

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Ripubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 5, e dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2011/C 284/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla cancellazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEMA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«KRAŠKI PRŠUT»

N. CE: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Richiedente:

Nome: GIZ Kraški pršut
Indirizzo: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Fax +386 57310330
E-mail: —
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

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

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

4.1. Nome:

«Kraški pršut».

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4.2. Designazione:

Il «Kraški pršut» (prosciutto del Carso) è un prodotto a base di carne asciugato/stagionato all'aria, ottenuto da cosce intere di maiale fresche.

Il «Kraški pršut» si caratterizza per la sua forma inconfondibile e omogenea. Le cosce fresche vengono preparate senza zampino, con la cotenna e il relativo grasso. La coscia fresca deve pesare almeno 9 kg. Le fasce muscolari superano di 5-7 cm dita la testa del femore («sottonoce» — *Caput ossis femoris*). Nella parte interna della coscia la sostanza muscolare è visibile, mentre la cotenna e il grasso vengono tagliati un po' più verso lo stinco.

Le favorevoli condizioni climatiche carsiche consentono l'asciugatura delle cosce intere. Una caratteristica del «Kraški pršut» è la salatura a secco, utilizzando esclusivamente sale marino grosso. Il processo di asciugatura/stagionatura è sufficientemente lungo da permettere lo sviluppo delle peculiari caratteristiche organolettiche, che si traducono in un minor tasso di umidità grazie al maggior grado di disidratazione. Inoltre il prodotto si caratterizza per il tenore di sale relativamente elevato (7,4 %) nonché per la struttura più robusta delle fette percepita al palato. Il grado di disidratazione e il processo di stagionatura sufficientemente lungo contribuiscono al raggiungimento del caratteristico colore rosso rosato, tendente a una totalità più scura sui bordi. Profumo e gusto sono pieni. La vivacità dell'aroma, estremamente pronunciata, è caratteristica per il grado di maturazione, che lo contraddistingue da altri prosciutti.

4.3. Zona geografica:

La zona del Carso si estende nella parte occidentale della «Primorska» (regione del Litorale) centrale. La salatura, l'asciugatura e la stagionatura del «Kraški pršut» si svolgono rigorosamente all'interno della zona carsica, dove vengono tradizionalmente prodotti questi prosciutti.

La zona di produzione è compresa tra Castagnevizza del Carso (Kostanjevica na Krasu) e Opacchiasella (Opatje Selo), prosegue fino alla frontiera con l'Italia e lungo la stessa fino al passaggio frontaliero di Lipizza (Lipica), quindi percorre la strada che porta all'abitato di Loqua (Lokev), che rientra nella zona di produzione, e la strada per Divaccia (Divača), da qui prosegue al villaggio di Bresovizza Marenzi (Brestovica pri Povirju) e ai centri abitati di Storie (Štorje), Casigliano di Sesana (Kazlje), Dobraule di Santa Croce (Dobravlje), Paniqua (Ponikve) e Cobdil San Gregorio (Kobdilj), attraversando Vallepiccola (Mali Dol), a Scherbina (Škrbina), Lipa di Comeno (Lipa) e Temenizza (Temnica), per tornare infine a Castagnevizza del Carso (Kostanjevica na Krasu).

4.4. Prova dell'origine:

Tutti i produttori del «Kraški pršut» devono produrre il prosciutto all'interno dell'area geografica prescritta per la produzione del «Kraški pršut». Per garantirne la tracciabilità e la qualità, tutte le fasi della produzione si svolgono all'interno della zona geografica in questione. I produttori e le aziende che producono il «Kraški pršut» vengono iscritte in un apposito registro. Per ciascun produttore viene iscritta nel registro la quantità di prosciutti prodotti. Su ciascuna fase di produzione vigila l'organismo di controllo di cui al punto 4.7., accreditato conformemente alla norma EN 45011.

Dopo la salatura, la coscia fresca viene contrassegnata con un marchio a fuoco impresso sulla cotenna. Il marchio riporta inoltre numero di serie, giorno, mese e anno di produzione. Si tratta di indicazioni obbligatorie, parte integrante del controllo dell'intero processo di produzione e della tracciabilità del prodotto. La quantità di prosciutti prodotti da ciascun produttore per ciascuna serie deve essere iscritta in un registro. Il numero di serie è accompagnato dai dati relativi ai controlli delle fasi chiave del processo di produzione.

Il periodo di asciugatura/stagionatura è seguito dagli esami eseguiti in laboratorio per valutare le caratteristiche organolettiche e qualitative dei prosciutti nonché dall'apposizione della designazione «Kraški pršut». La designazione «Kraški pršut» e il numero del produttore sono impressi sulla cotenna dei prosciutti interi, dei mezzi prosciutti e dei quarti di prosciutto. Il marchio a fuoco garantisce la qualità e la produzione nella zona geografica delimitata secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione nonché sotto il controllo dell'organismo preposto.

4.5. Metodo di ottenimento:

- Per la produzione del «Kraški pršut» non è prescritta alcuna particolare razza di suini.
- Le cosce fresche vengono selezionate dopo un tempo minimo di 24 ore e un tempo massimo 120 ore dall'abbattimento; le cosce in stato imperfetto e le cosce di peso inferiore a 9 kg vengono eliminate. Le cosce devono essere conservate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$. Non è consentito l'uso di cosce surgelate. Lo spessore del grasso nella parte esterna della coscia misurato in corrispondenza della testa del femore («sottonoce» — *Caput ossis femoris*), non deve essere inferiore a 10 mm.

- La salatura inizia mediante l'apposizione di un marchio a fuoco che indica il giorno, il mese, l'anno e il numero di serie.
- Procedimento di salatura a secco; massaggio, eliminazione del sangue, salatura con sale marino grosso in quantità dipendente dal peso della coscia.
- Le cosce salate vengono deposte su di un ripiano.
- Salatura e presalatura avvengono a una temperatura compresa tra + 1 °C e + 4 °C, per un tempo dipendente dal peso della coscia.
- Rimozione del sale dalla superficie della coscia.
- Fase di asciugatura a freddo con circolazione di aria a temperatura compresa tra + 1 °C e + 5 °C.
- Fase di asciugatura a freddo con lieve circolazione di aria a temperatura compresa tra + 1 °C a + 7 °C; la fase di salatura con la fase di asciugatura a freddo dura almeno 75 giorni, il tasso di asciugatura deve arrivare almeno al 16 %.
- Risciacquo delle cosce con acqua calda, asciugatura e preparazione per la fase di asciugatura/stagionatura.
- Rifilatura volta a eliminare la fascia muscolare posta intorno alla testa del femore («sottonoce» — *Caput ossis femoris*) nonché, se necessario, nelle zone dove si trovava l'osso iliaco.
- Asciugatura/stagionatura a temperatura compresa tra + 12 °C e + 18 °C. Il tempo complessivo minimo di produzione per un peso iniziale di 9 kg è di 12 mesi, mentre in caso di pezzature superiori il tempo di produzione aumenta proporzionalmente.
- La sugnatura delle fasce muscolari avviene in più fasi durante l'asciugatura/stagionatura. L'intensità della sugnatura dipende dal tenore idrico, dal valore AW e dal grado di asciugatura raggiunto. Per la sugnatura viene utilizzato un composto di grasso di maiale, sale, pepe, farina e, se necessario antiossidanti.
- Misurazione del grado di asciugatura; il grado di asciugatura indicativo minimo da raggiungere è il 33 %, rispetto al peso iniziale della coscia.
- I prosciutti stagionati vengono conservati in un locale secco e areato. Il prosciutto affettato o in tranci, confezionato sottovuoto o in atmosfera controllata, viene conservato a una temperatura di + 8 °C.
- Le prove olfattive volte a verificare la conformità dell'aroma vengono eseguite facendo penetrare nella massa muscolare un ago di osso di cavallo.
- Il tenore di sale (massimo consentito: 7,4 %) e il valore AW (deve essere inferiore a 0,93) vengono verificati in laboratorio.

Per tutelare la qualità e la specificità delle fasi di produzione, il «Kraški pršut» può essere disossato, sezionato (mezzi prosciutti o quarti di prosciutto) e imballato per la vendita unicamente presso gli stabilimenti abilitati alla produzione del «Kraški pršut». Al fine di garantire la sicurezza microbiologica e le tipiche caratteristiche organolettiche del prosciutto, quali l'aroma, il colore e la consistenza, anche l'affettatura e il confezionamento dell'affettato sottovuoto o in atmosfera controllata devono avvenire presso stabilimenti abilitati.

4.6. Legame:

L'indicazione geografica si basa soprattutto sulla tradizione della produzione del «Kraški pršut» nonché sulla sua rinomanza di lunga data.

Il Carso è un altopiano accidentato, posto nella parte sudoccidentale della Slovenia. Esso forma un ambiente naturale omogeneo che si distingue spiccatamente dai paesaggi confinanti. Il Carso è stato il primo ambiente naturale a fare conoscere all'Europa e al mondo i fenomeni carsici. I terreni sono calcarei, la quota di terreno arabile, la cosiddetta terra rossa, è estremamente ridotta. Sul Carso il mite clima mediterraneo incontra l'aria fredda continentale che soffia verso il Golfo di Trieste, un vento noto come «kraška burja» (bora). Il terreno accidentato dell'altipiano carsico e la diretta prossimità del mare danno vita a una costante ventilazione, che insieme al tasso relativamente basso di umidità dell'aria e alla composizione del suolo e della vegetazione offrono da sempre condizioni microclimatiche favorevoli all'essiccazione della carne.

L'odierno successo su vasta scala, la buona reputazione e lo sviluppo della produzione di prosciutto nel Carso sono il risultato di tecniche agricole tradizionali e individuali. L'uso di essiccare la carne risale all'epoca dei primi insediamenti abitativi sul Carso. Lo sviluppo di Trieste come grande centro urbano e di comunicazione nonché il collegamento diretto Vienna — Trieste, che attraversava il Carso, fecero lievitare la domanda di prosciutti da parte dei commercianti e degli albergatori. La domanda e la buona reputazione hanno quindi contribuito a incrementare l'interesse per la produzione del «Kraški pršut».

Già Johann Weichard Valvasor, nel 1689, osservava a proposito degli abitanti del Carso:

«Gli abitanti di questi luoghi si arrangiano come possono, e vivono nella più totale indigenza; sono assai contenti se possono disporre di un pezzo di lardo crudo (che grazie al loro instancabile lavoro digeriscono facilmente), di qualche cipolla e di un tozzo di rozzo pane nero a base di crusca di frumento, insapore e granuloso. In alcuni luoghi la sofferenza è tale che manca anche la legna da ardere e, d'estate, l'acqua di fonte.» (Rupel, 1969)

Nel 1960 A. Melik, nella sua opera «Slovensko Primorje», scriveva:

«Sul Carso l'allevamento dei suini è ben sviluppato. Ciascun proprietario desidera poter macellare un maiale per soddisfare le proprie necessità. L'allevamento dei suini è collegato con la produzione alimentare negli orti e sui campi. Gli inverni si contraddistinguono per la temperatura ideale, e le carni si conservano al meglio "crude" ed essiccate in forma di "Kraški pršut".»

Nel corso del tempo è stata così plasmata un'abilità tecnica che ha dato vita a una tradizione. Nella produzione di carni essiccate i carsolini ricorrono sempre esclusivamente alla salatura, utilizzando quantità moderate di sale, in modo che il sapore del prodotto raggiunga un equilibrio tra dolce e salato. Le cosce e le spalle vengono salate integralmente. Per contro, nelle altre regioni della Slovenia la coscia viene solitamente suddivisa in pezzi più piccoli, mentre per la salatura si ricorre alla salamoia, combinando il sale secco con il sale umidificato.

Per garantire la qualità, lungo tutte le fasi del processo di produzione sono d'obbligo la massima precisione e un costante controllo. Grazie al lavoro di tanti singoli si è potuto creare un ricco patrimonio di esperienza, che ha dato vita a una tradizione. La capacità di padroneggiare le varie fasi di produzione, nel contesto delle condizioni climatiche naturali, ha contribuito allo sviluppo, nel corso del processo di maturazione, delle caratteristiche proprietà organolettiche del prosciutto (aroma, gusto, colore e consistenza). Tali caratteristiche rappresentano ormai uno standard e contribuiscono alla buona reputazione del «Kraški pršut». «Kraški pršut» rappresenta un esempio riuscito di connubio tra uomo e natura. Nel corso del tempo si è formata un'abilità tecnica che ha dato al «Kraški pršut» la sua forma inconfondibile e le sue peculiarità organolettiche.

Nel 1953 ebbe luogo un acquisto di prosciutti in forma organizzata. A quel tempo le cooperative agricole acquistavano 3 000-4 000 prosciutti all'anno. I prosciutti venivano acquistati da contadini dell'intera regione carsica. Essi pesavano oltre 8 kg, e la durata dell'asciugatura e della stagionatura era di circa 18 mesi. Parte dei prosciutti venivano avviati all'esportazione verso il mercato italiano. I prosciutti venivano forniti anche a ristoranti e alberghi in Slovenia, contribuendo così allo sviluppo dell'offerta nel settore della ristorazione. Per soddisfare la domanda del mercato, anche le cooperative e le imprese agricole iniziarono a produrre prosciutti. Tra il 1963 e il 1977 le tecniche di salatura, affumicatura e asciugatura rimasero identiche a quelle usate nelle fattorie. Il 1963 vide inoltre il lancio della denominazione «Kraški pršut».

Nel 1977, quando si iniziò a produrre prosciutti in prosciuttifici dotati di attrezzature tecnologiche, iniziò una nuova era nella produzione del «Kraški pršut». La forma caratteristica e le qualità organolettiche del prosciutto rispecchiano la cultura gastronomica del Carso.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: Bureau Veritas, d.o.o.
Indirizzo: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670
Fax +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Etichettatura:

La designazione «Kraški pršut» è impressa a fuoco sulla cotenna del prosciutto intero con l'osso, sul prosciutto disossato nonché sui mezzi prosciutti e sui prosciutti interi.

L'elemento di riconoscimento del «Kraški pršut» è il logo a forma di prosciutto stilizzato, con la designazione «Kraški pršut». Sul logo è inoltre specificato il numero del produttore. Il logo è presente sull'etichetta dei prodotti finiti, ossia il prosciutto intero con l'osso, il prosciutto disossato nonché i mezzi prosciutti e i prosciutti interi affettati e confezionati sotto vuoto o in atmosfera protetta.

«Kraški pršut» è etichettato anche con l'indicazione «denominazione geografica protetta» o con il corrispondente simbolo comunitario, il numero di certificato e il marchio di qualità della Repubblica di Slovenia.
