

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

(2017/C 148/06)

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

DOCUMENTO UNICO

«JAMBON NOIR DE BIGORRE»

N. UE: PDO-FR-02105 — 14.1.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)

«Jambon noir de Bigorre»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

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

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

Il «Jambon Noir de Bigorre» è un prosciutto stagionato ricavato da un maiale gascone di pura razza locale allevato su percorsi erbosi a partire da sei mesi e macellato a un'età compresa tra minimo 12 mesi e massimo 24 mesi. La carcassa presenta un peso minimo di 100 kg, una proporzione di grasso intramuscolare di almeno il 2,5 % nel muscolo *longissimus dorsi* e spessori misurati al lombo di almeno 30 mm di grasso e almeno 45 mm di muscolo.

La modalità di taglio del prosciutto è specifica e corrisponde alle pratiche locali tradizionali. Il taglio della prima fetta è rotondo e comprende l'intera sottofesa che resta ricoperta di uno strato di grasso. La metà dell'anchetta viene mantenuta.

Al termine della stagionatura di almeno 12 mesi, il prosciutto presenta un peso minimo di 5 kg, uno spessore di grasso superiore a 30 mm sulla parte scoperta, oltre la testa del femore, un tenore di sale inferiore al 6 %, un tenore di grasso intramuscolare superiore o pari al 2,5 %, un magro dal colore rosso intenso e un grasso dal colore bianco, talvolta leggermente rosato.

Questo prosciutto è caratterizzato da una consistenza morbida e da un profilo sensoriale rotondo ed equilibrato. È tenero e fondente senza gusto di rancido, il sapore è poco salato e i suoi aromi sottili e persistenti ricordano la frutta secca (nocciole, noci di anacardio), le castagne arrosto, il sottobosco e i funghi.

Il prosciutto stagionato si presenta intero, con osso e zampa, grezzo o parzialmente decotennato e sgrassato fino al garretto; disossato, intero o preaffettato; affettato.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Durante l'allattamento i suinetti possono consumare un alimento integrativo costituito da una miscela di cereali, soia e latte in polvere. Durante questo periodo la quantità massima di alimento integrativo consumata per suinetto è di 5 kg. L'alimento può avere origine esterna alla zona geografica. Infatti non tutti gli alimenti possono essere prodotti nella zona geografica, in quanto le caratteristiche topografiche e climatiche di quest'ultima non consentono di produrre tutte le materie prime vegetali, in particolare le proteine e le leguminose, indispensabili all'equilibrio alimentare degli animali. Questa parte dell'alimentazione, limitata a 5 kg, rappresenta una quantità inferiore rispetto a quanto fornito dall'allattamento materno, fase in cui un suinetto ingerisce mediamente 40 litri di latte materno, pari a circa 8 kg di sostanza secca proveniente dalla zona geografica. La miscela a base di cereali, soia e latte in polvere non può essere certificata proveniente dalla zona delimitata, perché ottenuta da diverse fonti di approvvigionamento.

Dopo lo svezzamento i suinetti consumano un alimento a base di cereali (almeno il 70 % di materia grezza in peso), eventualmente integrato con un apporto proteico, minerali e vitamine. I cereali devono provenire dalla zona geografica.

A partire da un'età compresa tra 3,5 mesi e 6 mesi, i suini sono allevati in regime estensivo o semi-estensivo su percorsi erbosi. Durante la fase di ingrasso caratterizzata da una densità massima di 20 animali per ettaro, i suini traggono una parte della loro alimentazione dal pascolo. Si nutrono quindi di erba, soprattutto trifoglio e graminacee, di frutta e altre risorse del territorio.

La loro alimentazione è integrata con un mangime complementare da ingrasso composto per almeno il 70 % da cereali, eventualmente integrato con derivati dei cereali e/o con un apporto proteico, vitaminico e di minerali. I cereali devono provenire dalla zona geografica. Solo gli apporti proteici, vitaminici e di minerali possono avere origine esterna alla zona geografica: infatti, considerati i vincoli del territorio, la produzione della zona geografica è insufficiente.

La quantità massima giornaliera di mangime complementare apportata per suino è di 3 kg, espressa in sostanza secca.

Queste regole garantiscono durante la vita dell'animale una proporzione di alimentazione minima proveniente dalla zona geografica pari al 72,6 %.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione del «Jambon noir de Bigorre», dalla nascita dei suini fino alla stagionatura del prosciutto, sono effettuate nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Per conservare tutte le qualità del prodotto, la preaffettatura, basata su tecniche specifiche, deve essere effettuata in impianti adeguati situati all'interno della zona geografica di denominazione.

Considerate le diverse proporzioni di grasso esterno tra un prosciutto e l'altro nonché il lungo periodo di stagionatura subito dal prodotto, le operazioni di disossamento e preaffettatura devono essere adattate a ogni prosciutto, in modo da preservare le qualità organolettiche e la presentazione del prodotto e garantire al consumatore che le caratteristiche del «Jambon noir de Bigorre» venduto preaffettato siano le stesse del «Jambon noir de Bigorre» affettato al momento. Ogni prosciutto destinato all'affettatura deve quindi essere tagliato con una tecnica specifica, tenendo conto del peso, del grado di maturazione e della proporzione del grasso esterno.

I prosciutti possono essere scelti e tagliati solo da specialisti adeguatamente formati che conoscono perfettamente il prodotto e che sono capaci di effettuare tagli precisi in modo da mantenere le giuste proporzioni fra grasso e magro che condizionano le qualità organolettiche del prosciutto, garantendo al contempo una buona resa e una presentazione perfetta e omogenea delle fette tagliate. Di conseguenza le fette ottenute da prosciutti che presentano una proporzione di grasso elevata potranno essere parzialmente o totalmente decotennate e rificate con precisione in modo da ridurre lo spessore del grasso, mantenendo al tempo stesso il corretto equilibrio con la parte magra.

Per evitare il rischio di ossidazione del grasso, che può verificarsi in caso di prolungata esposizione all'aria, è inoltre estremamente importante procedere al taglio e al confezionamento delle fette pretagliate, una volta effettuato il disossamento. Queste operazioni vengono eseguite entro 2 ore dal disossamento.

Considerato il fatto che il taglio sopprime il marchio, l'obbligo del taglio e del confezionamento all'interno della zona geografica rafforza la tracciabilità del prodotto.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Indipendentemente dalle indicazioni normative, l'identificazione del prosciutto come denominazione di origine «Jambon Noir de Bigorre», effettuata su ogni prosciutto, è costituita dal numero di macellazione apposto con timbro a inchiostro sulla cotenna, dalla marchiatura a fuoco sulla cotenna con il numero della settimana e le ultime cifre dell'anno di salatura e dalla sigla «NB» impressa a fuoco con un timbro sulla cotenna alla base della zampa.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende i seguenti comuni, inclusi in tutto o in parte:

Comuni interamente inclusi:

Dipartimento dell'Alta Garonna:

Ardègne, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaryl-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le Cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcan, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrière, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

Dipartimento del Gers:

— i comuni del cantone di Mirande-Astarac, eccetto Lamazère;

— i comuni del cantone di Pardiac-Rivière-Basse, eccetto Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès;

— nel cantone di Astarac-Gimone, i comuni di Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubtrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère;

— nel cantone di Fezensac, i comuni di Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies.

Dipartimento dei Pirenei Atlantici:

Aast, Bédeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

Dipartimento degli Alti Pirenei:

— i comuni dei cantoni di: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (eccetto il comune di Asque, incluso in parte), Vic-en-Bigorre.

— i seguenti comuni: Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Générest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestals, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

Comuni inclusi in parte:

Dipartimento dell'Alta Garonna:

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marnignac, Saint-Béat.

Dipartimento degli Alti Pirenei:

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arrasen-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barran-coueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Camparan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labas-sère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

L'ambiente naturale caratteristico della zona di produzione, la Bigorra, è costituito da colline e valli scavate in sedimenti provenienti dai Pirenei. L'ambiente, caratterizzato da terreni di norma acidi e spesso condizionato da un'orografia accidentata e dalla presenza di numerosi boschi, è propizio alla creazione di percorsi per i suini comprendenti sia zone erbose, sia zone boschive.

Il clima è influenzato dall'oceano che funge da regolatore termico e dalla presenza dei Pirenei che esercitano due effetti importanti. Da un lato, i Pirenei trattengono le nubi provenienti da ovest e nord-ovest provocando precipitazioni di origine oceanica che determinano una crescita di erba abbondante, quasi continua durante tutto l'anno. Dall'altro, il favonio scalda e asciuga l'aria, tanto che all'incirca un giorno su tre in autunno e in primavera la zona geografica è interessata da un vento mite e secco, alternato a fasi di tempo umido perturbato. Questo clima locale è determinante per l'asciugatura del «Jambon noir de Bigorre».

Il maiale guascone da cui è ricavato questo prosciutto vive su percorsi erbosi dall'età di sei mesi. Durante tutta questa fase di ingrasso i suini che hanno raggiunto la taglia adulta ingeriscono quotidianamente dai 5 ai 6 kg di alimenti. Poiché la quantità di mangime apportato è limitata a 3 kg al giorno, i suini devono ricavare altri 2-3 kg di alimentazione dal percorso stesso, fondamentalmente erba.

Specificità del prodotto

Il «Jambon noir de Bigorre» viene lavorato con la zampa. Il taglio della prima fetta è rotondo e comprende l'intera sottofesa che resta ricoperta di uno strato di grasso; la metà dell'anchetta viene mantenuta. Il «Jambon noir de Bigorre» presenta le seguenti peculiarità:

- un peso minimo di 5 kg al termine della stagionatura;
- uno spessore di grasso superiore a 30 mm sulla parte scoperta, oltre la testa del femore;
- un magro dal colore rosso intenso;
- un grasso dal colore bianco, talvolta leggermente rosato;
- un tenore di grasso intramuscolare pari a circa il 4 % e comunque non inferiore al 2,5 %.

Il prosciutto è caratterizzato dalla consistenza morbida del magro e da quella fluida del grasso, da un odore intenso e persistente e da un profilo sensoriale rotondo ed equilibrato. È tenero e fondente senza gusto di rancido, il sapore è poco salato e i suoi aromi sottili e persistenti ricordano la frutta secca (nocciole, noci di anacardio), le castagne arrosto, il sottobosco e i funghi.

Legame causale

La razza guascona presenta caratteristiche derivate dalle selezioni effettuate dagli allevatori nel corso dei secoli che l'hanno resa perfettamente adatta a questo ambiente e al tipo di allevamento praticato, ossia abilità a spostarsi e a sopportare variazioni climatiche e alimentari. I percorsi erbosi permettono e costringono i suini a un'attività fisica regolare, con un conseguente interessamento muscolare che determina una carne più marmorizzata e ricca di mioglobina e, quindi, più rossa.

L'alimentazione che trovano in questi percorsi contiene erbe aromatiche che influiscono sulle caratteristiche organolettiche del prosciutto. Questi alimenti variano ovviamente in base alle stagioni, ma rappresentano durante il periodo di ingrasso circa il 50 % del quantitativo quotidiano ingerito dal suino, percentuale resa possibile dalla bassa densità di animali lungo i percorsi e dalla limitazione delle quantità di mangime apportato.

È soprattutto durante il periodo di ingrasso, quindi lungo i percorsi erbosi, che si depositano i tessuti grassi che in vario modo influenzano le qualità sensoriali. La tipologia di alimenti determina la composizione dei lipidi in acidi grassi e l'importanza relativa delle varie categorie di grassi (saturi e insaturi). L'alimentazione contribuisce pertanto alle specifiche qualità sensoriali di questo prosciutto.

Grazie all'alimentazione e alle particolari modalità di allevamento adatte alla razza di suino utilizzata, la materia prima «prosciutto fresco» presenta una tipicità caratterizzata da una composizione lipidica specifica, che determina in particolare una ridotta ossidabilità del grasso. È stato dimostrato che in un'alimentazione basata su risorse naturali i tessuti grassi accumulano diversi componenti antiossidanti contenuti nei vegetali consumati. Queste sostanze agiscono sulla cinetica di ossidazione dei lipidi, rallentano l'irrancidimento e permettono una stagionatura prolungata, influenzando in modo specifico la distribuzione dei composti sapidi e aromatici. Questo effetto dipende molto dalla tipologia di vegetazione pascolata ed è tanto più pronunciato quanto maggiore è la durata dell'asciugatura e della stagionatura.

È il caso appunto del «Jambon noir de Bigorre», la cui produzione e stagionatura durano almeno 20 mesi, di cui 12 in un essiccatoio comunicante con l'esterno. In questo modo il prosciutto attraversa tutte le stagioni del clima della Bigorra, la cui alternanza di fasi umide e asciutte, legate soprattutto all'effetto del favonio, determinano condizioni ottimali per la sua maturazione aromatica: il periodo asciutto determina la formazione di una crosta mentre l'umidità interna del prosciutto compensa quella della superficie.

È durante la fase di stagionatura che il prosciutto acquisisce tutte le sue caratteristiche sensoriali finendo di sviluppare la propria tipicità. L'aroma (persistenza in bocca) è dato dalla liberazione di aminoacidi, grazie allo sviluppo di alcuni enzimi endogeni presenti nella carne. Quest'attività proteolitica, che agisce sulla consistenza e soprattutto sulla morbidezza del prosciutto, è favorita dall'insieme delle pratiche di salatura e stagionatura.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement
