

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 309/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«DALMATINSKA PEČENICA»

n. UE: PGI-HR-02456 — 10.4.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Dalmatinska pečenica»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

La «Dalmatinska pečenica» è un prodotto a base di carne salato e stagionato conservato, disossato, ottenuto dal muscolo *longissimus dorsi* rifilato di maiale. È salata a secco o in salamoia, affumicata a freddo, essiccata e stagionata esclusivamente all'interno della zona geografica delimitata al punto 4 del presente documento.

La «Dalmatinska pečenica» è prodotta dal muscolo *longissimus dorsi* (*m. longissimus thoracis et lumborum*) di maiale refrigerato o congelato, che si ottiene separando parte della lombata e del dorso dalla mezzena del maiale.

Al momento dell'immissione sul mercato la «Dalmatinska pečenica» possiede le seguenti caratteristiche:

aspetto esterno: il prodotto è di forma cilindrica, le superfici non presentano tagli né altri danni; il colore della superficie esterna varia dal marrone chiaro al marrone scuro, con o senza chiazze di tessuto adiposo dal giallo chiaro al marrone chiaro, derivanti dall'affumicatura;

sezione trasversale: il prodotto ha una consistenza solida ed elastica e una struttura compatta; la sezione trasversale è di un colore rosso uniforme che può variare da rosso scuro a marrone scuro sui bordi, con o senza chiazze di tessuto adiposo da bianco a giallo chiaro o marrone chiaro, derivanti dall'affumicatura; il prodotto è facile da tagliare;

gusto e sapore: il prodotto ha un gusto leggermente salato, è tenero, succulento e si scioglie in bocca; ha l'aroma peculiare dei prodotti a base di carne di maiale salati e stagionati, con un leggero aroma di affumicatura;

caratteristiche chimiche: il tenore di NaCl non deve essere superiore al 7,5 %, il tenore di acqua non deve essere superiore al 55 % e il valore di attività dell'acqua (a_w) non deve essere superiore a 0,93.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il peso minimo del prodotto finito è di 1,3 kg. La «Dalmatinska pečenica» può essere immessa sul mercato intera, a pezzi o a fette.

La «Dalmatinska pečenica» è un prodotto a base di carne salato e stagionato, consumato generalmente senza prima subire un trattamento termico. L'intero processo di lavorazione della «Dalmatinska pečenica», dall'inizio della fase di salatura a secco/in salamoia fino alla fine della stagionatura, deve durare almeno 45 giorni.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione della «Dalmatinska pečenica» comprende le fasi seguenti: salatura a secco o in salamoia, affumicatura a freddo, essiccazione e stagionatura; il tutto deve avvenire nella zona geografica delimitata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

All'atto dell'immissione sul mercato del prodotto intero o in qualsiasi tipo di preconfezionamento contenente pezzi o fette, il prodotto deve recare l'indicazione «Dalmatinska pečenica», che deve essere chiaramente leggibile e indelebile, e deve risaltare più chiaramente in termini di dimensioni, tipo e colore della sua scritta (tipografia) rispetto a qualsiasi altra iscrizione, compresi il numero del lotto di produzione (serie) e il nome del produttore. Aggettivi quali «vero», «tradizionale», «artigianale», «tipico», «locale», «fatto in casa», ecc. o termini che indicano la toponomastica della zona di produzione non devono essere posizionati a fianco del nome «Dalmatinska pečenica».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione della «Dalmatinska pečenica» è delimitata dai confini amministrativi delle regioni, delle città e dei comuni seguenti:

— regione Lika-Senj: la zona della città di Novalja.

— regione di Zara: le aree delle città di Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag e Zadar, e i comuni di Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane, Ostrovičke, Novigrad, Pakošane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi e Zemunik Donji.

— l'intera area delle regioni Dubrovnik-Neretva, Spalato-Dalmazia e Šibenik-Knin.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la «Dalmatinska pečenica» e la sua zona geografica si basa sulla reputazione e sulla qualità del prodotto, che derivano dal know-how e dalle competenze tradizionali dei produttori locali e dai fattori naturali della zona.

La «Dalmatinska pečenica» possiede particolari proprietà organolettiche. In particolare, ha un sapore leggermente salato, è tenera, succulenta e si scioglie in bocca, e ha l'odore e l'aroma della carne suina fermentata, con un lieve aroma di affumicato. La forma cilindrica e il colore caratteristici della «Dalmatinska pečenica» e il suo delicato aroma di affumicato sono il risultato del processo di lavorazione e di un preciso metodo di affumicatura. Il gusto del prodotto leggermente salato, tenero, succulento, che si scioglie in bocca, il suo profumo e il suo aroma sono il risultato del particolare know-how e delle competenze specifiche dei produttori locali, nonché delle peculiari condizioni climatiche della Dalmazia.

Fattori naturali

La zona geografica di produzione della «Dalmatinska pečenica» comprende la Dalmazia nel suo complesso, ovvero la lunga fascia costiera della costa centrale e meridionale della Croazia, comprese le isole (Croazia adriatica centrale e meridionale). Si estende su una superficie di circa 12 260 km² ed è separata dalla Croazia continentale a nord-ovest dalle alpi Bebie, dalle alpi Dinariche e dal monte Kamešnica. La topografia della Dalmazia ha per lo più le caratteristiche tipiche di un paesaggio carsico.

La maggior parte della Dalmazia presenta un clima mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti e umidi. Una delle caratteristiche principali del clima dalmata è la presenza di venti frequenti che si soffiano sulla regione. Da ottobre ad aprile si alternano la Bora, un vento prevalentemente secco e freddo proveniente da nord-est, e lo Scirocco (o Jugo), un vento prevalentemente umido e caldo proveniente da sud-est. La temperatura media è di 3-9 °C nel mese più freddo, gennaio, e 22-26 °C nel mese più caldo, luglio. Sebbene il mare sia una fonte costante di vapore acqueo, le alte temperature dell'aria e i frequenti venti fanno sì che la Dalmazia registri il più basso livello di umidità relativa in Croazia, con una media annuale compresa tra il 65 % e il 75 %. Grazie al suo clima mite e alle sue temperature gradevoli, la zona geografica della Dalmazia gode di condizioni favorevoli per l'essiccazione e la stagionatura della «Dalmatinska pečénica».

Fattori umani

L'abilità di conservare la carne salandola ed essiccandola si era già diffusa in tutta la Dalmazia quando la regione era sotto il dominio degli antichi Romani. Tale abilità è stata trasmessa di generazione in generazione ed è stata perfezionata nel tempo. Grazie alle condizioni climatiche favorevoli della Dalmazia e alla costante disponibilità di sale marino, è stato messo a punto un procedimento di lavorazione che sarebbe poi diventato una pratica tradizionale dalmata.

Il know-how e le competenze tradizionali dei produttori locali sono decisivi in tutte le fasi di produzione della «Dalmatinska pečénica». Quando scelgono un muscolo *longissimus dorsi* di maiale di qualità, i produttori si assicurano che sia di forma più o meno cilindrica e compatta, senza tagli o irregolarità di rilievo né scolorimenti superficiali. La loro abilità nelle fasi di salatura a secco/in salamoia e nella determinazione della quantità di sale/salamoia da utilizzare è il frutto di lunghi anni di esperienza e garantisce che la «Dalmatinska pečénica» stagionata non sia troppo salata ma, al tempo stesso, che il suo contenuto di sale sia sufficiente a proteggere il prodotto dal deterioramento.

Le condizioni climatiche della zona geografica hanno avuto una notevole influenza sull'essiccazione della «Dalmatinska pečénica». Un'altra particolare abilità degli abitanti locali per quanto riguarda l'essiccazione della «Dalmatinska pečénica» era l'affumicatura (la selezione del legno da ardere, la modalità e la durata dell'affumicatura); quando il clima era secco e freddo e soffiava la Bora, la «Dalmatinska pečénica» era tolta dalle camere di essiccazione o dalle cucine e portata all'aria aperta. Grazie all'attività antiossidante, la carne affumicata si conservava più a lungo, conferendo alla «Dalmatinska pečénica» il suo delicato aroma affumicato.

Sebbene l'azione conservante del fumo non abbia più lo stesso significato nella produzione attuale, la «Dalmatinska pečénica» è tuttora sottoposta a un processo di affumicatura che utilizza il «fumo freddo» generato durante la combustione soffocata del legno duro, un processo noto come pirolisi, vale a dire la lenta combustione del legno e/o della segatura a basse temperature, con fumo ma senza fiamma. Tradizionalmente in Dalmazia si utilizza il legno duro per l'affumicatura a freddo, come il carpino, il leccio o la roverella.

Al termine della fase di essiccazione, il produttore è in grado di riconoscere dall'aspetto, dal colore e dalla consistenza del prodotto esattamente quando è il momento giusto per la fase finale: la stagionatura della «Dalmatinska pečénica».

Le caratteristiche uniche e distintive della «Dalmatinska pečénica» l'hanno resa oggetto di studi scientifici. La differenza principale nel metodo di produzione della «Dalmatinska pečénica» rispetto a prodotti simili (come l'«Istarski žlomprt») consiste nel processo di affumicatura obbligatoria durante la fase iniziale di essiccazione (Marina Krvavica e altri, 2016, *Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečénice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, nella rivista «Meso», n. 5), che conferisce alla «Dalmatinska pečénica» il suo caratteristico colore e il delicato aroma di fumo.

Uno studio scientifico sui composti aromatici volatili della «Dalmatinska pečénica» ha rilevato un'elevata percentuale di composti derivati dal fumo, in particolare fenoli del gruppo dei metossifenoli aromatici, tra cui un alto livello di guaiacolo e 4-metilguaiacolo, che, secondo gli studiosi, contribuiscono più degli altri all'aroma di affumicato. Inoltre le proprietà antiossidanti e antimicrobiche del fumo hanno origine dai metossifenoli, il che li rende ingredienti aromatici desiderabili. Gli autori della suddetta pubblicazione evidenziano altresì che il metodo di affumicatura e la temperatura del fumo incidono significativamente non solo sulla composizione dei composti aromatici volatili, ma anche sul colore della «Dalmatinska pečénica». Il motivo risiede nel fatto che, durante la pirolisi del legno a basse temperature, si formano acidi carbossilici alifatici e carbonili che conferiscono alla «Dalmatinska pečénica» affumicata il suo caratteristico colore (Marina Krvavica e altri, 2018, *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pečénice proizvedene različitim postupcima dimljenja*, rivista «Meso», n. 5).

La «Dalmatinska pečénica» è riconoscibile soprattutto per il suo delicato aroma di affumicato. Particolarmente importante è il know-how e l'abilità dei produttori nel selezionare i giusti tipi di legno e nel determinare il momento e la durata adeguati dell'affumicatura, che dipende in gran parte dalle condizioni climatiche e dalle caratteristiche delle materie prime. La moderata affumicatura a freddo con l'impiego di legno duro è l'unico modo che consente al prodotto di acquisire il suo delicato aroma di affumicato; un'affumicatura eccessiva avrebbe un effetto negativo non solo sull'aroma, ma anche sul colore, sulla consistenza e sulla tenerezza del prodotto. La competenza dei produttori è importante anche quando si tratta di mantenere condizioni microclimatiche favorevoli (temperatura, umidità e ventilazione) all'interno degli impianti di produzione, in modo da garantire la velocità ottimale per l'essiccazione e la stagionatura, nonché la giusta intensità per i processi biochimici che avvengono nella struttura del prodotto, al fine di garantire l'ottenimento delle sue specifiche proprietà sensoriali. Le conoscenze e le competenze dei produttori circa i processi di produzione tradizionali hanno conferito alla «Dalmatinska pečénica» caratteristiche precise che hanno contribuito alla sua reputazione.

Tracce scritte del nome «Dalmatinska pečenica» si reperiscono già all'inizio del XX secolo, quando la guida del popolo Don Frano Ivanišević, nel suo libro *Poljica – narodni život i običaji 1903-1906*, descrisse come la «Dalmatinska pečenica» fosse elaborata dai produttori locali della Dalmazia, utilizzando il know-how e le competenze acquisiti nel corso di molti anni nella lavorazione del prodotto. Frano Ivanišević afferma inoltre che «... la lonza di maiale (“pečenica” in croato), che fa parte delle costole di maiale note nell’area geografica definita come [sg.] “zarebrica” o “zarebrnik”, era da tempo un prodotto molto apprezzato che veniva solitamente venduto o custodito come un regalo; alcuni se ne privavano per venderlo o offrirlo in dono a un amico». Ciò dimostra che all’epoca la «Dalmatinska pečenica» era prodotta nella maggior parte delle fattorie, ma non in quantitativi tali da consentirne una grande distribuzione al di fuori della zona di produzione (F. Ivanišević, 1903-1906, *Poljica – narodni život i običaji*, Zagabria; ristampa Društvo Poljičana «Sveti Jure» – Priko, 2006).

Il nome «Dalmatinska pečenica» compare anche in varie opere culinarie, come *Dalmatinska kuhinja* di Dika Marjanović-Radica del 1939, che ne descrive il metodo di produzione (D. Marjanović-Radica, *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

La reputazione del nome «Dalmatinska pečenica» e il suo legame con l’area geografica sono corroborati anche dai risultati di un’indagine. Alla domanda sul perché avessero scelto di acquistare la «Dalmatinska pečenica», ben l’85,29 % degli intervistati ha risposto che la «Dalmatinska pečenica» si differenzia da prodotti simili per la sua qualità (gusto, aroma, odore, tenerezza). La maggior parte degli intervistati aveva scelto di acquistare questo prodotto perché si trattava di un prodotto tradizionale dell’area geografica della Dalmazia. I più consumavano la «Dalmatinska pečenica» da oltre dieci anni, mentre oltre il 50 % ha dichiarato di averla sempre acquistata, il che dimostra la radicata tradizione della produzione e del consumo di questo prodotto. (M. Čaćić, 2017, Indagine — L’opinione dei consumatori in Dalmazia sui salumi tradizionali locali).

Il fatto che la «Dalmatinska pečenica» e il suo metodo di produzione siano ancora menzionati nelle riviste specializzate sui prodotti a base di carne dimostra la reputazione di cui gode ancora oggi (Marina Krvavica e altri, 2016, *Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, rivista «Meso», n. 5).

La reputazione di questo prodotto è dimostrata anche dalle numerose manifestazioni culinarie che presentano i salumi tradizionali, tra cui appunto la «Dalmatinska pečenica». All’evento culinario organizzato presso l’Hotel Esplanade a Zagabria nel 2015, nel quale erano previste la degustazione e la valutazione di salumi, la «Dalmatinska pečenica» ha vinto i primi tre premi nella categoria delle lonze di maiale. Un articolo di giornale dedicato all’evento e intitolato «La Dalmazia trionfa — abbiamo i migliori *pršut*, *panceta* e *pečenica*» è stato pubblicato sul settimanale *Nedjeljna Slobodna Dalmacija* dal giornalista M. Šilović (M. Šilović, 2015, *Trijumf Dalmacije — imamo najbolji pršut, pancetu i pečenicu*. «Nedjeljna Slobodna Dalmacija», 2015).

La «Dalmatinska pečenica» è diventata anche una prelibatezza riconoscibile ed è servita in numerosi ristoranti e strutture di ristorazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20pečenica.pdf