

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 186/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>

«ISTARSKI PRŠUT» / «ISTRSKI PRŠUT»

Αριθ. ΕΚ: MULTI-PDO-0005-01041 — 4.10.2012

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )

1. Ονομασία

«Istarski pršut» / «Istrski pršut»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Δημοκρατία της Κροατίας / Δημοκρατία της Σλοβενίας

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η ονομασία «Istarski pršut» / «Istrski pršut» (ζαμπόν της Ιστρία) καλύπτει το προϊόν αποξηραμένου κρέατος μακριάς διατήρησης που παράγεται από χοιρινό μηρό από τον οποίο έχουν αφαιρεθεί το πόδι, το δέρμα και το υποδόριο λίπος αλλά έχουν διατηρηθεί τα οστά της πύελου (ανώνυμο οστό) και ο οποίος υποβάλλεται σε ξηρή αλάτιση με θαλασσινό αλάτι και σε καρύκευση με μείγμα καρυκευμάτων, ξηραίνεται στον αέρα χωρίς υποκαπνισμό και υποβάλλεται σε διαδικασίες ξήρανσης και ωρίμασης ελάχιστης διάρκειας δώδεκα μηνών.

Το προϊόν «Istarski pršut» / «Istrski pršut» έχει επίμηκες σχήμα γιατί διατηρεί το ανώνυμο οστό. Το πόδι αποσπάται από τον μηρό στο επίπεδο της άρθρωσης του ταρσού ενώ το δέρμα και το υποδόριο λίπος επίσης αφαιρούνται από τον μηρό, πλην του τμήματος που βρίσκεται κάτω από την άρθρωση του ταρσού (10-15 cm). Το «Istarski pršut» / «Istrski pršut» έχει άκρο με κανονικό καμπυλωτό σχήμα και επίπεδες επιφάνειες καθαρές ή καλυμμένες από λεπτό στρώμα ευρωτίαισης. Στην τομή, ο μυϊκός ιστός έχει ομοιόμορφο ροδοκόκκινο χρώμα χωρίς έντονο αποχρωματισμό, ενώ το λίπος πρέπει να είναι λευκό. Το «Istarski pršut» / «Istrski pršut» διαθέτει έντονο χαρακτηριστικό άρωμα χοιρινού κρέατος ξηραμένου και ωριμασμένου, όπως και καρυκευμάτων, καθώς και μετρίως αλμυρής γεύσης.

Όταν είναι έτοιμο για διάθεση στο εμπόριο, το προϊόν πρέπει να διαθέτει τις ακόλουθες φυσικοχημικές ιδιότητες: περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο μικρότερη από 8 % και δραστηριότητα νερού (aw) μικρότερη από 0,93.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Κατά τη διάθεσή του στο εμπόριο, το προϊόν «Istarski pršut» / «Istrski pršut» πρέπει να έχει βάρος τουλάχιστον 7 kg.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

Το προϊόν «Istarski pršut» / «Istrski pršut» παράγεται από μηρούς χοίρων καθαράιμων φυλών και διασταυρώσεών τους, πλην της φυλής Pietren και των διασταυρώσεών της.

Όταν οδηγούνται στη σφαγή, οι χοίροι πρέπει να έχουν μέσο ζων βάρος ανά ομάδα μεγαλύτερο των 160 kg και ηλικία τουλάχιστον εννέα μηνών. Οι μηροί ξακρίζονται έτσι ώστε να διατηρείται το ανώνυμο οστό (αποτελούμενο από το λαγόνο, το ισχιακό και το ηβικό οστό), ενώ το ιερό και οι κοκκυγικοί σπόνδυλοι αφαιρούνται. Το ιερό αφαιρείται με κοπή της ιερολαγόνιας άρθρωσης. Η μάζα του ξακρισμένου μηρού πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 13 kg.

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Κατά τη φάση της πάχυνσης, οι χοίροι που προορίζονται για την παραγωγή του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» λαμβάνουν σύνθετες ζωοτροφές. Όλα τα συστατικά αυτών, εκτός από τα ανόργανα άλατα, τις βιταμίνες και τα άλλα πρόσδετα, πρέπει να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή εντός της οποίας επιτρέπεται η παραγωγή των πρώτων υλών και η οποία οριοθετείται στο σημείο 4. Η προέλευση όλων των συστατικών πρέπει να είναι ιχνηλατίσιμη από τον τόπο παραγωγής του προϊόντος έως τον στάβλο.

Επιπλέον των σύνθετων ζωοτροφών, οι χοίροι επιτρέπεται να λαμβάνουν σίτο ή πίτουρο σίτου, φρέσκο τριφύλλι και μηδική, κολοκύθα, κτηνοτροφικό λάχανο, κτηνοτροφικό τεύτλο, πολτό ζαχαρότευτλων, ορό γάλακτος και βραστές πατάτες, που επίσης πρέπει να προέρχονται από την ίδια περιοχή. Απαγορεύεται η χρήση αναλωμένης βύνης ζυθοποιίας, καθώς και υγρών και στερεών αποβλήτων σφαγείων για την πάχυνση των χοίρων.

Οι ζωοτροφές που δεν προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής των πρώτων υλών μπορούν να προστίθενται σύμφωνα με τη νομοθεσία για θέματα διατροφής των ζώων που εφαρμόζεται στις ονομασίες προέλευσης προϊόντων ζωικής προέλευσης.

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλες οι φάσεις της παραγωγής του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

### 3.6. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ.

Το προϊόν «Istarski pršut» / «Istrski pršut» μπορεί να διατίθεται με το κομμάτι (ακέραιο χοιρομέρι) ή σε συσκευασίες που επιτρέπεται να περιέχουν ένα ολόκληρο χοιρομέρι χωρίς κόκαλο, ή τεμάχια διαφόρων μεγεθών ή φέτες. Όταν διατίθεται συσκευασμένο, το προϊόν συσκευάζεται υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

Οι διαδικασίες αφαίρεσης του οστού, κοπής σε τεμάχια ή σε φέτες και συσκευασίας με σκοπό την πώληση πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά στην περιοχή παραγωγής του «Istarski pršut» / «Istrski pršut». Το γεγονός ότι ο τεμαχισμός και η συσκευασία εκτελούνται αποκλειστικά στην περιοχή παραγωγής απλοποιεί σημαντικά τον έλεγχο της διαδικασίας, διευκολύνει την εφαρμογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας, ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο απάτης και κατάχρησης σε θέματα επισήμανσης και εγγυάται στον καταναλωτή ένα προϊόν της απαιτούμενης ποιότητας. Επιπλέον, η διατήρηση της διαδικασίας τεμαχισμού και συσκευασίας εντός της περιοχής παραγωγής δίνει τη δυνατότητα να αναλάβουν την εν λόγω εργασία οι ίδιοι οι παραγωγοί, ή άλλα άτομα που διαθέτουν την απαιτούμενη τεχνογνωσία και γνωρίζουν καλά τα χαρακτηριστικά και την ποιότητα του «Istarski pršut» / «Istrski pršut», με αποτέλεσμα να διατηρεί το προϊόν την αρχική του ποιότητα ακόμη και μετά τον τεμαχισμό και τη συσκευασία.

### 3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση

Στο τέλος της φάσης ωρίμασης, ένα κοινό σήμα, το ίδιο για όλη την περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Istarski pršut» / «Istrski pršut», καθώς και ο κωδικός του παραγωγού, τοποθετούνται με πυροσφραγίδα στο δέρμα των χοιρομεριών. Το κοινό σήμα είναι το ακόλουθο:



Όταν διατίθεται στο εμπόριο, ακέραιο ή συσκευασμένο σε κάθε μία από τις προβλεπόμενες μορφές, το προϊόν πρέπει να φέρει το κοινό σήμα και την ένδειξη «Istarski pršut» / «Istrski pršut».

Η ένδειξη «Istarski pršut» / «Istrski pršut» πρέπει να είναι ευανάγνωστη και ανεξίτηλη και το μέγεθος, η γραμματοσειρά και το χρώμα των τυπογραφικών στοιχείων πρέπει να την προβάλλουν σαφέστερα από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής των πρώτων υλών που προορίζονται για την παραγωγή του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» περιορίζεται στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του προϊόντος και αποτελείται από τα ακόλουθα διοικητικά διαμερίσματα (županije) της Δημοκρατίας της Κροατίας: Primorsko-goranska (μόνον το ηπειρωτικό τμήμα, χωρίς τις νήσους), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Kopriivničko-križevačka, Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska και Vukovarsko-srijemska.

Η περιοχή παραγωγής του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» περιλαμβάνει τη χερσόνησο της Ίστρια, αλλά όχι τις νήσους που την περιβάλλουν.

Η οριογραμμή της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» ξεκινά από τον όρμο της Sturona, στο σύνορο μεταξύ Ίστρια και Primorsko-goranska, και συνεχίζει με βόρεια κατεύθυνση, κατά μήκος της ίδιας οριογραμμής, έως τα σλοβενικά σύνορα.

Στη συνέχεια κατευθύνεται δυτικά, εισέρχεται στο έδαφος της Δημοκρατίας της Σλοβενίας, περνάει νοτίως του Ravni Kot, κατευθύνεται βορειοδυτικά πέραν της Vincařija, φθάνει νοτίως στην Glavičorka όπου προσανατολίζεται για μικρό διάστημα δυτικά κατόπιν εκ νέου βορειοδυτικά έως τη Lipica για να καταλήξει στη Mala Vrata. Κατόπιν κατευθύνεται δυτικά έως την Jelovščina, συνεχίζει νοτιοδυτικά έως το Blažinov Vrh όπου στρέφεται απότομα και κατευθύνεται δυτικά, περνάει βορείως των Stružnjak και Gnojni και στη συνέχεια κατευθύνεται νοτιοδυτικά και φθάνει στον οδικό άξονα Jelovice-Podgorje. Τον ακολουθεί με βορειοδυτική κατεύθυνση, διασχίζοντας της περιοχή του Podgorje, κατόπιν βορείως του Praproče και Črnotiče. Συνεχίζει να ακολουθεί αυτήν την οδό βόρεια του Kastelec προς την κατεύθυνση του Sočerb αλλά, πριν φθάσει στο Sočerb, κατευθύνεται προς τα σλοβено-ιταλικά σύνορα.

Κατόπιν, η οριογραμμή ακολουθεί το σύνορο προς τα δυτικά και φθάνει στην ακτή στο San Bartolomeo και ακολουθεί την ακτογραμμή προς νοτιοανατολικά έως το σημείο αναχώρησης, τον όρμο της Sturona.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η χερσόνησος της Ίστρια έχει κλίμα κυρίως μεσογειακό που μεταβάλλεται σε ηπειρωτικό σταδιακά, προχωρώντας προς την ενδοχώρα, ενώ και οι δύο αυτοί τύποι κλίματος χαρακτηρίζονται από συχνούς ανέμους, που πνέουν από βόρεια προς ανατολικά τον χειμώνα. Οι χειμερινοί αυτοί άνεμοι ευνοούν την παραγωγή του χοιρομεριού, η οποία ξεκινάει αυτήν ακριβώς την περίοδο του έτους (αλάτιση και ξήρανση). Ιδιαίτερα κατάλληλος είναι ο bora, ισχυρός βορειοανατολικός άνεμος που πνέει από την ενδοχώρα προς τη θάλασσα, προερχόμενος από τον ορεινό όγκο της Učka. Επιτρέπει την ξήρανση του «Istarski pršut»/«Istrski pršut» στο αέρα και μόνον, χωρίς υποκαπνισμό, στοιχείο που επιδρά σημαντικά στην ποιότητά του, προσδίδοντάς του μοναδικό χαρακτήρα σε σχέση με άλλα ωμά χοιρομέρια.

Η φήμη και η ιδιαιτερότητα της γεύσης του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» οφείλονται όχι μόνον στο κλίμα, αλλά και στην πείρα και τεχνογνωσία αλληπάλληλων γενιών γεωργών της Ίστρια.

Παραδοσιακά, οι χοίροι στην Ίστρια εκτρέφονταν για διαστήματα μεγαλύτερα του έτους και διατρέφονταν με διάφορους τύπους ζωοτροφών που υπήρχαν στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις σε διάφορες εποχές του έτους: τριφύλλι και μηδική, κολοκύθα, κτηνοτροφικό λάχανο, κτηνοτροφικό τεύτλο, ορό γάλακτος, βραστάς πατάτες κ.λπ. Μία από τις ιδιαιτερότητες της παραδοσιακής μεθόδου έγκειται στη σύσταση του χρησιμοποιούμενου μείγματος ξηρής αλάτισης, που παρασκευάζεται με αλάτι και ένα ή περισσότερα καρυκεύματα (μαύρο πιπέρι, σκόρδο, δάφνη και δενδρολίβανο). Μία άλλη ιδιαιτερότητα έγκειται στον τρόπο απόσπασης του μηρού από το ημισφάγιο και στον τρόπο ξακρίσματος και προετοιμασίας του μηρού για επεξεργασία. Για παράδειγμα, ο παραδοσιακός και εντελώς μοναδικός τρόπος ξακρίσματος διατηρήθηκε έως σήμερα, από την εποχή που τα αγροτικά νοικοκυριά έπρεπε να μετατρέπουν σε λίπος το μεγαλύτερο δυνατό τμήμα του υποδόριου ιστού και να διατηρούν αυτό το λίπος για να το χρησιμοποιήσουν αργότερα. Ως εκ τούτου, κατά την πρώτη φάση της προετοιμασίας του «Istarski pršut» / «Istrski pršut», σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο, όλο το δέρμα και όλο το υποδόριο λίπος αφαιρούνται από τον μηρό, τεχνική σπάνια ή και μοναδική σε σχέση με τον τρόπο παραγωγής του ωμού ζαμπόν στις άλλες περιοχές. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του τρόπου ξακρίσματος έγκειται στο γεγονός ότι δεν αφαιρείται το ανώνυμο οστό, με αποτέλεσμα να παραμένει περισσότερο κρέας στον μηρό και επομένως αυτός να είναι μεγαλύτερος.

Η τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραγωγή του ωμού ζαμπόν στην Ιστρία υπάρχει εδώ και πολλούς αιώνες, στη διάρκεια των οποίων βελτιώθηκαν οι παραδοσιακές διαδικασίες. Η παλαιότερη γραπτή μαρτυρία από την περιοχή της Ιστρία, στην οποία γίνεται συγκεκριμένη αναφορά στο ωμό ζαμπόν ανάγεται στο 1580, όταν στα αρχεία σε γλαγολιτική γλώσσα της κοινότητας Roč αναφέρθηκε ότι μεταξύ των εδεσμάτων που είχαν παραγγελθεί για το γαμήλιο δείπνο ενός αξιωματούχου συμπεριλαμβανόταν και ωμό ζαμπόν [Dražen Vlahov: *Knjiga računa orčine Roč* (1566-1628), Αρχεία του Pazin, Pazin, 2009, σ. 102-103]. Επίσης στο Roč, αλλά μερικά έτη αργότερα, το 1594, παραγγέλθηκε ωμό ζαμπόν και προσφέρθηκε στο γεύμα του ναυάρχου Rašpor [διοικητή (capitano) του ενετικού τμήματος της βόρειας Ιστρία] και των ακολούθων του, κατά τον εορτασμό της Αγίας Μαρίας (ibid., σ. 110-111). Ένα γραπτό του 1612 αναφέρει ότι «τετρακόσιοι Uskoks διέσχισαν την Učka [...] Οι Uskoks υπεξείρεσαν μεγάλο αριθμό ζώων και μεγάλες ποσότητες τυριού, χοιρομεριού, οίνου και άλλων εδώδιμων» (Miroslav Bertosa: *Istra: doba Venecije, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, σ. 318*). Ένα έγγραφο του 1810 αναφέρει ότι το αλατισμένο χοιρινό κρέας, δηλαδή το ωμό ζαμπόν και το λαρδί ήταν τα ακριβότερα όλων (Nevio Šettó: *Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989, σ. 54, 100, 112, 116, 139, 141*).

Η παράδοση παραγωγής του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» στα αγροκτήματα των πόλεων Manžan, Nova Vas και Bertoki περιγράφεται από τον Stanislav Renčelj στο βιβλίο του «Suhe mesnine narodne posebnosti» (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, σ. 169, 209, 211).

## 5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η ιδιοτυπία του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» έγκειται κυρίως σε τρεις παράγοντες: πρώτη ύλη, τεχνική παραγωγής στηριζόμενη στην παράδοση και οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Οι ιδιαιτερότητες της πρώτης ύλης είναι απόρροια της ελεγχόμενης εκτροφής χοίρων καθαρόαιμων φυλών που τρέφονται βάσει ιδιαίτερων απαιτήσεων, επί παρατεταμένη χρονική περίοδο πάχυνσης, έως ότου το μέσο βάρος τους υπερβεί τα 160 kg. Το βάρος των χοίρων πρέπει να είναι υψηλό κατά τη στιγμή της σφαγής, ούτως ώστε να λαμβάνονται μηροί επαρκούς βάρους, δεδομένου ότι αυτοί στη συνέχεια θα απολέσουν μια αρκετά σημαντική ποσότητα νερού κατά τις φάσεις της ξήρανσης και της ωρίμασης, λόγω των ιδιαιτεροτήτων της τεχνικής παραγωγής.

Σύμφωνα με την παραδοσιακή τεχνική παραγωγής, οι χοίροι ξακρίζονται κατά τρόπον ώστε να διατηρούν το ανώνυμο οστό [αποτελούμενο από τα οστά os ilium (λαγόνιο), os rubis (ηβικό) και os ischii (ισχιακό)], σε αντίθεση με τον συνήθη τρόπο παραγωγής ωμού ζαμπόν στις άλλες περιοχές. Συγκεκριμένα, μετά το ξάκρισμα και τη διαμόρφωση του σχήματος του μηρού, η κεφαλή του μηριαίου (caput femoris) παραμένει κρυμμένη, ενώ σε όλους τους άλλους τύπους ωμού ζαμπόν είναι σαφώς ορατή από το μέσο εσωτερικό τμήμα και αποτελεί ένα από τα κύρια οπτικά χαρακτηριστικά τους. Στην περίπτωση του «Istarski pršut» / «Istrski pršut», η κεφαλή του μηριαίου οστού δεν είναι ορατή, γιατί βρίσκεται στο εσωτερικό της κοιλότητας του ανώνυμου οστού (acetabulum-κοτύλη).

Η αφαίρεση του δέρματος και του υποδόριου λίπους από όλη την επιφάνεια, έως το κρέας, είναι ένας εντελώς ασυνήθιστος τρόπος ξακρίσματος του μηρού. Οι ξακρισμένοι μηροί υποβάλλονται σε ξηρή αλάτιση με θαλασσινό αλάτι, στο οποίο έχει προστεθεί πιπέρι, σκόρδο, δάφνη και δεντρολίβανο. Η προσθήκη όλων αυτών των καρυκευμάτων κατά την αλάτιση αποτελεί μια άλλη ιδιαιτερότητα της παραγωγής του «Istarski pršut» / «Istrski pršut». Η αφαίρεση του δέρματος όχι μόνον επιφέρει ξήρανση (μείωση βάρους) ελαφρώς πιο σημαντική απ' ό,τι στην περίπτωση των άλλων ζαμπόν, αλλά δημιουργεί και μian άλλη ιδιαιτερότητα, την εμφάνιση ευρωτίωσης στην εξωτερική επιφάνεια του μηρού.

Οι ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» είναι αρχικά ορατές στην εξωτερική του όψη, καθώς αυτή δεν έχει δέρμα, ούτε και υποδόριο λίπος, διατηρεί το ανώνυμο οστό που του προσδίδει πιο επίμηκες σχήμα σε σύγκριση με τα άλλα ζαμπόν και συχνά παρουσιάζει συσσωρευση ευρωτίωσης διαφόρων μεγεθών στην επιφάνειά του.

Το τελικό προϊόν χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο άρωμα, γλυκιά γεύση, ελαφρώς αλμυρή, ομοιόμορφο ροδοκόκκινο χρώμα και μυϊκό ιστό μαλακής σύστασης. Δεν περιέχει πρόσθετα γιατί παράγεται με παραδοσιακό τρόπο.

## 5.3. Απώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Ο δεσμός μεταξύ του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» και της περιοχής της Ιστρία μπορεί να αποδοθεί στην ύπαρξη ευνοϊκών φυσικών συνθηκών: τον χειμώνα οι θερμοκρασίες δεν είναι ποτέ εξαιρετικά χαμηλές ενώ ο αέρας είναι ξηρός και ψυχρός υπό την επίδραση των συχνών ανέμων, στοιχεία που ευνοούν τη βέλτιστη φυσική ξήρανση του ζαμπόν. Η χαμηλή αρχική θερμοκρασία και η σταδιακή μείωση της σχετικής υγρασίας του αέρα επιτρέπουν την κανονική εξέλιξη της διαδικασίας ξήρανσης των χοιρομεριών. Για το λόγο αυτό, η φάση αλάτισης των μηρών (αρχική φάση παραγωγής) μπορεί να εκτελείται μόνον κατά την περίοδο από 15 Οκτωβρίου έως 20 Μαρτίου, βασικό στοιχείο του παραδοσιακού τρόπου παραγωγής.

Οι κλιματικές αυτές συνθήκες διαμορφώνουν το ιδανικό περιβάλλον για την παραδοσιακή παραγωγή του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» με ξήρανση αποκλειστικά και μόνο στον αέρα, χωρίς υποκαπνισμό, γεγονός που επηρεάζει σημαντικά την ποιότητά του και το διακρίνει από τα υπόλοιπα ωμά ζαμπόν.

Τα χαρακτηριστικά του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» απορρέουν επίσης από την πολιτιστική κληρονομιά της αγροτικής κοινότητας της Ιστρία, δηλαδή την πείρα και τεχνογνωσία αλληπάλληλων γενιών γεωργών της Ιστρία. Αυτοί παράγουν παραδοσιακά το ωμό ζαμπόν αποκλειστικά και μόνο από χοίρους πολύ μεγάλου βάρους (άνω των 160 kg), οι οποίοι έχουν τραφεί με τριφύλλι, μηδική, κολοκύθα, κτηνοτροφικό λάχανο, κτηνοτροφικό τεύτλο, ορό γάλακτος, βραστές πατάτες κ.λπ.

Ο τρόπος ξακρίσματος των μηρών που προορίζονται για την παραγωγή του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» έχει παραμείνει αναλλοίωτος από την εποχή όπου τα αγροτικά νοικοκυριά επιδίωκαν να λαμβάνουν τη μεγαλύτερη δυνατή ποσότητα λίπους και διατηρούσαν το λίπος αυτό για να το χρησιμοποιήσουν αργότερα. Έτσι, σύμφωνα με την παραδοσιακή συνταγή, κατά την πρώτη φάση προετοιμασίας του «Istarski pršut» / «Istrski pršut», αφαιρείται όλο το δέρμα και όλο το υποδόριο λίπος από τον μηρό και το κρέας παραμένει γυμνό, στοιχείο σπάνιο ή και μοναδικό, σε σχέση με τον τρόπο παραγωγής ωμού ζαμπόν σε άλλες περιοχές, όπου οι μηροί γενικά ξηραίνονται με το δέρμα. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» έγκειται στο παραδοσιακό ξάκρισμα των μηρών που προβλέπει τη διατήρηση των οστών της πυέλου (άνωνυμο οστό), με αποτέλεσμα το «Istarski pršut» / «Istrski pršut» να είναι πάντοτε ελαφρώς μεγαλύτερο και βαρύτερο από τα ωμά ζαμπόν που παράγονται στις άλλες περιοχές.

Η ξήρανση των μηρών, χωρίς δέρμα ούτε υποδόριο λίπος, έχει ως αποτέλεσμα να είναι όλη η επιφάνεια του μυϊκού ιστού απευθείας εκτεθειμένη στον αέρα και να καλύπτεται από ευρωτίαση κατά τη φάση ωρίμασης, γεγονός που καθιστά τη διαδικασία τελειοποίησης αναγκαστικά λίγο διαφορετική και προσδίδει στο «Istarski pršut» / «Istrski pršut» τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητές του.

Η ιδιαιτερία του αρώματος και της γεύσης του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» απορρέει επίσης από τα διαφορετικά καρυκεύματα που προστίθενται στο μείγμα ξηρής αλάτισης. Τα καρυκεύματα αυτά επηρεάζουν σημαντικά το άρωμα του «Istarski pršut» / «Istrski pršut» γιατί, σε αντίθεση με τους άλλους τύπους ωμού ζαμπόν, όλη η επιφάνεια του μηρού βρίσκεται σε επαφή με τα καρυκεύματα, με αποτέλεσμα το άρωμά τους να εισχωρεί πολύ ευκολότερα και βαθύτερα σε όλα τα τμήματα του μηρού.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/Istrski\\_prsut\\_specifikacija.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.