

## **Cahier des Charges de Production pour l'Appellation d'Origine Protégée Prosciutto di Parma**

### **Article 1 Appellation**

L'Appellation d'Origine Protégée Prosciutto di Parma est réservée exclusivement aux jambons qui répondent aux conditions et aux exigences de ce Cahier des Charges.

### **Article 2 Caractéristiques du produit**

Le Prosciutto di Parma, lorsque lui est apposé la marque au fer rouge représentant la « couronne ducale », ou marquage - et/ou des dispositifs d'identification alternatifs également indélébiles et inamovibles visés à l'article 5, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma - dans sa forme typique « entier avec son os », présente les caractéristiques suivantes :

- (a) forme extérieure arrondie : exempt de la partie distale, c'est-à-dire du pied, et exempt d'imperfections extérieures susceptibles de nuire à l'image du produit ;
- (b) poids : entre un minimum 8,2 kg et un maximum de 12,5 kg ;
- (c) affinage : 14 mois au minimum, en comptant le mois où le marquage et/ou les autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles visés à l'article 5 qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma ont été apposés ;
- (d) couleur à la découpe : uniforme entre le rose et le rouge, entrelardée du blanc pur des parties grasses ;
- (e) arôme et saveur : saveur fine et douce, peu salée et à l'arôme caractéristique ;
- (f) la caractérisation via le respect de paramètres analytiques donnés, à savoir la concentration de sel marin - chlorure de sodium -, l'humidité et l'azote soluble (indice de protéolyse).

Il existe pour chacun de ces trois paramètres des fourchettes qui sont les valeurs de référence permettant de vérifier si un échantillon de jambons, prélevé au hasard dans un établissement de production de production, appartient à la population de référence et peut par conséquent être considéré comme représentatif des caractéristiques du Prosciutto di Parma.

Ces fourchettes sont définies de la manière suivante :

Humidité :	58,0 % - 63,0 %
Sel :	4,2 % - 6,0 %
Indice de protéolyse :	25,0 % - 32,0 %

Les paramètres susmentionnés sont déterminés à partir de la fraction maigre isolée du biceps fémoral du jambon avant l'apposition de la marque "couronne ducale" et du site et/ou des autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles visés à l'article 5, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma.

### **Article 3 Zone de production**

La zone de production typique du Prosciutto di Parma - définie par la loi n° 26 du 13 février 1990 et, avant encore, par la loi n° 506 du 4 juillet 1970 - comprend le territoire de la province de Parme (région d'Émilie-Romagna, Italie) situé au sud de la Via Emilia, à non moins 5 kilomètres de celle-ci et à une altitude ne dépassant pas 900 mètres, délimité à l'est par le cours de la rivière Enza et à l'ouest par le cours du torrent Stirone.

Seule cette zone est habilitée à accueillir les établissements de productions de jambon et les usines de tranchage et conditionnement et c'est là que doivent se dérouler toutes les étapes de transformation de la matière première prévues par le Cahier des Charges. Le Prosciutto di Parma est obtenu à partir de porcs nés, élevés et abattus uniquement dans les régions italiennes suivantes : Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

Cette zone de provenance est strictement définie par la loi n° 26 du 13 février 1990, modifiée par l'article 60 de la loi n° 142 du 19 février 1992 et par le décret ministériel n° 253 du 15 février 1993. C'est dans cette zone que se trouvent tous les élevages de porcs dont les cuisses sont destinées à la production du Prosciutto di Parma, les abattoirs autorisés à le préparer et les ateliers de découpe figurant éventuellement dans le circuit de production protégée.

#### **Article 4** **Preuve de l'origine**

Chaque étape du processus de production doit être contrôlée en documentant les intrants, c'est-à-dire les produits entrants, et les extrants, c'est-à-dire les produits sortants. Cela permet, y compris grâce à l'inscription sur des listes spécifiques, gérées par l'Organisme de Contrôle, des élevages, des abattoirs, des ateliers de découpe, des établissements de productions de jambon, des entrepôts d'affinage, des ateliers de tranchage et de conditionnement ainsi qu'à la déclaration en temps utile à l'Organisme de contrôle des quantités transformées, d'assurer la traçabilité, d'amont en aval, de la filière de production. Toutes les personnes, physiques et morales, inscrites sur ces différentes listes sont soumises au suivi de l'Organisme de Contrôle, conformément aux dispositions du Cahier des Charges de Production et du Plan de Contrôle qui en découle.

#### **Article 5** **Méthode d'obtention du Prosciutto di Parma**

##### **5.1 Types génétiques autorisés**

Pour la préparation du Prosciutto di Parma, la matière première à utiliser doit être constituée de cuisses fraîches provenant de porcs nés, élevés, abattus et découpés dans la zone de production indiquée à l'article 3.

Les cuisses de porc fraîches doivent provenir de porcs issus de :

(a) verrats des races traditionnelles Large White Italiana, Landrace Italiana et Duroc Italiana améliorées par le Livre généalogique italien, purs ou croisés, et de truies des races traditionnelles Large White Italiana et Landrace Italiana, pures ou croisées ;

(b) verrats des races traditionnelles visées au point a) et de truies métisses ou d'autres types génétiques, à condition qu'ils proviennent de schémas de sélection et/ou de croisement des races Large White, Landrace et Duroc, mis en œuvre avec des objectifs compatibles avec ceux du Livre généalogique italien, en vue de produire des porcs lourds ;

(c) verrats et de truies ou d'autres types génétiques, à condition qu'ils proviennent de schémas de sélection et/ou de croisement des races Large White, Landrace et Duroc, mis en œuvre avec des objectifs compatibles avec ceux du Livre généalogique italien, en vue de produire des porcs lourds ;

(d) verrats des autres types génétiques visés au point c) et de truies des races traditionnelles visées au point a).

Les exigences génétiques susmentionnées sont explicitées ci-après, avec une liste des combinaisons génétiques autorisées et non autorisées :

<b>Type génétique verrat →</b>	Large White Italian a	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Croisem ents de LWI, LI, DI	Autre type génétique autorisé (sélection ou croisement de LW, L, D)	Autre type génétique non autorisé (non évalué ou évalué comme non conforme)
<b>Type truie ↓</b>						
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Croisements de LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Autres races (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Autre type génétique autorisé (sélection ou	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X

croisement de LW, L, D)						
Autre type génétique non autorisé (métis non évalués – « meticce »)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Autre type génétique non autorisé (non évalué ou évalué comme non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = *expressément autorisé par la lettre entre parenthèses se référant à la liste ci-dessus* ; X = *non autorisé* ; LW = *Large White* ; LWI = *Large White Italiana* ; L = *Landrace* ; LI = *Landrace Italiana* ; D = *Duroc* ; DI = *Duroc Italiana*.

La liste des autres types génétiques autorisés est périodiquement mise à jour et publiée par le Ministère italien de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et des Forêts. Les types génétiques à utiliser doivent permettre l'obtention à l'abattage de carcasses lourdes, classées H *Heavy* et appartenant aux classes U, R, O du tableau de l'Union européenne pour le classement des carcasses de porcs.

Il n'est pas possible d'utiliser des cuisses de porc fraîches provenant de :

- verrats et truies,
- verrats et truies autres que a-b-c-d,
- porcs porteurs de caractères antithétiques, notamment en ce qui concerne la sensibilité au stress (PSS - *Porcine Stress Syndrome*).

## 5.2 Élevage et alimentation des porcs

Les types génétiques utilisés et les techniques d'élevage visent à obtenir un porc lourd, objectif qui doit être poursuivi en garantissant des taux de croissance quotidiens modérés ainsi que la production de carcasses figurant dans les classes centrales de la classification de l'Union européenne, H *Heavy* et appartenant aux classes U, R, O.

Les techniques d'élevage des porcs destinés à la production de Prosciutto di Parma doivent garantir des normes de santé et de bien-être des animaux, conformément aux exigences de la législation communautaire et italienne en vigueur.

Les étapes de l'élevage sont les suivantes :

- allaitement,
- sevrage,
- post-sevrage ou croissance,
- engraissement.

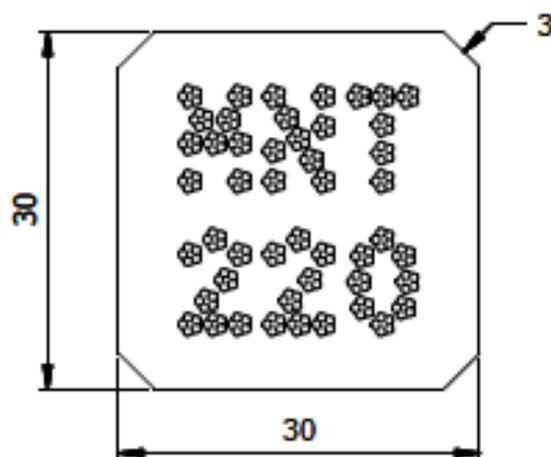
**Allaitement** : cette étape va de la naissance du porcelet jusqu'à 28 (vingt-huit) jours au moins; il est autorisé de raccourcir ce délai dans les conditions prévues par la législation communautaire et italienne en vigueur en matière de bien-être des porcs.

À ce stade, l'alimentation a lieu par allaitement naturel sous la truie ou par allaitement artificiel, conformément à la législation communautaire et italienne en vigueur. Afin de répondre aux besoins physiologiques des porcelets en allaitement, il est également possible de commencer à leur donner les matières premières autorisées par la législation communautaire et italienne en vigueur en matière d'alimentation animale.

En outre, la supplémentation en minéraux, vitamines et additifs sont autorisées conformément aux réglementations européenne et italienne en vigueur.

Pendant cette période, dans les 28 jours suivant la naissance et en tout cas lorsque le porcelet est encore sous la truie, l'éleveur répertorié dans le système de contrôle appose sur le côté des deux pattes arrière du porcelet un tatouage indélébile et inamovible appelé tatouage d'origine et/ou d'autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles, garantissant la traçabilité du Prosciutto di Parma, comme indiqué ci-dessous. Ce tatouage est composé des initiales de la province où se trouve l'élevage d'origine, d'une lettre variable indiquant le mois de naissance de l'animal et du code d'identification numérique ou alphanumérique de l'élevage d'origine, selon le modèle présenté ci-dessous.

Les lettres et les chiffres sont écrits en majuscules au moyen de poinçons multi-aiguilles disposés selon des coordonnées précises sur des plaques de 30 mm par 30 mm, comme le montre le modèle ci-dessous :



Les lettres indiquant le mois de naissance des porcelets sont utilisées selon le tableau suivant :

Mois de naissance	Gen. (janvier)	Feb. (février)	Mar. (mars)	Apr. (avril)	Mag. (mai)	Giu. (juin)	Lug. (juillet)	Ago. (août)	Set. (septembre)	Ott. (octobre)	Nov. (novembre)	Dic. (décembre)
Sigle	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

En remplacement ou en association avec le tatouage d'origine susmentionné, il est possible d'utiliser d'autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma.

- **Sevrage** : il s'agit de l'étape qui suit l'allaitement et qui peut s'étendre jusqu'aux trois mois de l'animal ; à ce stade de la croissance, le porc peut atteindre un poids maximal de 40 kg. Afin de répondre aux besoins physiologiques des porcs pendant le sevrage, toutes les matières premières autorisées par la réglementation en vigueur en matière d'alimentation animale peuvent être utilisées.

En outre, l'administration de minéraux, la supplémentation en vitamines et en additifs sont autorisées conformément aux réglementations européenne et italienne en vigueur.

- **Post-sevrage ou croissance** : il s'agit de la phase qui suit le sevrage et qui peut s'étendre jusqu'aux cinq mois de l'animal. Le porc atteint un poids maximal de 85 kg. Pour l'alimentation des porcs en post-sevrage, les matières premières autorisées, les quantités et les modalités d'utilisation figurent dans le tableau ci-dessous. Des tolérances sur les pourcentages de poids des différentes matières premières sont admises dans la mesure prévue par les réglementations européenne et italienne en vigueur concernant la mise sur le marché et l'utilisation

des aliments pour animaux. Les aliments pour animaux peuvent être présentés soit sous forme liquide - en soupe ou en pâtée - et traditionnellement accompagnés de lactosérum et/ou de babeurre, soit sous forme sèche. Ci-après figure le tableau des matières premières autorisées :

MATIÈRE PREMIÈRE	MATIÈRE SÈCHE	QUANTITÉ
Farine de gluten de maïs et/ou aliment à base de gluten de blé	m.s.	jusqu'à 10 % de la m.s. de la ration
Maïs	m.s.	jusqu'à 65 % de la m.s. de la ration
Sorgho	m.s.	jusqu'à 55 % de la m.s. de la ration
Orge	m.s.	jusqu'à 55 % de la m.s. de la ration
Froment	m.s.	jusqu'à 55 % de la m.s. de la ration
Triticale	m.s.	jusqu'à 55 % de la m.s. de la ration
Maïs ensilage	m.s.	jusqu'à 10 % de la m.s. de la ration
Purée complète d'épis de maïs	m.s.	jusqu'à 20 % de la m.s. de la ration
Purée de céréales et/ou d'épis de maïs	m.s.	jusqu'à 55 % de la m.s. de la ration
Céréales mineures	m.s.	jusqu'à 25 % de la m.s. de la ration
Son et autres sous-produits de la transformation du froment	m.s.	jusqu'à 20 % de la m.s. de la ration
Tourteau de lin, aliment de tourteau de lin, farine de graines de lin, aliment de farine de graines de lin	m.s.	jusqu'à 2 % de la m.s. de la ration
Pulpe de bette séchée	m.s.	jusqu'à 10 % de la m.s. de la ration
Résidus de pressage de fruits et de tomates comme support pour les prémélanges	m.s.	jusqu'à 2 % de la m.s. de la ration
Lactosérum <sup>1</sup>	m.s.	jusqu'à un maximum de 15 litres par tête et par jour
Babeurre <sup>1</sup>	m.s.	jusqu'à un apport maximum de 250 grammes par tête et par jour de m.s.
Drèches et solubles de distillerie séchés <sup>2</sup>	m.s.	jusqu'à 3 % de la m.s. de la ration
Luzerne séchée à haute température	m.s.	jusqu'à 4 % de la m.s. de la ration
Mélasses <sup>3</sup>	m.s.	jusqu'à 5 % de la m.s. de la ration
Produits obtenus par extraction de graines de soja <sup>4</sup>	m.s.	jusqu'à 20 % de la m.s. de la ration
Produits obtenus par extraction de graines de tournesol <sup>4</sup>	m.s.	jusqu'à 10 % de la m.s. de la ration
Produits obtenus par extraction de graines de colza <sup>4</sup>	m.s.	jusqu'à 10 % de la m.s. de la ration
Farine de germes de maïs	m.s.	jusqu'à 5 % de la m.s. de la ration
Petits pois	m.s.	jusqu'à 25 % de la m.s. de la ration
Autres graines de légumineuses	m.s.	jusqu'à 10 % de la m.s. de la ration
Levures	m.s.	jusqu'à 2 % de la m.s. de la ration
Lipides dont le point de fusion est supérieur à	m.s.	jusqu'à 2% de la m.s. de la ration

36 °C		
Farine de poisson	m.s.	jusqu'à 1% de la m.s. de la ration
Soja complet grillé et/ou tourteau de soja	m.s.	jusqu'à 10% de la m.s. de la ration

Notes :

- <sup>(1)</sup> Le lactosérum et le babeurre réunis ne doivent pas dépasser 15 litres par jour.
- <sup>(2)</sup> Il s'agit de produits issus de la fabrication d'alcool par fermentation et distillation d'un mélange de céréales et/ou d'autres produits amylacés contenant des sucres.
- <sup>(3)</sup> En cas d'association avec des drèches de mélasse, la teneur en azote total doit être inférieure à 2 %.
- <sup>(4)</sup> La teneur en matières grasses brutes de ces produits ne doit pas dépasser 2,5 % de la matière sèche.
- Une teneur maximale en acide linoléique de 2 % et une teneur en matières grasses de 5 % de la matière sèche de l'alimentation sont autorisées afin d'obtenir une couverture grasse de bonne qualité.
- Sur l'année, au moins 50 % de la matière sèche des matières premières destinées aux porcs provient de la zone géographique d'élevage indiquée à l'article 3.
- L'administration de minéraux, la supplémentation en vitamines et l'utilisation d'additifs sont autorisées conformément à la réglementation en vigueur.
- La présence de matière sèche de céréales ne doit pas être inférieure à 45 % de la matière sèche totale lors du post-sevrage.

**- Engraissement :** c'est la dernière étape de l'élevage, elle a lieu au terme du post-sevrage et se poursuit jusqu'à l'âge d'abattage qui doit être de neuf mois au minimum. Au terme de l'engraissement, les porcs doivent avoir atteint les poids de carcasse décrits à l'article 5.3.a) ci-dessous. Pour leur alimentation, les mêmes matières premières que celles autorisées pour le post-sevrage, figurant dans le tableau ci-dessus - avec les mêmes spécifications que dans les notes - sont autorisées, à l'exception de la farine de poisson et du soja complet grillé et/ou du tourteau de soja.

La présence de matière sèche de céréales lors de l'engraissement ne doit pas être inférieure à 55 % du total.

### 5.3 Abattage et caractéristiques des cuisses fraîches

#### 5.3.a) Abattage

À son arrivée à l'abattoir, le porc doit être en bonne santé, reposé et à jeun, conformément à la réglementation en vigueur sur le bien-être animal.

L'âge minimal d'abattage des porcs est de neuf mois ; il est calculé à l'aide du tatouage d'origine et/ou des autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles garantissant la traçabilité du Prosciutto di Parma, apposés par l'éleveur au plus tard le 28<sup>e</sup> jour après la naissance du porc et, dans tous les cas, lorsque le porcelet se trouve encore sous la truie.

Les cuisses de porc fraîches à utiliser doivent provenir uniquement de carcasses lourdes classées H *Heavy* et appartenir aux classes U, R, O du tableau de l'Union européenne pour le classement des carcasses de porc ; en outre, le poids de la carcasse doit être compris entre 110,1 kg et 180,0 kg. Le poids et le classement des carcasses sont enregistrés au moment de l'abattage.

#### 5.3(b) Caractéristiques des cuisses fraîches

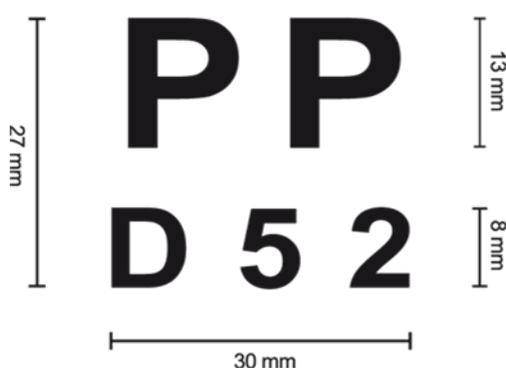
Les cuisses fraîches utilisées pour la production du Prosciutto di Parma présentent les caractéristiques suivantes :

- poids : lors de la réception à l'établissement de production de jambon, pas moins de 11,8 kg et pas plus de 18,0 kg ;
- couverture de graisse : l'épaisseur du gras de la partie externe de la cuisse fraîche parée, mesurée verticalement à la hauteur de la tête du fémur, dans la zone également appelée « sous-noix », ne doit pas être inférieure à 22 mm. La couverture de graisse dans la zone de la « couronne » doit quant à elle empêcher la couenne de se détacher de la bande musculaire sous-jacente ;
- « parage court » : la limitation de la partie musculaire découverte au-delà de la tête fémorale, également appelée « noix », doit être au maximum de 9 cm ;
- consistance de la graisse : elle est calculée en déterminant l'indice d'iode et/ou de la teneur en acide linoléique sur la graisse interne et externe du pannicule adipeux sous-cutané de la cuisse. Pour chaque échantillon individuel, l'indice d'iode ne doit pas dépasser 70 et la teneur en acide linoléique ne doit pas excéder 15 % ;

- qualité de la viande : les cuisses fraîches de porcs présentant des myopathies avérées (PSE, DFD, séquelles évidentes de processus inflammatoires ou traumatiques, etc.) certifiées par un médecin vétérinaire à l'abattoir sont exclues de la production protégée ;
- les cuisses fraîches ne doivent subir aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, y compris la congélation ; la réfrigération signifie que les cuisses doivent être conservées, pendant le stockage et le transport, à une température interne comprise entre - 1 °C et + 4 °C ;
- les cuisses de porcs abattus depuis moins de 24 heures ou depuis plus de 120 heures ne peuvent pas être utilisées.

Sur les cuisses fraîches destinées à la préparation du Prosciutto di Parma, l'abattoir inscrit au système de contrôle est tenu d'apposer une estampille indélébile, de manière bien visible, conformément aux directives émises par l'Organisme de Contrôle, et/ou des dispositifs d'identification alternatifs également indélébiles et inamovibles, assurant et garantissant la traçabilité du Prosciutto di Parma.

L'estampille susmentionnée se compose de l'acronyme fixe « PP », d'une hauteur de 13 mm, et d'un sigle variable d'identification de l'abattoir, d'une largeur de 30 mm sur une hauteur de 8 mm, composé d'une lettre et de deux chiffres, comme sur le modèle ci-dessous, l'acronyme « D52 » étant fourni uniquement à titre d'exemple :



En remplacement ou en association avec l'estampille identifiant l'abattoir, il est possible d'utiliser d'autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma.

#### 5.4 Processus de production

La transformation du Prosciutto di Parma se déroule selon les suivantes :

- Isolement, refroidissement et parage ;
- Salaison ;
- Repos ;
- Lavage, séchage ;
- Pré-affinage, pannage (enduction de graisse), affinage.

##### a) Isolement, refroidissement et parage

Ces trois étapes sont réalisées dans les abattoirs ou les ateliers de découpe. Après l'abattage, la cuisse est isolée de la demi-carcasse et placée dans des chambres froides spéciales pendant 24 heures :

- pour amener la température corporelle de l'animal à 0 °C ;
- parce que le froid durcit la viande, qui peut ainsi être parée plus facilement.

Le parage, qui consiste à éliminer la graisse et la couenne permet de donner au jambon sa forme arrondie caractéristique de « cuisse de poulet ».

Le parage est effectué pour deux raisons, l'une purement esthétique, l'autre technique, car il facilite le salage. Lors de cette opération, toute cuisse présentant la moindre imperfection est éliminée.

Les cuisses utilisées pour produire le Prosciutto di Parma ne doivent subir aucun traitement de conservation autre que la réfrigération. La congélation est interdite.

## b) Salage

La cuisse refroidie et parée est ensuite envoyée à l'établissement de production de jambons (*prosciuttificio*) ; cette opération doit être effectuée impérativement sur des cuisses présentant une température correcte et uniforme ; en effet, une cuisse trop froide absorbe peu de sel tandis qu'une cuisse n'étant pas suffisamment refroidie risque de se détériorer.

Le salage, effectué exclusivement avec du sel de mer - chlorure de sodium - constitue le début de l'étape d'affinage du produit et se fait à l'aide de sel humide et de sel sec ; en particulier, les parties de la couenne sont traitées avec du sel humide, tandis que les parties maigres peuvent également être saupoudrées de sel sec.

Aucun produit chimique, conservateur, ou autre additif, n'est utilisé, ni aucun procédé de fumage.

Au début du salage, l'établissement (*prosciuttificio*) appose sur chaque cuisse un sceau - qui reste visible en permanence - en forme de couronne circulaire avec un trou au milieu mentionnant le mois (les 3 premières lettres) et l'année (les 2 derniers chiffres en chiffres arabes) du début de l'affinage ainsi que le sigle C.P.P., comme cela figure sur l'exemple. Cette opération est également appelée apposition du sceau.

L'établissement (*prosciuttificio*) qui a apposé le sceau sur la cuisse et qui l'a transformée, au moins pendant les six premiers mois suivant l'apposition du sceau, est considéré comme le « producteur du Prosciutto di Parma » et défini comme « établissement de production ».

Le modèle du sceau est conforme au dessin ci-dessous, qui indique également ses dimensions totales et partielles.



En remplacement ou en association avec ce sceau, il est possible d'utiliser d'autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma.

Une fois le sceau et/ou les autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles apposés, les jambons sont placés dans une chambre froide à une température comprise entre 0 °C et 4 °C, dont le taux d'humidité est maintenant à au moins 45%.

Au bout de 4 à 7 jours dans cette chambre froide - premier salage - les jambons sont repris pour éliminer le sel résiduel, puis salés une deuxième fois avant d'être replacés dans une chambre froide, dans les conditions de température et d'humidité définies précédemment, - deuxième salage - où ils vont rester 10 à 21 jours en fonction de leur poids.

## c) Repos

Après élimination du sel résiduel, les jambons sont placés dans la chambre froide de repos à une température comprise entre 0°C et 5°C, maintenue à un taux d'humidité supérieur ou égal à 45%, ce qui permet au jambon de transpirer sans trop sécher ni trop conserver d'humidité. Le sel absorbé pénètre en profondeur et se répartit uniformément dans la masse musculaire.

À partir de ce stade, il faut procéder au toilettage, opération destinée à rendre la surface du produit plus lisse et plus uniforme.

Globalement, la durée des étapes de salage et de repos - « phase froide » - doit durer au moins 90 jours, en fonction du poids initial des cuisses fraîches et de l'état d'avancement de la transformation.

Au terme de la phase froide, les jambons peuvent être placés dans des conditions permettant un réchauffement lent et progressif pendant au moins 12 heures, afin de rapprocher la température du produit de la température ambiante, comprise entre 8°C et 20°C.

d) Lavage et séchage

Les jambons sont lavés à l'eau potable pour éliminer le sel et les impuretés éventuelles. Le séchage s'effectue dans des conditions environnementales naturelles, par temps sec et légèrement venteux, ou dans des séchoirs spéciaux.

e) Pré-affinage, pannage (enduction de graisse) et affinage

Le pré-affinage a lieu dans des locaux ventilés - traditionnellement dotés de fenêtres face à face - où les jambons sont suspendus à des cadres ou à des « scalere » typiques. Les fenêtres sont ouvertes en fonction des rapports d'humidité intérieure/extérieure et de l'humidité intérieure / humidité du produit. Ces rapports doivent permettre un séchage progressif et le plus constant possible du produit.

Pendant ou après l'étape de pré-affinage, la cavité autour de la noix peut être saupoudrée de poivre afin de maintenir la zone de contact sèche. La cavité autour de la noix, la partie musculaire découverte et les éventuelles craquelures sont ensuite recouvertes de panne, un mélange de graisse de porc additionnée de sel et de poivre moulu et, éventuellement, de farine de riz. Le pannage, qui peut être répété plusieurs fois si nécessaire, a pour fonction d'assouplir les couches musculaires superficielles afin d'éviter qu'elles ne se dessèchent trop rapidement par rapport aux couches internes et qu'elles ne continuent à perdre de l'humidité.

Après le pannage, qui a lieu à partir du 5<sup>e</sup> mois, le produit est transféré dans les salles d'affinage, plus fraîches et moins ventilées que celles de pré-affinage.

Dès lors et pendant leur séjour dans ces locaux, on procède à l'opération de « piquage » des jambons.

Cela consiste à introduire une aiguille en os de cheval (qui a la particularité de capter immédiatement les arômes du produit, puis de les relâcher rapidement) en différents endroits de la masse musculaire, que des experts à l'odorat aiguisé vont alors sentir afin de vérifier le bon déroulement du processus de production.

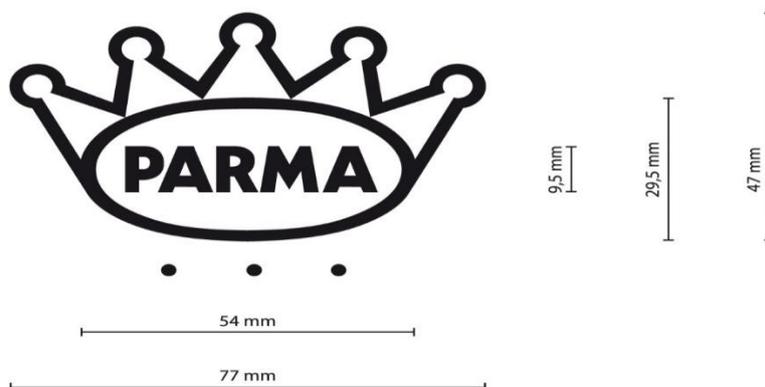
D'importants processus biochimiques et enzymatiques se produisent en effet au cours de l'affinage qui déterminent les arômes et les saveurs caractéristiques du jambon.

A l'issue de 14 mois de production et après les contrôles effectués par les inspecteurs de l'organisme de contrôle, les jambons sont marqués au fer rouge du sceau représentant la couronne ducale.

Au cours de sa transformation, le Prosciutto di Parma ne peut être transféré qu'au bout du sixième mois d'affinage, avec deux destinations possibles : un autre établissement de production de jambons ou un entrepôt agréé pour l'affinage, tous deux répertoriés dans le système de contrôle. Dans tous les cas, les initiales de l'entreprise indiquées sous la couronne ducale doivent appartenir à l'établissement de production de jambons tel qu'il a été défini plus haut.

Au terme de l'affinage, après vérification du respect du Cahier des charges par l'Organisme de Contrôle et après autorisation préalable de ce dernier, la marque représentant la « couronne ducale » est apposée au fer rouge sur les deux faces du jambon.

Cette marque représente une « couronne ducale » à cinq pointes sur une base ovale dans laquelle on peut lire le mot « PARMA », accompagnée des initiales de l'établissement de production, composées d'une lettre et de deux chiffres, placées sous la base ovale, comme sur le modèle ci-dessous :



Chaque outil de marquage peut également porter des éléments d'identification spéciales.

En remplacement ou en association avec le marquage au fer rouge, il est possible d'utiliser d'autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma.

La couronne ducale est un signe d'identification et de qualification du Prosciutto di Parma dans la mesure où elle remplit la double fonction d'identifier le produit en assurant son authenticité et en garantissant qu'il a subi toutes les étapes de production requises et que toutes ces étapes ont été identifiées par les parties concernées.

Le Consortium de Tutelle conserve les matrices des instruments de marquage qui sont confiés aux inspecteurs de l'organisme de contrôle. Les outils eux-mêmes, qui appartiennent au Consortium de protection mandaté, sont remis aux inspecteurs lorsqu'ils vont marquer les jambons au fer rouge.

En conclusion, l'élément distinctif le plus crucial du Prosciutto di Parma - voire le seul élément formel permettant de l'identifier - au niveau de la présentation du produit lors de sa commercialisation est donc la marque représentant la « couronne ducale ». En effet, seule la présence de celle-ci permet l'utilisation légitime et légale de l'appellation d'origine : sans la « couronne ducale », un jambon (entier, prétranché-préemballé, en morceau ou en tranches à la coupe) ne peut pas être appelé Prosciutto di Parma, ni sur les étiquettes ou emballages, ni sur les documents de vente. La valeur ajoutée que représente la marque de la « couronne ducale » est d'ailleurs attestée par les nombreux cas de jambons communs sur lesquels des contrefacteurs apposent des imitations de cette couronne, enfreignant ainsi les dispositions pénales tant de la législation spéciale que de la législation générale.

La reproduction graphique de la « couronne ducale » n'est pas autorisée à quiconque, pas même en association à des produits authentiques : en effet, quelle que soit son utilisation, elle est réservée au Consorzio del Prosciutto di Parma, qui peut, au cas par cas et pour des initiatives ponctuelles et précises, autoriser des tiers à réaliser la production graphique de la marque, en fixant les conditions et les limites qu'il juge opportunes et en mettant en place les contrôles qui s'imposent. Toute reproduction non autorisée de la marque est passible de poursuites pénales et civiles.

### **5.5 Désossage**

Après l'apposition de la marque (au fer rouge) de la « couronne ducale », le Prosciutto di Parma peut être désossé pour être présenté entier, coupé en deux, ou en morceaux de poids et de forme variables ; dans tous les cas, la marque de la « couronne ducale » doit toujours être présent et visible ; en remplacement ou en association avec la marque au fer rouge, il est possible d'utiliser d'autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma.

### **5.6 Tranchage et emballage**

Après marquage et désossage, le Prosciutto di Parma peut être présenté dans la modalité prétranché/préemballé, sous forme classique ou « *take-away* », comme défini ci-dessous ; les méthodes de tranchage ne doivent pas altérer les caractéristiques typiques et distinctives du Prosciutto di Parma, ainsi qu'elles sont identifiées à l'article 2.

Les deux types de Prosciutto di Parma prétranché doivent respecter les exigences suivantes :

- i) Les opérations de tranchage et de conditionnement du Prosciutto di Parma sont effectuées dans des ateliers répertoriés par l'Organisme de contrôle et situés dans la zone typique, définie à l'article 3.
- ii) Si les opérations de désossage ont lieu dans des locaux ne faisant pas partie de l'atelier de tranchage ou n'appartenant pas à un établissement de production, ils doivent présenter des exigences hygiéniques et structurelles équivalentes à celles prévues par les réglementations communautaire et italienne et, dans tous les cas, se situer dans la zone typique définie à l'article 3.
- iii) Le Prosciutto di Parma doit être tranché séparément des autres produits et après un nettoyage soigneux des machines.
- iv) Toutes les opérations de conditionnement, ainsi que celles qui y sont liées, sont effectuées sous la surveillance continue de l'Organisme de Contrôle, qui vérifie également la conformité du Prosciutto di

Parma prétranché aux caractéristiques du produit définies dans ce cahier des charges en prélevant des échantillons et en effectuant les analyses techniques nécessaires.

- v) Il est possible d'inclure, sur l'étiquette des deux types de Prosciutto di Parma prétranché susmentionnés, des dispositifs d'identification supplémentaires également indélébiles et inamovibles, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma.
- vi) Si la forme des emballages est tellement irrégulière qu'elle ne permet pas de positionner le triangle en haut à gauche - pour les deux types de Prosciutto di Parma prétranché - ce dernier doit être adapté à la forme de l'emballage, comme indiqué dans les modèles ci-dessous figurant à l'article 8.3, lettre c).

#### 5.6.a) Exigences spécifiques pour le Prosciutto di Parma prétranché « classique »

- i) Les barquettes de Prosciutto di Parma « classique » peuvent varier en taille, en forme et en poids.
- ii) Pour le tranchage et le conditionnement du Prosciutto di Parma « classique », il convient d'utiliser les jambons dont le taux d'humidité est inférieur à 60%.
- iii) Afin de déterminer les conditions minimales pour le tranchage et l'emballage du Prosciutto di Parma prétranché « classique », les jambons sont divisés en deux catégories de poids dont chacune présente la durée minimale d'affinage et la date de durabilité minimale (DDM). Cette dernière varie en fonction de la durée d'affinage, de la méthode d'emballage (atmosphère protectrice avec intercalaire, atmosphère protectrice sans intercalaire ou sous vide), de l'activité de l'eau ( $a_w$ ) et des températures de conservation.

- Pour le tranchage et l'emballage du Prosciutto di Parma prétranché « classique » conservé à une température comprise entre 0 °C et 10 °C, il faut utiliser des jambons dont l'activité de l'eau ( $a_w$ ) ne dépasse pas 0,91. Les conditions mentionnées à l'article 5.6.a iii) sont résumées dans le tableau suivant :

Poids jambon	Affinage minimum	DDM atmosphère protectrice sans intercalaire	DDM atmosphère protectrice avec intercalaire	DDM sous-vide
Jusqu'à 9,5 kg	14 mois	60 jours	90 jours	150 jours
Jusqu'à 9,5 kg	15 mois	90 jours	120 jours	150 jours
Jusqu'à 9,5 kg	18 mois	120 jours	150 jours	180 jours
Plus de 9,5 kg	16 mois	60 jours	90 jours	150 jours
Plus de 9,5 kg	18 mois	90 jours	120 jours	150 jours
Plus de 9,5 kg	24 mois	120 jours	150 jours	180 jours

Si l'emballage est effectué sans intercalaire, il doit avoir lieu exclusivement sous atmosphère protectrice.

- Pour le tranchage et l'emballage du Prosciutto di Parma prétranché « classique » conservé à une température comprise entre 0 °C et 25 °C, il est indispensable d'utiliser des jambons présentant un poids maximal de 9,5 kg, un affinage d'au moins 18 mois, une activité de l'eau ( $a_w$ ) inférieure ou égale à 0,90 et de les emballer avec des intercalaires. Dans tous les cas, la date de durabilité minimale (DDM) du produit ne doit pas dépasser 30 jours. Les conditions susmentionnées sont résumées dans le tableau suivant :

Poids du jambon	Affinage minimum	DDM atmosphère protectrice avec intercalaire	DDM sous vide avec intercalaire	Température de conservation	$a_w$
Jusqu'à 9,5 kg	18 mois	30 jours	30 jours	0 °C - 25 °C	≤0,90

#### 5.6.b) Exigences spécifiques pour le Prosciutto di Parma prétranché « take-away »

Le Prosciutto di Parma prétranché peut également être présenté sous forme de plat « take-away » si les conditions suivantes sont remplies :

- i) Pour le tranchage et l'emballage du Prosciutto di Parma « *take-away* », il convient d'utiliser des jambons dont le taux d'humidité est inférieur à 60 % et dont la valeur d'activité de l'eau ( $a_w$ ) ne dépasse pas 0,91.
- ii) Le produit est conditionné sous atmosphère protectrice, sans intercalaire et doit être conservé à une température comprise entre 0 °C et 10 °C.
- iii) La DDM ne dépasse pas 25 jours à compter de la date figurant sur l'emballage.
- iv) Les emballages peuvent être à poids variable ou fixe, avec un poids minimum de 110 grammes.
- v) L'affinage du Prosciutto di Parma utilisé doit être d'au moins 16 mois.
- vi) L'emballage est entièrement transparent aussi bien recto que verso.

## **Article 6**

### **Ancrage dans le terroir**

Les exigences liées à la production du Prosciutto di Parma sont étroitement liées aux conditions environnementales ainsi qu'aux facteurs naturels et humains, relatives au terroir de la zone de production des jambons et des régions d'élevage des porcs.

La caractérisation de la matière première est tout à fait spécifique à la macro-zone géographique du centre-nord de l'Italie spécifiée à l'article 3, et - ainsi qu'en attestent différents documents historiques - elle s'est développée depuis l'époque des colonies romaines dans cette région. L'évolution de l'élevage de porcs lourds, abattus à un âge avancé, distingue l'élevage porcin de la plaine du Pô ; celui-ci a débuté avec les races indigènes et autochtones et s'est développé en lien avec les conditions environnementales, sociales et économiques - en particulier la culture des céréales et la transformation du lait qui distinguent l'alimentation des cochons – selon les exigences de la production du Prosciutto di Parma.

Il est important de souligner qu'au cours des dernières décennies, malgré l'essor des élevages industriels, la pratique de l'engraissement des porcs jusqu'à un poids très élevé s'est confirmée voire accentuée, y compris dans les exploitations du centre de l'Italie.

En effet, les établissements de productions de jambons exigeaient, comme c'est encore le cas aujourd'hui, des carcasses lourdes afin d'obtenir une viande mature permettant au Prosciutto di Parma de développer ses caractéristiques organoleptiques inégalées qui ont fait sa renommée mondiale.

Ce trait distinctif de l'élevage porcin italien - qui agrège territoire, production agricole et transformation des produits - peut donc être résumé dans la notion de « porc lourd », également reconnue à l'échelle européenne par la législation sur la classification des carcasses de porcs qui établit, pour l'Italie uniquement, une distinction entre porcs légers et porcs lourds.

Dans la macro-zone géographique ainsi délimitée figure une zone restreinte, au cœur de la province de Parme, qui s'est développée en tant que « zone typique » de production du Prosciutto di Parma, précisément en raison de conditions environnementales uniques et non-reproductibles et d'une vocation particulière du facteur humain. Aujourd'hui encore, de nombreux établissements de production sont en effet des entreprises familiales dont les traditions se transmettent de génération en génération.

Cette zone présente des conditions écologiques, climatiques et environnementales uniques grâce à l'action de l'air des collines autour de Parme, idéales pour le séchage, c'est-à-dire le processus naturel d'affinage qui confère au Prosciutto di Parma sa douceur et sa saveur.

Le vent marin qui arrive de la Versilia s'adoucit entre les oliviers et les pins du Val Magra, s'assèche au passage des Apennins et s'enrichit des parfums des châtaigniers avant de venir « caresser » les jambons. C'est justement pour profiter au maximum de ces brises que les établissements de productions de jambons sont généralement orientés transversalement au flux d'air et sont traditionnellement équipées de grandes et nombreuses fenêtres opposées afin que l'air puisse sécher progressivement les jambons et apporter sa contribution décisive aux processus biochimiques et enzymatiques qui distinguent le Prosciutto di Parma.

Les conditions caractéristiques de la zone typique, qui n'existent nulle part ailleurs dans des proportions aussi optimales, ont été exploitées dès l'époque des colonies romaines dans la région, comme le montrent différentes découvertes documentaires et plusieurs œuvres artistiques. Parme se trouve en effet au cœur de l'ancienne Gaule cisalpine, un lieu où les habitants élevaient des porcs et sont passés maîtres dans la transformation de leur viande. Au fil des siècles, la littérature évoque la préparation du jambon dans la province de Parme, jusqu'aux listes de la Chambre de commerce de 1913 qui mentionnent pour la première fois avec précision l'actuelle « zone typique » et l'appellation « Prosciutto di Parma ». Sa production n'a cessé de se développer jusqu'à aujourd'hui,

affirmant un modèle qui a su préserver les caractéristiques traditionnelles du produit ainsi qu'une méthode de transformation qui reste typiquement artisanale.

La vocation de ce terroir repose sur la vocation humaine des habitants de la zone typique, à qui l'on reconnaît une maîtrise particulière dans l'exécution des opérations les plus techniques et les plus traditionnelles du processus de production du Prosciutto di Parma, ainsi que le prouvent les documents historiques. À cet égard, signalons la technique historique de salage, assurée par la profession de maître saleur, qui est depuis toujours l'une des principales activités humaines dont dépend la caractérisation du produit fini.

Il apparaît donc clairement que les éléments distinctifs et particuliers du Prosciutto di Parma ainsi que la garantie du maintien de normes sévères de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire sont le fruit d'une identité culturelle fondée sur les conditions environnementales ainsi que sur les facteurs naturels et humains du terroir.

## **Article 7** **Contrôles**

Les contrôles de la conformité du produit à ce cahier des charges sont effectués par un Organisme de Contrôle, conformément à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012.

Cet Organisme de Contrôle se nomme CSQA Certificazioni S.r.l., Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (Vicenza), bureau de Langhirano, Via Giuseppe di Vittorio, 19, 43013 Langhirano (Parme), téléphone (+39) 05 21 86 35 03, e-mail parma@csqa.it, PEC csqa@legalmail.it.

## **Article 8** **Présentation et étiquetage**

Le Prosciutto di Parma, après application du logo représentant la couronne ducale et/ou des dispositifs d'identification alternatifs également indélébiles et inamovibles visés à l'article 5, qui assurent et garantissent la traçabilité du Prosciutto di Parma, peut être présenté et commercialisé selon les modalités suivantes.

### **8.1 Prosciutto di Parma entier avec son os**

Au terme du processus de production, le Prosciutto di Parma se présente entier avec son os.

La présentation et la commercialisation de ce type de Prosciutto di Parma doivent respecter le cahier des charges suivant en matière d'étiquetage :

- a) L'appellation « Prosciutto di Parma », accompagnée du symbole AOP (DOP en italien) de l'Union européenne, doit figurer dans le champ visuel principal du recto de l'étiquette, de manière à se distinguer clairement des autres mentions.
- b) Indication des ingrédients : porc/viande de porc/cuisse de porc et sel marin.
- c) Indication de la raison sociale - et/ou de la marque - et de l'adresse de l'établissement producteur de jambon ou de l'établissement qui commercialise le Prosciutto di Parma.

### **8.2 Prosciutto di Parma désossé**

Le Prosciutto di Parma désossé - emballé entier ou tranché - doit répondre aux spécifications d'étiquetage suivantes :

- a) L'appellation « Prosciutto di Parma », accompagnée du symbole AOP (DOP en italien) de l'Union européenne, doit figurer dans le champ visuel principal du recto de l'étiquette, de manière à se distinguer clairement des autres mentions.
- b) Indication des ingrédients : porc/viande de porc/cuisse de porc et sel marin.
- c) Le siège de l'établissement de conditionnement.
- d) Indication de la date de début de l'affinage, exprimée au moins en mois/année, si le sceau visé à l'article 5.4 et/ou les autres dispositifs d'identification également indélébiles et inamovibles visés à l'article 5 ne sont plus visibles.
- e) Indication de la raison sociale - et/ou de la marque - et de l'adresse de l'établissement producteur de jambon ou de l'établissement qui commercialise le Prosciutto di Parma.

### 8.3 Prosciutto di Parma prétranché

#### 8.3.a) Prosciutto di Parma prétranché «classique»

Chaque emballage de Prosciutto di Parma « classique », quels que soient sa forme, sa taille et son poids, doit présenter une partie commune - représentant 25 % de la surface de la partie supérieure de l'emballage - constituée d'un triangle placé en haut à gauche de l'emballage, sur fond noir, portant le logo de la couronne ducale ainsi que la mention légale : « Prosciutto di Parma » - appellation d'origine protégée en vertu de la loi n° 26 du 13 février 1990 et du règlement (CE) n° 1107/96.

Les espaces restants appartiennent à l'entreprise et sont utilisés à la discrétion de la partie intéressée, conformément à la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage du Prosciutto di Parma.

Les spécifications graphiques supplémentaires du Prosciutto di Parma prétranché « classique » à respecter sont indiquées ci-dessous :

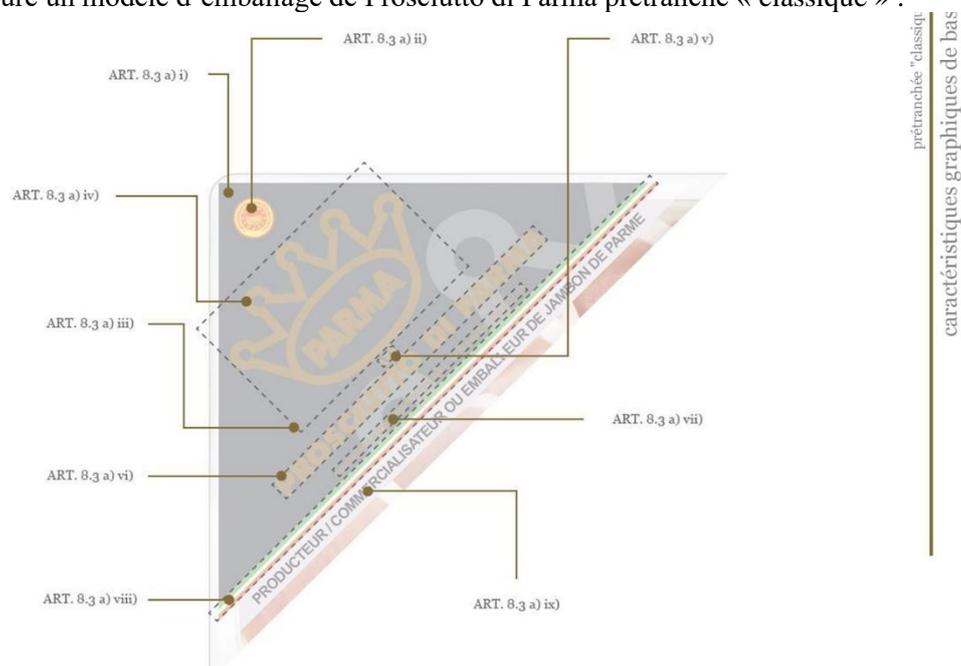
- i. Le triangle à fond noir, comprenant le drapeau italien, représente 25 % de la surface de l'ensemble de l'emballage. Il s'agit d'un triangle isocèle dont les angles de la base sont à 45°, placé en haut à gauche de l'emballage ; à la base du triangle figure l'extrémité de deux pointes stylisées de la couronne ducale, dont le fond gris est noir à 75 % - C 0 %, M 0 %, Y 0 %, K 75 %.
- ii. Le symbole AOP de l'UE est un cercle qui occupe 0,8 % de la surface du triangle noir et dont le diamètre minimal est de 1,5 cm. Pour le graphisme et le pantone, il convient de consulter la réglementation européenne en vigueur.
- iii. Le rectangle contenant la couronne ducale représente 29 % de la surface du triangle noir, avec un rapport base/hauteur de 1,7.
- iv. La couleur or de la couronne ducale et de la mention Parma est un pantone 871.
- v. Le rectangle contenant le sigle de l'entreprise d'emballage « LXX » représente 0,5 % de la surface du triangle noir, avec un rapport base/hauteur de 2. La police de caractères « LXX » est FUTURA BOLD MAJUSCULE.
- vi. Le rectangle contenant la mention « PROSCIUTTO DI PARMA », disposée sur une seule ligne, représente 8 % de la surface du triangle noir, avec un rapport base/hauteur de 17 ; la police de la mention « PROSCIUTTO DI PARMA » est FUTURA STD EXTRA BOLD MAJUSCULE.
- vii. Le rectangle contenant la mention « Denominazione di Origine Protetta ai sensi della L. 26/90 e del regolamento (CE) n. 1107/96 » sur une seule ligne représente 5 % de la surface du triangle noir, avec un rapport base/hauteur de 40 ; la police de caractère de la mention « Denominazione di Origine... » est FUTURA STD CONDENSED NORMALE.
- viii. Le rectangle contenant le drapeau italien représente 7,5 % de la surface du triangle noir, avec un rapport base/hauteur de 52.
- ix. Les emballages de Prosciutto di Parma prétranché « classique », visés au point 8.3 a), doivent porter le nom ou la raison sociale de l'établissement producteur de jambon ou de l'établissement qui le commercialise, ou bien de l'atelier de tranchage et de conditionnement qui a tranché le produit; ce nom doit être placé de manière linéaire à l'intérieur du rectangle situé dans la partie adjacente au triangle et inscrit sur un fond de transparent satiné.

Le rectangle contenant le nom de l'établissement producteur de jambon ou de celui qui le commercialise ou encore de l'usine de tranchage et d'emballage doit être transparent à 50 % sur un support laminé; s'il figure sur une étiquette, il doit être blanc opaque à 100% ; la taille minimale de la police de caractères de la dénomination susmentionnée est de 4,5 mm, de couleur noire, police de caractères libre, selon le modèle ci-dessous.

Seul un des trois sujets susmentionnés - l'établissement producteur de jambon ou l'établissement qui le commercialise ou encore l'usine de tranchage et de conditionnement - et répertoriés dans le système de contrôle peut être mentionné, à l'exclusion de toute autre référence à d'autres sujets, sans préjudice de la possibilité d'indiquer à côté du nom ou de la raison sociale en question, séparé par un trait d'union ou placé entre parenthèses, le nom ou la raison sociale de la société mère ou de la filiale ou encore de l'entreprise liée. Le nom ou la raison sociale de l'établissement producteur de jambon figurant sur l'emballage peut éventuellement être précédé uniquement de la mention « produit par » ou « produit et conditionné par », en italien ou dans une autre langue, si l'établissement de production de jambon a exercé ces activités et ne s'est pas limitée à commercialiser le produit. Dans le cas contraire, l'usine de conditionnement qui n'est pas également un établissement producteur de jambon répertorié dans le

système de contrôle doit toujours faire précéder l'indication de son nom ou de sa raison sociale de la mention « conditionné par », en italien ou dans une autre langue.

Ci-dessous figure un modèle d'emballage de Prosciutto di Parma prétranché « classique » :



### 8.3.b) Prosciutto di Parma prétranché “take-away”

Le Prosciutto di Parma prétranché “take-away” présente les caractéristiques d'étiquetage suivantes :

- i. La partie commune de l'emballage est constituée d'un triangle à fond transparent situé en haut à gauche de l'emballage et représentant 18 % de la surface de la partie supérieure de l'emballage, au sommet duquel se trouve une partie du fond noir où est apposé le logo communautaire de l'AOP (DOP en italien). L'habillage graphique de cet emballage correspond à celui du modèle indiqué ci-dessous au point vi).
- ii. Aucun autre signe graphique, marque ou mention ne figure sur l'emballage, à l'exception du triangle susmentionné et de l'étiquette technique, qui peut être placée soit sur le recto, soit sur le verso de l'emballage.
- iii. La surface de l'étiquette technique ne doit pas dépasser 13 % de la surface du recto ou du verso de l'emballage.
- iv. L'étiquette technique doit mentionner impérativement, outre la mention légale, le nom ou la raison sociale de l'établissement producteur de jambon ou de l'établissement qui l'a commercialisé, ou encore de l'atelier de tranchage et de conditionnement ; le nom ou la raison sociale de la société mère ou de la filiale ou encore de l'entreprise liée peut également être indiqué(e) à côté du nom de l'entreprise, séparé(e) par un trait d'union ou placé(e) entre parenthèses. La taille minimale des caractères du nom de l'entreprise doit être de 2,6 mm ; la police de ces caractères est libre. Ce nom doit être placé immédiatement en dessous de l'appellation « Prosciutto di Parma », comme indiqué dans le modèle ci-dessous au point vi).
- v. L'établissement producteur de jambon peut faire précéder son appellation sociale des seules mentions « produit par » ou « produit et conditionné par », en italien ou dans une autre langue ; en revanche, l'usine de conditionnement qui n'est pas également un établissement producteur de jambon doit obligatoirement faire précéder l'indication de son nom ou de sa raison sociale de la mention « conditionné par », en italien ou dans une autre langue.
- vi. L'obligation visée aux points iv) et v) ci-dessus peut également être remplie en indiquant la raison sociale ou le nom de l'entreprise en question sur le recto de l'emballage, sous le triangle transparent, selon les modalités et les dispositions prévues pour les emballages « classiques » de Prosciutto di Parma prétranché, sans préjudice de la taille différente des caractères.

Vous trouverez ci-dessous un modèle de Prosciutto di Parma prétranché **“take-away”** :



### 8.3 c) Exigences communes au Prosciutto di Parma prétranché « classique » et **“take-away”**

Dans tous les cas, en plus des indications visées aux points précédents et des mentions prescrites par la législation pertinente en vigueur, les indications particulières suivantes doivent figurer sur l'emballage du Prosciutto di Parma prétranché « classique » et **“take-away”** :

- i. Sous le logo de la couronne ducale figure le code d'identification de la personne qui a procédé aux opérations de tranchage et de conditionnement,
- ii. Le nom ou la raison sociale ou la marque déposée de l'établissement production de jambon ou de l'atelier de tranchage et de conditionnement ou du vendeur,
- iii. Le siège de l'atelier de conditionnement et de tranchage,
- iv. Date de début de l'affinage exprimée en mois et en année,
- v. La date de durabilité minimale (DDM),
- vi. Les méthodes de conservation, telles que distinguées ci-dessous :
  - dans le cas du Prosciutto di Parma prétranché « classique », l'indication qu'il faut le conserver à une température comprise entre 0 °C et 10 °C ou entre 0 °C et 25 °C, selon les spécifications de l'article 5.6 point a),
  - dans le cas du Prosciutto di Parma prétranché **“take-away”**, l'indication qu'il faut le conserver à une température comprise entre 0 °C et 10 °C, selon les spécifications de l'article 5.6 point b),
- vii. La quantité nette,
- viii. Ingrédients : porc/viande de porc/cuisse de porc et sel marin.

Si la forme des emballages du Prosciutto di Parma prétranché « classique » et **“take-away”** est irrégulière au point de ne pas permettre de placer le triangle comme il se doit en haut à gauche, ce dernier doit être adapté à la forme de l'emballage comme le montrent, à titre d'exemple, les reproductions graphiques des modèles ci-dessous.



### 8.3.d) Approbation du graphisme des emballages du Prosciutto di Parma prétranché

- i. La conception graphique et les mentions figurant sur l'emballage doivent être conformes aux exigences des législations européenne et italienne en vigueur ainsi qu'à toute autre réglementation obligatoire éventuellement entrée en vigueur.
- ii. L'atelier de tranchage et de conditionnement communique préalablement le graphisme et les mentions figurant sur l'emballage à l'Organisme de Contrôle qui, soit donne son approbation, soit ordonne des modifications et/ou des ajouts à travers une décision motivée.

### 8.4 Autres spécifications concernant la présentation et l'étiquetage du Prosciutto di Parma

- a) L'utilisation de qualificatifs tels que « classique », « authentique », « extra », « super » ainsi que de toute autre qualification, mention et attribution associées à l'appellation commerciale, à l'exception de « désossé » et « tranché » est interdite.
- b) Il est interdit d'utiliser, en alternative ou en complément de l'AOP, toute autre dénomination ou qualification géographique du produit et en tout cas en lien avec les communes situées dans la zone de production typique visée à l'article 3.
- c) L'utilisation des appellations géographiques se rapportant à des communes figurant dans la zone typique de production, ou leurs variations, déformations, dérivations ou abréviations, est interdite dans la raison ou la dénomination sociale, le nom commercial ou la marque, à moins que le producteur concerné ne prouve son utilisation - en référence au jambon - depuis une époque antérieure à la date d'entrée en vigueur de la loi n° 506 du 4 juillet 1970.
- d) Les interdictions énoncées dans cet article s'étendent également, dans la mesure où elles sont compatibles, à la publicité et à la promotion, sous quelque forme que ce soit, du Prosciutto di Parma.
- e) En association avec l'appellation, il est également permis d'utiliser des signes du Consortium visant à mettre en évidence - sans préjudice du respect des règles du présent cahier des charges - le respect de certaines spécifications de production concernant des caractéristiques particulières du Prosciutto di Parma.