

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Nouvelle publication d'une demande au titre de l'article 7, paragraphe 5, et de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2011/C 284/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

## RÉSUMÉ

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«KRAŠKI PRŠUT»

N° CE: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

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

Tél. +386 14789109  
Fax +386 14789055  
Courriel: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Groupement:**

Nom: GIZ Kraški pršut  
Adresse: Šepulje 31  
SI-6210 Sežana  
SLOVENIJA

Tél. +386 57310300  
Fax +386 57310330  
Courriel: —  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.2 — Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

**4. Cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

**4.1. Nom:**

«Kraški pršut»

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

#### 4.2. Description:

Le «Kraški pršut» est un produit affiné à base de viande séchée à l'air, obtenu à partir de cuisses de porc fraîches et entières.

Le «Kraški pršut» se reconnaît par sa forme standard typique. Les cuisses fraîches sont préparées avec la couenne et le gras, sans les pieds. Le poids minimal de la cuisse fraîche doit être de 9 kg. La partie musculaire commence entre 5 à 7 cm sous la tête du fémur (*Caput ossis femoris*). À l'intérieur de la cuisse, la partie musculaire est apparente, la couenne et le gras sont légèrement plus rognés en direction du jarret.

Les conditions climatiques favorables du Karst permettent de sécher les cuisses entières. La production du «Kraški pršut» se caractérise par le salage à sec effectué exclusivement avec du gros sel marin. Ses caractéristiques organoleptiques se développent au cours d'une période de séchage/maturation suffisamment longue et se traduisent par un faible taux d'humidité obtenu grâce à une plus grande déshydratation du produit. Il se caractérise par une teneur en sel relativement élevée (max. 7,4 %) et une texture plus ferme en bouche. Le taux de déshydratation et une période de maturation suffisamment longue confèrent aux tranches de jambon une couleur rouge rosée typique présentant une tonalité plus foncée sur les bords. Son arôme et son goût sont prononcés. Son arôme très prononcé traduit le degré de maturité qui le distingue ainsi des autres jambons.

#### 4.3. Aire géographique:

La région du Karst se situe dans la partie occidentale du centre de la Primorska. Le salage, séchage et la maturation du «Kraški pršut» ont lieu dans l'aire délimitée du Karst où l'on trouve la production traditionnelle des jambons.

L'aire de production est délimitée par une ligne qui part de Kostanjevica na Krasu jusqu'à Opatje selo, se poursuit jusqu'à la frontière avec l'Italie qu'il faut longer jusqu'au passage de frontière de Lipica; elle longe ensuite la route qui mène au village de Lokev, inclus dans l'aire, puis la route vers Divača pour rejoindre les villages de Brestovica pri Povirju, Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve, Kobdilj, avant de traverser Mali Dol en direction de Škrbina, Lipa et Temnica pour enfin revenir à Kostanjevica na Krasu.

#### 4.4. Preuve de l'origine:

Tous les producteurs de «Kraški pršut» doivent produire leur jambon à l'intérieur de l'aire géographique définie pour la production du «Kraški pršut». Pour garantir la traçabilité et la qualité du produit, toutes les phases du processus de production doivent se faire à l'intérieur de l'aire géographique. Les producteurs et les établissements de production du «Kraški pršut» doivent être inscrits dans un registre où figure la quantité de jambon produite par chaque producteur. Toutes les phases du processus de production sont contrôlées par l'organisme de contrôle visé au point 4.7 et qui est accrédité conformément à la norme européenne EN 45011.

Avant le salage de la cuisse fraîche, la couenne est marquée au feu et de manière apparente. Le sceau apposé au feu comporte un numéro de série, le jour, le mois et l'année. Ces indications sont obligatoires et font partie du contrôle de l'ensemble du processus de production et de la traçabilité. Un registre doit être tenu où figure le nombre de jambons produits pour chaque série et pour chaque producteur. Le numéro de série est complété par des données relatives aux contrôles des phases clés du processus de production.

Lorsque la période du séchage/de la maturation est terminée, les jambons sont soumis à des tests organoleptiques et de qualité en laboratoire et la dénomination «Kraški pršut» est apposée sur les jambons. Le sceau sur lequel figure la dénomination «Kraški pršut» est apposé au feu sur la couenne des jambons entiers et en morceaux (demis et quarts), ainsi que le numéro du producteur. Le sceau apposé au feu garantit la qualité et la production dans l'aire géographique délimitée, conformément au cahier des charges et sous le contrôle de l'organisme compétent.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

- Aucune race particulière de porcs n'a été définie pour la production du «Kraški pršut».
- Les cuisses fraîches sont sélectionnées et doivent provenir d'animaux abattus depuis un minimum de 24 heures et un maximum de 120 heures; les cuisses abîmées ou pesant moins de 9 kg seront écartées. Elles doivent être conservées à une température située entre  $-1^{\circ}\text{C}$  et  $+4^{\circ}\text{C}$ . Les cuisses congelées ne peuvent pas être utilisées. L'épaisseur du gras de la partie externe de la cuisse fraîche parée, mesurée sous la tête du fémur (*Caput ossis femoris*) ne doit pas être inférieure à 10 mm.

- Marquage du début du salage par l'apposition au feu d'un sceau comportant le jour, le mois et l'année et marquage du numéro de série.
- Phase du salage: la cuisse est massée et vidée de son sang; le salage s'effectue avec du gros sel marin dont la quantité varie en fonction du poids de la cuisse.
- Les cuisses salées sont déposées sur des étagères.
- Les opérations de salage et de post-salage s'effectuent à une température située entre + 1 °C et + 4 °C pendant une durée qui varie en fonction du poids de la cuisse.
- Le sel est enlevé de la surface de la cuisse.
- Phase de séchage à froid avec une circulation d'air dont la température varie entre + 1 °C et + 5 °C.
- Phase de séchage à froid avec une légère circulation d'air dont la température varie entre + 1 °C et + 7 °C; la phase de salage et de séchage à froid dure au minimum 75 jours et le séchage obtenu doit être au minimum de 16 %.
- Les cuisses sont rincées à l'eau chaude, essuyées et préparées pour le séchage/la maturation.
- Rognage, le cas échéant, de la partie musculaire située autour de la tête du fémur (*Caput ossis femoris*) et, aux endroits où l'os iliaque a été retiré.
- Le séchage/la maturation s'effectuent à des températures comprises entre + 12 °C et + 18 °C. L'ensemble du processus de production nécessite au minimum 12 mois pour un poids de départ de 9 kg. La durée de production sera augmentée en fonction du poids.
- La surface musculaire est enduite de graisse à plusieurs reprises au cours de la phase de séchage/maturation. La fréquence de cette opération dépend de la teneur en eau, de la valeur Aw, c'est-à-dire du degré de séchage atteint. Le mélange utilisé se compose de graisse de porc, sel, poivre, farine, auxquels on ajoute, si nécessaire, des antioxydants.
- Mesurage du degré de séchage: il doit être d'environ 33 % au minimum par rapport au poids de départ de la cuisse.
- Les jambons affinés se conservent dans un local sec et aéré. Le jambon présenté en morceaux ou en tranches, emballé sous vide ou sous atmosphère contrôlée, se conserve à une température maximale de + 8 °C.
- Les tests organoleptiques permettant de vérifier la conformité de l'arôme s'effectuent en introduisant dans la partie musculaire du jambon une pointe en os de cheval.
- La teneur en sel (maximale de 7,4 %) et la valeur aw (inférieure à 0,93) sont contrôlées en laboratoire.

Afin de garantir la qualité et le respect des phases spécifiques de production, le «Kraški pršut» peut être présenté désossé, en morceaux (demis ou quarts) et emballé uniquement dans les établissements certifiés pour la production du «Kraški pršut». Le tranchage et l'emballage des tranches sous vide ou sous atmosphère modifiée doivent également avoir lieu dans des établissements certifiés afin de garantir la sécurité microbiologique et les qualités organoleptiques typiques du jambon telles que l'arôme, la couleur et la texture.

#### 4.6. Lien:

L'indication géographique est principalement liée à la tradition de la production du «Kraški pršut» et à sa réputation de longue date.

Le Karst est un plateau accidenté, situé au sud-ouest de la Slovénie. Il forme un ensemble naturel qui se distingue clairement des autres régions voisines. Le Karst a été la première région connue en Europe et dans le monde pour ses phénomènes karstiques. Les sols sont calcaires et les terres arables composées de terre rouge sont rares. C'est dans le Karst que le climat doux de la Méditerranée rencontre l'air froid continental en provenance du nord-est et donne naissance au vent célèbre appelé «bora» qui souffle avec force en direction du golfe de Trieste. La présence permanente de vents en raison du caractère accidenté du plateau karstique et à la proximité immédiate de la mer, le taux relativement bas de l'humidité de l'air, combinés à la composition des sols et à la végétation, ont, depuis longtemps déjà, créé des conditions microclimatiques favorables au séchage de la viande.

Le succès actuel, la réputation et le développement de la production du jambon dans le Karst trouvent leur origine dans les techniques traditionnelles et individuelles utilisées par les agriculteurs. Il semblerait que le séchage de la viande remonte à l'époque des premiers habitants venus s'installer dans la région du Karst. Le développement de Trieste en un important centre urbain et la construction de routes traversant le Karst, comme la liaison Vienne-Trieste, ont augmenté la demande de jambon de la part des commerçants et des aubergistes et en même temps, sa notoriété. La demande et la réputation accrues du produit ont ainsi développé l'intérêt pour la production du «Kraški pršut».

En 1689, Valvasor parlait déjà des habitants du Karst en ces termes:

«Les habitants d'ici s'entraident tant qu'ils le peuvent et vivent dans le dénuement total; ils sont très heureux d'avoir un morceau de lard cru (qu'ils peuvent facilement digérer en raison de leur dur labeur), accompagné d'oignon et d'un maigre quignon de pain noir de son. En certains endroits, ils manquent cruellement de bois et en été, d'eau fraîche.» (Rupel, 1969)

En 1960, dans le livre «Slovensko Primorje», Melik A. écrivait:

«L'élevage de porcs est bien développé dans le Karst. Chacun souhaiterait pouvoir tuer un porc pour satisfaire les besoins de sa famille. L'élevage de porcs est lié à la production alimentaire des potagers et des champs. L'hiver, il y règne une température appropriée et la viande se conserve mieux "cru" et séchée sous la forme du "Kraški pršut».

C'est ainsi qu'à travers les siècles, un savoir-faire fondé sur l'expérience a donné naissance à une tradition. Lors de la production des produits carnés secs, les habitants du Karst recourent toujours et exclusivement à la méthode du salage, en utilisant une quantité modérée de sel qui permet d'équilibrer le caractère sucré-salé du produit. Les cuisses et les épaules sont salées entièrement. Dans les autres régions de Slovénie, la cuisse est en général découpée en morceaux et le salage s'effectue en saumure, en combinant le salage au sel sec et au sel humidifié.

Dans un souci de qualité, la rigueur et le contrôle permanents sont exigés tout le long du processus de production. L'énorme travail individuel a permis de créer une expérience riche qui s'est muée en tradition. La maîtrise des différentes phases de production dans des conditions climatiques naturelles a, au cours du processus de maturation, contribué au développement des qualités organoleptiques typiques du jambon, de son arôme, de son goût, de sa couleur et de sa texture. Ces qualités sont devenues standard et contribuent à la réputation du «Kraški pršut». Le «Kraški pršut» illustre l'union entre l'homme et la nature. Un savoir-faire fondé sur l'expérience acquise au fil du temps a donné au «Kraški pršut» sa forme reconnaissable et ses qualités organoleptiques.

L'achat organisé de jambons date de 1953. Les coopératives agricoles achetaient alors entre 3 000 et 4 000 jambons par an auprès des agriculteurs de la région élargie du Karst. Ils pesaient plus de 8 kg et la durée de séchage et de maturation était d'environ 18 mois. Une partie des jambons étaient exportés vers le marché italien. Les jambons étaient également livrés dans les auberges et les hôtels de Slovénie et ont ainsi permis d'enrichir l'offre du secteur de la restauration. Pour répondre à la demande du marché, des coopératives et des entreprises se sont mises à produire des jambons. Depuis 1963 et jusqu'en 1977, les techniques de salage, fumage et séchage étaient identiques à celles utilisées dans les fermes. C'est également en 1963 que la dénomination «Kraški pršut» a fait son apparition.

L'année 1977 a marqué le début d'une nouvelle ère dans la production du «Kraški pršut» et des autres produits carnés secs, lorsque les producteurs ont commencé à produire leurs spécialités dans des établissements dotés d'installations techniques et appelés «pršutarne». La forme typique du jambon et ses qualités organoleptiques sont le reflet de la culture gastronomique du Karst.

#### 4.7. Organisme de contrôle:

Nom: Bureau Veritas d.o.o.  
Adresse: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA

Tél. +386 14757670  
Fax +386 14747602  
Courriel: info@bureauveritas.si

#### 4.8. *Étiquetage:*

Le sceau portant la dénomination «Kraški pršut» est apposé au feu sur la couenne du jambon entier désossé et non désossé et sur les morceaux de jambons (demis et quarts).

Le «Kraški pršut» se distingue par le logo en forme de jambon stylisé portant la dénomination «Kraški pršut», complété par le numéro d'identification du producteur. Le logo figure sur l'étiquette des produits finaux, à savoir sur le jambon non désossé ou désossé, le jambon en morceaux (demis et quarts) et le jambon en tranches conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les jambons «Kraški pršut» portent également l'indication «zaščitena geografska označba» (indication géographique protégée) ou le symbole communautaire correspondant, le numéro du certificat et le label de qualité de la République de Slovénie.

---