

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 155/03)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽²⁾

«ISTARSKI PRŠUT»

N° CE: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Istarski pršut»

2. Estado miembro o tercer país

República de Croacia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Istarski pršut» es un producto cárnico curado en seco, elaborado a partir de perniles de cerdo (pata trasera), sin corteza ni tejido adiposo subcutáneo y con huesos ilíacos. En primer lugar, los perniles frescos se ponen en salmuera seca compuesta de sal y especias, después se secan al aire, sin ahumarse. En total, el proceso de curación dura al menos doce meses.

La edad del «Istarski pršut» se cuenta a partir del primer día de la salazón en salmuera. Si los perniles frescos pesan como máximo 16 kg, el proceso de producción durará al menos doce meses, y si su peso es superior a 16 kg tendrá una duración mínima de 15 meses.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

El «Istarski pršut» tiene forma alargada porque también contiene los huesos ilíacos. El pie se corta a la altura de la articulación tarsiana y también se retira la corteza, salvo en la parte situada bajo la articulación tarsiana (10-15 cm). Los lados del jamón son convenientemente redondeados, las superficies planas, limpias o con una fina capa de moho, que influye en la duración del periodo de conservación del jamón. La sección transversal del tejido muscular deja ver un color rosa-rojo uniforme, sin decoloración pronunciada. El tejido adiposo debe ser blanco. El «Istarski pršut» desprende un olor característico de carne de cerdo curada en seco y de hierbas. Su sabor típico es rico e intenso, moderadamente salado.

Cuando el producto está listo para la venta, presenta las propiedades fisicoquímicas siguientes: el contenido de agua debe ser inferior al 55 %, el contenido de cloruro de sodio debe ser inferior al 8 % y la actividad del agua (aw) debe ser inferior a 0,93.

El «Istarski pršut» debe pesar al menos 7 kg en el momento de su comercialización.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

El «Istarski pršut» se elabora a partir de perniles frescos de cerdos procedentes:

de las razas puras Landrace Sueca, Landrace Alemana y Large White domesticas,

de cruces entre dos de estas razas,

de retrocruzamientos entre estas razas,

de cruces entre estas tres razas entre la generación F1 (Landrace y Large White) y la raza Duroc.

En el momento del sacrificio, el peso medio de un cerdo del grupo debe situarse dentro del rango 180 kg \pm 10 % y cada animal debe tener una edad mínima de nueve meses. Los perniles frescos se cortan de forma que puedan conservarse los huesos ilíacos (ilion, isquion y pubis), mientras que el hueso sacro y las vértebras caudales se retiran. El sacro se retira mediante un corte que pasa a través de la articulación sacroilíaca y el pie se corta a la altura de la articulación tarsiana. La corteza y el tejido subcutáneo se retiran del perril hasta 10-15 cm de la articulación tarsiana. Los jamones frescos cortados deben pesar como mínimo 13 kg.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Durante la fase de engorde, los cerdos utilizados para la elaboración del «Istarski pršut» son alimentados con pienso compuesto. Todos los ingredientes de los piensos compuestos, excepto los minerales, las vitaminas y otros aditivos, deben ser originarios de la zona autorizada para la cría de cerdos mencionada en el punto 4. La trazabilidad del origen de todos los ingredientes debe garantizarse desde el lugar de producción hasta la pocilga y verificarse por el organismo de certificación autorizado.

En la última fase de engorde (más de 110 kg) está permitido sustituir hasta el 50 % del maíz por cebada. Además, pueden utilizarse en la alimentación de los cerdos trigo y salvado de trigo, mielga fresca y alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, pulpa de remolacha azucarera, lactosuero y patatas cocidas. Está prohibido engordar a los cerdos con residuos desecados de cervecería y lías de la destilación de granos.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de producción del «Istarski pršut», desde la salazón y el prensado, pasando por el secado y la curación hasta el producto terminado, deben llevarse a cabo en la zona geográfica que se indica en el punto 4.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El «Istarski pršut» puede comercializarse en una sola pieza (forma entera con hueso) o en paquetes que pueden contener jamón deshuesado, trozos grandes o pequeños de jamón curado o rodajas de jamón curado. Estos tipos de jamón curado deben envasarse al vacío o en atmósfera modificada.

El deshuesado del jamón curado, el corte en trozos o en lonchas para hacer porciones y el envasado con vistas a su posterior venta han de tener lugar únicamente en la zona de producción del «Istarski pršut». Al limitar el corte en porciones y el envasado del jamón curado a la zona de su producción se simplifica en gran medida el proceso de control, se facilita la rastreabilidad y se reduce al mínimo la posibilidad de fraude y la utilización abusiva de las etiquetas. Asimismo, restringir el loncheado y el envasado a la zona de producción permite a los productores encargarse ellos mismos de estos procedimientos o hacerlos ejecutar por personal con experiencia y cualificado, respetuoso de las particularidades y de la calidad del «Istarski pršut». De esta forma se garantiza el mantenimiento de la calidad original del producto incluso después de su loncheado y envasado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Tras la finalización de la fase de curación, todos los jamones curados que cumplen los requisitos del pliego de condiciones reciben la etiqueta, que se compone de una marca colectiva y del código del productor del «Istarski pršut» idéntico al número de control veterinario de la instalación de producción. La marca colectiva figura a continuación.



ISTARSKI PRŠUT

Cuando se comercializa el producto entero o cualquier tipo de envase (jamón curado entero, trozos o lonchas de jamón curado), además de la información requerida por la legislación, en el producto deben figurar la denominación «Istarski pršut» y la marca colectiva del producto. La denominación «Istarski pršut» debe ser claramente legible e indeleble y debe resaltarse más claramente, por el tamaño, tipo y color de las letras (tipografía), que cualquier otra etiqueta, incluida la marca colectiva, el número de lote de producción (series) y la marca comercial, imágenes e inscripciones del productor.

No está autorizado añadir a la denominación de origen «Istarski pršut» otros términos, tales como calificativos del tipo: real, tradicional, elaborado a mano, típico, del país, casero, etc., o términos que aludan a topónimos de la península de Istria, independientemente de la lengua en que se pronuncien o escriban.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la materia prima destinada a la producción del «Istarski pršut» se limita a los siguientes condados de la República de Croacia: Istarska, Primorsko-Goranska (limitado solamente a la península, excluidas las islas), Karlovačka, Sisačko-Moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-Bilogorska, Koprivničko-Križevačka, Međimurska, Virovitičko-Podravska, Požeško-Slavonska, Brodsko-Posavska, Osječko-Baranjska y Vukovarsko-Srijemska. La denominación de origen «Istarski pršut» se registró por primera vez en 2002 lo que posibilita que la zona de producción de la materia prima sea más amplia que la zona de producción del producto final propiamente dicho.

La zona de producción del «Istarski pršut» se limita a la zona situada dentro de los límites administrativos del condado de Istria, con excepción de las islas que pertenecen al condado de Istria, donde la producción no está permitida. El condado de Istria incluye las siguientes ciudades y municipios: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar y Žminj.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La característica más importante de la Península de Istria es el clima mediterráneo que cambia gradualmente, desde la costa hacia el interior, y se convierte lentamente en continental bajo la influencia del aire frío procedente de las montañas y de la proximidad de los Alpes. El clima de Istria se caracteriza por vientos frecuentes en invierno, que en casi el 50 % de los casos son de componente norte y este. Esta distribución de los vientos en invierno favorece la elaboración del jamón, que en esa época se encuentra en sus inicios (salado y secado). En otros términos, las condiciones naturales específicas adecuadas para el secado del jamón en el período invernal se deben a los vientos de componente norte, noreste y este. Especialmente conveniente es el *Bura*, un fuerte viento nororiental procedente del macizo montañoso de Učka, que sopla desde la tierra hacia el mar. Debido a la influencia del clima mediterráneo, con unas temperaturas no extremadamente bajas en invierno, un aire seco y unos vientos fríos frecuentes, las condiciones naturales de Istria son el entorno ideal para la producción del «Istarski pršut». El carácter específico del clima permite que el «Istarski pršut» se seque únicamente con aire, sin necesidad de humo, circunstancia que influye significativamente en la calidad y el carácter únicos de este jamón con respecto a otros jamones curados.

El sabor reputado y peculiar del «Istarski pršut» no se debe únicamente al clima sino también a la experiencia y a la cualificación de generaciones de ganaderos de Istria. De hecho, una de las principales actividades económicas de las familias de agricultores de Istria era la cría y el sacrificio de cerdos así como la producción de una serie de productos tradicionales a base de carne de cerdo secada, entre los cuales destaca el jamón curado por su calidad y su importancia.

Tradicionalmente, los cerdos eran criados durante más de un año y alimentados con piensos disponibles en la explotación en diferentes épocas del año: trébol y alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, lactosuero, patatas cocidas, etc. El sacrificio tenía lugar únicamente cuando los cerdos eran muy gordos y rebasaban los 200 kilogramos de peso. El método de producción del jamón curado, que en el pasado difería ligeramente de un pueblo a otro, se unificó ya en el siglo XIX, especialmente en la manera en que los productores preparaban y utilizaban la salmuera, prensaban el jamón y la duración de estas operaciones. Una de las particularidades del método desarrollado en Istria hace mucho tiempo ha sido la composición de la salmuera seca a base de sal y de una o varias especias (pimienta negra, ajos, laurel, romero). Otra particularidad es la forma en la que el pernil es separado de la media canal y la forma en que es trabajado y conformado. Por ejemplo, la manera tradicional y exclusiva de conformar el jamón se ha mantenido desde el momento en que las familias rurales tenían que fundir la mayor parte posible de tejido adiposo con el fin de poder conservar la grasa para un uso posterior. Por esta razón, según la receta tradicional, en la primera fase de preparación del jamón, se retira toda la corteza y el tejido adiposo subcutáneo del jamón fresco, lo que constituye una rareza y una excepción con respecto al modo en que se produce el jamón curado en otras zonas. Otra particularidad en el proceso de conformación es que no se retiran los huesos ilíacos por lo que de este modo queda más carne y el jamón es mayor.

Hasta hace poco, la mayoría de las familias rurales en Istria producían jamones curados, por lo que la forma tradicional de producción ha podido preservarse fácilmente. No existen indicios de que ningún productor de jamón curado de Istria haya utilizado alguna vez un método diferente del que heredó de sus antepasados. La técnica de producción del jamón en Istria se remonta a varios siglos, a lo largo de los cuales se han ido mejorando los métodos de producción tradicionales. El primer registro constatado hasta ahora, que menciona explícitamente el *pršut*, data de 1580, cuando en los registros glagolíticos del municipio de Roč se cita que entre otros alimentos, se pidiera jamón curado para la ceremonia de boda del prefecto (Dražen Vlahov: *Knjiga računa općine Roč (1566-1628)*, *Državni arhiv u Pazinu* (Archivos de Estado de Pazin), Pazin, 2009, pg. 102-103). También en Roč, pero poco tiempo después, en 1594, se pidió y se sirvió jamón curado en el almuerzo del capitán Rašpor (el gobernador de la parte veneciana del norte de Istria) y de su entorno, con motivo de la fiesta en honor de St. Marina (*ibid.*, pg. 110-111). Según un registro de 1612 «cuatrocientos uscoques atravesaron Učka.... Los uscoques robaron gran cantidad de ganado y grandes cantidades de queso, jamón curado, vino y otros alimentos» (Miroslav Bertoša: *Istra: doba Venecije*, *Zavičajna naklada Žakan Juri*, Pula 1995, pg. 318). Un documento de 1810 indica que la carne más cara de todas era la carne de cerdo salada — el jamón y la panceta (Nevio Šettó: *Napoleon u Istri*, *IKK Grozd, Pula*, 1989, pg. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

5.2. Carácter específico del producto

Las peculiaridades del «Istarski pršut», que lo distinguen de manera significativa de otros jamones curados, son el resultado del patrimonio cultural de las comunidades rurales de Istria y del potencial natural global que la península de Istria tiene para la producción y transformación de productos agrícolas y alimenticios. El carácter específico del «Istarski pršut» está fundamentalmente condicionado por tres factores determinantes: la materia prima, las técnicas de producción basadas en la tradición y las propiedades organolépticas del producto final.

Las especificidades de la materia prima son el resultado de la cría controlada de determinados genotipos de cerdos, alimentados con arreglo a requisitos especiales durante largos períodos de engorde hasta alcanzar los 180 kg de peso. Es necesario que los animales estén gordos en el momento del sacrificio para obtener grandes perniles frescos, algo necesario debido a la pérdida de una gran cantidad de agua en las fases de secado y curado.

La técnica tradicional exige que el jamón sea cortado de manera que conserve los huesos ilíacos (ilion, pubis e isquion), lo cual no es un procedimiento estándar en la producción de jamón curado en otras regiones. Concretamente, una vez que el pernil ha sido transformado y redondeado, la cabeza del fémur (*caput femoris* — la extremidad del fémur) está oculta, mientras que en otros tipos de jamón curado, es visible desde el interior, lado medial, y es una de sus principales características visuales. En el «Istarski pršut», la cabeza del fémur está oculta porque se encuentra en el interior del hueso ilíaco (*acetabulum*).

La retirada de la corteza y del tejido adiposo subcutáneo de toda la superficie del jamón, es decir, hasta la carne, es también otra técnica completamente inusual utilizada en el proceso de transformación del jamón. Los jamones se cubren con salmuera seca elaborada a base de sal marina, pimienta, ajo, laurel y romero. La adición de tantas especias durante la salazón representa otro factor distintivo en la producción del «Istarski pršut». La ausencia de la corteza y del tejido adiposo no solo da lugar a un secado ligeramente más importante con relación a otros jamones, sino que también es otra característica distintiva: la aparición de moho en las superficies externas del jamón. La presencia de moho en la superficie durante las fases de secado y curado es otra característica distintiva exterior del «Istarski pršut».

Las propiedades organolépticas específicas del «Istarski pršut» se manifiestan de forma evidente, en primer lugar, en su aspecto exterior ya que carece de corteza y de tejido adiposo subcutáneo. Por otro lado, también mantiene los huesos ilíacos lo que le confiere una forma extraordinariamente alargada, y, a menudo, presenta en la superficie grupos de moho de mayor o menor tamaño.

El producto final se caracteriza por un sabor particular, un gusto dulce, ligeramente salado, un color rosa-rojo uniforme y la consistencia esperada del tejido muscular. No contiene ningún aditivo ya que se produce de forma tradicional.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La relación causal entre el «Istarski pršut» y la zona de Istria puede atribuirse a la existencia de condiciones favorables para la producción de productos cárnicos curados. Las condiciones naturales de Istria se ven influidas por la climatología mediterránea, con ausencia de temperaturas extremadamente bajas en invierno y un aire enfriado y secado por los vientos frecuentes. Los valores medios de las temperaturas y de la humedad relativa de diciembre a marzo facilitan de manera óptima el secado natural de la carne. La baja temperatura inicial y una disminución gradual de la humedad relativa garantizan un proceso de secado regular del jamón. Por esta razón y a fin de conseguir una influencia notable de las condiciones naturales sobre el producto, la fase de salazón de los jamones (la fase inicial de producción) solo puede tener lugar entre el 15 de octubre y el 20 de marzo. El carácter estacional de la producción, principalmente el plazo impuesto en la primera fase de producción, constituye uno de los principales pilares de la forma tradicional de producción.

Con la llegada de la primavera y de días más cálidos, los jamones se trasladan para su curación a las bodegas o a otros espacios similares, donde no existan grandes variaciones de temperatura y humedad. Estas condiciones ofrecen un entorno natural ideal para la producción del tradicional «Istarski pršut» que solo se seca al aire sin necesidad de humo, lo que influye bastante en su calidad y lo hace único en comparación con otros jamones curados.

Las peculiaridades que caracterizan al «Istarski pršut» y que lo distinguen de manera significativa de otros jamones curados son el resultado no solo de las condiciones climáticas, sino del patrimonio cultural de las comunidades rurales de Istria, fruto de la experiencia y de las cualificaciones de muchas generaciones de ganaderos de Istria. Estos producían jamones curados utilizando animales muy gordos (con más de 180 kg), que eran alimentados con trébol, alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, lactosuero, patatas cocidas, etc. Aunque la alimentación mencionada ha dejado de utilizarse en el engorde moderno, se admite su utilización en la fase final de engorde con el fin de mantener las características tradicionales de engorde y obtener una carne de calidad especial.

El método de transformación del jamón en la producción del «Istarski pršut» se ha mantenido desde la época en la que las familias rurales tenían la necesidad de fundir en la mayor medida posible el tejido adiposo en grasa y conservarla para su uso posterior. Por lo tanto, según recetas tradicionales, en la primera fase de elaboración del «Istarski pršut», la corteza y el tejido adiposo subcutáneo se eliminan hasta la carne, lo que resulta una rareza, casi una excepción, en comparación con el modo de producción de otras regiones donde el jamón, por regla general, se seca con la corteza. Otra característica que diferencia al «Istarski pršut» de otros jamones está asociada con la técnica tradicional de producción que exige un tratamiento del jamón de tal forma que no se retire el hueso ilíaco del mismo. Debido al peculiar tratamiento del jamón, el «Istarski pršut» siempre es ligeramente mayor y más pesado que los jamones curados producidos en otras regiones, aunque no tenga la corteza ni el tejido graso subcutáneo.

El secado del jamón sin corteza ni tejido adiposo subcutáneo, que conlleva la exposición directa al aire de toda la superficie del tejido muscular, y el recubrimiento de la superficie con moho durante la fase de curación, constituye sin lugar a dudas el origen del proceso de curación ligeramente diferente y de las propiedades organolépticas destacadas del «Istarski pršut».

La especificidad del aroma y del sabor del «Istarski pršut» está influida por diferentes especias añadidas a la salmuera seca. La influencia de las especias en el aroma es muy importante, ya que, a diferencia de otros tipos de jamones curados, toda la superficie del jamón está en contacto con las especias, por lo que su aroma puede penetrar más fácilmente y más profundamente en todas las partes del jamón.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

Página web del Ministerio de Agricultura de la República de Croacia (Autoridad Nacional)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/Specifikacija%20proizvoda.pdf>

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.