

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda 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 80/10)

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

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 <sup>(2)</sup>****«JAMBON SEC DE CORSE»/«JAMBON SEC DE CORSE — PRISUTTU»****N. CE: FR-PDO-0005-0993-26.04.2012****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominazione:**

«Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu»

**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 sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» è elaborato a partire dalla coscia di maiale della razza locale Nustrale, salata, asciugata e stagionata.

Le fasi di salatura, asciugatura e stagionatura hanno una durata minima di 12 mesi, oltre quattro dei quali sono dedicati alla stagionatura (ultima fase della lavorazione del prodotto, realizzata esclusivamente in condizioni ambientali naturali, ed essenziale per conferire alla carne la sua consistenza particolare e la formazione degli aromi).

Le caratteristiche del prodotto sono le seguenti: la sua forma è allungata e profilata, che ricorda una racchetta, senza il piede che viene segato. Il geretto è sottile e snello. Nella parte centrale, l'articolazione femorale è visibile e disarticolata.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

La parte muscolare, adiposa e scoperta al di là della testa del femore nella parte terminale del pezzo, non può essere inferiore a 14 cm.

Il peso secco è compreso fra 6 e 10 kg. Il grasso di copertura varia da 2,5 a 5,5 cm in funzione del peso del pezzo.

Il prodotto si presenta sempre con l'osso, senza piede, senza insacco in «rete» o in «calza».

La fetta, di aspetto oleoso, presenta una parte magra di colore dal rosso al rosso vivo e con venature.

Il grasso di copertura e il grasso intramuscolare sono di colore dal bianco al rosato.

La consistenza è soda e soffice, addirittura molto vellutata. Presenta una grande ricchezza aromatica (fruttato con gusto di nocciola o di prosciutto secco o di fungo o di bosco), un caratteristico sapore salato e una nota pepata.

Il grasso è di sapore dolce, quasi zuccherino.

Sono possibili un leggero aroma e un gusto di affumicato oppure un gusto di burro.

Le caratteristiche fisico-chimiche e biochimiche sono le seguenti (% del prodotto secco/muscolo di riferimento = Biceps femoris):

- i lipidi totali del grasso sono  $\geq 89$  %,
- la percentuale di sale è compresa fra 6,5 % e 10 %,
- i lipidi intramuscolari sono  $\geq 6$  %,
- tracce di nitrito/nitrato,
- il tasso di umidità nella parte magra è compreso fra 45 e 55 %,
- l'acido oleico è  $\geq 45$  %.

Il prodotto può essere commercializzato intero, a fette sotto vuoto o porzionato sotto vuoto, con un peso minimo di 300 grammi (presentato con o senza cotenna).

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

#### Caratteristiche delle carcasse

Le carcasse dei maiali utilizzati per l'elaborazione del prodotto provengono da suini di razza «Nustrale» la cui età di macellazione è compresa fra 12 e 36 mesi; il peso carcassa varia dagli 85 ai 140 kg. Lo spessore del lardo è compreso fra 2,5 e 6 cm.

Le caratteristiche della razza «Nustrale», l'età avanzata al momento della macellazione, l'allevamento in libertà e la fase finale di ingrasso essenzialmente a base di castagne e/o di ghiande conferiscono alla materia prima una qualità particolare: una colorazione delle carni da rosso a rosso vivo, un carico lipidico notevole ed una qualità del grasso specifica.

#### Caratteristiche dei prosciutti freschi

- taglio allungato della coscia con rifilatura arrotondata,
- piede segato al di sopra dell'articolazione,
- peso fresco compreso fra 8 kg e 14 kg,
- spessore del lardo compreso fra 2,5 cm e 5,5 cm,
- tutti i processi che richiedono temperature negative (congelamento, surgelamento, ...) sono vietati.

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

Dopo lo svezzamento, gli animali sono allevati all'aperto. In questo tipo di allevamento gli animali vengono spostati sui territori silvo-pastorali le cui modalità di gestione dipendono, fra l'altro, dalla disponibilità delle risorse foraggiere e dalle stagioni.

Su questi pascoli sono gli animali stessi che si procurano, in parte, il nutrimento (erbe, radici, tuberi ...). Le razioni di alimenti complementari sono apportate al bestiame sui territori dell'azienda zootecnica dall'allevatore entro il limite massimo di 2 chilogrammi al giorno e per animale. Gli alimenti complementari sono composti almeno per il 90 % da cereali, semi oleosi e leguminose e da loro derivati, calcolati in base al peso nella formula degli alimenti e in media ponderata, con un minimo pari al 60 % dei cereali e dei loro prodotti derivati (frumento, orzo, mais). Il mais è autorizzato in questo alimento complementare fino a quarantacinque giorni prima dell'inizio della fase finale di ingrasso.

La fase di ingrasso si effettua tra i mesi di ottobre e marzo per una durata minima di 45 giorni. Durante questo periodo, gli animali si nutrono esclusivamente di ghiande e di castagne che essi prelevano mentre percorrono i territori in cui ha luogo la fase di ingrasso (querce e castagneti) almeno per i primi trenta giorni. L'integrazione a base di orzo è quindi autorizzata. La razione di orzo è inferiore a 4 kg/giorno/maiale. Il cumulo delle razioni giornaliere di orzo apportate dall'allevatore non deve superare il 30 % dell'alimentazione di castagne e/o ghiande durante il periodo di ingrasso.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Tutte le fasi della produzione (la nascita, l'allevamento, l'ingrasso e la macellazione dei suini, la trasformazione e la stagionatura dei singoli pezzi) devono obbligatoriamente avere luogo nella zona geografica.

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

Il taglio, l'affettatura e il condizionamento sono effettuati obbligatoriamente nella zona geografica per le seguenti ragioni:

- perdita del controllo delle qualità organolettiche durante l'immagazzinaggio e la manipolazione dei prodotti,
- perdita della capacità di controllo dei prodotti, della tracciabilità e della rietichettatura.

L'affettatura è realizzata manualmente, adoperando solo il coltello, onde evitare un riscaldamento della carne che rischierebbe di deteriorare le qualità organolettiche specifiche del prodotto. Il materiale autorizzato è il seguente: un coltello disossatore, un coltello trinciante, un coltello da salmone e un porta prosciutto o qualsiasi altro tipo di supporto.

Una volta porzionato e affettato, il prodotto viene immediatamente confezionato sotto vuoto.

La parte magra è caratterizzata da un colore che va dal rosso al rosso vivo. La mancanza di conservanti (che consente di limitare l'ossidazione e, quindi, di stabilizzare il colore del prodotto) a parte il sale, rende indispensabile il confezionamento sotto vuoto entro tempi brevissimi, onde evitare che la carne si annerisca.

Il grasso, caratterizzato da sapore, aroma, colore e lucentezza davvero tipici, irrancidisce facilmente se esposto all'aria, il che conferma la necessità di un confezionamento sotto vuoto in tempi brevissimi.

Per questa stessa ragione, un pezzo già tagliato deve essere interamente condizionato entro 12 ore.

Scopo di queste modalità è evitare qualsiasi denaturazione del prodotto, soprattutto in termini di caratteristiche organolettiche.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili ai prodotti di salumeria, l'etichettatura dei prodotti che beneficiano della denominazione d'origine «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» comporta le seguenti indicazioni:

- il nome della denominazione d'origine «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu»,
- il simbolo DOP dell'Unione europea, a partire dalla registrazione a livello dell'Unione europea.

Una dicitura «alimentazione con castagne e/o ghiande» o «maiali alimentati con castagne e/o ghiande» o «100 % castagne/ghiande» può figurare sull'etichetta unicamente per i prodotti provenienti da animali nutriti esclusivamente con castagne e/o ghiande.

#### 4. Descrizione concisa della zona geografica:

La delimitazione della zona geografica della denominazione d'origine «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» si basa sui comuni il cui ambiente naturale risponde alle condizioni di allevamento e di trasformazione tradizionali del «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu», il che corrisponde a tutto il territorio corso a parte il litorale, che non si addice alle condizioni di produzione.

Pertanto, la zona geografica comprende i dipartimenti della Corse-du-Sud e della Haute-Corse, includendo parzialmente i seguenti comuni:

Dipartimento della Corse-du-Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aulène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarelo, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Dipartimento della Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Iso-laccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Un documento cartografico che definisce i confini della zona geografica è stato depositato in municipio per i comuni parzialmente accettati. Per questi comuni, la zonizzazione cartografica è consultabile sul sito internet della competente autorità nazionale conformemente alle esigenze della direttiva INSPIRE.

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

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

La Corsica possiede un ambiente naturale davvero sui generis, sia dal punto di vista climatico, orografico o pedologico, sia dal punto di vista del funzionamento degli ecosistemi.

Dal punto di vista geologico, si possono distinguere ad ovest una Corsica erciniana in cui predominano i graniti, le granuliti e i porfidi che danno vita a rilievi molto aspri, e a nord-ovest una Corsica alpina in cui si trovano scisti lucidi e diversi terreni sedimentari con rilievi meno ardui e di altitudine più modesta. Insieme alla varietà del clima, i terreni consentono una notevole copertura vegetale e l'attaccamento di una flora utile all'allevamento suino.

La Corsica gode di clima mediterraneo ma, a causa della sua insularità nonché della diversità delle altitudini e delle esposizioni a loro volta frutto di una complessa topografia, questo clima presenta mille sfumature, con escursioni termiche talvolta impressionanti fra valli o addirittura fra versanti anche molto vicini.

La flora attuale della Corsica è essenzialmente paleomediterranea. L'isolamento ha favorito l'evoluzione delle specie e la flora dell'isola è caratterizzata da un'elevata percentuale di specie endemiche.

Tra i diversi livelli di vegetazione, si trova il livello mediterraneo sub-umido, caratterizzato dalla presenza di querce da sughero e di lecci. La formazione più diffusa in questo livello è la macchia.

Il livello mediterraneo umido è caratterizzato dal castagno. È a questo livello che scompare l'olivo, il cui limite massimo di altitudine coincide con il limite minimo del castagno.

Pertanto, la Corsica è un paese a vocazione forestale, con condizioni edafiche e climatiche complessivamente molto favorevoli alla foresta. Il castagno e la quercia sono particolarmente ben rappresentati in tutto il territorio dell'isola.

L'origine della produzione di questi salumi è antica ed è stata per molto tempo, insieme a quella dei prodotti lattieri, una delle principali fonti di proteine animali nel regime alimentare tradizionale dell'isola.

Gli attuali sistemi di allevamento sono il retaggio di un'antica tradizione pastorale che consisteva nello spostare i suini sui territori silvo-pastorali di montagna o sui prati durante l'estate (pascoli) in base alle risorse foraggere spontanee offerte dall'ambiente circostante.

Di razza locale, il maiale «Nustrale» è di tipo iberico. Si tratta di un animale rustico particolarmente adattato a questo tipo di allevamento in grado di apprezzare abbastanza le risorse naturali che trova a sua disposizione. Sono le femmine a condurre i branchi di suini nei diversi pascoli, che presentano una certa diversità (zone arboree, pascoli estivi ...). I pascoli possono evolvere anche in funzione delle stagioni e delle risorse foraggere presenti nella regione.

Dal momento dello svezzamento alla fine della crescita, l'allevatore apporta agli animali, sui pascoli, la razione alimentare indispensabile al loro sviluppo. I maiali possono alimentarsi anche con le risorse foraggere presenti sui territori (erbe, radici, tuberi ...).

Durante la fase di ingrasso, gli animali sono liberi di muoversi fra i querceti e i castagneti all'epoca in cui gli alberi producono i frutti. Essi si nutrono essenzialmente di castagne e/o di ghiande durante tutto il periodo autunnale e invernale. Il solo complemento alimentare autorizzato è l'orzo.

Questa tappa è una fase fondamentale che si riflette sul peso e sulla qualità del grasso (elevato tasso di acidi grassi mono-insaturi e basso tasso di acidi grassi saturi).

Le condizioni climatiche delle zone di allevamento hanno reso necessario ricorrere a procedimenti di conservazione adattati in modo che ha finito con il prevalere la produzione di carni e salumi essiccati, adoperando procedimenti di conservazione quali la salagione e l'essiccazione.

In mancanza di freddo industriale, comparso solo alla fine del XIX secolo, gli isolani hanno tratto vantaggio dalle potenzialità offerte loro dall'ambiente naturale. È così che la macellazione e la trasformazione erano, e restano tuttora, dipendenti in sommo grado dalle stagioni. Pertanto, il consumo del «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» ha inizio a febbraio e termina a settembre. Si tratta di un prodotto per così dire «di stagione» nella categoria delle carni essiccate a base di suino ed è il primo ad ornare le tavole sulle quali viene servito come antipasto. Questo consumo, che si concentra per lo più durante la primavera, lo rende un prodotto quotidiano e destinato a tutti.

La trasformazione ricorre a processi naturali. Gli unici ingredienti storicamente disponibili e che ancor oggi entrano a far parte della fabbricazione sono il sale, il pepe o il peperoncino (senza conservanti). L'asciugatura avviene mediante il ricorso al calore del fuoco di legna proveniente dalle latifoglie locali.

La durata e le condizioni tradizionali di stagionatura (in cantina naturale ed a temperatura ambiente) permettono di ottenere qualità organolettiche specifiche, particolarmente a livello della formazione degli aromi e della consistenza.

## 5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche specifiche del «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» sono le seguenti:

- forma specifica allungata e appiattita. Il geretto è sottile e snello,
- la fetta presenta una parte magra di colore dal rosso al rosso vivo, dovuto al tasso di pigmenti presenti nei muscoli,
- la parte magra presenta venature a causa dei lipidi intramuscolari superiori o pari al 6 %,

- la fetta è di aspetto oleoso, a causa di un tasso di acido oleico elevato,
- la consistenza della fetta è morbida, a causa di un'elevata lipolisi,
- la fetta presenta una grande ricchezza aromatica (fruttato con gusto di nocciola o di prosciutto secco o di fungo o di bosco), un caratteristico sapore salato dovuto ad un tasso di sale compreso fra il 6,5 e il 10 %, una nota pepata e un sapore dolce, quasi zuccherino per il grasso.

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):*

L'utilizzo di suini di razza «Nustrale» è un elemento essenziale del territorio. In effetti, la rusticità di questa razza locale, unitamente ad una capacità di sopportare i forti sbalzi climatici ed alimentari e ad accumulare rapidamente riserve lipidiche quando il cibo è abbondante, nonché le condizioni di allevamento sono originali e particolarmente ben adattate al territorio: zona di montagna, allevamento sui pascoli, ciclo lungo di produzione (età di macellazione elevata per un peso carcassa sempre inferiore a 140 kg), alimentazione basata sulle risorse naturali particolarmente durante la fase di stagionatura.

Le aziende di allevamento suino di tipo estensivo dispongono pertanto, sulla quasi totalità del territorio corso, di cibo in abbondanza: i castagni ed i lecci sono infatti distribuiti sia sugli spazi naturali forestali fortemente antropizzati sia sulle superfici che si possono definire agroforestali.

Il connubio fra la capacità di adattamento della razza e le risorse naturali a disposizione consente di ottenere un prodotto la cui qualità si traduce in un colore da rosso a rosso vivo, da una forte adiposità (proporzione grasso/parte magra e forti venature) ed un peso del prodotto secco inferiore a 10 kg. La forma del «Jambon sec de Corse»/«Jambon sec de Corse — Prisuttu» (geretto sottile e ETUIRE, forma appiattita) è l'espressione delle caratteristiche genetiche della razza Nustrale.

Inoltre, la fase di stagionatura incide direttamente sui seguenti elementi:

- peso dell'animale, in particolare con un aumento dell'accumulo lipidico subcutaneo (superiore a 2,5 cm),
- qualità del grasso (elevato tasso di acidi grassi monoinsaturi e basso tasso di acidi grassi saturi).

La carne di maiale si presta quindi alla salagione. Le pratiche della salagione, fra cui il ricorso esclusivo al sal marino come unico agente conservante, spiegano il sapore salato del prodotto finito che è nettamente percepibile. Analogamente, la preparazione del prodotto gli conferisce un aspetto e una forma specifici.

Questa carne di maiale consente così una stagionatura lunga in condizioni naturali. Ciò si traduce in caratteristiche organolettiche specifiche quali una consistenza secca e talvolta morbida e in una leggera intensità aromatica.

Il tasso relativamente elevato di sale e il ciclo lungo dei prodotti (asciugatura e stagionatura) sono alla base di una bassa proteolisi e di un'elevata lipolisi, il che si traduce nelle peculiarità organolettiche del prodotto, segnatamente nella sua consistenza piuttosto molle.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCJambonSecDeCorse\\_cle88b2e1.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCJambonSecDeCorse_cle88b2e1.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.