

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Nueva publicación de una solicitud con arreglo al artículo 7, apartado 5, y al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2011/C 284/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«KRAŠKI PRŠUT»****N° CE: SI-PDO-005-0417-29.10.2004****DOP () IGP (X)**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Dirección: Dunajska cesta 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Agrupación:

Nombre: GIZ Kraški pršut
Dirección: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Fax +386 57310330
E-mail: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.2. Productos a base de carne (cocidos, salados, ahumados, etc.)

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Kraški pršut»

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4.2. Descripción:

El «Kraški pršut» (jamón del Carso) es un producto cárnico secado al aire/madurado elaborado a partir de perniles frescos enteros de porcino.

El «Kraški pršut» se distingue por su forma estándar, claramente reconocible. Los perniles frescos se preparan sin las pezuñas, aunque se conservan la corteza y la grasa. Un perril fresco debe pesar 9 kg como mínimo. La musculatura se extiende de 5 a 7 cm por debajo de la cabeza del fémur (*Caput ossis femoris*) y es visible en el interior del perril; la corteza y la grasa se recortan un poco más hacia el jarrete.

Las favorables condiciones climáticas de la región del Carso (Kras) hacen posible el secado de perniles enteros. Una de las características específicas de la elaboración del «Kraški pršut» es la salazón, en la que se utiliza exclusivamente sal gorda marina. Sus propiedades organolépticas características, que se plasman en un menor contenido de humedad debido a un mayor grado de deshidratación, se desarrollan durante un período de secado/maduración lo suficientemente largo. El producto se caracteriza por un contenido de sal relativamente elevado (hasta un 7,4 %) y una textura más firme en boca. El grado de deshidratación y un período de maduración lo suficientemente largo dan a las lonchas de jamón un color rojo rosado característico que se oscurece en los bordes. El producto posee un aroma y un sabor intensos. Ese aroma tan pronunciado pone de manifiesto el grado de maduración y distingue al producto de los demás jamones.

4.3. Zona geográfica:

La región del Carso está situada en la parte occidental del Litoral esloveno central. La salazón, el secado y la maduración del «Kraški pršut» se llevan a cabo en una zona delimitada del Carso en la que se producen tradicionalmente estos jamones.

Esta zona está delimitada por una línea que va desde Kostanjevica na Krasu hasta Opatje Selo, llega hasta la frontera entre Eslovenia e Italia y sigue por esa frontera hasta el paso fronterizo de Lipica y de ahí recorre la carretera de Lokev, abarcando esa ciudad, y seguidamente la carretera a Divača, para continuar hacia la localidad de Brestovica pri Povirju y los pueblos de Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve y Kobdilj, atravesando Mali Dol hacia Škrbina, Lipa y Temnica para regresar a Kostanjevica na Krasu.

4.4. Prueba del origen:

Todos los productores de «Kraški pršut» deben producirlo dentro de la zona geográfica establecida para la producción de «Kraški pršut». A fin de garantizar la rastreabilidad y calidad del producto, todas las fases de la producción han de llevarse a cabo en esa zona geográfica. Se lleva un registro de los productores y establecimientos que producen «Kraški pršut». En él se anota asimismo la cantidad de «Kraški pršut» producida por cada productor. Todas las fases de producción son supervisadas por el organismo de control mencionado en el punto 4.7., acreditado de conformidad con la norma europea EN 45011.

Antes de la salazón, los perniles frescos se marcan al fuego en un lugar visible de la corteza. La marca lleva un número de serie e indica el día, el mes y el año. Estas indicaciones son obligatorias y forman parte integrante de los controles del proceso de producción en su conjunto y la rastreabilidad. Se lleva un registro del número de jamones de cada lote producidos por cada productor. El número de lote se completa con pormenores sobre los controles de las etapas esenciales del proceso de producción.

Una vez finalizados el secado y la maduración, los jamones se someten a análisis sensoriales y de laboratorio para determinar su calidad y se les aplica la denominación «Kraški pršut». La denominación «Kraški pršut» y el número del productor se marcan al fuego en la corteza de los jamones enteros y en las mitades y cuartos de jamón. El marcado al fuego garantiza la calidad del producto y acredita que este se ha producido en la zona geográfica definida de conformidad con el pliego de condiciones y ha sido sometido a los controles pertinentes.

4.5. Método de obtención:

- no se ha determinado ninguna raza porcina específica para la producción del «Kraški pršut»,
- los perniles frescos deben seleccionarse de 24 a 120 horas después del sacrificio, descartándose los perniles en mal estado y los de peso inferior a 9 kg. Los perniles se han de mantener a una temperatura comprendida entre $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$. No pueden utilizarse perniles congelados. El espesor de la grasa en la parte externa del perril fresco preparado, medido a partir de la cabeza del fémur (*Caput ossis femoris*) no debe ser inferior a 10 mm,

- se marca al fuego el comienzo de la salazón, indicándose el día, el mes, el año y el lote,
- proceso de salazón seca: frotamiento, desangrado, uso de sal gorda marina. La cantidad de sal se determina en función del peso de los perniles,
- los perniles salados se colocan en estanterías,
- la salazón y la postsalazón se llevan a cabo a una temperatura comprendida entre + 1 °C y + 4 °C. La duración del proceso depende del peso de los perniles,
- se elimina la sal de la superficie de los perniles,
- secado en frío con circulación de aire a una temperatura comprendida entre + 1 °C y + 5 °C,
- secado en frío con ligera circulación de aire a una temperatura comprendida entre + 1 °C y + 7 °C. La duración de la fase completa de secado en frío, incluida la salazón, es de al menos 75 días y debe alcanzarse un grado de secado de al menos un 16 %,
- se lavan los perniles en agua caliente, se secan y preparan para el secado/la maduración,
- se recorta la musculatura alrededor de la cabeza del fémur (*Caput ossis femoris*) y, de ser necesario, en la parte en que se ha extraído el hueso ilíaco,
- secado/maduración a temperaturas comprendidas entre + 12 °C y + 18 °C. Si los perniles pesan 9 kg al comienzo del proceso, el período completo de producción será de al menos 12 meses y se prolongará proporcionalmente si el peso es superior,
- la musculatura se engrasa en varias etapas durante el proceso de secado/maduración. El engrasado depende del contenido de agua, el valor a_w y el grado de secado alcanzado. Para el engrasado se emplea grasa de cerdo con sal, pimienta, harina y, en caso necesario, se añaden antioxidantes,
- se procede a la medición del grado de secado, que ha de ser de al menos un 33 % en relación con el peso inicial de los perniles,
- los jamones madurados se conservan en un lugar seco y bien ventilado. El jamón entero y loncheado, envasado al vacío o en atmósfera controlada se mantiene a una temperatura máxima de + 8 °C,
- se llevan a cabo análisis sensoriales para comprobar la conformidad del aroma insertando en la musculatura la punta de una aguja de hueso de caballo,
- se llevan a cabo análisis de laboratorio para determinar el contenido de sal (que ha de ser como máximo de un 7,4 %) y el valor a_w (que ha de ser inferior a 0,93).

A fin de garantizar la calidad y los procedimientos específicos, el «Kraški pršut» solamente puede deshuesarse, trocearse (en mitades o cuartos) y envasarse para la venta al por menor en establecimientos certificados para la producción de «Kraški pršut». Para garantizar la seguridad microbiológica y conservar las propiedades organolépticas típicas del jamón tales como el aroma, el color y la textura, tan solo dichos establecimientos están autorizados a cortar el jamón en lonchas y envasarlo al vacío o en atmósfera modificada.

4.6. Vínculo:

La indicación geográfica está vinculada principalmente a la tradición de la producción del «Kraški pršut» y a su arraigada reputación.

El Carso es una meseta de paisajes variados situada en Eslovenia suroccidental. Forma un conjunto natural que se distingue claramente de las demás regiones vecinas. Fue la primera región de Europa y del mundo conocida por sus características cársticas. El suelo es calcáreo y las tierras de cultivo –las «tierras rojas»– producen escasos rendimientos. El Carso es el punto de encuentro entre el suave clima mediterráneo y el viento frío continental que sopla desde el noreste hacia el Golfo de Trieste, conocido con el nombre de «viento bora». La diversidad de la meseta del Carso y la proximidad inmediata del mar dan lugar a vientos y brisas continuados y a una humedad relativamente baja, lo cual, unido a la composición del suelo y la vegetación, garantiza desde tiempos remotos unas condiciones microclimáticas favorables para el secado de la carne.

El amplio éxito actual, la reputación y el desarrollo de la producción de jamón en el Carso deben atribuirse a las técnicas tradicionales e individuales empleadas por los agricultores. Es probable que el secado de carne se remonte a los primeros pobladores de la región. El desarrollo de Trieste como gran centro urbano y la construcción de carreteras como la de Viena a Trieste, que atravesaba el Carso, aumentaron la demanda de este jamón en los sectores del comercio y la hostelería, así como su reputación. Al tiempo que crecían la demanda y la reputación del «Kraški pršut», también aumentaba el interés por su producción.

En 1689 Valvasor escribió lo siguiente sobre los habitantes del Carso:

«Los habitantes de estas tierras viven muy pobremente y se las apañan como pueden. Se dan por satisfechos con un trozo de tocino (que pueden digerir sin dificultades debido a sus duros quehaceres), una cebolla y un simple mendrugo de pan moreno de salvado. En algunos lugares carecen de madera y, especialmente en verano, de agua.» (Rupel, 1969).

En 1960 Melik A. escribió en su obra *Slovensko Primorje*:

«La ganadería porcina está bien desarrollada en el Carso. Todos los agricultores quisieran poder sacrificar cerdos para satisfacer sus propias necesidades. La cría de cerdos está vinculada a la producción alimentaria de huertos y campos. Las temperaturas invernales son las idóneas y la carne se conserva “cruda” y secada en forma de “Kraški pršut”».

Así pues, a lo largo del tiempo los conocimientos técnicos han ido evolucionando con la experiencia y se han convertido en una tradición. En la producción de productos cárnicos secos, los habitantes del Carso siempre utilizan la salazón, empleando una cantidad moderada de sal para que sus productos presenten el equilibrio adecuado entre lo salado y lo dulce. Los perniles y las espaldas se salan por completo. En otras zonas de Eslovenia los perniles se suelen trocear y se recurre a la salazón en salmuera, combinándose la salazón seca y la salazón húmeda.

En aras de la calidad, son necesarias normas rigurosas y un control permanente a lo largo del proceso de producción. La considerable contribución de cada agricultor ha generado una rica experiencia que se ha convertido en tradición. La maestría adquirida en cada una de las fases de producción en condiciones climáticas naturales ha dado lugar, a través del proceso de maduración, al desarrollo de las características organolépticas típicas del jamón; a saber: su aroma, su sabor, su color y su textura. Estas características se han convertido en la norma y contribuyen al renombre del «Kraški pršut». Este jamón es un ejemplo de armonía entre hombre y naturaleza. Los conocimientos especializados basados en la experiencia adquirida se han desarrollado con el tiempo, confiriendo al «Kraški pršut» su forma y características organolépticas fácilmente reconocibles.

En 1953 se comenzaron a organizar compras de jamones. En esa época, las cooperativas agrarias compraban anualmente de 3 000 a 4 000 jamones a los agricultores de la región de Carso en general. Los jamones pesaban más de 8 kg y el período de secado y maduración era de 18 meses. Algunos de esos jamones se exportaban a Italia. También compraban jamones los restaurantes y hoteles de Eslovenia, que así podían aumentar la oferta del sector. A fin de satisfacer la demanda del mercado, las cooperativas y empresas optaron por producir jamones. De 1963 a 1977, las técnicas de salazón, ahumado y secado eran exactamente las mismas que las utilizadas en las explotaciones agrícolas. También en 1963 se comenzó a utilizar la mención «Kraški pršut».

El año 1977 supuso el comienzo de una nueva era en la producción del «Kraški pršut» y de otras especialidades cárnicas secas, ya que los productores empezaron a utilizar instalaciones de producción equipadas con medio técnicos especiales, denominadas «*pršutarne*». La forma y propiedades organolépticas típicas del jamón son un reflejo de la cultura gastronómica del Carso.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Bureau Veritas d.o.o.
Dirección: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670
Fax +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. *Etiquetado:*

La denominación «Kraški pršut» se marca al fuego en la corteza de los jamones enteros sin deshuesar y deshuesados y en los cuartos y mitades de jamón.

Una característica reconocible del «Kraški pršut» es su logotipo en forma de jamón estilizado, con la denominación «Kraški pršut». Este logotipo va acompañado del número del productor y aparece en la etiqueta de los productos finales, como los jamones sin deshuesar, deshuesados, presentados en mitades o cuartos o los jamones en lonchas envasados al vacío o en atmósfera modificada.

El «Kraški pršut» también lleva en la etiqueta la mención «indicación geográfica protegida» o el símbolo comunitario correspondiente, el número de certificado mencionado y el símbolo de calidad de la República de Eslovenia.
