



L'AOP jambon de Parme fait évoluer son cahier des charges



Le nouveau cahier des charges de l'AOP jambon de Parme est désormais effectif. Le processus d'approbation pour la mise en place de ce nouveau cahier des charges a duré quatre ans.

En accord avec tous les acteurs de la filière du jambon de Parme, trente-ans après la première rédaction du cahier des charges du jambon de Parme, il était indispensable de revoir celui-ci, particulièrement dans un contexte social et économique en pleine évolution. Ces modifications ont pour objectif de renforcer la protection et la valorisation du produit.

Le nouveau cahier des charges poursuit quatre visées : élever encore le niveau de qualité ; consolider son identité et sa spécificité par rapport à ses concurrents ; renforcer les garanties vis-à-vis des consommateurs ; faire face aux défis posés par la transition écologique. Il s'agit d'un tournant important au sein de la filière, qui trace les lignes futures du jambon de Parme en matière de production, de commercialisation et d'image de marque.

Les changements apportés ont été orientés par des éléments spécifiques sous la surveillance du Consortium, à savoir : les caractéristiques de la matière première, de la génétique à l'alimentation des porcs dans l'objectif de réduire la teneur en sel et de prolonger la période minimale d'affinage. Pour une production plus durable et performante, le Consortium s'ouvre à l'innovation et aux nouvelles technologies.

"La protection de la zone de production, la stabilité de notre filière et la confiance des clients ont toujours alimenté nos efforts pour créer un produit unique et reconnaissable qui allie héritage et tradition, en accord avec les nouveaux défis de durabilité et la mise en œuvre du Pacte vert pour l'Europe.

L'approbation de ce nouveau cahier des charges, proposé par le Consortium du jambon de Parme, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture Italien et la région d'Émilie-Romagne, nous rend très fiers, déclare Alessandro Utini, Président du Consortium.

"Le nouveau cahier des charges fournit des outils permettant d'authentifier de manière efficiente les valeurs de notre Appellation d'Origine Protégée, tout en renforçant son caractère distinctif et en répondant également de manière adéquate aux demandes des consommateurs qui, comme nous l'avons constaté, sont de plus en plus conscients de leurs choix.

Conscients de l'importance de cette avancée pour l'ensemble de la filière, nous tenons à exprimer notre sincère gratitude à notre ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, Francesco Lollobrigida, et à Alessio Mammi, conseiller régional pour l'agriculture, et à la direction générale de la qualité et de la promotion agroalimentaire de la région Émilie-Romagne pour leur partage stratégique et leur contribution efficace, visant à garantir une croissance et une évolution continue", a déclaré Stefano Fanti, directeur général du Consortium du jambon de Parme.

Ci-dessous quelques-uns des changements introduits dans le cahier des charges :

- la période minimale d'affinage du jambon de Parme passe de 12 à 14 mois, tandis que le poids minimal passe de 7 à 8,2 kg et le poids maximal à 12,5 kg ;
- la diminution de la teneur en sel avec une limite supérieure qui passe de 6,2 % à 6 %. Il s'agit d'une réduction significative - surtout si l'on tient compte de l'augmentation de la durée d'affinage - qui garantit la salubrité du produit tout en maintenant la même méthode de production. Grâce à la bonne gestion du processus de production au sein des maisons de production ainsi qu'au développement du système de production, la teneur en sel a été réduite de 10 % au cours des dernières années - conformément aux recommandations de l'OMS concernant la réduction de la consommation quotidienne de sodium - sans altérer les caractéristiques organoleptiques du jambon de Parme et, au contraire, en améliorant sa qualité.
- D'autres changements auront un impact direct sur les exportations, principalement vers les pays extra-européens. Les résultats positifs des essais scientifiques menés sur la durée de conservation des emballages prétranchés ont permis de prolonger la DMD (date de durabilité minimale).

Ci-dessous les changements qui concernent la matière première :

- En ce qui concerne la génétique, la liste des types génétiques reconnus a été revue et un tableau expliquant les combinaisons possibles de croisements a été ajouté, afin de mettre l'accent sur l'utilisation du porc lourd italien ;
- La liste des ingrédients à utiliser dans les élevages a subi un changement important. Une grande attention a été portée à la provenance de la matière première des aliments, car lorsqu'il s'agit d'une appellation d'origine protégée comme le jambon de Parme, le lien avec l'aire géographique est indispensable.

Certains produits alimentaires provenant de pays étrangers ont été remplacés par des produits provenant de l'aire géographique où les porcs sont élevés pour répondre aux exigences de l'Union Européenne.

- la zone d'élevage du jambon de Parme a été élargie à la région de Frioul-Vénétie Julienne.

En 2022, environ 8 millions de jambons de Parme ont été commercialisés (33 % à l'export), avec un chiffre d'affaires de 800 millions d'euros pour la production et de 1,6 milliard d'euros pour les ventes. La production de jambon de Parme emploie 3 000 personnes dans la province de Parme, tandis que l'ensemble de la filière, y compris les fermes d'élevage et les abattoirs, emploie environ 50 000 personnes.