

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

(2015/C 331/09)

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 D'AUVERGNE»

Numero UE: FR-PGI-0005-01348 — 23.06.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Jambon d'Auvergne»

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 (cotti, salati, affumicati ecc.)

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

Il «Jambon d'Auvergne» è una coscia di suino salata con sale secco, stagionata ed essiccata per almeno 240 giorni (8 mesi) a decorrere dalla data di salatura fino alla fine del procedimento di stagionatura. Il suo peso, osso compreso, è di almeno 6 kg alla fine della stagionatura. È preparato a partire da una coscia fresca rifilata e di peso uguale o superiore a 8,5 kg al momento della salatura. Non è mai affumicato.

I lotti di prosciutti devono subire un tasso minimo di perdita di peso tra la data di salatura e la fine della stagionatura, a seconda del loro peso fresco sezionato:

- prosciutto fresco da 8,5 a 9,5 kg: tasso minimo di perdita del 28 %,
- prosciutto fresco da 9,5 a 10,5 kg: tasso minimo di perdita del 28,5 %,
- prosciutto fresco da 10,5 a 11,5 kg: tasso minimo di perdita del 29 %,
- prosciutto fresco di 11,5 kg e oltre: tasso minimo di perdita del 29,5 %.

Le altre caratteristiche fisico-chimiche del «Jambon d'Auvergne» sono:

- tenore di acqua (nel prodotto finito lordo): ≤ 61 %,
- tenore di sale [ridotto a un'umidità del prodotto sgrassato (UPS) del 77 %]: ≤ 6,5 %,
- tasso di zuccheri solubili totali (nel prodotto finito lordo): ≤ 0,7 %.

Il «Jambon d'Auvergne» si presenta sotto forma di una coscia arrotondata, di colore uniforme, soda senza eccessi. La consistenza va da morbida a secca. Alla degustazione il «Jambon d'Auvergne» ha un gusto deciso e una buona permanenza in bocca. L'aroma e il sapore sono quelli caratteristici del maiale essiccato, con aromi di nocciola che possono essere leggermente caratterizzati da aglio.

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

Al taglio la fetta presenta una buona coesione, con scarsa presenza di grasso di copertura. La parte magra è di colore omogeneo da rosso a rosso scuro e il grasso è di colore omogeneo da bianco a leggermente giallo o rosa.

Il «Jambon d'Auvergne» è venduto in una delle seguenti forme:

- nudo o imballato, con o senza osso, intero, a metà, in quarti o in sestì,
- al taglio, con consegna immediata al consumatore,
- previa affettazione in un imballaggio sottovuoto o in atmosfera controllata.

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

Il mangime per l'ingrasso dei suini da carne contiene almeno il 60 % di cereali, semi oleosi e loro prodotti derivati e contiene meno dell'1,7 % di acido linoleico (sulla materia secca).

Il «Jambon d'Auvergne» è prodotto da coscia fresca di suini maschi castrati o femmine. Sono esclusi i maschi interi, i verretti sessualmente immaturi, i maschi monorchidi, criptorchidi ed ermafroditi.

Tutti gli animali sono identificati e tracciati.

Tutte le categorie di carcassa della classificazione SEUROP sono accettate.

La coscia fresca per la fabbricazione del «Jambon d'Auvergne» presenta un taglio rotondo che non deve superare 6 cm oltre la testa del femore. Dopo rifilatura, pronta alla salatura, pesa 8,5 kg minimo e presenta alla base uno spessore di grasso superiore o pari a 10 mm.

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

Le fasi della lavorazione del «Jambon d'Auvergne», dalla salatura fino alla fine della fase di stagionatura del prodotto, hanno luogo nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettazione, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto a cui la denominazione fa riferimento

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto a cui la denominazione fa riferimento

Il nome dell'indicazione geografica protetta può essere completato dalla dicitura «jambon sec», in caratteri di dimensioni non eccedenti i tre quarti di quelle del nome dell'indicazione geografica protetta.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende il territorio dei seguenti comuni:

Dipartimento del Cantal, della Haute-Loire e del Puy-de-Dôme

Dipartimento dell'Allier: i cantoni di Chantelle, Commentry, Cusset-Nord, Cusset-Sud, Ébreuil, Escurolles, Gannat, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Lapalisse, Marcillat-en-Combraille, Le Mayet-de-Montagne, Le Montet, Montmarault, Vichy-Nord e Vichy-Sud. Cantone de Bourbon-l'Archambault: i comuni di Buxières-les-Mines, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Hilaire, Ygrande. Cantone di Cérilly: i comuni di Cérilly, Theneuille, Le Vilhain, Vitray. Cantone del Donjon: i comuni di Avrilly, Le Bouchaud, Le Donjon, Lenax, Loddes, Montaiguët-en-Forez, Montcombroux-les-Mines, Neuilly-en-Donjon, Saint-Didier-en-Donjon. Cantone di Hérisson: i comuni di Bizeneuille, Le Brethon, Givarlais, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Maillet, Saint-Caprais. Cantone di Montluçon-Est: i comuni di Chamblet, Deneuille-les-Mines, Désertines, Saint-Angel, Verneix. Cantone di Montluçon-Ouest: i comuni di Lamais, Prémilhat, Quinssaines. Cantone di Montluçon-Sud: i comuni di Lavault-Sainte-Anne, Lignerolles, Nérises-Bains, Teillet-Argenty. Cantone di Saint-Pourçain-sur-Sioule: i comuni di Bransat, Cesset, Laféline, Loriges, Louchy-Montfand, Monétay-sur-Allier, Montord, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais. Cantone di Souvigny: i comuni di Besson, Bresnay, Gipy, Meillers, Noyant-d'Allier, Souvigny. Cantone di Varennes-sur-Allier: i comuni di Billy, Langy, Magnat, Montaigu-le-Blin, Saint-Félix, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Germain-des-Fossés, Sanssat, Seuillet.

Dipartimento della Corrèze: i cantoni d'Ussel-Est e Ussel-Ouest: tutti i comuni.

Dipartimento del Lot: il comune di Labastide-du-Haut-Mont.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La delimitazione della zona geografica del «Jambon d'Auvergne» si basa sul principio di una continuità tra la localizzazione delle pratiche tradizionali, storicamente influenzate da condizioni naturali favorevoli alla conservazione delle carni per essiccamento e l'ubicazione delle aziende di salatura.

La zona geografica è ubicata su un massiccio di un'altitudine media di circa 1 000 m, composto da altipiani e vertici vulcanici intervallati da numerosi avvallamenti. Essa beneficia di un clima di tipo continentale, caratterizzato dall'effetto dell'altitudine. Il regime dei venti corrobora ulteriormente l'effetto di ventilazione favorendo la perdita d'acqua, utile all'essiccazione dei prodotti di salumeria. Infatti, a causa di una topografia accidentata, organizzata in modo trasversale rispetto ai flussi umidi dominanti da ovest, la zona è sottoposta a forti effetti del Foen, soprattutto a valle dei massicci.

Fino alla metà del 20° secolo esisteva una vera tradizione familiare e contadina di allevamento e di trasformazione del maiale, principalmente mediante salatura a secco, descritta in molti lavori.

La fabbricazione si svolgeva tradizionalmente durante l'inverno, per un consumo tra l'estate, il periodo della fienagione e del raccolto, e le festività di fine anno. In assenza di celle frigorifere, solo le fredde condizioni invernali delle montagne di media altitudine permettevano di assicurare una buona padronanza delle operazioni di salatura e di essiccazione. Al momento della fabbricazione, il prosciutto poteva essere posto all'inizio del procedimento di essiccazione nelle pareti dei camini, e ciò permetteva di attivare lo sviluppo dei sapori senza affumicare il prodotto. Di seguito veniva quindi collocato nelle camere fredde ventilate per continuare l'essiccazione. L'uso dell'aglio nel sale di salatura rafforzava l'efficacia della conservazione grazie alle sue specificità antiossidanti e contribuiva a sviluppare i sapori del prosciutto.

Dopo la rivoluzione agricola del 19° secolo, le tecniche di salatura a secco sono state gradualmente riprese e sviluppate in forme artigianali e successivamente industriali. Tra le imprese presenti oggi nella zona geografica, più di una quindicina hanno iniziato la loro attività prima della seconda guerra mondiale. L'emigrazione delle popolazioni di Auvergne verso Parigi dal 1830, dove si sono dedicate in particolare al settore della ristorazione, ha favorito la diffusione delle carni prodotte nella zona geografica e la loro notorietà.

Oggi i prosciutti stagionati rappresentano il 78 % dei prodotti di salumeria fabbricati nella zona geografica, contro il 16 % di tutto il territorio nazionale.

Specificità del prodotto

Al termine di un processo di fabbricazione di almeno otto mesi, comprendente una fase di stufatura e salatura con sale secco leggermente insaporito di aglio, il «Jambon d'Auvergne» si caratterizza per la forma arrotondata e la consistenza da morbida a secca, soda senza eccessi.

La parte magra, di colore da rosso a rosso scuro, è circondata da un sottile strato di grasso di copertura.

L'odore e il gusto, caratteristici della carne di maiale, essiccata, si accentuano con la stagionatura e sono accompagnati da aromi di nocciola, eventualmente con un leggero profumo di aglio.

Legame causale

Il legame tra la zona geografica e il «Jambon d'Auvergne» si basa sulla reputazione e sulle speciali caratteristiche del prodotto.

La fabbricazione del «Jambon d'Auvergne» è iniziata negli allevamenti per la produzione di latte grazie alla presenza di fattori favorevoli nella zona geografica: sia fattori naturali, con un clima invernale e rigido e rilievi favorevoli all'essiccazione dei prodotti (temperature medie fredde che consentono la conservazione e barriere montuose che creano effetti analoghi al vento di Foehn essiccante), che fattori umani, con un forte sviluppo dell'allevamento suino che fornisce la materia prima.

Dalle loro origini, le pratiche tradizionali di salatura sono state trasmesse e ampiamente condivise all'interno della zona geografica (cura della fase di stufatura, aggiunta di aglio nel sale di salatura, stagionatura di almeno otto mesi).

Oggi, durante la fabbricazione, il trattamento termico, in linea con le pratiche tradizionali, sviluppa la lipolisi e la fusione dei grassi intramuscolari, rafforzando l'intensità del colore e lo sviluppo dei sapori del «Jambon d'Auvergne».

L'aggiunta di aglio nel sale di salatura, che si basa sulla presenza storica di questa coltura nelle zone di pianura della zona geografica, è una tappa importante della caratterizzazione del processo di produzione, che distingue il «Jambon d'Auvergne» dagli altri prosciutti stagionati, conferendogli un lieve gusto di aglio.

Infine, il processo di fabbricazione del «Jambon d'Auvergne», di almeno otto mesi, riflette l'intento di finitura per la stagionatura, per consentire al prosciutto di esprimere tutte le sue caratteristiche.

Oggi la reputazione di cui gode il «Jambon d'Auvergne» è attribuibile a questa tradizione di salatura. Il know-how dei mastri salumieri di Auvergne ha permesso al prodotto di ottenere le caratteristiche che perdurano nel tempo (consistenza soda, aromi di nocciola e di aglio).

Tale reputazione si è espressa da molto tempo attraverso numerosi riferimenti nella letteratura del passato e presente e ha beneficiato della promozione assicurata dalla metà del 19° secolo da numerosi abitanti di Auvergne emigrati nella regione parigina e altrove.

Gli autori del «Gazetin du Comestible», un catalogo di vendita per corrispondenza, proponevano già nel 1767 i prosciutti di Arnac, nel dipartimento del Cantal, agli appassionati di Parigi e li qualificavano come «molto stimati». Più tardi, nel 1834, il cavaliere Briand-de-Verzé rivelava che i prosciutti più «stimati» venivano dal Cantal e in particolare da Maurs e da Aurillac, in Auvergne, e all'epoca ne rappresentavano un significativo commercio.

Più recentemente, nel 1956, il signor Pallu, primo ingegnere — amministratore del «Centro tecnico della salatura, della salumeria e delle conserve di carni» testimonia la reputazione del «Jambon d'Auvergne»: «i prosciutti di paesi, come quelli d'Auvergne [...], sono spesso deliziosi».

In un altro registro si può citare l'undicesimo album della serie di fumetti Astérix, intitolato «Le bouclier Arverne» e pubblicato nel 1968, in cui gli autori Albert René Goscinny e Albert Uderzo hanno rappresentato dei prosciutti stagionati appesi al soffitto della locanda di Auvergne per illustrare la località e le sue specialità alimentari.

Il «Jambon d'Auvergne» è citato anche nei libri dell'editorialista gastronomico belga, sig. Buren (Il maiale nel 1987 e Il prosciutto nel 1988) e la scrittrice di gastronomia sig.ra M. Toussaint-Samat nella sua «Storia naturale e morale degli alimenti» (1998).

Ancora oggi, la reputazione del «Jambon d'Auvergne» si manifesta in varie forme.

Ad esempio il capitolo sulla salumeria nell'opera «Auvergne — Produits du terroir et recettes traditionnelles» della collezione «Inventaire du Patrimoine culinaire de la France» (Albin Michel, 2011) afferma: «In effetti i salumieri di Auvergne si incontrano nelle fiere e nei mercati in tutta la Francia e taluni prodotti, come il prosciutto e le salsicce sono molto diffusi, sia nei negozi specializzati che negli scaffali di taluni grandi supermercati [...]».

I riferimenti al «Jambon d'Auvergne» sono altrettanto numerosi su Internet, per esempio nei siti di gastronomia e di informazioni culinarie o nei siti di vendita online, a dimostrazione di una notorietà che ha superato i limiti della zona geografica, come la commercializzazione dei suoi prodotti.

Altri elementi testimoniano questa reputazione, come la targa al Salone internazionale dell'agricoltura del 2008 recante, nella pagina dedicata alla regione di Auvergne, una fotografia di prosciutti d'Auvergne e la seguente menzione: «[...] l'Auvergne è illustrata da secoli dalla nobiltà dei [...] propri salumieri»; o ancora la guida turistica «Le Petit Futé» 2012 sull'Auvergne, menziona il «Jambon d'Auvergne» come una delle specialità gastronomiche della zona geografica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-600f67c7-c5d9-4695-b676-91a86276a8c4
