valeur minimale du paramètre a été indiquée à la place de la valeur maximale, afin de faciliter son contrôle;
 - la description de l'opération de nettoyage, généralement effectuée par les établissements de production de jambons pendant la transformation et incluse dans la phase de repos, a été ajoutée;
 - la description de la phase d'acclimatation a été ajoutée; traditionnellement réalisée avant le lavage, cette phase permet une augmentation progressive de la température du «Prosciutto di Parma»;
- dans la phase «d) Lavage, séchage», les mots «raclés dans la couenne» ont été supprimés, cette opération n'ayant aucune influence sur le processus de production; la décision est laissée à l'établissement de production de jambons, qui la prend sur la base de sa longue expérience;
- dans la phase «e) Pré-affinage, enduction de graisse, affinage»:
 - il a été précisé que le saupoudrage de poivre dans la fossette autour de la noix peut s'effectuer pendant ou après la phase de pré-affinage, afin de suivre l'ordre logique du processus de production;
 - la référence au «battage» du jambon visant à lui donner la forme bombée a été supprimée, cette forme étant obtenue par le parage de la cuisse fraîche;
 - il a été autorisé de répéter l'opération d'enduction de graisse plus d'une fois, puisqu'il s'agit d'une opération fondamentale pour la protection de la surface exposée du jambon;
 - la phase d'enduction de graisse a été déplacée et s'effectue désormais au cours du cinquième mois, afin d'éviter une déshydratation superficielle excessive et, partant, la formation de croûtes susceptibles d'entraver le séchage du produit pendant l'affinage.

à l'article 5.4, la définition d'«établissement de production de jambons» a été introduite afin de mieux identifier l'opérateur qui, apposant le sceau, s'occupe des phases les plus importantes de transformation du produit se déroulant au cours des six premiers mois; c'est à l'établissement de production de jambons que renvoie le code d'identification de l'entreprise devant être apposé sous la marque «couronne ducale» au terme du processus de maturation. la référence à l'établissement de production du «prosciutto di parma» figure également sur l'étiquette du jambon pretranche: une plus grande certitude de suivi et de traçabilité du «prosciutto di parma» est ainsi garantie.

Il a également été précisé que le transfert du produit d'un établissement de production de jambons à un autre, également enregistré dans le système de contrôle, ne peut avoir lieu qu'après le sixième mois de transformation; le transfert du «Prosciutto di Parma» dans le site d'affinage enregistré dans le système de contrôle a également été prévu.

L'image du sceau et de ses détails a été ajoutée, afin de mettre davantage en évidence l'aspect du suivi et de la traçabilité du «Prosciutto di Parma».

La rubrique de la partie H du cahier des charges en vigueur, relative à la marque «couronne ducale», a été reformulée à l'article 5.4 et les spécifications de la marque ont été décrites.

Il a également été fait référence au code d'identification de l'établissement de production de jambons devant figurer sur la marque aux fins du suivi et de la traçabilité du «Prosciutto di Parma».

À l'article 5.4, l'image de la marque au feu «couronne ducale» et les détails pertinents ont été ajoutés afin de mettre davantage en évidence les aspects du suivi et de la traçabilité du «Prosciutto di Parma»; il a également été précisé que des marques d'identification spéciales peuvent être utilisées afin de faciliter les contrôles par les autorités chargées de contrôler et de sanctionner les éventuelles infractions.

Le point 3.6 du document unique a été modifié en conséquence;

5.17. *Modification concernant un élément fondamental: «Processus de production»*

Dans la partie E du cahier des charges en vigueur, qui porte sur la méthode de production, la disposition relative à la période minimale de maturation a été modifiée et reformulée à l'article 5.4 (*Processus de production*). Compte tenu de l'augmentation du poids minimal des cuisses fraîches, la période minimale de maturation a été étendue, afin de préserver les caractéristiques distinctives du «Prosciutto di Parma», telles que la couleur à la découpe, l'arôme et la saveur.

Le point 3.2 du document unique a été modifié en conséquence en ce qui concerne la période minimale de maturation.

5.18. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «desossage»*

Le titre de l'article 5.5 (*Désossage*) a été ajouté conformément à la nouvelle organisation du texte liée aux délais des opérations et aux différentes catégories de «Prosciutto di Parma».

Des modifications de forme ont été apportées en conséquence au point 3.2 du document unique, afin de le faire correspondre au texte du nouveau cahier des charges, sans en altérer le sens.

5.19. *Modification d'un élément fondamental: «tranchage et conditionnement»*

La «DIRECTIVE CONCERNANT LES OPÉRATIONS DE TRANCHAGE ET DE CONDITIONNEMENT DU "PROSCIUTTO DI PARMA"» a été supprimée, puisqu'elle n'est pas pertinente dans le cadre du cahier des charges; elle a été reformulée à l'article 5.6 (*Tranchage et conditionnement*) et à l'article 8.3 (*Étiquetage du «Prosciutto di Parma»*), puisque la «directive relative au tranchage» fait partie intégrante du cahier des charges de production depuis 2008 et est explicitement mentionnée dans le règlement d'exécution (UE) n° 1208/2013 de la Commission.

Depuis la première approbation de la «directive relative au tranchage» par le Consorzio del Prosciutto di Parma (1996), il est obligatoire de procéder au tranchage et au conditionnement dans la zone de production typique pour préserver la qualité du «Prosciutto di Parma», dans le but de garantir son origine et d'assurer les contrôles correspondants, y compris à des fins de traçabilité et de garantie d'authenticité pour le consommateur. À cet égard, il importe de noter que la Cour de justice de l'Union européenne (arrêt du 20.5.2003, C-108/01, Consorzio del Prosciutto di Parma/Asda Stores Ltd.) a reconnu que l'exigence susmentionnée constitue une mesure restreignant la libre circulation des marchandises, justifiée par la nécessité de mettre en place des contrôles efficaces par des inspecteurs experts.

Les points 3.5 et 3.6 du document unique ont été modifiés en conséquence.

5.20. *Modification rédactionnelle: «tranchage et conditionnement»*

Le titre de l'article 5.6 (*Tranchage et conditionnement*) a été ajouté conformément à la nouvelle organisation du texte liée aux délais des opérations et aux différentes catégories de «Prosciutto di Parma».

La partie B du cahier des charges en vigueur a été reformulée à l'article 5.6 et a fait l'objet des modifications suivantes:

- la distinction entre «Prosciutto di Parma» «classico» (classique) et «take-away» (à emporter), qui figure déjà à l'annexe de la «DIRECTIVE CONCERNANT LES OPÉRATIONS DE TRANCHAGE ET DE CONDITIONNEMENT DU "PROSCIUTTO DI PARMA"», qui fait partie du cahier des charges en vigueur, a été clarifiée;
- il a été précisé que les modalités de tranchage ne doivent pas altérer les caractéristiques organoleptiques distinctives du «Prosciutto di Parma», y compris sous sa forme prétranchée.

L'article 5.6.a) (*Prescriptions spécifiques relatives au «Prosciutto di Parma» prétranché «classique»*) a été ajouté en conformité avec la nouvelle organisation du texte, et les modifications suivantes ont été apportées à l'article 5.6.a)iii):

- la référence au «conditionnement» a été ajoutée: en effet, seuls les ateliers de tranchage effectuent le conditionnement du «Prosciutto di Parma» prétranché, cette deuxième opération suivant immédiatement la première et ayant lieu dans le même local; une référence à l'activité de l'eau et à la température de conservation du produit prétranché a été ajoutée, la présente proposition de modification du cahier des charges prévoyant deux modes de conservation du «Prosciutto di Parma» prétranché: à une température comprise entre 0 °C et 10 °C et à une température comprise entre 0 °C-25 °C, sans préjudice des caractéristiques technologiques respectives;

— le tableau relatif aux délais de durabilité minimale a été modifié pour plus de clarté et de lisibilité, par ordre croissant; dans la deuxième colonne du tableau, le terme «maturation» a été remplacé par l'expression «période minimale de maturation», plus claire.

L'article 5.6.b) (*Prescriptions spécifiques relatives au «Prosciutto di Parma» prétranché «à emporter»*) a été ajouté pour clarifier davantage la formulation du texte du cahier des charges.

Des modifications de forme ont été apportées en conséquence au point 3.5 du document unique, afin de le faire correspondre au texte du nouveau cahier des charges, sans en altérer le sens.

5.21. *Modification concernant un élément fondamental: «prescriptions spécifiques relatives au “prosciutto di parma” prétranche “classique”»*

Le tableau figurant à l'article 12.3 (*Catégorie du «Prosciutto di Parma» prétranché et conditionné*) de la DIRECTIVE précitée a été modifié et reformulé à l'article 5.6.a)iii), en ce qui concerne les délais de durabilité minimale, afin d'accroître les possibilités de vente du «Prosciutto di Parma».

Plus spécifiquement, outre le mode de conservation traditionnel du «Prosciutto di Parma» prétranché (à une température comprise entre 0 °C et 10 °C), un nouveau mode de conservation à une température supérieure à 10 °C a été ajouté, puisque dans certains pays tiers, comme la Suisse, la législation en vigueur ne prévoit pas de dispositions relatives à la température de conservation des produits à base de viande dont l'activité de l'eau est inférieure à 0,93. Ainsi, un nouveau tableau précisant les conditions de conservation du «Prosciutto di Parma» prétranché, maintenu à une température comprise entre 0 °C et 25 °C, a été ajouté.

Le point 3.5 du document unique a été modifié en conséquence pour tenir compte des délais de durabilité minimale du «Prosciutto di Parma» prétranché à une température ≤ 10 °C et de la conservation du «Prosciutto di Parma» prétranché «classique» à une température comprise entre 0 °C et 25 °C.

5.22. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «contrôles»*

L'article 7 (*Contrôles*) a été inséré, conformément aux dispositions de l'article 7 du règlement (UE) n° 1151/2012.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5.23. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «prosciutto di parma entier non désosse» et «prosciutto di parma désosse»*

La rubrique de la partie H du cahier des charges en vigueur, relative au «Prosciutto di Parma» entier non désossé et désossé, a été reformulée à l'article 8.1 (*«Prosciutto di Parma» entier non désossé*) et à l'article 8.2 (*«Prosciutto di Parma» désossé*), et a fait l'objet des modifications suivantes:

- aux articles 8.1.a) et 8.2.a), il a été précisé que la dénomination «Prosciutto di Parma» doit figurer dans la partie principale du champ visuel et se démarquer clairement des autres informations, afin d'assurer la bonne visibilité de la dénomination; la spécification relative à la position du symbole DOP (AOP) de l'UE a été ajoutée, en conformité avec la législation de l'Union en vigueur en la matière;
- les articles 8.1.b) et 8.2.b) font désormais état des ingrédients, dans l'intérêt des consommateurs, et indiquent le terme «cuisse» identifiant spécifiquement la partie anatomique du porc utilisée pour la production du «Prosciutto di Parma»;
- les articles 8.1.c) et 8.2.e) prévoient désormais que l'étiquetage du «Prosciutto di Parma» mentionne l'établissement de production ou l'établissement de commercialisation du «Prosciutto di Parma», tous deux enregistrés dans le système de contrôle, dans l'intérêt des consommateurs;
- la spécification «désossé» a été ajoutée à l'article 8.2 afin de préciser que le produit présenté en morceaux est aussi du «Prosciutto di Parma» désossé;
- à l'article 8.2.d), la référence à la «date de production» a été supprimée, et il a été mieux précisé que la référence se rapporte uniquement à la date de début de maturation.

Le texte du point 3.6 du document unique a été modifié en conséquence, en ce qui concerne l'étiquetage du «Prosciutto di Parma» non désossé et désossé.

5.24. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «prosciutto di parma» prétranche — «prosciutto di parma» prétranche «classique»*

La rubrique de la partie H du cahier des charges en vigueur, relative au «Prosciutto di Parma» prétranché, a été reformulée à l'article 8.3.a) («Prosciutto di Parma» prétranché «classique»). Les articles 13.1, 13.2, 13.3 et 13.6 (Aspect graphique de l'emballage) de la «DIRECTIVE CONCERNANT LES OPÉRATIONS DE TRANCHAGE ET DE CONDITIONNEMENT DU «PROSCIUTTO DI PARMA»» ont été reformulés à l'article 8.3.a).

En outre, les modifications suivantes ont été apportées:

- à l'article 8.3.a), le libellé officiel correct de l'appellation protégée «Prosciutto di Parma» a été ajouté, et les spécifications graphiques des emballages ont été ajoutées pour souligner les caractéristiques du «Prosciutto di Parma» prétranché «classique»;
- à l'article 8.3.a)v), en ce qui concerne le rectangle contenant le sigle de l'entreprise de conditionnement, «CXX» a été remplacé par «LXX», le sigle de l'entreprise de tranchage/conditionnement commençant par la lettre «L», selon la liste établie par l'organisme de contrôle.

L'article 14 (*Nom du producteur/de l'entreprise de conditionnement*) de la «DIRECTIVE CONCERNANT LES OPÉRATIONS DE TRANCHAGE ET DE CONDITIONNEMENT DU «PROSCIUTTO DI PARMA»» a été supprimé et reformulé à l'article 8.3.a)ix).

Les points 3.5 et 3.6 du document unique ont été modifiés en conséquence pour tenir compte de l'étiquetage du «Prosciutto di Parma» prétranché «classique».

5.25. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «prosciutto di parma» prétranche — «prosciutto di parma» prétranche «a emporter»*

Les articles 13.4 et 13.5 (Aspect graphique de l'emballage) de la «DIRECTIVE CONCERNANT LES OPÉRATIONS DE TRANCHAGE ET DE CONDITIONNEMENT DU «PROSCIUTTO DI PARMA»» ont été reformulés à l'article 8.3. b) («Prosciutto di Parma» prétranché «à emporter»).

à l'article 8.3.b), la représentation graphique de la barquette du «prosciutto di parma» «a emporter» et de l'étiquette technique a été ajoutée pour mieux préciser les caractéristiques de l'emballage du «prosciutto di parma» prétranche «a emporter».

Le point 3.6 du document unique a été modifié et présenté de manière synthétique, puisqu'il est impossible d'inclure dans le texte du document unique toutes les modifications du cahier des charges relatives à l'étiquetage du «Prosciutto di Parma» prétranché «à emporter».

5.26. *Modification concernant un élément fondamental: «prosciutto di parma» prétranche — «prosciutto di parma» prétranche «a emporter»*

L'article 5.6.b)iv) (*Prescriptions spécifiques relatives au «Prosciutto di Parma» prétranché «à emporter»*) prévoit davantage de types d'emballages afin d'offrir une plus grande souplesse de production aux entreprises et de répondre plus facilement aux besoins des consommateurs, tout en veillant au maintien des caractéristiques organoleptiques du «Prosciutto di Parma».

Le point 3.6 du document unique a été modifié en conséquence;

5.27. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «prescriptions communes au «prosciutto di parma» prétranche «classique» et «a emporter»*

L'article 15 (*Étiquetage*) de la «DIRECTIVE CONCERNANT LES OPÉRATIONS DE TRANCHAGE ET DE CONDITIONNEMENT DU «PROSCIUTTO DI PARMA»» a été reformulé à l'article 8.3.c) (*Prescriptions communes au «Prosciutto di Parma» prétranché «classique» et «à emporter»*) et a fait l'objet des modifications suivantes:

- à l'article 8.3.c)iii), le terme «producteur» a été remplacé par «établissement de production de jambons», en conformité avec la terminologie utilisée;
- à l'article 8.3.c)iv), la référence à la «date de production» a été supprimée, et il a été précisé que la référence ne concerne que la date de début de maturation;
- à l'article 8.3.c)vi), en ce qui concerne le «Prosciutto di Parma» prétranché «classique», la partie relative à la conservation entre 0 °C et 10 °C a été reformulée, et la référence à la conservation entre 0 °C et 25 °C a été ajoutée, compte tenu des plages de température pour la conservation du «Prosciutto di Parma» prétranché «classique»;

- à l'article 8.3.c)vi), en ce qui concerne le «Prosciutto di Parma» prétranché «à emporter», il a été précisé qu'il doit être conservé uniquement à une température comprise entre 0 °C et 10 °C, à la différence du «Prosciutto di Parma» prétranché «classique», qui peut également être conservé à une température comprise entre 0 °C et 25 °C; en effet, le «Prosciutto di Parma» prétranché «à emporter», qui peut être conservé uniquement sans intercalaire, ne prévoit pas la possibilité de conservation à une température comprise entre 0 °C et 25 °C;
- l'article 8.3.c)viii) fait désormais état des ingrédients, dans l'intérêt des consommateurs, et indique le terme «cuise»;
- l'article 8.3.c) comprend désormais la représentation graphique des barquettes de forme irrégulière du «Prosciutto di Parma».

Les points 3.5 et 3.6 du document unique ont été modifiés en conséquence et présentés de manière synthétique en raison de l'impossibilité d'inclure dans le texte du document unique toutes les modifications du cahier des charges.

5.28. *Modification ne concernant pas un élément fondamental: «Autres spécifications concernant la présentation et l'étiquetage du «Prosciutto di Parma»»*

La rubrique de la partie H du cahier des charges en vigueur, relative à l'utilisation de qualificatifs en association avec la dénomination «Prosciutto di Parma», a été reformulée à l'article 8.4 (*Autres spécifications concernant la présentation et l'étiquetage du «Prosciutto di Parma»*).

En outre, l'article 8.4.e) prévoit désormais la possibilité d'utiliser des marques du consortium sur la base des évolutions possibles en matière de segmentation et de certification supplémentaire du «Prosciutto di Parma», afin de répondre également aux exigences actuelles du marché.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Prosciutto di Parma»

N° UE: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

AOP (X) IGP ()

1. **Denomination(s)**

«Prosciutto di Parma»

2. **Etat 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 portant la dénomination visée au point 1*

Jambon cru affiné pendant au moins 14 mois, de forme extérieure bombée: exempt de partie distale (pied), sans imperfections externes susceptibles de nuire à l'image du produit; poids: compris entre 8,2 kg et 12,5 kg; couleur à la découpe: uniforme, entre le rose et le rouge, entrecoupée du blanc pur des parties grasses; arôme et saveur: viande de saveur délicate et douce, peu salée, arôme parfumé typique; caractérisé par la conformité à des critères d'analyse précis d'humidité (entre 58,0 % et 63,0 %), de sel marin (soit chlorure de sodium, entre 4,2 % et 6,0 %) et d'azote soluble (indice de protéolyse, entre 25,0 % et 32,0 %). Ces critères sont déterminés à partir de la seule fraction maigre isolée du biceps fémoral du jambon avant l'apposition de la marque «couronne ducale». Après l'apposition de cette marque, le «Prosciutto di Parma» peut être commercialisé entier, désossé, par moitiés ou en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié. L'utilisation d'autres dispositifs d'identification, tout aussi indélébiles et inamovibles, et garantissant le suivi et la traçabilité du «Prosciutto di Parma» est également autorisée en remplacement de la marque actuelle ou en association avec celle-ci.

Après le marquage et le désossage, le «Prosciutto di Parma» peut également être commercialisé en tranches et conditionné sous la forme «classico» (classique) ou «take-away» (à emporter).

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

Aliments pour animaux

Les matières premières autorisées, les quantités et les modalités d'utilisation sont reprises dans un tableau unique. Les aliments pourront être présentés tant sous forme liquide (bouillie ou pâtee), additionnée de lactosérum et/ou de babeurre, comme le veut la tradition, que sous forme sèche.

Lors de la phase d'engraissement, la part de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 45 %.

Les matières premières sont les suivantes: aliment à base de gluten de maïs (corn gluten feed), maïs, sorgho, orge, froment, triticale, maïs ensilé, pâtee complète d'épis de maïs, pâtee de grains et/ou d'épis de maïs, céréales mineures, son et autres sous-produits de la transformation du froment, tourteau de pression (de graines) de lin, aliment de tourteau de pression (de graines) de lin, tourteau d'extraction (de graines) de lin, aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin, pulpes épuisées et sèches de betterave, pulpe de fruits et pulpe de tomate en tant que supports de prémélanges, lactosérum, babeurre, drèches et solubles de distillerie séchés, luzerne séchée à haute température, mélasse, produits obtenus par extraction de graines de soja, produits obtenus par extraction de graines de tournesol, produits obtenus par extraction de graines de colza, tourteau d'extraction de germes de maïs, petit pois, autres graines de légumineuses, levures, lipides avec point de fusion supérieur à 36 °C, farine de poisson, soja complet torréfié et/ou tourteau de soja.

Pendant la phase de finition, la part de céréales ne doit pas être inférieure à 55 % de la matière sèche, et les matières premières autorisées sont celles mentionnées ci-dessus, à l'exclusion de la farine de poisson et du soja complet torréfié et/ou tourteau de soja. Les matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage et présentent des caractéristiques qualitatives appropriées pour une alimentation saine et correcte des animaux.

Toutefois, il peut arriver certaines années qu'il ne soit techniquement pas possible d'obtenir 100 % des matières premières pour l'alimentation des porcs au niveau local pour des raisons climatiques et commerciales. Dans ces cas, conformément à l'article 1^{er} du règlement délégué (UE) n° 664/2014, afin de garantir le lien avec le territoire et la qualité du «Prosciutto di Parma», il convient en tout état de cause de garantir que, sur une base annuelle, au moins 50 % de la matière sèche des matières premières pour l'alimentation des porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage (Émilie-Romagne, Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium).

Cuisses fraîches

Aux fins de la production du «Prosciutto di Parma», les cuisses de porc fraîches doivent provenir de porcs 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 verrats et de truies;
- de porcs issus de verrats et de truies autres que ceux énumérés sous a), b), c) et d);
- de porcs présentant des caractères génétiques défavorables, notamment en matière de sensibilité au stress (PSS).

Les cuisses de porc fraîches utilisées pour l'élaboration du «Prosciutto di Parma» doivent provenir exclusivement de carcasses classées «H Heavy», d'un poids compris entre 110,1 kg et 168 kg, appartenant aux classes «U», «R» ou «O» de la grille de classement des carcasses de porcs de l'Union européenne.

Les cuisses fraîches utilisées pour l'élaboration du «Prosciutto di Parma» sont caractérisées par les éléments suivants: un échantillon prélevé dans les couches supérieures et inférieures du pannicule graisseux sous-cutané met en évidence une consistance du gras correspondant à un indice maximal d'iode de 70 et à un contenu d'acide linoléique inférieur ou égal à 15 %; l'épaisseur du gras de la partie externe de la cuisse fraîche parée, mesurée verticalement à la hauteur de la tête du fémur «sous-noix», ne doit pas être inférieure à 22 mm; le poids à la réception à l'établissement de production de jambons doit être compris entre 11,8 kg et 18,0 kg pour permettre une période minimale de maturation de 14 mois; la couverture du gras dans la zone de la «couronne» doit empêcher le détachement de la couenne du fascia musculaire sous-jacent; la partie musculaire est apparente depuis la tête du fémur (également appelée «noix») sur 9 cm au maximum (parage court).

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 Parma», depuis le salage des cuisses fraîches jusqu'à la fin de l'affinage, doivent avoir lieu dans la «zone de production typique» située dans la province de Parme, dans la région Émilie-Romagne.

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

Après l'apposition de la marque et/ou des dispositifs d'identification de remplacement ou complémentaires visés au point 3.2, le «Prosciutto di Parma» peut être commercialisé entier, désossé, par moitiés ou en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié.

Pour le «Prosciutto di Parma» en tranches, les opérations de tranchage et de conditionnement doivent avoir lieu exclusivement dans la zone de production typique visée au point 4 ci-après; cette obligation vise en effet à préserver la qualité du «Prosciutto di Parma» et à assurer sa traçabilité et son authenticité. La marque distinctive de l'AOP doit être obligatoirement apposée de façon indélébile et inamovible sur l'emballage, selon les modalités prévues au point 3.6 ci-après. Il s'agit d'une disposition nécessaire pour garantir les caractéristiques qualitatives typiques du «Prosciutto di Parma», ainsi qu'un suivi et une traçabilité complets du produit.

Le «Prosciutto di Parma» commercialisé en tranches et conditionné peut être présenté sous la forme «classique» ou «à emporter», avec différentes modalités d'étiquetage et divers délais de durabilité minimale.

Le «Prosciutto di Parma» prétranché «classique», conservé à une température comprise entre 0 °C et 10 °C, doit présenter une valeur d'activité de l'eau ne dépassant pas 0,91, une teneur en eau inférieure à 60 % et un délai de durabilité minimale ne pouvant pas dépasser 180 jours.

Le «Prosciutto di Parma» prétranché «classique», conservé à une température comprise entre 0 °C et 25 °C, doit présenter une valeur d'activité de l'eau ne dépassant pas 0,90, une teneur en eau inférieure à 60 % et une période minimale de maturation de 18 mois; il doit être obtenu à partir de jambons dont le poids ne dépasse pas 9,5 kg et doit être conditionné avec des intercalaires; le délai de durabilité minimale du produit est de 30 jours.

Le «Prosciutto di Parma» prétranché «à emporter» doit être conservé à une température comprise entre 0 °C et 10 °C; il doit présenter une valeur d'activité de l'eau ne dépassant pas 0,91 et une teneur en eau n'excédant pas 60 %; en outre, le délai de durabilité minimale du produit ne peut pas dépasser 25 jours.

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

Le premier élément de reconnaissance du «Prosciutto di Parma», qui, tout en ne concernant pas l'étiquetage, le distingue sur le marché des autres produits, est la marque «couronne ducale» (marque au feu reproduisant une couronne stylisée à cinq pointes accompagnée du toponyme «Parma»). Il s'agit à la fois d'une marque d'identification et de qualification du «Prosciutto di Parma» qui remplit une double fonction: d'une part, celle de distinguer le produit des autres jambons crus en garantissant son authenticité, et d'autre part, celle de garantir que le produit lui-même est passé par toutes les phases de production prévues et qu'il a été identifié par les opérateurs concernés lors de chacune de ces phases.

En effet, l'utilisation légale de l'appellation d'origine est subordonnée à la présence de la marque et/ou des dispositifs de remplacement ou complémentaires indiqués au point 3.2: sans eux, l'appellation en question ne peut être utilisée pour désigner le produit ni sur les étiquettes, ni sur l'emballage, ni sur les documents de vente, ni être utilisée au moment de la transaction commerciale (produit entier, désossé, conditionné par moitiés ou en morceaux de forme et de poids variables ou en tranches selon un conditionnement approprié).

En ce qui concerne les éléments qui caractérisent l'étiquetage du «Prosciutto di Parma», les mentions qui doivent impérativement apparaître sont les suivantes:

- pour le «Prosciutto di Parma» entier non désossé:
 - a) la dénomination «Prosciutto di Parma», accompagnée du symbole DOP de l'Union européenne, doit figurer dans la partie principale du champ visuel de l'étiquette frontale de manière à se démarquer clairement des autres mentions;
 - b) la liste des ingrédients: viande de porc/cuisse de porc et sel marin;
 - c) la raison sociale — et/ou la marque — et l'adresse de l'établissement de production ou de l'établissement de commercialisation du «Prosciutto di Parma»;
- pour le «Prosciutto di Parma» désossé, conditionné entier, par moitiés ou en morceaux:
 - a) la dénomination «Prosciutto di Parma», accompagnée du symbole DOP (AOP) de l'Union européenne, doit figurer dans la partie principale du champ visuel de l'étiquette frontale de manière à se démarquer clairement des autres mentions;
 - b) la liste des ingrédients: viande de porc/cuisse de porc et sel marin;
 - c) le siège de l'établissement de conditionnement;
 - d) la date de début de maturation, exprimée au moins en mois/an, au cas où le sceau apposé au début de la transformation et/ou les dispositifs d'identification de remplacement, tout aussi indélébiles et inamovibles, ne seraient plus visibles;
 - e) la raison sociale — et/ou la marque — et l'adresse de l'établissement de production ou de l'établissement de commercialisation du «Prosciutto di Parma»;
- pour le «Prosciutto di Parma» prétranché «classique» et «à emporter», les emballages présentent une partie commune située au niveau du bord supérieur gauche portant la marque «couronne ducale»,



outre le code numérique identifiant l'entreprise de conditionnement et les mentions suivantes:

- a) «Prosciutto di Parma» denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96» [«Prosciutto di Parma» appellation d'origine protégée conformément à la loi n° 26 du 13 février 1990 et au règlement (CE) n° 1107/96];
- b) le siège de l'atelier de conditionnement et de tranchage;
- c) la date de début de maturation indiquée sur le sceau.

Il est interdit d'utiliser des qualificatifs tels que «classico» (classique), «autentico» (authentique), «extra», «super» ou tout autre qualificatif, attribut ou mention ajouté à la dénomination de vente, à l'exception des termes «disossato» (désossé) et «affettato» (en tranches).

4. Description succincte de la delimitation de l'aire géographique

L'élaboration du «Prosciutto di Parma» a lieu dans la «zone typique», à savoir l'aire délimitée située dans la province de Parme (région Émilie-Romagne - Italie), comprenant une partie de cette province, au sud de la via Emilia, à une distance minimale de 5 km de cette dernière, jusqu'à une altitude maximale de 900 m. Les fleuves Enza et Stirone constituent respectivement les limites orientales et occidentales de l'aire.

La matière première provient d'une aire géographique plus vaste que la «zone typique», qui comprend le territoire administratif des régions suivantes: Émilie-Romagne, Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne, Lombardie, Piémont, Molise, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes, Latium (Italie).

5. Lien avec l'aire géographique

Les caractéristiques particulières du «Prosciutto di Parma» et la garantie du respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire sévères sont toutes étroitement liées aux conditions environnementales et aux facteurs naturels et humains. Depuis l'époque étrusque, les caractéristiques de la matière première sont spécifiques de la macrozone géographique de l'Italie centrale et septentrionale précisée ci-dessus, qui comprend aussi la région Frioul-Vénétie Julienne. Il existe dans cette macrozone géographique une zone restreinte, qui s'est développée en tant que «zone de production typique» du «Prosciutto di Parma», en fonction de conditions uniques et inimitables et de compétences humaines particulières, dont témoignent encore aujourd'hui les nombreux établissements de

production de jambons familiaux. Parme est située au cœur de l'ancien territoire de la Gaule cisalpine dont les habitants élevaient de grands troupeaux de porcs et étaient particulièrement experts en production de jambons salés.

En raison de sa situation, cette «zone typique» est caractérisée par des conditions écologiques, climatiques et environnementales uniques dues à l'action de l'air marin en provenance de la Versilie qui, après s'être adouci lors de son passage dans les oliveraies et les pinèdes de la vallée du Magra, et s'être débarrassé de son humidité sur les cols des Apennins, en s'enrichissant du parfum des châtaigniers, assèche le «Prosciutto di Parma» et lui confère sa douceur particulière.

Le processus d'élevage de porcs lourds, abattus à un âge avancé, comprend les différentes étapes de l'élevage porcin: celui-ci commence avec les races indigènes et autochtones, se développe en fonction des conditions environnementales, sociales et économiques, avec, en particulier, la culture céréalière et la transformation du lait qui caractérisent les systèmes d'alimentation, pour progressivement et naturellement devenir une production à part entière d'un produit qui bénéficie de l'appellation.

En remontant le temps, on trouve diverses sources écrites faisant référence au jambon et à son mode de préparation, notamment dans les listes de la chambre de commerce de 1913, lesquelles mentionnent l'actuelle région de production. La première phase purement artisanale a évolué jusqu'aujourd'hui vers un processus d'industrialisation, qui a néanmoins conservé intactes les caractéristiques traditionnelles du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification de l'AOP «Prosciutto di Parma» au Journal officiel de la République italienne n° 195 du 5.8.2020. 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).

Publication d'une demande en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil

(2022/C 429/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 27 du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

SPÉCIFICATIONS PRINCIPALES DE LA FICHE TECHNIQUE

«GRAPPA DELLA VALLE D'AOSTA / GRAPPA DE LA VALLÉE D'AOSTE»

N° UE: PGI-IT-02479 – 30 août 2018

1. Nom

«Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste»

2. Catégorie de la boisson spiritueuse

Eau-de-vie de marc de raisin [catégorie n° 6 du règlement (CE) n° 110/2008].

3. Description de la boisson spiritueuse

Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

- Incolore, sauf en cas d'adjonction de plantes ou de caramel ou de vieillissement dans des contenants en bois.
- Transparente et cristalline, procurant des sensations olfactives et rétronasales allant, sur le plan des caractéristiques aromatiques, du floral au fruité selon la matière première utilisée. En bouche: chaude, douce et rehaussée par des sensations épicées pour les produits vieillis.
- Non aromatisée, sauf lorsqu'elle est fabriquée selon les méthodes traditionnelles qui prévoient l'adjonction de miel, de plantes aromatiques ou de parties de plantes aromatiques, de fruits ou de parties de fruits.

Caractéristiques spécifiques (par rapport aux boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

- L'eau-de-vie «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» possède un titre alcoométrique volumique minimal de 38 % et une teneur en substances volatiles autres que l'alcool éthylique et le méthanol égale ou supérieure à 140 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- Pour ce qui est des grappas blanches, les sensations aromatiques les plus fréquentes sont celles caractéristiques des cépages (essentiellement locaux) d'origine, qui se traduisent par des notes florales/balsamiques/ fruitées (de jasmin, de sauge, de pêche, d'abricot ou de fruits exotiques, par exemple). Dans le cas des grappas vieilles, les sensations épicées proviennent du caractère végétal épicé de nombreux cépages traditionnels ainsi que des essences boisées utilisées dans les fûts et de la durée du vieillissement en tant que tel.
- Elle présente une teneur maximale en sucres, exprimée en sucre inverti, de 20 grammes par litre. Cette limite comprend également le miel éventuellement utilisé comme arôme. – Si elle a vieilli pendant au moins 12 mois, l'eau-de-vie peut contenir du caramel.

4. Zone géographique concernée

L'intégralité du territoire couvert par la région autonome de la Vallée d'Aoste.

(1) JO L 130 du 17.5.2019, p. 1.

5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

La «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» est obtenue par distillation, à l'aide d'un seul et unique alambic, de marc de raisin fermenté ou semi-fermenté, directement par la vapeur d'eau ou après adjonction d'eau à l'alambic (système de bain-marie). Aux fins de la production de grappa, l'utilisation de lie de vin liquide naturelle est autorisée jusqu'à une quantité maximale de 25 kg par 100 kg de marc de raisin utilisé. Les matières premières sont obtenues exclusivement à partir de cépages dont la culture est permise dans la Vallée d'Aoste. Elles doivent être en excellent état de conservation et obtenues à partir de raisins produits et transformés sur le territoire de la région autonome de la Vallée d'Aoste. La quantité d'alcool obtenue à partir de la lie ne peut être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini. La lie de vin liquide naturelle peut être utilisée en étant ajoutée au marc de raisin préalablement à sa distillation. Ces opérations doivent être effectuées dans la même distillerie de production. La distillation du marc de raisin fermenté ou semi-fermenté, à l'aide d'un seul et unique alambic, doit être réalisée à moins de 86 % vol. Le produit obtenu peut subir une redistillation respectant cette valeur limite. Le respect des limites doit être prouvé par la tenue de registres dans lesquels sont enregistrées quotidiennement les quantités de marc et de lie de vin liquide naturelle destinées à la distillation.

Lors de l'élaboration de la «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste», il est possible d'ajouter du miel, des plantes aromatiques ou des parties de plantes aromatiques ainsi que des fruits ou des parties de fruits, selon les méthodes de production traditionnelles. Les plantes aromatiques ou les parties de plantes aromatiques utilisées pour aromatiser la «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» sont les suivantes: *Glycyrrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genipi* (Weber), *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea millefolium*, *Achillea moschata* (Wulfen), *Rosa canina* L., *Prunus persica* L., *Vanilla planifolia* J. e A., *Laurus nobilis* L., *Illicium verum* H., *Pinus cembra* L., *Thymus* L.

Il est possible d'ajouter une quantité maximale de 20 grammes de sucre par litre, exprimée en sucre inverti.

Le caramel peut être utilisé comme colorant pour la grappa vieillie pendant au moins 12 mois, conformément à la législation de l'Union et à la législation nationale applicables.

La «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» peut être mise à vieillir dans des fûts, des cuves et d'autres contenants en bois ni vernis ni enduits, pendant une période minimale de 12 mois, sous le contrôle des autorités fiscales, dans des installations situées dans la région. Les traitements habituels destinés au nettoyage et à la conservation du bois sont autorisés.

La «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» doit être distillée au sein du territoire de la région.

6. Lien avec l'environnement géographique ou l'origine

Les matières premières doivent être obtenues exclusivement à partir de raisins produits et transformés sur le territoire de la région autonome de la Vallée d'Aoste. Les conditions climatiques des vignobles en haute altitude (cultivés partout dans la région alpine, et dont la grappa est depuis toujours le distillat emblématique) favorisent la synthèse et l'accumulation des arômes variétaux dans la pellicule des raisins. Les basses températures de l'hiver alpin rigoureux qui suit les vendanges préviennent ou réduisent le risque de contamination bactérienne ou fongique du marc de raisin conservé. Enfin, la quantité limitée de matière première et la proximité entre les domaines vitivinicoles et les distillateurs permettent de distiller uniquement du marc de raisin frais ou ayant été conservé le moins de temps possible. Si cet ensemble de facteurs limite, certes, les volumes de production, il permet néanmoins d'en améliorer les caractéristiques qualitatives. Grâce à l'utilisation méticuleuse de petites installations de distillation discontinue, il est possible d'extraire comme il se doit les arômes naturels caractéristiques de la «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste». Ce choix est en outre essentiel pour obtenir des distillats de raisin monocépage purs, ce qui ne serait pas possible dans des installations industrielles continues.

La production de «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste», – qui s'opère, comme le veut la tradition, par distillation directe du marc de raisin dans de petits alambics artisanaux discontinus – est étroitement liée au territoire d'origine. Elle s'inscrit en outre dans la tendance viticole de la région et convient aux grandes variations de conditions environnementales et de cépages cultivés.

Les sensations aromatiques que les grappas procurent le plus fréquemment sont celles caractéristiques des cépages (essentiellement locaux) d'origine, qui se traduisent par des notes florales/balsamiques/ fruitées (de jasmin, de sauge, de pêche, d'abricot ou de fruits exotiques, par exemple). Dans le cas des grappas vieillies, les sensations épicées proviennent du caractère végétal épicé de nombreux cépages traditionnels ainsi que des essences boisées utilisées dans les fûts et de la durée du vieillissement en tant que tel.

Les caves d'où provient le marc de raisin frais et fermenté sont situées à proximité des distilleries, aussi celui-ci peut-il être distillé rapidement, avant qu'il ne commence à détériorer, ce qui permet de préserver les caractéristiques organoleptiques du raisin. C'est essentiel à l'extraction des arômes et des composés qui confèrent à la «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» ses caractéristiques organoleptiques. Le rude hiver alpin contribue lui aussi grandement à obtenir ces résultats.

Les matières premières doivent être obtenues exclusivement à partir de cépages dont la culture est autorisée dans la Vallée d'Aoste, conformément au cahier des charges des vins portant l'AOC «Valle d'Aosta».

L'origine des matières premières doit pouvoir être retracée grâce aux documents d'accompagnement et aux registres tenus par les distillateurs.

En outre, les exigences particulièrement restrictives relatives au marc de raisin (définies par la législation nationale) se traduisent par une plus grande variété de composés dans le marc de raisin et donc dans les produits d'extraction et de distillation associés, qui procurent des sensations olfactives et rétronasales allant, sur le plan des caractéristiques aromatiques, du floral au fruité selon la matière première utilisée. En bouche, l'eau-de-vie est chaude, douce et rehaussée par des sensations épicées pour les produits vieillis.

La réputation de la «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» trouve ses racines dans une ancienne tradition de production artisanale de grappa. Les premiers documents historiques faisant mention de la production de grappa dans la Vallée d'Aoste datent de 1843 et ont été rédigés par un voyageur anglais répondant au nom d'Arthur Thomas (Malvezzi, P., *Viaggiatori inglesi in Valle d'Aosta*, 1972). Un certain nombre de sources historiques ultérieures rendent compte de la distillation du marc de raisin dans la région, dans un premier temps réalisée principalement par des groupes de vigneron artisans, mais de plus en plus souvent confiée à des distilleries locales créées à cette époque. Dans ce contexte, il convient de mentionner une enquête agricole sur les conditions de la classe agricole menée en 1878 (Careggio, P., *L'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola 1878-1885*, Le Château, 2004), un manuscrit de 1887 sur l'agriculture dans la Vallée d'Aoste (Argentier, L., *Leçons sur l'agriculture valdôtaine*, Le Château, 2004), un rapport historique circonstancié inclus dans le livre «Vini e distillati della Valle D'Aosta» (Vola, G., et Sanguinetti, E., *Vini e distillati della Valle D'Aosta*, Musumeci, 1971), et enfin un recueil d'entretiens avec des vignerons valdôtains (Cossavella, P., *Vini, vigneti e vigneroni della Valle D'Aosta*, Tipografia Valdostana, 2012). Il existe également de nombreux documents publicitaires dans les annales des agriculteurs valdôtains datant du début du XX^e siècle (*Almanach de l'agriculteur valdôtain*, Imprimerie Joseph Marguerettaz, 1911; *Messenger valdôtain*, Imprimerie Catholique, 1912 et 1931).

7. Dispositions de l'Union européenne ou dispositions nationales/régionales

Décret du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières n° 5396 du 27 novembre 2008, lequel fixe notamment des exigences relatives au marc plus strictes que celles prévues par la réglementation de l'Union.

Statut spécial de la région autonome de la Vallée d'Aoste.

8. Demandeur

Nom: Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta.

Adresse: Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta.

9. Éléments complémentaires à l'indication géographique et règles spécifiques concernant l'étiquetage

Outre la dénomination italienne «Grappa della Valle d'Aosta», la dénomination française «Grappa de la Vallée d'Aoste» peut également être utilisée, simultanément ou en remplacement, en vertu de l'article 38 du statut spécial de la région autonome de la Vallée d'Aoste, lequel confère un statut égal aux langues française et italienne.

L'appellation «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» peut s'accompagner d'une référence:

- a) au nom d'un seul cépage, si la grappa a été distillée à partir de matières premières issues de la vinification de ce cépage: un seuil de tolérance d'autres cépages, à l'exclusion de tous ceux dont la culture n'est pas autorisée dans la Vallée d'Aoste, est admis jusqu'à 15 % en poids;

- b) au nom de deux cépages au maximum, si la grappa a été distillée à partir de matières premières entièrement issues de la vinification de ces cépages. Le nom des cépages doit être indiqué sur l'étiquette dans l'ordre décroissant de leur poids. Les cépages représentant moins de 15 % du poids total peuvent ne pas être indiqués sur l'étiquette;
- c) à l'une des sept sous-zones géographiques du produit visées par le cahier des charges en vigueur pour les vins portant l'AOC «Valle d'Aosta», uniquement si les matières premières sont issues de la vinification de raisins conformes au cahier des charges susmentionné, pour fournir une information complémentaire au consommateur;
- d) à la méthode de distillation, exclusivement discontinue, et au type d'alambic.

Pour les grappas susceptibles de pouvoir porter simultanément plusieurs des mentions visées aux points a) et b) ci-dessus, la dénomination ne peut s'accompagner que d'une seule d'entre elles.

La dénomination «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» doit s'accompagner de la référence au nom des plantes aromatiques ou des parties de plantes aromatiques et des fruits ou des parties de fruits ajoutés conformément aux méthodes de production traditionnelles définies au point d) de la présente fiche technique.

En cas de vieillissement pendant une période minimale de 12 mois dans des fûts, des cuves ou d'autres contenants en bois ni vernis ni enduits, dans des installations de vieillissement de la «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» contrôlées par l'administration fiscale, la mention «vecchia» (vieille) ou «invecchiata» (vieillie) peut être utilisée dans la présentation de l'eau-de-vie et sa publicité. Les termes «riserva» (réserve) ou «stravecchia» (extra-vieillie) peuvent être utilisés pour la «Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste» vieillie pendant au moins 18 mois. La période de vieillissement peut être indiquée en années et en mois, ou uniquement en mois.

Sans préjudice des dispositions susmentionnées relatives au vieillissement, il est également possible, afin de fournir des informations précises aux consommateurs, d'indiquer le type de contenant en bois utilisé (par exemple, une barrique, un tonneau, un caratello, etc.), notamment par l'utilisation de l'adjectif correspondant, uniquement si la grappa y a été conservée pendant au moins la moitié de la durée minimale de vieillissement requise pour la classe («invecchiata», «riserva»).

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



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

FR