

## V

(Avvisi)

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione 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**

(2013/C 155/03)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

«ISTARSKI PRŠUT»

N. CE: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominazione**

«Istarski pršut»

**2. Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Croazia

**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**

L'«Istarski Pršut» (prosciutto istriano) è un prodotto essiccato a base di carne, ottenuto dalla coscia di maiale (zampa posteriore), senza cotenna né tessuto adiposo sottocutaneo, e con le ossa pelviche. Le cosce fresche in un primo tempo sono asperse di una salamoia secca con sale marino e spezie, in seguito lasciate asciugare all'aria, non affumicate e sottoposte ad un processo di stagionatura della durata complessiva di almeno dodici mesi.

L'età dell'«Istarski pršut» è calcolata dal primo giorno di salagione. Per le cosce fresche fino a 16 kg, il processo di produzione dura almeno 12 mesi e per quelle di peso superiore a 16 kg si protrae per almeno 15 mesi.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'«Istarski pršut» è di forma allungata poiché contiene anche le ossa pelviche. Il piede viene staccato nell'articolazione tarsale e anche la cotenna è rimossa, tranne nella parte sottostante tale articolazione (10-15 cm). Il prosciutto presenta angoli correttamente arrotondati, le superfici piane sono pulite o con un sottile strato di muffa, cosa che influisce su una più lunga durata di conservazione del prodotto. La sezione del tessuto muscolare presenta un colore uniforme tra il rosa e il rosso, senza decolorazioni accentuate, e il tessuto adiposo dev'essere bianco. «Istarski pršut» ha l'odore ben distinto e caratteristico della carne di suino stagionata ed essiccata e delle erbe aromatiche. Ha un tipico profumo, pieno ed intenso, ed un tenore salino moderato.

Quando è pronto per la vendita il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche: un tenore di acqua inferiore al 55 %, un tenore di cloruro di sodio inferiore all'8 % e l'attività dell'acqua (aW) inferiore a 0,93.

L'«Istarski pršut», al momento dell'immissione sul mercato, deve avere un peso di almeno 7 kg.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'«Istarski pršut» è prodotto da coscia fresca di suino:

discendente purosangue delle razze Landrace svedese, Landrace tedesca e Large White di animali domestici da riproduzione,

incroci *two-breed* tra due di queste razze,

incrocio *backcross* fra tali razze,

incroci *three-breed* tra le razze della generazione F1 (Landrace x Large White) x la razza Duroc.

La massa corporea media dei gruppi di suini alla macellazione dev'essere dell'ordine di 180 kg e  $\pm$  il 10 % degli animali deve avere almeno 9 mesi di età. Le cosce fresche sono lavorate in modo tale che vengano mantenute le ossa del bacino (ileo, ischio e pube), mentre vengono eliminati l'osso sacro e le vertebre caudali. L'osso sacro viene eliminato sezionando l'articolazione sacro-iliaca e il piede viene tagliato a livello dell'articolazione tarsale. La cotenna e il tessuto sottocutaneo sono eliminati dalla coscia a 10-15 cm dall'articolazione tarsale. Le cosce fresche trattate devono avere un peso non inferiore a 13 kg.

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

Durante la fase di ingrasso, i maiali utilizzati per la produzione dell'«Istarski pršut» sono nutriti con alimenti composti. Tutti gli ingredienti del mangime composto, esclusi minerali, vitamine e altri additivi, devono provenire dalla zona autorizzata per l'allevamento dei suini di cui alla sezione 4. L'origine di tutti gli ingredienti dev'essere tracciabile dal luogo di produzione alla stalla e verificata dall'organismo di certificazione abilitato.

Nell'ultima fase di ingrasso (oltre 110 kg) è consentito sostituire fino al 50 % di granturco con orzo. Oltre a questo si possono utilizzare per l'alimentazione dei suini: frumento o crusca di frumento, trifoglio fresco e erba medica, zucca, cavoli, barbabietola da foraggio, polpa di barbabietola da zucchero, siero di latte e patate cotte. Per l'ingrasso dei suini è vietato l'impiego di trebbia di birreria e di residui della distillazione di cereali.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione del prosciutto istriano, dalla salagione e la pressatura, all'essiccazione e la stagionatura, fino al prodotto finito, devono essere effettuate all'interno della zona geografica di cui alla sezione 4.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

L'«Istarski pršut» può essere commercializzato in un unico pezzo (forma integrale con ossa) o in imballaggi che possono contenere prosciutto disossato, o tranci più o meno grandi di prosciutto crudo stagionato o affettato. Quand'è così imballato, il prosciutto crudo stagionato deve essere confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.

Il processo di disossamento del prosciutto istriano, il taglio in tranci o fette per vendita in porzioni e il condizionamento ai fini di un'ulteriore vendita devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione dell'«Istarski pršut». Limitando il taglio e il condizionamento del prosciutto istriano alla zona di produzione risulta notevolmente semplificata la fase di controllo, l'applicazione della tracciabilità è facilitata e la possibilità di frodi e abusi di etichette è ridotta al minimo. Inoltre mantenere i processi di affettatura e condizionamento nella zona di produzione consente ai produttori di eseguire tali trattamenti personalmente, o farli eseguire da personale esperto, qualificato a trattare l'«Istarski pršut», con le sue peculiarità e qualità, garantendo in tal modo il mantenimento della qualità del prodotto originale anche dopo l'affettatura e il condizionamento.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Al termine della fase di stagionatura, tutti i prosciutti crudi stagionati che soddisfino i requisiti del disciplinare, ottengono la marcatura costituita da un marchio collettivo e dal codice del produttore di «Istarski pršut» identico al numero di controllo veterinario dello stabilimento di produzione. Il marchio collettivo è illustrato nella figura che segue.



ISTARSKI PRŠUT

Quando il prodotto intero o condizionato in vari modi (prosciutto crudo stagionato intero, in tranci o affettato) è immesso sul mercato, il prodotto deve riportare sull'etichetta, oltre alle informazioni previste dalla legislazione, la denominazione «Istarski pršut» e il marchio collettivo del prodotto. La denominazione «Istarski pršut» dev'essere chiaramente leggibile e indelebile e dev'essere più chiaramente evidenziata, in dimensioni, tipo e colore delle lettere (tipografia), di qualsiasi altra etichetta, compreso il marchio collettivo, il numero di lotti di produzione (serie) e le marche commerciali, le immagini e le iscrizioni del produttore.

Oltre alla denominazione di origine «Istarski pršut» non è consentito iscrivere altri termini, quali gli aggettivi: vero, tradizionale, lavorato a mano, tipico, autoctono, artigianale, ecc., o termini che rappresentano toponimi della penisola istriana, indipendentemente dalla lingua in cui sono pronunciati o scritti.

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione delle materie prime destinate ad essere utilizzate nella produzione di «Istarski pršut» è limitata alle seguenti contee della Repubblica di Croazia: Istarska, Primorsko-Goranska (limitato solo alla terraferma, escluse le isole), Karlovačka, Sisačko-Moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-Bilogorska, Koprivničko-Križevačka, Međimurska, Virovitičko-Podravska, Požeško-Slavonska, Brodsko-Posavska, Osječko-Baranjska e Vukovarsko-Srijemska. La denominazione di origine «Istarski pršut» è stata registrata per la prima volta nel 2002, il che consente alla zona di produzione della materia prima di essere più vasta della zona di produzione del prodotto finale stesso.

La zona di produzione dell'«Istarski pršut» è limitata alla zona situata entro i confini amministrativi della contea dell'Istria, ad eccezione delle isole che appartengono a tale contea, in cui la produzione non è consentita. La contea dell'Istria comprende le seguenti città e comuni: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar e Žminj.

### 5. Legame con la zona geografica

#### 5.1. Specificità della zona geografica

La caratteristica più importante della penisola istriana è il clima mediterraneo che cambia gradualmente, andando dalla costa verso l'entroterra, e poco a poco diventa continentale per la prossimità delle Alpi e per l'influenza di correnti fredde provenienti dalle montagne. Il clima istriano è caratterizzato da venti frequenti in inverno, provenienti, in quasi la metà dei casi, da settentrione e da levante. Tale influenza dei venti nel periodo invernale è propizia alla produzione di prosciutto, per il quale in quel periodo iniziano la salagione e l'essiccazione. Ossia, le particolari condizioni naturali favorevoli all'essiccazione del prosciutto nel periodo invernale vengono create grazie ai venti provenienti dalla direzione settentrionale, nordorientale e orientale. Particolarmente propizia è la bora, forte vento nordorientale, proveniente dalla montagna di Učka, che soffia da terra verso il mare. Grazie all'influenza dal clima mediterraneo, per cui le temperature invernali non sono troppo rigide, l'aria è asciutta e sono frequenti i venti freschi, le condizioni naturali dell'Istria costituiscono un ambiente ideale per la produzione dell'«Istarski pršut». La peculiarità del clima consente al prosciutto istriano di essere essiccato unicamente all'aria e non affumicato. Questa è la particolarità che determina in modo significativo la qualità e l'unicità dell'«Istarski pršut» rispetto ad altri prosciutti crudi stagionati.

Il famoso sapore che ben distingue l'«Istarski pršut» non è soltanto il risultato delle condizioni climatiche, bensì anche dell'esperienza e delle competenze di generazioni di contadini istriani. Infatti, una delle più importanti attività economiche di ogni famiglia di contadini istriani era l'allevamento e la macellazione dei maiali e la produzione di numerosi prodotti tradizionali a base di carne di maiale essiccata, tra i quali si distingue dagli altri per importanza e qualità il prosciutto crudo stagionato.

Tradizionalmente i maiali erano allevati per oltre un anno e nutriti con alimenti vari disponibili all'interno della fattoria nei diversi periodi dell'anno: trifoglio ed erba medica, zucche, cavoli, barbabietola da foraggio, siero di latte, patate cotte, ecc. La macellazione avveniva soltanto quando i maiali erano molto pesanti, ben oltre i 200 chilogrammi. Il metodo di produzione del prosciutto crudo stagionato, che in passato differiva leggermente da un paese all'altro, era già stato unificato nel XIX secolo, soprattutto nel modo in cui i produttori preparavano e utilizzavano la salamoia o in cui pressavano la coscia nella durata di tali operazioni. Una delle peculiarità del metodo lungamente sviluppato dagli istriani è la composizione della salamoia, composta di sale e di una o più spezie (pepe nero, aglio, alloro, rosmarino). Un'altra è il modo in cui la zampa posteriore è separata dalla mezzena e in cui il prosciutto è sagomato e trasformato. Ad esempio il metodo tradizionale e assolutamente unico di lavorare il prosciutto è stato mantenuto dall'epoca in cui le famiglie rurali avevano bisogno di fondere quanto più tessuto adiposo possibile e conservare così il grasso per utilizzarlo successivamente. Di conseguenza, secondo la ricetta tradizionale, nella prima fase di preparazione del prosciutto l'intera cotenna e il grasso sottocutaneo sono eliminati dalla coscia fresca, il che costituisce una rarità e un'eccezione rispetto al metodo di produzione del prosciutto crudo stagionato in altre regioni. Un'altra peculiarità nel processo di sagomatura è che non vengono tolte le ossa iliache: in tal modo rimane più carne e il prosciutto è più grande.

Fino a poco tempo fa la maggior parte delle famiglie rurali istriane produceva prosciutti crudi stagionati, in modo che i metodi di produzione tradizionali hanno potuto essere facilmente mantenuti. Non vi sono prove che un nessun produttore istriano di tali prosciutti abbia mai utilizzato un metodo diverso da quello ereditato dai suoi antenati. L'arte della produzione di prosciutto in Istria risale a parecchi secoli addietro, nel corso dei quali i metodi di produzione tradizionali sono stati perfezionati. La prima testimonianza rivenuta finora che menzioni esplicitamente il *pršut*, risale al 1580, quando nei registri di Glagolitic, nel municipio di Roč, è documentato che, tra altri alimenti, è stato ordinato prosciutto crudo stagionato in occasione della cerimonia del matrimonio del prefetto (Dražen Vlahov: «Knjiga računa općine Roč (1566-1628)», Državni arhiv u Pazinu (Archivio di Stato di Pasino/Pazin), Pazin, 2009, pagg. 102-103). Sempre a Roč, ma più tardi, nel 1594, è stato ordinato e servito per pranzo prosciutto crudo stagionato al capitano Rašpor (governatore del territorio veneziano dell'Istria settentrionale) e al suo seguito, in occasione delle festività in onore di S. Marina (*ibid.*, pagg. 110-111). Una testimonianza del 1612 afferma che «400 Uskoks hanno attraversato l'Učka ... Gli Uskoks hanno rubato numerose vacche, grandi quantità di formaggio, prosciutto crudo stagionato, vino e altro cibo» (Miroslav Bertoša: «Istra: doba Venecije», Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, pag. 318). Un documento del 1810 afferma che la carne più costosa di tutte era la carne salata di maiale, il prosciutto e la pancetta, (Nevio Šettó: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989, pagg. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

## 5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche che distinguono l'«Istarski pršut» e lo differenziano nettamente dagli altri tipi di prosciutto crudo stagionato sono il risultato del patrimonio culturale della comunità rurale istriana e del potenziale naturale globale che possiede la penisola istriana ai fini della produzione e trasformazione dei prodotti agricoli e alimentari. Le peculiarità dell'«Istarski pršut» sono essenzialmente dovute a tre fattori: la materia prima, la tecnologia di produzione basata sulla tradizione e le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

Le peculiarità della materia prima sono il risultato della riproduzione controllata di taluni genotipi di suini che vengono alimentati in base ai criteri particolari dell'ingrasso prolungato al fine di ottenere una massa corporea di 180 kg. Per la macellazione sono necessari suini pesanti per ottenere cosce fresche di peso considerevole, in previsione della perdita di un'ingente quantità d'acqua nelle fasi di essiccazione e di stagionatura.

La tecnica tradizionale richiede che il prosciutto sia trattato in modo da lasciare attaccate le ossa pelviche (*os ilium, os pubis e os ischii*), procedura non abituale nella produzione di questo genere di prosciutti in altre regioni. In particolare, dopo che il prosciutto è lavorato e arrotondato, la testa del femore è nascosta, mentre in altri tipi di prosciutto crudo stagionato, si può osservare dalla parte interna, faccia mediale, e costituisce una delle loro principali caratteristiche visive. Nell'«Istarski pršut», la testa del femore è nascosta, perché si trova all'interno dell'osso pelvico (acetabolo).

Assolutamente inusuale, nella tecnica usata per la lavorazione della coscia, è anche l'eliminazione della cotenna e del tessuto adiposo sottocutaneo prelevato dall'intera superficie, vale a dire al limite della carne. I prosciutti lavorati sono coperti di sale marino con aggiunta di pepe, aglio, alloro e rosmarino. L'aggiunta di spezie così numerose durante la salagione rappresenta un'altra caratteristica distintiva della produzione del prosciutto istriano. La mancanza di cotenna e di tessuto adiposo non solo comporta un'essiccazione leggermente superiore a quella di altri prosciutti, ma anche un'altra caratteristica distintiva: la crescita di muffe sulle superfici esterne del prosciutto. La presenza di muffe superficiali durante le fasi di essiccazione e di stagionatura costituisce un'altra caratteristica esterna che differenzia l'«Istarski pršut».

Le specifiche qualità organolettiche dell'«Istarski pršut» sono evidenti innanzitutto nel suo aspetto esterno poiché mancano la cotenna e il tessuto adiposo sottocutaneo, e rimangono invece le ossa pelviche, che gli conferiscono una forma peculiarmente allungata e spesso, sulla superficie, sono presenti colonie, più o meno grandi, di muffe.

Il prodotto finale è caratterizzato da un aroma particolare, un sapore delicato, leggermente salato, un colore uniforme tra il rosa e il rosso e la consistenza ideale del tessuto muscolare. Non contiene additivi, poiché viene prodotto con il metodo tradizionale.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il legame causale tra l'«Istarski pršut» e il territorio dell'Istria può essere attribuito all'esistenza di condizioni favorevoli alla produzione di prodotti a base di carne essiccata stagionata. Le condizioni naturali dell'Istria sono influenzate dal clima mediterraneo: le temperature invernali, quindi, non scendono troppo e l'aria viene frequentemente rinfrescata e asciugata dal vento. I valori medi della temperatura e dell'umidità relativa da dicembre e marzo facilitano la naturale essiccazione della carne in modo ottimale. La bassa temperatura iniziale e una graduale diminuzione dell'umidità relativa consentono un regolare processo di essiccazione del prosciutto. Per tale motivo e al fine di permettere che le condizioni naturali esercitino una spiccata influenza sul prodotto, la fase di salagione dei prosciutti (fase iniziale della produzione) può aver luogo soltanto nel periodo compreso dal 15 ottobre e il 20 marzo. Il carattere stagionale della produzione, in particolare il limite di tempo imposto alla prima fase, costituisce una delle basi fondamentali del metodo di produzione tradizionale.

Con l'arrivo della primavera e di giornate più miti, i prosciutti vengono trasferiti per la stagionatura nelle cantine o in altri locali analoghi, dove non vi siano oscillazioni significative di temperatura e di umidità. Tali condizioni offrono un ambiente ideale per la produzione di «Istarski pršut» tradizionale, che è essiccato soltanto all'aria e non affumicato, e influenzano così notevolmente la sua qualità e unicità rispetto ad altri prosciutti crudi stagionati.

Le caratteristiche che distinguono nettamente l'«Istarski pršut» da altri tipi di prosciutto crudo stagionato non sono solo dovuti alle condizioni climatiche, ma anche al patrimonio culturale delle comunità rurali istriane, vale a dire all'esperienza e alle competenze di numerose generazioni di contadini istriani. Costoro producevano prosciutti crudi stagionati utilizzando solo maiali molto pesanti (di peso superiore a 180 kg) che erano alimentati con trifoglio, erba medica, zucche, cavoli, barbabetola da foraggio, siero di latte, patate bollite, ecc. Sebbene l'alimentazione citata non sia più utilizzata per l'ingrasso moderno, è consentito utilizzarla nella fase finale per mantenere le caratteristiche tradizionali dell'ingrasso e ottenere carne di qualità speciale.

Il metodo di lavorazione del prosciutto per la produzione dell'«Istarski pršut» è stato mantenuto dall'epoca in cui le famiglie rurali avevano bisogno di fondere quanto più tessuto adiposo possibile e quindi conservare il grasso per utilizzarlo successivamente. Pertanto, secondo le ricette tradizionali, nella prima fase di preparazione del prosciutto istriano, la cotenna e il tessuto sottocutaneo sono eliminate fino al limite della carne, il che costituisce una rarità, quasi un'eccezione rispetto al metodo di produzione di altre regioni, dove il prosciutto, di norma, viene essiccato con la cotenna. Un ulteriore elemento che rende l'«Istarski pršut» diverso da altri prosciutti crudi stagionati è legato alla tecnica di produzione tradizionale che richiede un trattamento del prosciutto in modo che siano mantenute le ossa del bacino. Con questo trattamento particolare, l'«Istarski pršut» è quindi sempre leggermente più grande e più pesante dei prosciutti crudi prodotti in altre regioni, anche se questi ultimi hanno la cotenna e il tessuto adiposo sottocutaneo.

L'essiccazione del prosciutto senza cotenna né tessuto adiposo sottocutaneo, che comporta l'esposizione diretta all'aria dell'intera superficie del tessuto muscolare e la sua copertura con muffe durante la fase di stagionatura, ha sicuramente come risultato un processo di maturazione leggermente diverso e, in seguito, dà luogo alle peculiari caratteristiche organolettiche dell'«Istarski pršut».

La specificità dell'aroma e del gusto dell'«Istarski pršut» è influenzata dalle diverse spezie che compongono la salamoia secca. L'influenza delle spezie sull'aroma dell'«Istarski pršut» è molto rilevante, perché, contrariamente ad altri tipi di prosciutto crudo stagionato, l'intera superficie del prosciutto è in contatto con le spezie, cosicché il loro profumo può penetrare più facilmente e profondamente in tutte le parti del prosciutto.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

Pagina web del Ministero dell'agricoltura della Repubblica di Croazia (Autorità nazionale):

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.