



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

Message 201

Communication de la Commission - TRIS/(2024) 1458

Directive (UE) 2015/1535

Notification: 2024/0003/IT

Retransmission de la réponse de l'Etat membre notifiant (Italy) à de European Commission.

MSG: 20241458.FR

1. MSG 201 IND 2024 0003 IT FR 04-07-2024 04-06-2024 IT ANSWER 04-07-2024

2. Italy

3A. Ministero delle Imprese e del Made in Italy

Dipartimento Mercato e Tutela

Direzione Generale Consumatori e Mercato

Divisione II - Normativa tecnica - Sicurezza e conformità dei prodotti, qualità prodotti e servizi

3B. Ministero delle Imprese e del Made in Italy

Direzione generale per la politica industriale, la riconversione e la crisi industriale, l'innovazione, le PMI e il made in Italy

Div. XIII - Agroindustria, industrie culturali e creative, industria del turismo

4. 2024/0003/IT - C50A - Denrées alimentaires

5.

6. Dans le cadre de la procédure de notification prévue par la directive (UE) 2015/1535, les autorités italiennes ont notifié à la Commission, le 3 janvier 2024, le projet de décret interministériel abrogeant et remplaçant le décret ministériel du 21 septembre 2005 du ministre du développement économique et du ministre des politiques agricoles, alimentaires et forestières relatif à la réglementation de la production et de la vente de certains produits de charcuterie (notification 2024/0003/IT).

Les précisions suivantes sont apportées en ce qui concerne ce qui est indiqué dans l'avis circonstancié de la Commission sur l'article 10 bis du texte notifié.

Avant-propos

La Commission européenne a indiqué que l'article 10 bis du projet notifié, tel qu'il figure dans son préambule, n'est pas compatible avec l'article 17, paragraphe 5, du règlement (UE) n° 1169/2011, lu en combinaison avec l'annexe VI, partie A, point 6, dudit règlement, dans la mesure où l'indication de la présence d'eau ajoutée est requise.

En particulier dans les cas où l'omission de ces informations pourrait induire le consommateur en erreur, dans tous les cas où l'eau ajoutée représente plus de 5 % du poids du produit fini, comme l'exige le droit de l'Union.

Le libellé du point 6 de l'annexe VI du règlement n° 1169/2011, relatif à l'eau ajoutée, est l'un des points les plus controversés, en ce qu'il a engendré le plus de problèmes d'interprétation. Un certain nombre de mesures interprétatives



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

ont été prises par la Commission européenne pour fournir des orientations opérationnelles claires et une application uniforme dans tous les États membres.

Plus précisément, l'annexe VII, partie A, point 1, qui concerne l'indication et la désignation des ingrédients, avec une référence à l'eau ajoutée et aux ingrédients volatils, prévoit que l'eau ajoutée doit être déclarée dans la liste des ingrédients si, en termes de poids, elle dépasse 5 % du produit fini.

L'annexe VI, point 6, du règlement prévoit que «[d]ans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini [...]».

1) Ce que l'on entend par: produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande.

Le contenu de cette distinction n'est pas immédiatement clair.

En effet, cette disposition a fait l'objet d'un certain nombre de «[q]uestions et réponses sur l'application du règlement (UE) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires», formulées par la Commission pour identifier les cas dans lesquels la dénomination de vente doit être complétée par l'indication de l'eau ajoutée si elle dépasse 5 %.

Dans la Q&A 2.11.1 publiée en janvier 2013, la Commission a déclaré qu'«[i]l incombe aux exploitants du secteur alimentaire, dans le contexte de leurs activités de contrôle, de vérifier au cas par cas si un produit respecte ces exigences. À cet égard, "l'apparence" de la denrée doit être prise en compte. À titre indicatif, cette mention n'est pas obligatoire pour les denrées telles que les saucisses (par exemple, mortadelles, saucisses de Francfort, etc.), le boudin noir, le pain de viande, le pâté (de viande ou de poisson) et les boulettes (de viande ou de poisson)».

Ainsi, selon la Commission, il appartient aux États membres d'identifier les produits visés par cette disposition.

Compte tenu de la diversité de la production entre les produits à base de viande salée (en particulier le jambon cuit) dans les différents pays, la Commission a renvoyé aux États membres l'évaluation du respect des conditions d'application de la disposition en question.

Sur cette question, les travaux approfondis de la Commission avec les États membres se sont poursuivis et figurent dans le projet de travail de la Q&A étiquetage de la viande et du poisson du 30.10.2014. Plus précisément, dans le dernier projet de travail en circulation, la Commission, en plus de l'exigence de l'«apparence», a évalué, sur la base des questions posées, si la disposition était normalement applicable aux produits ayant subi un traitement thermique (fumaison, cuisson), obtenus à partir de morceaux entiers ou produits à partir de deux ou plusieurs muscles combinés (par exemple, le jambon cuit en conserve).

Comme indiqué ci-dessous, la question des jambons cuits, en conserve, en filet ou non désossés, selon les différentes traditions de production des différents pays, a été directement prise en compte par la Commission, puisqu'il s'agit de produits de la plus haute qualité, dans lesquels de l'eau peu être ajoutée à hauteur de plus de 5 %.

Le groupe de travail de la Commission européenne a posé les questions suivantes:

- l'obligation prévue au point 6 de l'annexe VI du règlement s'applique-t-elle également aux produits ayant subi un traitement thermique (fumaison, cuisson) composés de morceaux entiers?
- cette obligation s'applique-t-elle également aux produits ayant subi un traitement thermique pouvant donner l'impression qu'ils sont constitués d'un morceau entier de viande, alors qu'ils ont été fabriqués à partir de deux ou plusieurs muscles (par exemple, le jambon cuit en filet ou le jambon en conserve)?

La Commission a proposé de répondre aux deux questions par «normalement NON», en se référant à la Q&A 2.11.1 susmentionnée (qui a été publiée).

Sans préjudice de la finalité de cette disposition, il résulte de ce qui précède qu'il appartient aux États membres d'évaluer et de décider à quels produits la législation communautaire est applicable, en tenant compte des règles



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

nationales régissant les produits de charcuterie.

2) Sur la finalité de l'obligation d'indiquer la présence d'eau ajoutée à côté de la dénomination de vente

Dans le cadre des travaux sur la Q&A étiquetage de la viande et du poisson du 30.10.2014, afin de clarifier la portée de cette obligation, la Commission a fait valoir que l'objectif de cette indication est de protéger les consommateurs contre les pratiques déloyales et trompeuses lorsque de l'eau a été ajoutée aux produits à base de viande sous forme de découpes, de tranches, de portions ou de carcasses sans que cela ne soit justifié par des raisons technologiques au cours du processus de production. (Q&A meat & fish labelling 31.10.2014).

Invitée à donner quelques exemples de ce que signifie «justifié par des raisons technologiques», la Commission a répondu que: «Certains produits nécessitent l'adjonction de saumure (eau et sel) afin de distribuer le sel et d'autres ingrédients de manière uniforme dans le produit, par l'intermédiaire de l'eau. Dans ce cas, l'eau peut représenter plus de 5 % du produit final, mais a une fonction technologique.»

3) La législation italienne sur le jambon cuit: la fonction technologique de l'eau ajoutée

L'actuel décret ministériel du 21 septembre 2005, modifié en dernier lieu en 2016, définit la production de jambon cuit (jambon cuit, jambon sélectionné cuit, jambon cuit de haute qualité) et d'autres produits de charcuterie en introduisant des règles strictes en ce qui concerne les caractéristiques et paramètres technologiques et qualitatifs afin de garantir un niveau élevé de qualité du jambon cuit italien.

Selon cette disposition, la dénomination «prosciutto cotto» [jambon cuit] est réservée aux produits à base de charcuterie obtenue à partir de la cuisse du porc, éventuellement découpée, désossée, dégraissée à l'aide d'eau, de sel, de nitrite de sodium et de potassium, etc.

L'adjonction d'eau est régie par le décret et a une fonction technologique précise.

L'injection d'une saumure aqueuse est une étape technologique nécessaire à la production de jambon cuit pour garantir la sécurité et la qualité du produit fini. La composition et le volume de la saumure visent à répartir uniformément les concentrations appropriées de sels et de nitrites, et éventuellement d'autres ingrédients autorisés tels que l'ascorbate, le vin, les sucres, les protéines, les arômes, etc.

Par le barattage ultérieur, un massage mécanique par lequel la saumure est distribuée, le sel doit atteindre la concentration appropriée en tous points du produit pour le gonflement des fibres musculaires et l'extraction de protéines myofibrillaires, nécessaires à la texture et à la cohésion du jambon cuit. À ce stade, le nitrite dissous dans la saumure, ayant atteint tous les points du jambon, garantit une concentration suffisante de nitrites pour assurer la stabilité microbiologique et oxydative ainsi que la nitrosation des pigments pour le développement de la couleur rose typique. Si les procédés décrits ne se produisent pas ou ne se produisent que partiellement, le produit fini peut présenter des problèmes liés à la sécurité, au développement de la couleur, à la tenue de la tranche et à sa texture.

4) Les modifications introduites par le projet de décret

Le projet de décret interministériel abrogeant et remplaçant le décret ministériel a entraîné des modifications importantes des règles régissant le jambon cuit par rapport au texte initial.

En fait, l'article 1er relatif au «jambon cuit», en modifiant totalement le texte précédent, dispose ce qui suit:

«Il est permis de ne pas utiliser de nitrites ou de remplacer les nitrites synthétiques par des nitrites provenant de sources naturelles, sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire qui est tenu de démontrer, à la satisfaction de l'autorité sanitaire compétente, que les procédures utilisées sont étayées par des justifications scientifiques et qu'elles garantissent le respect des critères microbiologiques attendus pour l'acceptabilité des procédés et la sécurité alimentaire, tels que définis par la législation en vigueur.»

La possibilité d'utiliser la dénomination «prosciutto cotto» [jambon cuit] sans que n'aient été utilisés des nitrites, qui n'a jamais été accordée jusqu'à présent, est cohérente avec l'évolution récente de la législation communautaire sur les quantités de nitrites et de nitrates dans les produits à base de viande.



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

Le nouveau règlement (UE) 2023/2108, en modifiant le règlement (CE) n° 1333/2008, autorise l'utilisation de nitrites dans les produits à base de viande ayant subi un traitement thermique en quantités réduites par rapport à la législation précédente.

En conséquence, les producteurs de jambon cuit ont entamé des changements technologiques [1] visant à réduire le sel et les nitrites ou à ajouter des ingrédients naturels de substitution.

La mise en œuvre de ces changements nécessite d'injecter des volumes de saumure dans le jambon cuit qui permettent une distribution rapide et homogène du sel et des nitrites (synthétisés ou issus de sources naturelles) utilisés à des doses réduites.

Dans ce contexte, étant donné que les nitrites sont consommés rapidement, afin d'assurer une concentration suffisante pour inhiber le développement de *Clostridium botulinum* [2] et de permettre la nitrosation des pigments dans toutes les zones du muscle, la diffusion doit être rapide et uniforme, un tel état pouvant être atteint avec des volumes de saumure et des temps d'égouttage adéquats.

En outre, la réduction/l'élimination des nitrites, qui ont également des fonctions antioxydantes, nécessite une plus grande quantité d'antioxydants, y compris naturels, apportés et distribués par la saumure injectée [3]. Cette évolution technologique permet d'améliorer les propriétés nutritionnelles du jambon cuit sans compromettre sa sécurité et sa qualité, mais pourrait être compatible avec plus de 5 % d'eau dans le produit fini.

L'adjonction d'eau a donc une fonction technologique précise, même si elle est supérieure à 5 %.

Dans ce cas, la mention «avec eau ajoutée» dans la dénomination de vente pourrait dissuader les producteurs de poursuivre les objectifs de réduction des nitrites et du sel dans le jambon cuit.

En outre, le consommateur est correctement informé de son utilisation au moyen de la mention «eau» dans la liste des ingrédients, à laquelle est ajoutée l'indication en pourcentage de la quantité de viande dans le produit.

5) Législation française sur le jambon cuit

La même interprétation a également été donnée par la France, qui n'a pas considéré que la disposition en cause était applicable aux jambons cuits, dès lors que ceux-ci sont régis par le «Code des Usages de la Charcuterie», un code de production approuvé par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes du ministère français de l'économie et de l'industrie, qui régit les principaux produits de charcuterie en France.

3.4) Présence d'eau ajoutée

(règlement UE n° 1169/2011, annexe VI, partie A alinéa 6)

Dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini.

Les produits définis par la réglementation ou le présent code des usages ne sont pas concernés car astreints à des limites technologiques (HPD...). Pour les autres produits, cette indication de la présence d'eau pourra être indiquée sous la forme par exemple_

- «saumuré»

- «mention du pourcentage d'eau».

La non-application de la disposition du point 6 de l'annexe VI du règlement est justifiée comme suit: «Les produits définis par la réglementation ou le présent code des usages ne sont pas concernés car astreints à des limites technologiques (HPD, ...).»

En effet, il est soutenu que les jambons cuits couverts par le code sont nécessairement de haute qualité grâce à leur réglementation et que leur mode de production est connu des consommateurs.

L'analogie avec la mesure italienne qui poursuit le même objectif que le «code» français est claire.



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

Conclusions

Sur la base des considérations qui précèdent et des interprétations de la Commission européenne, il est considéré que la disposition de l'annexe VI n'est pas applicable au jambon cuit en raison de la fonction technologique de l'eau utilisée dans la production du jambon cuit.

Son application pénaliserait injustement le jambon cuit italien par rapport à d'autres jambons cuits non nationaux, y compris le jambon cuit standard français.

Bibliographie

1. G. Barbieri, Ge. Barbieri, M. Bergamaschi, M. Francheschini, E. Berizi. (2016). Reduction of NaCl in cooked ham by modification of the cooking process and addition of seaweed extract (*Palmaria palmata*) [Réduction du NaCl dans le jambon cuit par modification du processus de cuisson et ajout d'extrait d'algues marines (*Palmaria palmata*)]. LWT - Food Science
2. S. Lebrun, T. Van Nieuwenhuysen, S. Crèvecoeur, R. Vanleyssem, J. Thimister, S. Denayer, S. Jeuge, G. Daube, A. Clinquart, B. Fremaux. (2020). Influence of reduced levels or suppression of sodium nitrite on the outgrowth and toxinogenesis of psychrotrophic *Clostridium botulinum* Group II type B in cooked ham [Influence de la réduction des niveaux ou de la suppression du nitrite de sodium sur la surcroissance et la toxinogénèse du *Clostridium botulinum* du groupe II de type B dans le jambon cuit]. International Journal of Food Microbiology, 334, 108853.
3. M. Armenteros, D. Morcuende, J. Ventanas, M. Estévez. (2016). The application of natural antioxidants via brine injection protects Iberian cooked hams against lipid and protein oxidation [L'application d'antioxydants naturels par injection de saumure protège les jambons cuits ibériques contre l'oxydation des lipides et des protéines]. Meat Science, 116, 253-259.

Des précisions sont apportées ci-dessous en ce qui concerne ce qui est souligné dans les observations de la Commission concernant le «sixième visa» et ce qui est prévu à l'article 18 du texte notifié.

Afin de clarifier le texte du «sixième visa», il est proposé de modifier le texte comme suit:

«Vu le règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires;»

En ce qui concerne l'article 18, compte tenu des observations de la Commission, il est proposé de modifier comme suit, par analogie avec ce qui a déjà été indiqué à l'article 9, deuxième paragraphe, du texte notifié:

«Le vin, le vinaigre (y compris le vinaigre balsamique), le brandy et autres eaux-de-vie, le miel, les truffes, le fromage, les fruits à coque, le poivre, l'ail, les épices et plantes aromatiques, le sucre, le dextrose, le fructose, le lactose, le lait en poudre à faible teneur en matières grasses, les protéines du lait, les cultures microbiennes de démarrage de fermentation, les arômes et les additifs autorisés sont autorisés dans la préparation du salami.

Aucun autre additif n'est autorisé, à l'exception de ceux autorisés par le règlement (CE) n° 1333/2008, pour autant qu'ils représentent une réelle nécessité technologique, qu'ils n'induisent pas le consommateur en erreur et que leur utilisation profite aux consommateurs, comme le prévoit ledit règlement.»

Commission européenne

Point de contact Directive (UE) 2015/1535

email: grow-dir2015-1535-central@ec.europa.eu