

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2015/C 47/05)

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⁾.

DOCUMENTO UNICO

«JAMBON DE LACAUNE»

N. UE: FR-PGI-0005-01208-3.3.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Jambon de Lacaune»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

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

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Jambon de Lacaune» è un prosciutto stagionato di forma tondeggiante, piena e regolare, che si allunga gradualmente fino alla zampa.

Un sottile strato di grasso color crema copre talvolta la parte magra. La cotenna è di colore ambrato con sfumature più scure. La superficie può essere cosparsa di cristallizzazioni di sale.

La fetta di «Jambon de Lacaune» ha proporzioni e forma regolari. La parte magra è di colore uniforme, che va dal rosso acceso al rosso scuro e può presentare leggere venature. La copertura di grasso è compatta, di colore bianco, alta circa 1 a 2 cm, con sfumature rosate.

La consistenza del «Jambon de Lacaune» è elastica, morbida e fondente. Il sapore salato, cosiddetto «pointe di sel», dovuto alla salatura a secco con sale marino, è moderato. Il «Jambon de Lacaune» ha un odore e un gusto caratteristici di carne secca stagionata, dagli aromi equilibrati. La preparazione aromatizzante composta prevalentemente di pepe, zuccheri e nitrato di potassio (salnitro) è delicata e non sovrasta il gusto «naturale» del prosciutto stagionato. Il «Jambon de Lacaune» non è mai affumicato.

Il «Jambon de Lacaune» presenta un tasso di zuccheri solubili totali pari o inferiore all'1 % e un tenore in NaNO₃ o salnitro (E 252) inferiore o pari a 250 mg/kg.

La durata totale di fabbricazione varia a seconda del peso del prosciutto fresco.

Peso minimo del prosciutto fresco dopo rifilatura	Durata minima di essiccazione/stagionatura (dall'ingresso in salatura all'uscita dall'essiccatoio)
9 kg	7 mesi
10 kg	9 mesi
11 kg	12 mesi

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Jambon de Lacaune» è posto in vendita nelle presentazioni seguenti:

- prosciutto intero non disossato (cosiddetto «con osso»);
- prosciutto intero disossato;
- a metà, in quarti o a fette.

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

L'ingrasso dei suini (partendo da suini di oltre 25 kg) è caratterizzato da un'alimentazione composta per almeno il 60 % di cereali, derivati di cereali e semi di leguminose. Il tenore massimo di acido linoleico negli alimenti è fissato all'1,9 % della sostanza secca.

I prosciutti freschi devono soddisfare le seguenti caratteristiche:

- prosciutto esclusivamente allo stato fresco (è vietato il prosciutto congelato);
- minimo 9 kg di peso;
- taglio tondeggiante, senza bronza, rifilatura della cotenna sul lato interno che risale leggermente verso lo stinco, anchetta parzialmente asportata, piede segato sotto l'articolazione. La rifilatura non supera 6 cm direttamente sotto la testa del femore;
- grasso bianco e di consistenza soda, il cui spessore di copertura direttamente sotto la testa del femore è di almeno 10 mm (cotenna compresa);
- colore del magro corrispondente ai voti 2, 3, 4 o 5 della scala giapponese;

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

Le fasi che vanno dalla lavorazione dei prosciutti (salatura) alla fine della stagionatura si svolgono nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'etichettatura del prodotto comprende obbligatoriamente:

- la denominazione dell'IGP «Jambon de Lacaune»,
- in cui il logo, «Lacaune», è identificato da una «M» maiuscola manoscritta e sottolineata, che suggerisce le montagne, sotto la quale è iscritta la denominazione «LACAUNE» in lettere maiuscole,
- la durata minima di essiccazione/stagionatura: 7, 9 o 12 mesi.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica è composta dai seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona geografica di produzione del «Jambon de Lacaune» costituisce un insieme omogeneo all'interno dei monti di Lacaune. Forma un catino orientato est-ovest che costituisce il bacino idrografico del fiume Gijou. È delimitata a sud dalla linea di cresta principale che va dal Montgrand al Montalet e culmina a oltre 1 200 metri e a nord da una linea di cresta secondaria, intorno ai 1 000 metri di altitudine, che va da Roquecézière al picco le Merdélou, passando per il colle di Sié. Queste due barriere fisiche costituiscono un bacino topografico nel cui ambito si alternano le influenze incrociate dei climi oceanico e mediterraneo. Inoltre, a causa dell'altitudine, la zona geografica è anche soggetta al clima montano.

Con questa triplice influenza, il clima della zona è caratterizzato da:

- una pluviometria elevata e precipitazioni ben distribuite nel corso dell'intero anno;
- una temperatura media relativamente bassa e escursioni termiche limitate;
- un'alternanza regolare della natura del vento (orientamento, umidità) accompagnata da una variabilità marcata, nella stessa giornata, di detta temperatura e umidità.

Fattori umani

Storicamente la produzione del «Jambon de Lacaune» risale al mestiere di «*mazelier*», molto diffuso a Lacaune nel Medioevo, che designa in lingua d'oc colui che macella i bovini, gli ovini ed i suini. Verso il XV secolo, con la specializzazione professionale, il termine passò a designare colui che trasforma le carni suine, ossia il salumiere odierno.

Attualmente le competenze dei salumieri-salatori si esprimono attraverso le varie fasi di elaborazione del «Jambon de Lacaune».

Per la fabbricazione del «Jambon de Lacaune» il salatore seleziona dei prosciutti freschi di almeno 9 kg la cui copertura di grasso abbia almeno 10 mm di spessore, caratteristiche che sono necessarie per un'essiccazione di lunga durata.

Il salatore effettua una salatura unicamente a secco con sale marino, i cui cristalli sono di forma irregolare, il che consente un'adeguata fissazione sul prosciutto, nonché una penetrazione rapida ed efficace all'interno della carne, agevolando l'essiccazione uniforme del prosciutto.

Le competenze intervengono anche nel dosaggio della preparazione aromatizzante, composta prevalentemente di pepe e che utilizza il nitrato di potassio (salnitro) come unico additivo, in modo da ottenere un'intensità aromatica moderata.

In ciascuna fase (salatura, maturazione, eventuale stufatura, essiccazione, sugnatura e stagionatura), il salatore ottimizza i tempi delle varie fasi o le condizioni di temperatura e di umidità in funzione del comportamento dei prosciutti.

Nell'essiccatoio viene effettuato un controllo quotidiano anche per verificare l'aspetto e l'odore dei prosciutti, monitorare le condizioni di essiccazione (temperatura e umidità dell'aria) e così evitare incidenti, (formazione di patine, di croste, sviluppo di muffe o di odore sgradevole ecc.). In effetti, qualunque sia la tecnica di essiccazione utilizzata, che gli essiccatoi siano naturali o ventilati, l'operatore deve adattarsi alle variazioni di temperatura e di umidità dell'aria esterna, captata quotidianamente. Si tiene anche conto della disposizione dei prosciutti di età diverse nonché del tasso di riempimento dell'essiccatoio.

Specificità del prodotto

Il «Jambon de Lacaune» è caratterizzato da una parte magra di colore uniforme, che va dal rosso acceso al rosso scuro e può presentare leggere venature, e una copertura di grasso compatta, di colore bianco con sfumature rosate.

A livello gustativo, il «Jambon de Lacaune» si differenzia per l'intensità aromatica moderata, che fa risaltare il gusto di carne secca e un sapore leggermente salato, cosiddetto «*pointe de sel*», caratteristico.

Legame causale

Il legame causale del «Jambon de Lacaune» si basa sull'esistenza di competenze ancestrali, tradizionali e condivise che forgiarono la qualità del prodotto e gli conferiscono una solida reputazione.

Nell'ambito della zona geografica del «Jambon de Lacaune», caratterizzata da condizioni geografiche e climatiche tradizionalmente favorevoli all'essiccazione, si è sviluppato un vasto tessuto di imprese dedite alla salatura che detengono competenze specifiche da diverse generazioni. La selezione accurata dei prosciutti freschi garantisce, a fine stagionatura, uno strato di grasso caratteristico, bianco e compatto, con sfumature rosate.

Le usanze ancestrali legate agli scambi storici con la regione di pianura produttrice di sale, comportano, ancora oggi, la salatura a secco con sale marino che, grazie alle sue proprietà, assicura un'asciugatura costante ed efficace e conferisce al «Jambon de Lacaune» il tipico sapore, cosiddetto «*pointe di sel*».

Il dosaggio della preparazione aromatizzante, caratterizzata dalla prevalenza del pepe e l'uso del nitrato di potassio come unico additivo, partecipa allo sviluppo della tipica espressione gustativa del «Jambon de Lacaune», che presenta un gusto di carne secca e un'intensità aromatica moderata.

La stagionatura di almeno 7 mesi, nonché il monitoraggio dei parametri di essiccazione secondo le competenze dei salatori della zona geografica, consente al «Jambon de Lacaune» di raggiungere la piena maturità, di presentare un colore uniforme, che va dal rosso acceso al rosso scuro nelle parti magre e di mantenere il colore dal bianco al leggermente rosato del grasso.

La reputazione del «Jambon de Lacaune» è già attestata all'inizio del XX secolo, quando M. Cousin, autore di «*Voyages gastronomiques au pays de France*», vanta i salumi dell'Hôtel Central de Lacaune: «... *excellente rassegna di salumi locali, costituita di prosciutto e di salame assolutamente degni di attenzione [...]*».

La guida turistica francese Gault Millau del 1970 non dimentica di citare Lacaune, i cui «prosciutti godono di grande reputazione». Il «Jambon de Lacaune» è altresì descritto nell'inventario del patrimonio gastronomico francese «Midi-Pyrénées — prodotti locali tipici e ricette tradizionali» del 1996, ma anche in opere più tecniche quali «Le jambon sec et les petites salaisons (Prosciutto stagionato e piccoli prodotti salmistrati)» (1997).

La rivista LSA, nel marzo 1989, classifica il «Jambon de Lacaune» tra i «prosciutti stagionati di qualità superiore», prodotto da «imprese che intendono fare prodotti di qualità mantenendo le tradizioni ancestrali di fabbricazione».

Un sondaggio di immagine e di notorietà realizzato nel 2011 ha rivelato che nelle regioni Midi-Pyrénées e Languedoc-Roussillon, il 77 % degli intervistati conosceva il prosciutto stagionato, il salame stagionato e la salsiccia stagionata prodotti nella zona geografica di Lacaune, confermando così la solida reputazione del «Jambon de Lacaune», che è percepito come «prodotto locale tipico» e «prodotto tradizionale».

I salumieri della zona geografica sono inoltre regolarmente premiati nel concorso generale agricolo di Parigi. Dal 2010, sono infatti stati premiati cinque «Jambon de Lacaune»: tre con medaglia di bronzo, uno con medaglia d'argento e uno con medaglia d'oro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 ⁽¹⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCJambondeLacauneV1.pdf>

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 36.