

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande de modification au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 322/10)

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

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**Demande de modification conformément à l'article 9****«PROSCIUTTO TOSCANO»****N° CE: IT-PDO-0217-1494-10.06.2005****IGP () AOP (X)****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:**— Dénomination du produit— Description du produit— Aire géographique— Preuve de l'origine— Méthode d'obtention— Lien— Étiquetage— Exigences nationales— Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou de la fiche-résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

3.1. Description du produit:

Les modifications visent à mentionner avec plus de précision les caractéristiques chimiques et physico-chimiques du produit fini et à définir les modalités de conditionnement de celui-ci à la lumière du règlement (CE) n° 510/2006.

Les caractéristiques de la matière première sont décrites de façon plus détaillée dans le but d'explicitier les éléments qui devront être contrôlés par la structure de contrôle.

Les modifications prévoient l'application d'un sceau métallique sur les cuisses, avant le début de la transformation, destinée à garantir l'identification et, partant, la traçabilité du produit.

Pour ce qui est de l'opération de parage, la modification vise à fixer de façon plus précise le dépassement maximal du cadre charnu par rapport à la tête du fémur, de façon à produire des jambons dont la forme soit au final harmonieuse et uniforme et qui puissent être facilement identifiés par le consommateur.

Il est prévu le marquage au feu sur le produit fini à des fins de garantie ultérieure de l'origine et de la traçabilité du produit.

3.2. Méthode d'obtention:

Il a été jugé opportun de spécifier que les opérations de tranchage et de conditionnement doivent être effectuées dans l'aire de production aux fins de préserver la réputation de l'appellation en garantissant non seulement l'authenticité du produit, mais aussi la conservation de ses qualités et caractéristiques. Les consommateurs apprécient le «Prosciutto Toscano» pour son caractère «bien affiné», le fait qu'il soit compact et dépourvu de lignes de décollement entre les couches musculaires et qu'il possède un taux d'humidité bien défini, ce qui donne une tranche consistante et qui n'est pas flasque. Pour le consommateur final, ces caractéristiques doivent être présentes dans tous les types de «Prosciutto Toscano» commercialisés, c'est-à-dire que le produit destiné à être consommé après le tranchage et le conditionnement doit posséder les mêmes caractéristiques que les produits issus de la découpe d'un jambon entier. Dès lors, aux fins de garantir le respect des mêmes exigences, la méthode de production du «Prosciutto Toscano» prévoit deux mois d'affinage supplémentaires pour les cuisses destinées à être tranchées et conditionnées.

La possibilité de conserver les cuisses destinées à être découpées en tranches ou en morceaux désossés pendant des périodes indéterminées dans des environnements différents de ceux qui sont prévus, pourrait entraîner le développement de caractéristiques discordantes par rapport aux caractéristiques qui sont reconnues au «Prosciutto Toscano», telles que la formation de moisissures inhabituelles, une dégradation anormale des protéines et, en conséquence, la variation de l'indice de protéolyse, ou encore le rancissement du gras, qui peuvent générer des arômes et des saveurs différentes de celles qui sont traditionnellement appréciés par les consommateurs. En effet, le rancissement, qui est favorisé par la concomitance de certains facteurs relatifs à l'environnement et à la conservation, parmi lesquels figurent l'exposition à des températures élevées et la vitesse de circulation de l'air dans les salles d'affinage, entraîne une grave altération de la partie grasse, qui peut jaunir, dont la consistance peut

se dégrader et au sein de laquelle des composés organiques volatiles, qui sont la cause de l'odeur rance, peuvent se former. Ces altérations sont telles qu'elles entraînent des modifications importantes des caractéristiques du «Prosciutto Toscano» liées à la couleur du gras, à sa compacité et à son adhérence aux surfaces musculaires. De plus, l'exposition à l'air du morceau de viande et de la tranche avant le conditionnement peut provoquer une forte oxydation des surfaces comestibles accompagnée d'un brunissement de la viande, le dessèchement de la partie superficielle de la masse musculaire exposée ou des viandes flasques en cas d'excès d'humidité.

3.3. *Étiquetage:*

Il est prévu d'insérer la partie relative à l'apposition de la marque distinctive sur les matières premières et les jambons conformes aux caractéristiques établies dans le cahier des charges, afin de garantir la traçabilité et le contrôle du produit tout au long de la filière.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PROSCIUTTO TOSCANO»

N° CE: IT-PDO-0217-1494-10.06.2005

IGP () AOP (X)

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

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

Nom: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tél. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
Courriel: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. **Groupement:**

Nom: Consorzio del Prosciutto Toscano
Adresse: Via G. Marignolli 21/23
50127 Firenze FI
ITALIA
Tél. +39 0553215115
Fax +39 0553215115
Courriel: —
Composition: Producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. **Type de produit:**

Classe 1.2. Produits à base de viande

4. **Cahier des charges:**

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

4.1. Nom:

«Prosciutto Toscano»

4.2. Description:

Au moment de sa mise à la consommation, le «Prosciutto Toscano» présente les caractéristiques physiques, organoleptiques, chimiques et physico-chimiques suivantes: sa forme est arrondie en arc sur le dessus en raison de la présence d'un cadre charnu qui dépasse la tête du fémur d'au maximum 8 cm; son poids est d'environ 8-9 kg et n'est jamais inférieur à 7,5 kg; à la découpe, la couleur de la chair va du rouge vif au rouge clair avec peu de gras intramusculaire; gras sous-cutané de couleur blanc pur avec de légères nervures rosées, compact, dépourvu de lignes de séparation entre les couches et adhérent bien à la surface du muscle.

Son goût est délicat, d'une sapidité typique, et l'arôme, parfumé et caractéristique, est dû à la méthode traditionnelle de transformation et de maturation.

Les caractéristiques chimiques et physico-chimiques se résument comme suit:

Sel (exprimé en NaCl)	%	max. 8,3
Humidité du muscle	%	max. 61,0
Indice de protéolyse	%	max. 30,0
Nitrates et nitrites ajoutés		max 95 p.p.m.

4.3. Aire géographique:

Les élevages de porcs destinés à la production du «Prosciutto Toscano» doivent se situer sur le territoire des régions suivantes: Lombardie, Émilie-Romagne, Marches, Ombrie, Latium et Toscane.

Le «Prosciutto Toscano» est transformé, tranché et conditionné dans l'aire de production traditionnelle, qui comprend tout le territoire de la région toscane.

4.4. Preuve de l'origine:

La traçabilité est garantie par le contrôle effectué tout au long de la filière par la structure de contrôle, conformément au règlement (CE) n° 510/2006.

4.5. Méthode d'obtention:

La méthode de production stipule notamment que les porcs nés, élevés et abattus dans les régions spécifiées au point 4.3 doivent être d'un poids minimal de 160 kg, à 10 % près, et être âgés d'au moins neuf mois. Le «Prosciutto Toscano» est obtenu à partir des cuisses fraîches des porcs lourds de race pure ou dérivée des races traditionnelles de base, Large White et Landrace.

Immédiatement après l'abattage, les cuisses sont séparées de la carcasse et réfrigérées pendant au moins 24 heures à une température comprise entre - 2 et + 2 °C. Les cuisses sont ensuite parées. Le poids de la cuisse fraîche parée ne doit pas être inférieur à 11,8 kg.

Avant le début de la transformation, le producteur, après s'être assuré que les cuisses répondent bien aux conditions prévues, appose un sceau métallique sur chaque cuisse. Ce sceau se compose d'une plaquette circulaire en inox sur laquelle apparaissent en relief le sigle P.T. et la date du début de la transformation, exprimée par le mois (en chiffres romains) et l'année (uniquement les deux derniers chiffres en chiffres arabes). Apposé à l'aide d'un instrument prévu à cet effet, le sceau est conçu de façon à être inamovible.

La transformation des cuisses commence par la salaison, qui doit être réalisée dans les 120 heures qui suivent l'abattage. La salaison est effectuée «à sec» avec du sel, du poivre et des aromates naturels d'origine végétale. Après la salaison, les cuisses sont mises au repos pendant une durée suffisante pour garantir une déshydratation optimale et uniforme avant le lavage, qui doit être réalisé avec de l'eau tiède sans désinfectant. Par la suite, les cuisses sont séchées dans des locaux appropriés et doivent être soumises à une température et à une humidité contrôlées. La transformation se termine par l'enduction de graisse, qui consiste à revêtir la surface de la partie découverte de la chair d'un mélange composé exclusivement de graisse, de farine de grain ou de riz, de sel, de poivre et d'aromates naturels d'origine végétale. La phase de maturation se déroule dans des locaux spécialement équipés pour permettre un renouvellement adéquat de l'air à une température comprise entre 12 et 25 °C. Durant cette période, la ventilation et l'exposition à la lumière et à l'humidité naturelle sont permises, en tenant compte des facteurs climatiques existant dans l'aire de production. La phase de maturation, de la salaison à la commercialisation, ne doit pas durer moins de 10 mois pour les jambons d'un poids final compris entre 7,5 et 8,5 kg, et de 12 mois pour les jambons d'un poids supérieur à 8,5 kg.

Le Prosciutto Toscano destiné à être découpé en tranches doit subir une maturation de deux mois supplémentaires par rapport aux indications ci-dessus, soit au moins 12 mois, si son poids est compris entre 7,5 et 8,5 kg, et au moins 14 mois si son poids est supérieur à 8,5 kg.

Au terme de la maturation, le producteur, en présence du représentant de la structure de contrôle, appose un marquage au feu où apparaît la mention «PROSCIUTTO TOSCANO DOP» sur les jambons conformes aux caractéristiques prévues. Aux fins du suivi des différentes phases de production, le marquage peut être complété par deux autres chiffres destinés à identifier d'autres opérateurs qui pourraient éventuellement intervenir dans la filière de production.

La découpe en tranches et le conditionnement du «Prosciutto Toscano» doivent être effectués au terme de l'opération de maturation, dans l'aire de production mentionnée au point 4.3, afin de garantir le respect des différentes durées de maturation prévues pour le produit tranché et le maintien des caractéristiques relatives à l'humidité et à l'aspect de la partie musculaire et de la partie grasse de la tranche, décrites au point 4.2. La possibilité de conserver les cuisses destinées à être découpées en tranches ou en morceaux désossés pendant des périodes indéterminées dans des environnements différents de ceux qui sont prévus, pourrait entraîner le développement de caractéristiques discordantes par rapport aux caractéristiques qui sont reconnues au «Prosciutto Toscano», telles que la formation de moisissures inhabituelles, une dégradation anormale des protéines et, en conséquence, la variation de l'indice de protéolyse, ou encore le rancissement du gras, qui peuvent générer des arômes et des saveurs différentes de celles qui sont traditionnellement appréciés par les consommateurs. De plus, l'exposition à l'air du morceau de viande et de la tranche avant le conditionnement peut provoquer une forte oxydation des surfaces comestibles accompagnée d'un brunissement de la viande, le dessèchement de la partie superficielle de la masse musculaire exposée ou des viandes flasques en cas d'excès d'humidité.

4.6. Lien:

Les qualités du produit d'appellation d'origine dépendent des conditions environnementales et des facteurs naturels et humains. En particulier, les caractéristiques de la matière première sont propres à la macrozone géographique délimitée. Dans la zone d'approvisionnement en matière première, l'évolution de la zootechnie est associée à la présence importante de cultures céréalières et aux systèmes de transformation qui ont déterminé l'orientation particulière de la production vers l'élevage de porcs.

La production localisée du «Prosciutto Toscano» se justifie par les conditions de la microzone délimitée au point 4.3. La région toscane, de par sa forme et ses caractéristiques géographiques, convient à la production de jambons de qualité. Même le climat, qui est très différent de celui des régions limitrophes, s'avère particulièrement adapté à une maturation optimale du produit. Il se révèle donc propice à l'établissement d'un rapport bénéfique entre environnement et produits typiques de la région, qui permet une maturation lente et saine de ces produits (le vin, l'huile, le fromage et, bien sûr, le jambon, sont autant de témoignages de ce lien privilégié).

Les facteurs environnementaux sont étroitement liés aux caractéristiques de la zone de production, où prédominent des vallées fraîches et riches en eau et des collines à la végétation boisée, qui ont une incidence déterminante sur le climat et sur les caractéristiques du produit fini. L'ensemble «matière première-produit-appellation» est lié à l'évolution socio-économique spécifique de l'aire concernée.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: INEQ — Istituto Nord Est Qualità
Adresse: Via Rodeano 71
33038 S. Daniele del Friuli UD
ITALIA
Tél. +39 0432940349
Fax +39 0432943357
Courriel: info@ineq.it

4.8. Étiquetage:

L'appellation d'origine protégée «Prosciutto Toscano» doit figurer en caractères clairs et indélébiles sur l'étiquette, de manière nettement distincte de toute autre inscription. Elle doit être suivie immédiatement de la mention «Denominazione di Origine Protetta» ou du sigle «D.O.P.». Tout ajout d'une qualification non expressément prévue est interdit. Il est toutefois permis d'ajouter des indications qui font référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées, sauf si celles-ci ont un caractère laudatif ou susceptible d'induire l'acheteur en erreur. De même, le nom de l'exploitation où ont été élevés les porcs qui ont fourni les produits peut figurer sur la cuisse, à condition que la matière première provienne entièrement des élevages en question. Le «Prosciutto Toscano» peut être mis à la consommation dans un délai maximal de 30 mois après le début de la transformation des cuisses fraîches. Il peut également être commercialisé désossé, en portions, c'est-à-dire découpé en morceaux de forme et de poids variables, ou en tranches. Tous les types de produit précités devront être commercialisés après conditionnement dans des conteneurs ou des sachets pour aliments adaptés et correctement scellés. Dans la préparation du jambon entier désossé, le marquage au feu doit rester visible. Si le jambon est découpé en morceaux, chacun d'entre eux doit porter de façon claire le marquage au feu. Si cela n'a pas été fait au terme de la phase de maturation, il incombe au producteur de procéder au marquage au feu avant le début du découpage en portions, en présence du responsable de la structure de contrôle.
