

**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 361/08)

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 <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

**«PREKMURSKA ŠUNKA»**

**N° CE: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination**

«Prekmurska šunka»

**2. État membre ou pays tiers**

Slovénie

**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**

Le «Prekmurska šunka» est un produit à base de viande fumée et séchée obtenue à partir d'une cuisse de porc fraîche. Il a une forme (coupe) classique et reconnaissable de poire avec une couenne de couleur rouge brun uniforme. Son odeur et son goût caractéristiques, la couleur rubis de la viande fumée et affinée et la couleur blanc crémeux uniforme de la graisse sous-cutanée se forment au bout d'une maturation minimale de six mois. La viande est légèrement marbrée et bien attachée à la graisse, dont l'épaisseur est d'au moins 10 mm sous la tête de l'os du fémur. On perçoit dans son odeur et dans son goût une agréable nuance de fumé, dont les constituants, cependant, ne dissimulent pas l'arôme de la viande affinée. La texture du jambon, en raison de la durée assez longue de la maturation, est délicate, lisse et agréablement juteuse.

La teneur en sel de cuisine du produit fini ne doit pas dépasser 9 %, la perte de poids due au séchage ne doit pas dépasser 45 % et le poids ne doit pas être inférieur à 2,75 kg.

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

La pièce de cuisse de porc fraîche est découpée à 3-4 cm sous la tête de l'os du fémur sans le pied, l'os du jarret, l'os du bassin, le fémur et le tibia, avec le pli caractéristique sur le jarret. La coupe transversale typique est constituée par les muscles et groupes de muscles suivants, avec la couenne et la graisse sous-cutanée: muscle de la semelle (*m. biceps femoris* et *semitemdinosus*), tende de tranche (*m. semimembranosus*), crosse (*m. quadriceps femoris*) et une partie du muscle glutéal (*m. gluteus medius in gluteus superficialis*). Le poids de la cuisse de porc entière après sa mise en forme et avant le salage ne doit pas être inférieur à 5 kg.

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

—

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

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

Toutes les phases de la production du «Prekmurska šunka» depuis la mise en forme, le salage, le rinçage et le séchage, le fumage, la maturation, la mesure de la perte de poids en fin de séchage et le pannage (progressif) jusqu'à l'inspection de la qualité du jambon entier affiné doivent se dérouler dans la zone géographique délimitée.

Mise en forme de la cuisse — toutes les cuisses de porc destinées à être utilisées pour la fabrication du «Prekmurska šunka» doivent être découpées de la manière appropriée.

Salage — les cuisses formées et réfrigérées sont salées avec du sel sec ou selon la méthode combinée.

Rinçage et séchage — après le salage, les cuisses sont rincées à l'eau courante froide. Elles sont ensuite suspendues dans un espace ventilé pour en égoutter la surface (séchage).

Fumage — après qu'elles ont été salées et que leur surface a séché, les cuisses sont fumées dans une chambre de fumage en utilisant du bois d'essences dures et de la sciure. Lorsque le séchage est fini, leur couenne est marquée à chaud d'un logo comportant l'inscription «Prekmurska šunka».

Maturation — les jambons sont affinés dans des chambres de maturation ayant une aération naturelle ou une combinaison d'aération naturelle et d'air conditionné. Le processus de maturation dure au moins six mois.

Mesurage de la perte de poids en fin de séchage - la perte de poids prévue ne doit pas dépasser 45 %.

Pannage (progressif) — la partie du jambon qui n'est pas recouverte de peau et de graisse est pannée par étapes, d'abord lorsque sa perte de poids a atteint environ 25 %, et enfin lorsqu'elle a atteint 45 %. La panne consiste en un mélange de graisse, de farine et d'épices.

Inspection de la qualité du jambon entier affiné — au bout de six mois de maturation, le jambon est soumis à un examen sensoriel pour vérifier si son apparence extérieure et son odeur sont appropriées. Les jambons qui ne respectent pas tous les critères requis par l'indication géographique protégée sont enregistrés, démarqués et écartés.

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

—

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les formes commercialisées du «Prekmurska šunka» portent un logo avec l'inscription «Prekmurska šunka», la mention «zaščitena geografska označba» (indication géographique protégée) et le symbole correspondant de l'UE.

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

Le «Prekmurska šunka» est produit dans la région de Prekmurje, au nord-est de la Slovénie. La zone de production est délimitée par la Mura et les frontières de la Slovénie avec l'Autriche, la Hongrie et la Croatie.

## 5. Lien avec la zone géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le «Prekmurska šunka» est produit dans la région de Prekmurje, qui se situe dans le bassin pannonien. Elle a un climat continental avec des hivers froids et humides et des étés chauds et secs. Elle bénéficie d'un fort ensoleillement et les précipitations moyennes annuelles y sont les plus faibles de Slovénie. L'humidité de l'air est déterminée par les vents, qui sont influencés par sa situation dans une plaine continentale et le faible relief n'entrave pas la circulation générale de l'air, comme dans d'autres parties de la Slovénie. En raison de cette situation, les couches d'inversion sont plus fines et se dissipent plus rapidement; la ventilation de l'air jusqu'au sol est donc plus rapide et il y a moins de brouillard. En hiver, l'air est plus sec dans les collines que dans la plaine en raison de l'absence d'inversion de température. Le vent de nord-est, qui commence à souffler après le passage des fronts, et le vent du sud-ouest, qui souffle avant leur arrivée, sont caractéristiques de la région de Prekmurje.

Les progrès accomplis en matière de volume, de réputation et de développement de la production de jambon dans la région de Prekmurje peuvent être attribués aux techniques traditionnelles et individuelles des agriculteurs. La pratique du séchage de la viande remonte probablement aux premiers habitants de la région. Au siècle dernier, les agriculteurs ont pleinement exploité les particularités architecturales des fermes, construites en clayonnage enduit de torchis et couvertes d'un toit de chaume, pour le fumage et la maturation de la viande. Dans ces fermes, la fumée du four à pain s'accumulait directement sous le toit de chaume, où le «Prekmurska šunka» était fumé et uniformément séché. L'accès de la fumée à la viande était assez long pour que la fumée refroidisse, et c'est pourquoi on peut parler de fumage à froid. Au cours de la deuxième moitié du siècle dernier, le fumage de la viande a été transféré dans la cour de la ferme, dans un fumoir improvisé: une construction séparée dans le jardin ou la cour, comprenant fréquemment quatre parois ou portes permettant le passage d'un courant d'air par les fentes pour empêcher la température de la fumée de monter et la viande de cuire. La maturation du jambon durait plusieurs mois, en fonction de sa taille et des conditions météorologiques à chaque étape de la production. La méthode de production actuelle du «Prekmurska šunka» dans des installations munies d'équipements technologiques est parvenue à maintenir une qualité organoleptique tout à fait comparable à celle des techniques fermières traditionnelles. Cela a été possible surtout parce que les opérations de fabrication ont été modernisées, mais sans que les techniques de production aient été modifiées, ce qui aurait entraîné une modification des processus biochimiques de maturation de la viande. Le «Prekmurska šunka» est depuis toujours présent sur la table en cas d'événement important ou lorsque des invités sont accueillis. C'était un aliment particulièrement apprécié pendant les gros travaux agricoles, lorsqu'il fallait servir une nourriture plus abondante aux ouvriers agricoles et aux travailleurs saisonniers. De nos jours, il est consommé lors de réunions familiales ou les jours de fête et il est incontournable lors des cérémonies officielles.

## 5.2. Spécificité du produit

Le «Prekmurska šunka» a une forme de poire unique en son genre (coupe). La couleur de sa couenne est d'un rouge brun uniforme caractéristique et il a un arôme de fumé agréable, mais dont les constituants ne dissimulent en aucune manière l'arôme de la viande affinée. Le jambon affiné se caractérise par sa couleur d'un rouge intense, sa teneur en sel assez élevée et sa texture plutôt ferme.

Le «Prekmurska šunka» se différencie aussi des autres jambons séchés par la manière dont il est servi. Selon une ancienne coutume, il est coupé en tranches d'un centimètre d'épaisseur; chacun reçoit un couteau, un morceau de pain et une tranche de jambon, qu'il coupe en fines lamelles avec son couteau sur une planchette de bois.

En raison de sa production traditionnelle et de sa réputation, le «Prekmurska šunka» compte parmi les particularités ethnologiques de la région de Prekmurje.

## 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 climat favorable, la tradition, le savoir-faire, la maîtrise du métier et l'expérience ont contribué à la réputation du «Prekmurska šunka», qu'on peut considérer comme une spécialité slovène et une particularité ethnologique de la région de Prekmurje. La cuisine de cette région a sa propre identité. Ses habitants ont toujours maintenu un lien avec la campagne et les sources naturelles de production d'aliments et de mets traditionnels. Depuis des siècles, les plats à base de céréales, de pommes de terre, de maïs et de viande de porc prédominent. La viande de porc a diversifié le menu de la population. Cependant, on mangeait moins de viande que maintenant. Elle était conservée par le fumage, qui a permis la création du «Prekmurska šunka». C'est ainsi que se sont constitués dans la population locale le savoir-faire technique, la vaste connaissance du métier et la grande expérience pratique qui ont abouti à l'apparition de la forme caractéristique (coupe) et aux particularités organoleptiques de ce produit.

La réputation du «Prekmurska šunka» est établie par diverses sources. Le professeur Vilko Novak a effectué la recherche la plus large et approfondie sur l'alimentation dans la région de Prekmurje (*Ljudska prehrana v Prekmurju* — la cuisine populaire de la région de Prekmurje, 1947). Il décrit dans son étude le processus de fabrication et d'affinage du «Prekmurska šunka». Stanislav Renčelj décrit le «Prekmurska šunka» dans ses livres intitulés «*Suhe mesnine – narodne posebnosti*» — les viandes séchées — spécialités nationales, (1990) et «*Prekmurske dobrote*» — spécialités culinaires de la région de Prekmurje (S. Renčelj et R. Karas, 2001), dans lesquels est présentée la technique de fabrication de ce jambon depuis le choix de la matière première, les méthodes de salage et d'affinage et l'évaluation sensorielle du produit.

Le «Prekmurska šunka» est aussi présenté comme un produit slovène traditionnel dans les publications touristiques telles que «*Okusiti Slovenijo — faire connaissance avec la Slovénie*» et «*Spomini iz Slovenije — souvenirs de Slovénie*».

**Référence à la publication du cahier des charges**

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

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

---

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.