

Publicazione 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 309/09)

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⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«DALMATINSKA PANCETA»

n. UE: PGI-HR-02455 — 9.4.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Dalmatinska panceta»

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 panceta» è un prodotto a base di carne conservata, salata e stagionata dalla forma rettangolare, ricavato dalla pancetta a strisce del maiale, con cotenna, con o senza cartilagine ma senza osso, salata 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 panceta» è prodotta dalla pancetta a strisce di maiale fresca refrigerata o congelata. La pancetta a strisce utilizzata per produrre la «Dalmatinska panceta» proviene dal torace e dal ventre del maiale.

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

- aspetto esterno: il prodotto è di forma più o meno rettangolare, e può presentare tracce visibili delle costole; i bordi e la superficie del prodotto sono lisci, non presentano alcun taglio o altri danni; la cotenna è soda, senza tracce evidenti di increspature; il colore della superficie esterna del prodotto varia dal marrone chiaro al marrone scuro;
- sezione trasversale: il prodotto ha una consistenza soda ed elastica e una struttura compatta; il muscolo rosso è chiaramente visibile nella sezione trasversale, lungo il tessuto adiposo, il cui colore va dal bianco al rosa mentre sui bordi può essere giallo chiaro, per effetto dell'affumicatura; il prodotto è facile da tagliare;
- gusto e aroma: 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 conservata, salata e stagionata, 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.

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

La «Dalmatinska panceta» è un prodotto a base di carne, conservata, salata e stagionata, consumato generalmente senza prima subire un trattamento termico. L'intero processo di lavorazione della «Dalmatinska panceta», dall'inizio della fase di salatura a secco/in salamoia fino alla fine della stagionatura, deve durare almeno 65 giorni.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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 aver luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione della «Dalmatinska panceta» comprende le fasi seguenti: salatura a secco o in salamoia, affumicatura a freddo, essiccazione e stagionatura; il tutto deve avvenire nella zona geografica indicata 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 la denominazione registrata*

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 panceta», 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 panceta».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

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

— distretto di Lika-Senj: zona della città di Novalja;

— distretto di Zara: zone delle città di Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag e Zara e i comuni di Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, 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 di Dubrovnik-Neretva, Spalato-Dalmazia e di Šibenik-Knin.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la «Dalmatinska panceta» 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 panceta» 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 delicato aroma di affumicato. Il prodotto presenta una struttura compatta nella sezione trasversale, con il muscolo rosso chiaramente visibile lungo il tessuto adiposo, il cui colore va dal bianco al rosa, mentre sui bordi tende al giallo chiaro. Tali proprietà organolettiche sono il risultato del metodo specifico impiegato per la produzione della «Dalmatinska panceta» nelle particolari condizioni climatiche della Dalmazia.

Fattori naturali

La zona geografica di produzione della «Dalmatinska panceta» 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 catene montuose delle alpi Bebie, delle alpi Dinariche e dal monte Kamešnica. Il rilievo 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 più importanti del clima dalmata è la presenza di venti frequenti che si alternano 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 di 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 panceta».

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 panceta». Quando scelgono tagli di pancetta a strisce di qualità, i produttori si assicurano che siano di forma più o meno rettangolare e compatta, senza irregolarità di rilievo, ad eccezione dei segni chiaramente visibili lasciati dalle costole, 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 panceta» stagionata non sia troppo salata ma, al tempo stesso, che il suo contenuto di sale sia sufficiente a proteggere il prodotto dal deterioramento.

Un'altra abilità è l'utilizzo del fumo (la selezione del legno da ardere, la modalità e la durata dell'affumicatura), che dà alla «Dalmatinska panceta» il suo delicato aroma di affumicato. Le condizioni climatiche della zona geografica hanno avuto una notevole influenza sull'essiccazione della «Dalmatinska panceta». Nel corso della storia, la maggior parte dei contadini della Dalmazia aveva l'abitudine di essiccare la carne per uso domestico o per venderla. Poiché la «Dalmatinska panceta» era solitamente essiccata vicino al focolare (nelle cucine o in stanze speciali per l'essiccazione), i produttori avevano notato durante la fase di essiccazione che, quando il tempo era piovoso e umido, l'uso del fumo aiutava a ridurre l'umidità dell'ambiente. Con il tempo si accorsero che la carne affumicata era meno soggetta al deterioramento, ossia che l'affumicatura aveva un effetto conservante. Quando il clima era umido e soffiava lo Scirocco, i produttori espongono la «Dalmatinska panceta» al fumo mentre quando il clima era secco e freddo e soffiava la Bora essiccavano la «Dalmatinska panceta» togliendola dalle stanze speciali per l'essiccazione o dalle cucine per essiccarla all'aria, oppure facevano in modo che l'aria circolasse attraverso le aree adibite all'essiccazione.

Sebbene l'azione conservante del fumo non abbia più la stessa importanza nella produzione attuale, la «Dalmatinska panceta» è tuttora sottoposta a un processo di affumicatura a freddo, che fa sì che il prodotto acquisisca il suo delicato aroma di affumicato. Oggi l'affumicatura prevede l'utilizzo di «fumo freddo» generato durante la combustione soffocata del legno duro, un processo noto come pirolisi, vale a dire la combustione del legno e/o della segatura a basse temperature con fumo ma senza fiamma. I tipi di legno duro per l'affumicatura a freddo sono quelli tradizionalmente usati come legna da ardere in Dalmazia.

Al termine della fase di essiccazione, il produttore è in grado di capire esattamente, in base all'aspetto, al colore e alla consistenza del prodotto, quando è il momento giusto per la fase finale: la stagionatura della «Dalmatinska panceta». La stagionatura della «Dalmatinska panceta» avviene tradizionalmente in cantine con microclima stabile, conosciute localmente con il nome di «konobe» (sing. «konoba»). Il prodotto stagionato è conservato all'interno di tali cantine fino al momento del consumo o della vendita.

Nella sua pubblicazione *Prerada mesa i mlijeka*, del 1995, Đuro Roseg ha messo a confronto le tecniche per la produzione della «Dalmatinska panceta» con quelle di prodotti agricoli simili provenienti da altre aree geografiche. Ha concluso che la «Dalmatinska panceta» era la più particolare, in quanto si distingueva da altri prodotti simili grazie al processo di affumicatura a freddo: nelle regioni dell'Istria e della Lika, la «panceta» non è affumicata mentre in Slavonia è affumicata, ma per un periodo più lungo e a temperature più alte. È questo processo peculiare che dà alla «Dalmatinska panceta» un aroma particolare di affumicato e un colore marrone in superficie (Đ. Roseg, 1995, *Prerada mesa i mlijeka*, Zagabria). Nella sua pubblicazione scientifica, M. Krvavica ha studiato i composti dell'aroma della «Dalmatinska panceta» e ha concluso che la lenta combustione del legno duro, ovvero la pirolisi, a basse temperature produce acidi carbossilici e carbonili, che conferiscono alla «Dalmatinska panceta» affumicata un colore caratteristico, mentre la combustione ad alte temperature produce fenoli e composti fenolici, che formano parte integrante dell'odore e dell'aroma di affumicato caratteristici della «Dalmatinska panceta» (Krvavica et al., 2017, *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, pubblicato nella rivista «Meso», n. 5). Inoltre, studi sui composti volatili della «Dalmatinska panceta» mostrano che i fenoli, in particolare i metossifenoli, che presentano un notevole effetto antiossidante e antimicrobico, sono ben rappresentati nell'aroma della «Dalmatinska panceta» grazie agli effetti dell'affumicatura a freddo (Krvavica et al., 2017, *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, «Meso», n. 5).

La «Dalmatinska panceta» è riconoscibile soprattutto per il suo delicato aroma di affumicato. Particolarmente importanti sono il know-how e l'abilità dei produttori nel selezionare i giusti tipi di legno e nel determinare il momento e la durata più adeguati per l'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 per far sì che il prodotto acquisisca 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, per garantire che il prodotto ottenga le sue specifiche proprietà organolettiche.

La reputazione della «Dalmatinska panceta» è citata in un articolo della rivista *Privreda Dalmacije*, che afferma che la produzione organizzata ebbe inizio nelle cooperative agricole della Dalmazia negli anni '50 (A. Štin, in *Privreda Dalmacije*, 1987).

Per far sì che il metodo tradizionale per la produzione della «Dalmatinska panceta» nella regione della Dalmazia non vada dimenticato, esso è stato incluso anche nel libro di cucina *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*. Gli autori del libro intendono documentare la diversità dei prodotti culinari della Croazia descrivendoli come «icone», il che è un segno evidente della reputazione di cui gode la «Dalmatinska panceta» nella regione di origine (*Vodič hrvatske gastro ikone*, 2007). Il nome «Dalmatinska panceta» appare inoltre in varie opere culinarie contenenti ricette che ne spiegano la preparazione (D. Marjanović-Radica, *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

La reputazione della «Dalmatinska panceta» è confermata inoltre dagli eventi di degustazione organizzati ancora oggi, come testimoniato da articoli nella stampa (Meri Filovia, articolo di giornale, *Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

La «Dalmatinska panceta» è stata presentata all'evento *Dani dalmatinske pancete i vina* (Giorni della «panceta» e del vino della Dalmazia), dove è stata giudicata ed eletta vincitrice di un premio da una giuria speciale (evento *Dani dalmatinske pancete i vina* tenutosi a Runović, 2018).

Nella rivista «Meso», M. Mašić scrive che «la “Dalmatinska panceta” è una specialità nazionale che riveste un ruolo significativo nella gastronomia della Dalmazia», dimostrando riconoscimenti più recenti del prodotto come specialità della regione della Dalmazia (rivista «Meso», 2003).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20panceta%202019..pdf>
