

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 155/03)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽²⁾

«ISTARSKI PRŠUT»

N° CE: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Istarski pršut»

2. État membre ou pays tiers

République de Croatie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'«Istarski pršut» est un produit à base de viande, séché et affiné, élaboré à partir de cuisses de porcs (membres postérieurs) sans couenne ni tissu adipeux sous cutané et avec os iliaques. Les cuisses fraîches sont tout d'abord mises en saumure sèche composée de sel et d'épices, puis séchées à l'air et non fumées. En tout, le processus d'affinage dure au moins douze mois.

L'âge de l'«Istarski pršut» se compte à partir du premier jour de mise en saumure. Le processus de fabrication dure au minimum 12 mois pour des cuisses fraîches dont le poids va jusqu'à 16 kg et au minimum 15 mois lorsque leur poids est supérieur à 16 kg.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

L'«Istarski pršut» est de forme allongée car il contient également les os iliaques. Le pied est coupé à l'articulation tarsienne et la couenne est également retirée, sauf sur la partie située sous l'articulation tarsienne (10-15 cm). Les côtés du jambon sont arrondis comme il convient, ses faces plates sont nettes ou présentent une fine couche de moisissure, qui influence la durée de conservation du jambon. Une coupe transversale du tissu musculaire fait apparaître une couleur rose-rouge uniforme, sans décoloration prononcée. Le tissu adipeux doit être blanc. L'«Istarski pršut» exhale une odeur caractéristique de viande de porc séchée et affinée, et d'herbes. Sa saveur typique est riche et intense; il est modérément salé.

Lorsque le produit est prêt à être vendu, il présente les propriétés physico-chimiques suivantes: le pourcentage d'humidité doit être inférieur à 55 %; le pourcentage de chlorure de sodium doit être inférieur à 8 % et l'activité de l'eau (aw) doit être inférieure à 0,93.

L'«Istarski pršut» doit peser au minimum 7 kg au moment de sa commercialisation.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'«Istarski pršut» est fabriqué à partir de cuisses fraîches de porcs issus:

des races pures Landrace suédois, Landrace allemands et Large White domestiques,

du croisement entre deux de ces races,

du rétrocroisement entre ces races,

du croisement à trois voies entre la génération F1 (Landrace et Large White) et la race Duroc.

Au moment de l'abattage, le poids moyen d'un porc du groupe doit être de 180 kg \pm 10 % et chaque porc doit être âgé de 9 mois au minimum. Les cuisses fraîches sont découpées de manière à conserver les os iliaques (ilium, ischion et pubis), tandis que le sacrum et les vertèbres caudales sont retirés. Le sacrum est séparé par une coupe passant à travers l'articulation sacro-iliaque et le pied est coupé à l'articulation tarsienne. La couenne et le tissu sous cutané sont ôtés de la cuisse jusqu'à 10-15 cm de l'articulation tarsienne. La cuisse fraîche découpée doit peser au moins 13 kg.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Durant l'engraissement, les porcs destinés à la production d'«Istarski pršut» sont nourris d'aliments composés pour animaux. À l'exception des minéraux, des vitamines et autres additifs, tous les ingrédients des aliments composés doivent être originaires de l'aire d'élevage des porcs mentionnée au point 4. La traçabilité de l'origine de tous les ingrédients doit être assurée depuis le lieu de production jusqu'à la porcherie et vérifiée par l'organisme de certification agréé.

Au cours de la dernière phase d'engraissement (au-delà des 110 kg), il est autorisé de remplacer jusqu'à 50 % du blé par de l'orge. En outre, l'alimentation des porcs peut se composer de froment ou de son, de luzerne et de trèfle frais, de citrouilles, de choux, de betteraves fourragères, de pulpe de betterave sucrière, de petit-lait et de pommes de terre cuites. Il est interdit d'utiliser de la drêche et des eaux grasses pour engraisser les porcs.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les phases de production de l'«Istarski pršut», depuis le salage à l'affinage du produit fini en passant par le salage et le pressage, doivent avoir lieu dans l'aire géographique spécifiée au point 4.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

L'«Istarski pršut» peut être commercialisé en une pièce (forme entière avec os) ou sous la forme d'emballages pouvant contenir du jambon désossé, des dés (gros ou petits) de jambon affiné ou des tranches de jambon affiné. Ces types de jambon affiné doivent être emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Le désossage du jambon affiné, sa découpe en morceaux ou en tranches pour la mise en portions et l'emballage aux fins d'une commercialisation ultérieure doivent avoir lieu uniquement dans l'aire de production de l'«Istarski pršut». Limiter la mise en portions et l'emballage du jambon affiné à l'aire de production permet de simplifier grandement le processus de contrôle, de faciliter la mise en œuvre de la traçabilité et de minimiser les risques de fraude et d'utilisation abusive des étiquettes. De même, restreindre le tranchage et l'emballage à l'aire de production permet aux producteurs de se charger eux-mêmes de ces procédures ou de les faire exécuter par du personnel expérimenté et qualifié, respectueux des spécificités et de la qualité de l'«Istarski pršut». De cette manière, la préservation de la qualité du produit d'origine est garantie, même après tranchage et emballage.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

À la fin de la phase d'affinage, le label est apposé sur tous les jambons affinés qui respectent les exigences du cahier des charges. Il se compose d'une marque collective et du code du producteur d'«Istarski pršut» correspondant au numéro de contrôle vétérinaire de l'installation de production. La marque collective se trouve ci-dessous.



ISTARSKI PRŠUT

Lors de la commercialisation du produit entier ou de tout type d'emballage (jambon affiné entier, morceaux ou tranches de jambon affiné), l'appellation «Istarski pršut» et la marque collective doivent figurer sur le produit en plus des informations prescrites par la loi. L'appellation «Istarski pršut» doit être parfaitement lisible et indélébile. Elle doit également être mise en valeur, par la taille, la police ou la couleur des lettres (typographie) par rapport à toute autre indication, notamment à la marque collective, au numéro du lot de production (série) et à la marque ou au logo du producteur et aux inscriptions se rapportant à ce dernier.

Il n'est pas autorisé d'ajouter à l'appellation d'origine «Istarski pršut» d'autres termes, tels que les qualificatifs: authentique, traditionnel, fabriqué à la main, typique, du pays, maison, etc., pas plus que des toponymes istriens, en quelque langue que ce soit.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la matière première destinée à la production de l'«Istarski pršut» est limitée aux comitats de la République de Croatie suivants: Istrie, Primorje-Gorski Kotar (partie continentale, îles exclues), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slavonie, Brod-Posavina, Osijek-Baranja et Vukovar-Syrmie. L'appellation d'origine «Istarski pršut» a été enregistrée pour la première fois en 2002, ce qui permet à l'aire de production de la matière première d'être plus large que l'aire de production du produit fini.

L'aire de production de l'«Istarski pršut» est limitée à l'aire située à l'intérieur des limites administratives du comitat d'Istrie, à l'exception des îles appartenant au comitat d'Istrie dans lesquelles la production n'est pas autorisée. Le comitat d'Istrie inclut les villes et municipalités suivantes: 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 et Žminj.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le trait le plus révélateur de l'Istrie est le climat méditerranéen qui évolue graduellement à partir des côtes vers l'intérieur des terres pour devenir peu à peu de plus en plus continental sous l'influence de l'air froid provenant des montagnes et de la proximité des Alpes. Le climat istrien se caractérise par des vents fréquents durant l'hiver, qui, dans pratiquement 50 % des cas, soufflent du nord ou de l'est. Cette répartition des vents durant la période hivernale est favorable à la production de jambon, qui, à ce moment, en est à ses débuts (salage et séchage). En d'autres termes, les vents du nord, du nord-est et de l'est créent les conditions naturelles spécifiques qui conviennent au séchage du jambon durant la période hivernale. La *Bura*, un fort vent du nord-est soufflant de la terre vers la mer en provenance du massif montagneux Učka, est tout particulièrement appropriée. Sous l'influence du climat méditerranéen, les températures hivernales ne sont pas extrêmement basses, l'air est sec et les vents frais, fréquents; c'est pourquoi les conditions naturelles en Istrie représentent un environnement idéal pour la production de l'«Istarski pršut». La spécificité du climat permet à l'«Istarski pršut» d'être séché exclusivement à l'air et non fumé, ce qui influence grandement la qualité et le caractère unique de l'«Istarski pršut» en comparaison d'autres jambons affinés.

Le goût fameux et caractéristique de l'«Istarski pršut» n'est pas dû exclusivement au climat mais également à l'expérience et au savoir-faire de générations d'agriculteurs istriens. En fait, l'une des plus importantes activités économiques des familles d'agriculteurs istriens était l'élevage et l'abattage de porcs ainsi que la production d'une série de produits traditionnels élaborés à partir de viande de porc séchée, dont le jambon affiné, qui se distingue des autres produits par sa qualité et son importance.

Traditionnellement, les porcs étaient élevés pendant plus d'un an et nourris avec divers aliments disponibles à la ferme aux différentes périodes de l'année: trèfle et la luzerne, citrouilles, choux, betteraves fourragères, petit-lait, pommes de terre cuites, etc. L'abattage n'avait lieu que lorsque les porcs étaient très gros et dépassaient de loin les 200 kilogrammes. La méthode de production de jambon affiné, qui, par le passé, différait légèrement d'un village à l'autre, s'est uniformisée dès le 19^e siècle, notamment en ce qui concerne la manière dont les producteurs préparaient et utilisaient la saumure et pressaient le jambon ainsi que la durée de ces opérations. La méthode istrienne élaborée il y a longtemps se caractérise entre autres par la composition de la saumure sèche constituée de sel et d'une ou plusieurs épices (poivre noir, ail, laurier, romarin). Elle se caractérise également par la manière dont le membre postérieur est séparé de la demi-carrosse et dont il est mis en forme et transformé. Ainsi, la manière traditionnelle et exclusive de transformer le jambon s'est maintenue depuis l'époque où les familles rurales devaient faire fondre le plus de tissu adipeux possible afin de pouvoir conserver la graisse pour un usage ultérieur. C'est pourquoi, selon la recette traditionnelle, dans la première phase de préparation du jambon, on retire toute la couenne et tout le tissu adipeux sous cutané de la cuisse fraîche, ce qui constitue un fait rare et une exception par rapport aux modes de production du jambon dans d'autres aires. Le procédé de mise en forme est également spécifique car les os iliaques ne sont pas retirés, ce qui fait qu'il reste davantage de viande et que le jambon est plus gros.

Jusqu'à il y a peu, la plupart des familles rurales istriennes produisaient des jambons affinés, de sorte que le mode de production traditionnel a pu être facilement préservé. Rien ne prouve qu'aucun producteur istrien de jambon affiné ait jamais utilisé une méthode différente de celle héritée de ses ancêtres. L'art de la fabrication de jambon en Istrie remonte à plusieurs siècles, au cours desquels les méthodes de production traditionnelles se sont améliorées. Les premières traces d'une mention explicite du «pršut» retrouvées jusqu'à présent datent de 1580, lorsque les registres glagolitiques de la municipalité de Roč mentionnent qu'entre autres aliments, du jambon affiné a été commandé pour la cérémonie de mariage du préfet [Dražen Vlahov: «Knjiga računa općine Roč (1566-1628)», Državni arhiv u Pazinu (archives d'État de Pazin), Pazin, 2009, p. 102-103]. Toujours à Roč, mais un peu plus tard, en 1594, du jambon affiné a été commandé et servi au déjeuner du capitaine Rašpor (le gouverneur de la partie vénitienne du nord de l'Istrie) et de son entourage à l'occasion des festivités en l'honneur de Ste Marina (ibid., p. 110-111). Un registre de 1612 indique que «quatre cents Uscoques traversèrent Učka ... Les Uscoques volèrent beaucoup de bétail, de grandes quantités de fromage, de jambon affiné, de vin et d'autres aliments» (Miroslav Bertoša: «Istra: doba Venecije», Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, p. 318). Un document de 1810 indique que la plus onéreuse de toutes les viandes était la viande de porc salée — le jambon et le lard (Nevio Šettó: «Napoleon u Istri», IKK Grozd, Pula, 1989, p. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

5.2. Spécificité du produit

Les particularités de l'«Istarski pršut», qui le distinguent notablement d'autres jambons affinés, résultent du patrimoine culturel des communautés rurales istriennes et de l'ensemble du potentiel naturel que l'Istrie présente en matière de production et de fabrication de produits agricoles et de denrées alimentaires. La spécificité de l'«Istarski pršut» est principalement déterminée par trois facteurs: la matière première, les techniques de production fondées sur la tradition et les propriétés organoleptiques du produit fini.

Les spécificités de la matière première résultent de l'élevage contrôlé de certains génotypes de porcs, engraisés selon des exigences particulières durant une longue période afin que leurs poids atteignent 180 kg. Il est nécessaire que les porcs soient gros au moment de l'abattage pour obtenir de grosses cuisses fraîches, indispensables en raison de la perte d'une quantité d'eau considérable durant les phases de séchage et d'affinage.

La technique traditionnelle exige que le jambon soit découpé de manière à conserver les os iliaques (ilium, pubis, ischion), ce qui n'est pas la norme dans la production de jambon affiné d'autres régions. En particulier, après que la cuisse a été découpée et arrondie, la tête du fémur (*caput femoris* — l'extrémité du fémur) est cachée, alors que dans d'autres types de jambon affiné, elle est visible du côté médial intérieur, ce qui constitue l'une de leurs principales caractéristiques visuelles. Dans l'«Istarski pršut», la tête du fémur est cachée parce qu'elle se trouve à l'intérieur de l'os iliaque (*acetabulum*).

Retirer la couenne et le tissu adipeux sous cutané de la totalité de la surface du jambon (c'est-à-dire jusqu'à la viande) est aussi une technique parfaitement inhabituelle de fabrication du jambon. Les cuisses parées sont recouvertes d'une saumure sèche composée de sel marin, de poivre, d'ail, de laurier et de romarin. L'ajout d'un aussi grand nombre d'épices durant le salage est une autre caractéristique distinctive de la production d'«Istarski pršut». L'absence de couenne et de tissu adipeux est non seulement à l'origine du séchage légèrement plus important par rapport à d'autres jambons, mais explique également une autre caractéristique particulière: l'apparition de moisissures sur les surfaces externes du jambon. La présence de moisissures à la surface durant les phases de séchage et d'affinage caractérise également l'aspect extérieur de l'«Istarski pršut».

Les propriétés organoleptiques spécifiques de l'«Istarski pršut» se manifestent de manière évidente dans son aspect extérieur étant donné qu'il ne possède pas de couenne ni de tissu adipeux sous cutané. Il contient également les os iliaques, ce qui lui confère une forme allongée inhabituelle. En outre, souvent, de petits ou de gros bouquets de moisissure sont présents en surface.

Le produit fini se caractérise par une saveur particulière, un goût doux, légèrement salé, une couleur rose-rouge uniforme ainsi que par la consistance très prisée du tissu musculaire. Il ne contient aucun additif car il est produit de manière traditionnelle.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Le lien causal entre l'«Istarski pršut» et l'aire d'Istrie peut être attribué à l'existence de conditions favorables à la production de produits affinés à base de viande. Les conditions naturelles d'Istrie sont influencées par le climat méditerranéen de sorte que les températures hivernales ne sont pas extrêmement basses et que l'air est rafraîchi et asséché par les vents fréquents. La valeur moyenne des températures et l'humidité relative de décembre à mars permettent un séchage naturel optimal de la viande. Les températures initialement basses ainsi qu'une diminution progressive du taux d'humidité relative assurent un processus de séchage régulier du jambon. Pour cette raison, et afin de garantir une influence significative des conditions naturelles sur le produit, la phase de salage des jambons (la première phase de production) ne peut avoir lieu qu'entre le 15 octobre et le 20 mars. La saisonnalité de la production, c'est-à-dire les délais imposés pour la première phase de production, constitue l'un des principaux fondements du procédé de production traditionnel.

Lorsqu'arrivent le printemps et les jours plus chauds, les jambons sont transférés pour l'affinage dans les caves ou d'autres lieux similaires, où la température et l'humidité ne fluctuent pas de façon importante. Ces conditions procurent un environnement idéal pour la production de l'«Istarski pršut» traditionnel, qui n'est pas fumé mais uniquement séché à l'air, ce qui influence grandement sa qualité et sa singularité par rapport à d'autres jambons affinés.

Les spécificités propres à l'«Istarski pršut», qui le distinguent de manière significative d'autres jambons affinés, résultent non seulement des conditions climatiques mais également du patrimoine culturel des communautés rurales d'Istrie, à savoir de l'expérience et du savoir-faire de nombreuses générations d'agriculteurs istriens. Ces derniers ne produisaient des jambons affinés qu'à partir de très gros porcs (pesant plus de 180 kg), nourris de trèfle, de luzerne, des citrouilles, de choux, de betteraves fourragères, de petit-lait, de pommes de terre cuites, etc. Bien que l'alimentation en question n'ait plus cours dans l'engraissement moderne, elle est autorisée durant la dernière phase d'engraissement afin de lui conserver ses caractéristiques traditionnelles et de conférer à la viande une qualité particulière.

La méthode de production du jambon de type «Istarski pršut» a été préservée depuis l'époque où les familles rurales devaient faire fondre le plus de tissu adipeux possible afin de produire une graisse qu'elles conservaient pour un usage ultérieur. C'est la raison pour laquelle, selon les recettes traditionnelles, la couenne et le tissu adipeux sous cutané sont retirés de la viande durant la première phase de préparation de l'«Istarski pršut»; il s'agit là d'un fait rare, voire d'une exception, en comparaison des modes de production d'autres régions dans lesquelles le jambon est, en général, séché avec la couenne. Ce qui différencie encore l'«Istarski pršut» d'autres jambons a trait aux techniques de production traditionnelles qui exigent de ne pas retirer les os iliaques du jambon. En raison de ce procédé particulier, l'«Istarski pršut» est dès lors un peu plus gros et plus lourd que les jambons affinés produits dans d'autres régions, même si ceux-ci ont conservé leurs couennes et leurs tissus adipeux sous cutanés.

Le séchage du jambon sans couenne ni tissu adipeux sous cutané, qui expose directement à l'air la surface entière du tissu musculaire et fait que la surface se couvre de moisissures durant la phase d'affinage, est sans aucun doute à l'origine du processus d'affinage légèrement différent et des propriétés organoleptiques caractéristiques de l'«Istarski pršut».

La spécificité de l'arôme et du goût de l'«Istarski pršut» est influencée par différentes épices ajoutées à la saumure sèche. L'influence de ces épices sur l'arôme de l'«Istarski pršut» est très importante car, contrairement à d'autres types de jambons affinés, la surface entière du jambon entre en contact avec les épices de sorte que la saveur pénètre plus facilement et plus profondément dans toutes les parties du jambon.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

Page web du ministère de l'agriculture de la République de Croatie (autorité nationale)

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

⁽³⁾ Cf. note 2.