

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

(2015/C 186/08)

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 ⁽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»/«ISTRSKI PRŠUT»

N° CE: MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Istarski pršut»/«Istrski pršut»

2. État membre ou pays tiers

Croatie/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

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» (jambon cru d'Istrie) est un produit de viande séchée de longue conservation à base de cuisse de porc sans pied ni peau ni gras sous-cutané mais avec os iliaques, salé à sec au sel de mer et aux épices, séché à l'air sans fumage et soumis à des processus de séchage et d'affinage d'une durée minimale de douze mois.

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» est de forme allongée parce qu'il conserve les os iliaques. Le pied est détaché de la cuisse au niveau de l'articulation tarsienne; la peau et le gras sous-cutané sont également retirés de la cuisse, à l'exception de la partie située sous l'articulation tarsienne (10-15 cm). L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» présente un bord de courbure régulière et des surfaces planes qui sont propres ou recouvertes d'une fine couche de moisissure. En coupe, le tissu musculaire a une couleur rouge rosé uniforme sans décolorations prononcées, tandis que le gras doit être blanc. L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» possède un arôme prononcé caractéristique de viande de porc séchée et affinée et d'épices, ainsi qu'un goût modérément salé.

Lorsqu'il est prêt à être commercialisé, le produit doit posséder les propriétés physico-chimiques suivantes: sa teneur en chlorure de sodium doit être inférieure à 8 % et l'activité de l'eau (aw) doit être inférieure à 0,93.

⁽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.

Au moment de sa commercialisation, l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» doit présenter une masse d'au moins 7 kg.

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

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» est produit à partir de cuisses de porcs issus de races pures et de leurs croisements, à l'exception de la race de porc Piétrain et de ses croisements.

Au moment de l'abattage, le poids vif moyen des porcs par groupe doit être supérieur à 160 kg et les porcs doivent être âgés d'au moins neuf mois. Les cuisses sont parées de manière à conserver les os iliaques (ilion, ischion et pubis), tandis que le sacrum et les vertèbres coccygiennes sont retirés. Le sacrum est retiré par coupure de l'articulation sacro-iliaque. La masse de la cuisse parée doit être supérieure à 13 kg.

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

Pendant la phase d'engraissement, les porcs destinés à la production d'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» reçoivent des aliments composés pour animaux. Tous les ingrédients de ces derniers, sauf les minéraux, les vitamines et les autres additifs, doivent provenir de l'aire géographique dans laquelle les matières premières peuvent être produites et qui est décrite au point 4. L'origine de tous les ingrédients doit pouvoir être retracée du lieu de production jusqu'à l'étable.

Outre les aliments composés pour animaux, les porcs peuvent recevoir du froment ou du son de froment, du trèfle frais et de la luzerne, de la courge, du chou, de la betterave fourragère, de la pulpe de betterave sucrière, du petit-lait et des pommes de terre cuites, qui doivent également provenir de la même aire géographique. Il est interdit d'utiliser du malt à bière ainsi que des eaux grasses et des déchets d'abattoirs pour engraisser les porcs.

Des aliments pour animaux ne provenant pas de l'aire de production des matières premières peuvent être ajoutés conformément à la réglementation en matière d'alimentation animale qui s'applique aux OP pour les produits d'origine animale.

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»/«Istrski pršut» doivent s'effectuer à l'intérieur de l'aire géographique décrite au point 4.

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

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» peut être commercialisé à la pièce (jambon entier) ou sous la forme d'emballages pouvant contenir un jambon désossé, des morceaux de tailles diverses ou du jambon en tranches. Lorsqu'il se présente sous ces formes, le jambon doit être emballé sous vide ou en atmosphère modifiée.

Le processus de désossement du jambon, de découpe ou de tranchage pour portionnement et conditionnement à des fins de vente ultérieure doit s'effectuer exclusivement dans l'aire de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut». Le fait que le portionnement et le conditionnement ne s'effectuent que dans son aire de production simplifie considérablement le contrôle de ce processus, facilite la mise en œuvre du système de traçabilité, minimise le risque de fraude et d'abus en matière d'étiquetage et garantit au consommateur un produit de la qualité requise. De même, en maintenant le processus de découpe et de conditionnement à l'intérieur de l'aire de production, on permet ainsi aux producteurs eux-mêmes, ou à d'autres personnes qui possèdent le savoir-faire requis et qui connaissent bien les caractéristiques et la qualité de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», de s'en charger, de sorte que le produit conserve sa qualité d'origine même après découpe et emballage.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

À l'issue de la phase d'affinage, une marque commune, qui est la même pour toute l'aire de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», et le code du producteur sont apposés au fer rouge sur la peau des jambons. La marque commune se présente comme suit:



Au moment de sa commercialisation sous sa forme entière ou sous tout type d'emballage, le produit doit porter la marque commune et la mention «Istarski pršut»/«Istrski pršut».

La mention «Istarski pršut»/«Istrski pršut» doit être clairement lisible et indélébile, et la taille, la fonte et la couleur des caractères typographiques doivent la mettre en évidence plus nettement que toute autre mention.

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

L'aire de production des matières premières destinées à la production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» se limite à celle du produit et aux comitats (*županije*) suivants de la République de Croatie: Primorsko-goranska (la partie continentale uniquement, sans les îles), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska et Vukovarsko-srijemska.

L'aire de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» comprend la péninsule istrienne mais non les îles qui l'entourent.

La limite de l'aire géographique de production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» part de l'anse de Stupova, à la limite entre les comitats d'Istrie et de Primorsko-goranska, et continue en direction du nord le long de cette limite jusqu'à la frontière slovène.

La limite de l'aire géographique s'oriente ensuite vers l'ouest, entre sur le territoire de la République de Slovénie, passe au sud de Ravni Kot, se dirige vers le nord-ouest au-delà de Vincarija, avant d'atteindre Glavičorka au sud où elle s'oriente brièvement vers l'ouest, puis de nouveau vers le nord-ouest jusqu'à Lipica, pour atteindre Mala Vrata. Ici, la limite de l'aire géographique s'oriente vers l'ouest jusqu'à Jelovščina, puis vers le sud-ouest jusqu'à Blažinov Vrh où elle s'oriente brusquement vers l'ouest, passe au nord de Stružnjak et Gnojin avant de se diriger vers le sud-ouest pour atteindre la route de Jelovice-Podgorje. Elle suit ensuite cette route vers le nord-ouest à travers la région de Podgorje, puis au nord de Praproče et Črnotiče. Elle continue de suivre cette route au nord de Kastelec en direction de Sočerb mais, avant d'atteindre Sočerb, s'oriente vers la frontière slovéno-italienne.

La limite de l'aire géographique suit ensuite la frontière en direction de l'ouest pour atteindre la côte à San Bartolomeo, puis suit la côte en direction du sud-est jusqu'à son point de départ, l'anse de Stupova.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La péninsule istrienne présente un climat principalement méditerranéen qui devient progressivement continental à mesure qu'on progresse dans les terres, ces deux types de climat se caractérisant par des vents fréquents soufflant du nord vers l'est en hiver. Ces vents hivernaux sont favorables à la production du jambon qui débute précisément à cette période de l'année (salage et séchage). Cela vaut tout particulièrement pour le bora, vent violent du nord-est qui souffle de l'arrière-pays vers la mer, en provenance du massif de l'Učka. Il permet le séchage de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» à l'air uniquement, sans fumage, ce qui a une incidence considérable sur sa qualité, lui conférant un caractère unique par rapport aux autres jambons crus.

La renommée et la spécificité du goût de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» tiennent non seulement au climat, mais aussi à l'expérience et au savoir-faire de nombreuses générations d'agriculteurs istriens.

Traditionnellement, les porcs en Istrie étaient élevés pendant plus d'un an et nourris avec différents types d'aliments disponibles dans les exploitations agricoles aux différentes périodes de l'année: trèfle et luzerne, courge, chou, betterave fourragère, petit-lait, pommes de terre cuites, etc. L'une des particularités de la méthode istrienne ancestrale réside dans la composition de la saumure sèche utilisée, qui est préparée avec du sel et une ou plusieurs épices (poivre noir, ail, laurier et romarin). Une autre particularité réside dans la manière dont la cuisse est détachée de la demi-carcasse et la manière dont le jambon est mis en forme et préparé. Par exemple, le mode de parage traditionnel et tout à fait unique a été conservé jusqu'à présent, depuis l'époque où les ménages ruraux devaient transformer en graisse le plus de tissu adipeux possible et conserver cette graisse pour une utilisation ultérieure. Aussi, selon la recette traditionnelle, durant la première phase de préparation de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», toute la peau et tout le gras sous-cutané sont-ils retirés de la cuisse, ce qui est rare voire unique, par rapport au mode de production du jambon cru dans les autres régions. Une autre caractéristique du mode de parage réside dans le fait que les os iliaques ne sont pas retirés et qu'il reste donc plus de viande sur la cuisse, rendant le jambon ainsi plus gros.

Le savoir-faire lié à la production du jambon cru en Istrie existe depuis plusieurs siècles au cours desquels les procédés traditionnels ont été améliorés. Le plus ancien écrit d'Istrie mentionnant expressément le jambon cru date de 1580, lorsque les procès-verbaux en langue glagolitique de la commune de Roč indiquaient que le jambon cru comptait parmi les mets commandés pour le festin de noce d'un dignitaire (Dražen Vlahov, *Knjiga računa općine Roč* (1566–1628), Archives de Pazin, Pazin, 2009, p. 102–103). Également à Roč, mais quelques années plus tard, en 1594, du jambon cru fut commandé et servi pour le déjeuner du capitaine Rašpor (gouverneur de la partie vénitienne du nord de l'Istrie) et de son entourage, à l'occasion de la fête de sainte Marina (ibid., p. 110–111). Un écrit de 1612 indique que « quatre cent Uskoks traversèrent Učka [...] Les Uskoks volèrent un grand nombre de bêtes et de grandes quantités de fromage, de jambon cru, de vin et d'autres vivres. » (Miroslav Bertoša, *Istra: doba Venecije, Zavičajna naklada Žakan Juri*, Pula, 1995, p. 318). Un document de 1810 indique que la viande de porc salée, à savoir le jambon cru et le lard, était la plus chère de toutes (Nevio Šettó, *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, p. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

La tradition de la production d'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» dans les fermes des villes de Manžan, Nova Vas et de Bertoki est décrite par Stanislav Renčelj dans son livre intitulé *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, p. 169, 209, 211).

5.2. Spécificité du produit

La spécificité de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» tient principalement à trois facteurs: la matière première, la technique de production fondée sur la tradition et ses propriétés organoleptiques.

Les spécificités de la matière première découlent de l'élevage contrôlé de porcs de races pures qui sont nourris suivant des exigences particulières pendant une phase d'engraissement prolongée jusqu'à ce que leur poids moyen dépasse 160 kg. Le poids des porcs doit être élevé au moment de l'abattage afin d'obtenir des cuisses d'un bon poids, sachant qu'elles perdront une assez grande quantité d'eau durant les phases de séchage et d'affinage en raison des spécificités de la technique de production.

Suivant la technique de production traditionnelle, les porcs doivent être parés de manière à conserver les os iliaques (os ilium, os pubis et os ischii), ce qui ne correspond pas au mode habituel de production du jambon cru dans les autres régions. Concrètement, après le parage et la mise en forme de la cuisse, la tête du fémur (caput femoris) reste cachée, alors que dans tous les autres types de jambon cru, elle est bien visible de la partie médiane interne et constitue une des principales caractéristiques visuelles. Dans le cas de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», la tête du fémur est cachée parce qu'elle se trouve à l'intérieur de la cavité de l'os iliaque (acetabulum).

Le retrait de la peau et du gras sous-cutané de toute la surface, jusqu'à la viande, est un mode de parage de la cuisse tout à fait inhabituel. Les cuisses parées sont salées à sec au sel de mer auquel sont ajoutés du poivre, de l'ail, du laurier et du romarin. L'ajout d'autant d'épices durant le salage constitue une autre spécificité de la production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut». Le retrait de la peau entraîne non seulement un dessèchement (perte de poids) quelque peu plus important que dans le cas des autres jambons, mais aussi une autre spécificité, à savoir l'apparition de moisissures sur la surface extérieure de la cuisse.

Les propriétés organoleptiques spécifiques de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» sont tout d'abord visibles dans son apparence extérieure en ce qu'il est dépourvu de peau et de gras sous-cutané, a conservé ses os iliaques qui lui donnent une forme plus allongée que les autres jambons et présente souvent des accumulations de moisissures de différentes tailles sur sa surface.

Le produit fini se caractérise par un arôme particulier, un goût doux, légèrement salé, une couleur rouge rosé uniforme et un tissu musculaire de consistance souple. Il ne contient pas d'additifs parce qu'il est produit d'une 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 d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP)

Le lien entre l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» et la région d'Istrie tient à l'existence de conditions naturelles favorables: il n'y a pas de températures extrêmement basses en hiver, lorsque l'air est rafraîchi et rendu plus sec par les vents fréquents qui fournissent les conditions idéales au séchage naturel du jambon. Une température initiale basse et une diminution progressive de l'humidité relative de l'air permettent un processus de séchage régulier du jambon. C'est la raison pour laquelle la phase de salage des cuisses (phase de production initiale) ne peut se dérouler qu'au cours de la période allant du 15 octobre au 20 mars, ce qui constitue l'un des piliers du mode de production traditionnel.

Ces conditions climatiques offrent l'environnement idéal pour la production traditionnelle de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» qui est séché à l'air uniquement, sans fumage, ce qui influence considérablement sa qualité et le distingue des autres jambons crus.

Les caractéristiques de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» découlent aussi de l'héritage culturel de la communauté rurale istrienne, à savoir de l'expérience et du savoir-faire de nombreuses générations d'agriculteurs istriens. Ceux-ci produisaient traditionnellement leur jambon cru uniquement à partir de porcs de poids très élevé (supérieur à 160 kg), qui étaient nourris de trèfle, de luzerne, de courge, de chou, de betterave fourragère, de petit-lait, de pommes de terre cuites, etc.

Le mode de parage des cuisses destinées à la production de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» est resté inchangé depuis l'époque où les ménages ruraux devaient obtenir le plus de gras possible et le conserver pour un usage ultérieur. Aussi, selon la recette traditionnelle, durant la première phase de préparation de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», toute la peau et tout le gras sous-cutané sont-ils retirés de la cuisse, laissant la viande à nu, ce qui est rare, voire unique, par rapport au mode de production du jambon cru dans les autres régions où les cuisses sont généralement séchées avec la peau. Une autre caractéristique de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» réside dans le parage traditionnel des cuisses qui prévoit la conservation des os iliaques, ce qui a pour conséquence que l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» est toujours quelque peu plus gros et plus lourd que les jambons crus produits dans les autres régions.

Le séchage des cuisses sans peau ni gras sous-cutané a pour conséquence que toute la surface du tissu musculaire est directement exposée à l'air libre et que celle-ci se couvre de moisissures durant la phase d'affinage, ce qui rend le processus d'affinage nécessairement quelque peu différent et confère à l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» ses propriétés organoleptiques caractéristiques.

La spécificité de l'arôme et du goût de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» découle aussi des différentes épices qui sont ajoutées à la saumure sèche. Ces épices influencent grandement l'arôme de l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» parce que, contrairement aux autres types de jambons crus, toute la surface du jambon est ici en contact avec les épices, si bien que l'arôme de ces dernières peut pénétrer bien plus facilement et profondément dans toutes les parties de la cuisse.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf

⁽³⁾ Voir note 2 de bas de page.