

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 102/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾**

«WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN»

N. CE: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Westfälischer Knochenschinken»

2. Stato membro o paese terzo:

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Descrizione del prodotto:

prosciutto (coscia) di suino con osso lungo interno, salato ed essiccato.

Colore: da rosa scuro a rosso scuro con cotenna gialla.

Sapore: speziato ma dolce; eventualmente con un leggero gusto affumicato e un leggero sapore di nocciolo dovuto alla presenza dell'osso nel prosciutto. La variante essiccata all'aria del «Westfälischer Knochenschinken» è particolarmente dolce e tenera al palato. Fino all'affumicatura, le fasi di trasformazione del prodotto sono identiche nelle due varianti.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Tenore di sale: max. 6,5 %.

Tenore d'acqua: max. 65 % per prosciutti affumicati e max. 62 % per prosciutti essiccati all'aria.

Alla fine della stagionatura il prosciutto è di colore rosso vivo e leggermente striato.

Metodo di ottenimento del prodotto:

l'intero processo di fabbricazione, dalla ricezione della carne (prosciutto intero con osso) presso lo stabilimento di produzione fino alla sua completa stagionatura, deve aver luogo nell'area geografica delimitata. La durata minima di stagionatura è di sei mesi e di tre settimane per la salatura.

Salatura: esclusivamente a mano. È ammessa esclusivamente una salamoia a secco con formazione naturale della salamoia a partire dal sale e dal liquido rilasciato dal prosciutto. È vietata l'iniezione di sale o di salamoia speziata. Tutte le superfici del prosciutto sono salate a mano. Dopo la salatura i prosciutti sono depositi in contenitori e si procede a un rinnovo della salatura. Il periodo di salatura dura complessivamente tre-sei settimane. Durante questo periodo i prosciutti vengono settimanalmente rivoltati nella salamoia per poi essere posti in contenitori in modo da uniformare progressivamente la percentuale di sale.

Lavaggio: avvenuta l'uniformazione della percentuale di sale, i prosciutti sono eventualmente lavati e frollati prima di essere appesi.

Essiccazione, eventualmente affumicatura: dopo essere stati appesi i prosciutti sono sottoposti a una pre-essiccazione o, se devono essere affumicati, si procede all'affumicatura. A tal fine può essere utilizzato solo legna di faggio.

Cura: lavaggio occasionale e essiccazione fino alla maturazione desiderata.

Stagionatura: almeno 6 mesi. Solo dopo una completa maturazione i prosciutti possono essere venduti, disossati, tagliati (confezionati) e messi sotto vuoto.

Non è utilizzato nessun fosfato né GDL (glucono-delta-lattone).

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Prosciutto intero (coscia) di suino intero con osso. Quando i prosciutti sono consegnati con camion allo stabilimento di produzione la temperatura del compartimento frigorifero del camion non deve essere superiore a 4 °C e la temperatura a cuore del prosciutto deve essere inferiore a 7 °C. Il pH deve essere compreso tra 5,4 e 5,8.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:

L'intero processo di produzione dalla consegna della materia prima [prosciutto intero (coscia) con osso] allo stabilimento di produzione fino alla completa stagionatura del prosciutto deve aver luogo nella zona geografica identificata.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

Oltre alle menzioni legali l'etichetta apposta sul prodotto deve contenere anche le seguenti informazioni:

«Westfälischer Knochenschinken» IGP.

Il logo UE dell'IGP.

Sull'etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare. È vietato inoltre l'uso di indicazioni atte a trarre in inganno il consumatore.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

Landschaftsverband (associazione di comuni) Westfalen-Lippe (circostrizioni amministrative di Münster, Detmold e Arnsberg) e le località di Schüttorf (48465), Bad Bentheim (48455), Salzbergen (48499).

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

In Vestfalia la tradizione specifica di produzione del prosciutto si è conservata sino ad oggi e rappresenta una specificità della zona geografica, traendo la sua origine dalle specificità della zona.

In effetti il clima temperato freddo — umido, influenzato dal Mare del Nord, è particolarmente adatto all'ingrasso dei suini, largamente praticato sinora in Vestfalia. Nei secoli scorsi in Vestfalia era praticata una forma particolare di allevamento di suini: gli animali erano lasciati in libertà allo stato brado nelle foreste di querce, per poter crescere in modo naturale e sani. Con questo metodo, praticamente tutti potevano allevare almeno un maiale e produrre così prosciutto. Contemporaneamente questo metodo di allevamento permetteva di ottenere animali grossi, ben sviluppati con poco grasso.

Anche se al giorno d'oggi l'allevamento non è più praticato in tal modo, in particolare per motivi legati alla protezione della natura e a causa della densità di popolazione, questo metodo di produzione della carne, che ha dato risultati straordinari, ha favorito la nascita di una tradizione particolare e l'acquisizione di conoscenze da parte della popolazione anche nel settore della trasformazione della carne e della produzione del prosciutto.

Il clima si adatta particolarmente alla produzione di prosciutto affumicato, tuttavia sono stati prodotti e lo sono tuttora prosciutti stagionati. Tradizionalmente la produzione iniziava durante i freddi mesi invernali, da un lato perché, in particolare, nelle prime fasi del processo di produzione erano necessarie basse temperature, d'altro lato, così facendo, il prosciutto poteva essere tagliato agli inizi di maggio, durante la stagione degli asparagi. Anche se oggi è possibile, grazie alle moderne tecnologie, produrre il prosciutto durante tutto l'anno, il metodo tradizionale di produzione, che si trasmette di generazione in generazione, rimane inalterato e contribuisce ancora oggi alla particolare qualità del prosciutto di Vestfalia. In tal modo ancora oggi si attribuisce una grande attenzione alla qualità della carne, la salatura è effettuata esclusivamente a mano, come in passato, e la durata della stagionatura tradizionale supera largamente quella abituale dei prodotti presenti sul mercato, grazie anche alla tradizione tipica della zona di produzione del prosciutto.

5.2. *Specificità del prodotto:*

I prosciutti di Vestfalia sono conosciuti già da secoli per la loro straordinaria qualità e godono di un'alta reputazione da parte dei consumatori anche oltre le frontiere della regione.

Il «Westfälische Knochenschinken» è la variante originale e di qualità superiore del prosciutto di Vestfalia. La sua qualità superiore è dovuta alla trasformazione della coscia intera non disossata. In tal modo, e anche grazie al divieto di iniezione di salamoia, questo prosciutto deve essere sottoposto a una salatura in salamoia più lunga, di almeno 3 settimane perché la salatura deve penetrare naturalmente nei prosciutti e anche nelle ossa. Anche la durata di maturazione è più lunga a causa della salatura dell'osso dato che il prosciutto si asciuga più lentamente. Essa dura almeno 6 mesi e quindi molto di più di quella dei prosciutti commercializzati con altre denominazioni conosciute. La presenza dell'osso nel prosciutto durante la maturazione conferisce al prodotto un particolare sapore di nocciola.

Da un punto di vista storico: già i romani sapevano che i migliori prosciutti venivano prodotti in Vestfalia. Non risparmiavano nessuno sforzo per portare in Italia, a piedi e a cavallo lungo il Reno, attraversando le Alpi, i prosciutti di maiale stagionati con l'osso. Nel dodicesimo secolo a Colonia c'era una forte domanda di prosciutto di Vestfalia venduto sul mercato principale. La città di Dortmund offrì 12 prosciutti all'imperatore Sigismondo (1368-1437, eletto re per la prima volta nel 1410). L'imperatore sarebbe rimasto più contento di questo regalo che del piatto in oro offertogli dalla città di Colonia. Il valore del prosciutto di Vestfalia è testimoniato anche dalla «Finestra a nord» («Nordfenster» dipinta verso il 1500) della Chiesa Maria zur Wiese del 1400 a Soest. Essa illustra la «Cena della Vestfalia» dove il pane e il vino sono sostituiti dalla birra e dal prosciutto di Vestfalia. Heinrich Heine qualificava la Vestfalia come «patria dei prosciutti».

Durante le guerre franco-tedesche/olandesi del 1674-1678 è stato possibile evitare il saccheggio e la conquista delle truppe inviando numerosi carichi di prosciutti dal Sauerland della Vestfalia a Vienna.

La lunga tradizione del prosciutto di Vestfalia si riflette anche nella lingua. L'espressione «westfälischer Himmel» (cielo della Vestfalia) indica la zona situata sopra il caminetto aperto delle fattorie della Vestfalia dove in passato i prosciutti erano appesi per l'affumicatura.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

La reputazione del prodotto deriva dall'origine geografica. La produzione secolare tradizionale del prosciutto in Vestfalia favorita dalle condizioni naturali e le conoscenze particolare dei produttori locali hanno contribuito a fare del «Westfälischer Knochenschinken» un prodotto di qualità dal gusto tipico, conosciuto anche oltre i confini regionali come specialità regionale e che gode di un'ottima reputazione in particolare grazie alla sua origine geografica. Questa reputazione si basa sulla tradizione oggettiva della produzione del prosciutto che, in particolare, si caratterizza per una durata di stagionatura più lunga degli altri prosciutti.

Il modo di produzione tipico della zona geografica implica anche che proprietà oggettive del prosciutto derivino dalla sua origine geografica. Infatti in particolare la durata del periodo di stagionatura e della messa in salamoia tipiche della zona fanno sì che grazie allo scarso tenore in acqua le proprietà fisiche (consistenza, durezza peso specifico del prosciutto), le proprietà chimiche (in particolare il tenore più scarso in acqua e quindi il tenore relativamente più elevato di altre sostanze, come le materie grasse e le proteine) e, di conseguenza, le proprietà organolettiche del prodotto si distinguano da quelle degli altri prosciutti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/17403>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.