

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 45/11)

Η παρούσα δημοσίευση επιτρέπει την υποβολή ένστασης κατά της προτεινόμενης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC»

Αριθ. ΕΚ: SI-PGI-0005-0416-29.10.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του Κράτους Μέλους:

Όνομα: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Διεύθυνση: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Τηλ. +386 14789109
Φαξ +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Ομάδα:

Όνομα: Združenje izdelovalcev Zgornjesavinjskega želodca
Διεύθυνση: Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA
Τηλ. +386 38390910
Φαξ —
E-mail: —
Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές (X) Άλλοι ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία:

«Zgornjesavinjski želodec»

4.2. Περιγραφή:

Το «Zgornjesavinjski želodec» είναι προϊόν κρέατος ξηρό και ωριμασμένο στον αέρα, αποτελούμενο από χοιρινό κρέας υψηλής ποιότητας (μηρού και ωμοπλάτης) και σκληρό λαρδί από την ράχη του ζώου. Το μίγμα πλήρωσης, στο οποίο έχουν προστεθεί αλάτι και καρυκεύματα, τοποθετείται σε φυσικό περιβλήμα προερχόμενο από στομάχι χοίρου, κύστη χοίρου, εντόσθια χοίρου (τυφλό έντερο) ή σε τεχνητό διαπερατό περιβλήμα.

Το προϊόν λαμβάνει το όνομά του από την παραδοσιακή πρακτική της πλήρωσης φυσικού περιβλήματος, κυρίως στομάχου χοίρου, με κρεατόμαζα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Το «Zgornjesavinjski želodec» αποτελείται από κρέας και λαρδί σε αναλογία μεταξύ 85:15 και 80:20. Προστίθενται επίσης σκόρδο, αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη. Δεν επιτρέπεται η χρήση νιτρικών, νιτρωδών και άλλων προσθέτων. Η περιεκτικότητα σε αλάτι είναι μικρότερη από 7 %.

Το ξηρό želodec έχει στρογγυλό ή ορθογώνιο σχήμα. Έχει βάρος τουλάχιστον 0,7 kg και, λόγω της συμπίεσης, έχει χαρακτηριστικό επίπεδο σχήμα και πάχος 3-5 cm. Το περίβλημα είναι ομαλό, εφαρμόζει επακριβώς στο περίβλημα και καλύπτεται ελαφρά με χαρακτηριστικούς φαιοκάστανους ευρωτομύκητες του γένους του γένους *Penicillium*.

Λόγω του επίπεδου σχήματος του «Zgornjesavinjski želodec», οι φέτες του έχουν μικρό πλάτος και μεγάλο μήκος. Ένα χαρακτηριστικό που διακρίνει το «Zgornjesavinjski želodec» είναι το έντονο άρωμά του, το οποίο συμπληρώνεται από την προσθήκη μπαχαρικών που δεν καλύπτουν τα βασικά αρώματα του ώριμου κρέατος και του λαρδιού.

Η υφή είναι αρκετά σταθερή και κατάλληλη για τον τεμαχισμό σε φέτες. Οι φέτες έχουν χαρακτηριστικό και αναγνωρίσιμο σχέδιο «μωσαϊκού» που αποτελείται από το ερυθρορόδινο τμήμα του κρέατος και τα ιδιαίτερος ορατά τεμάχια λαρδιού, με λευκό έως υπόλευκο χρώμα. Στο στόμα οι φέτες είναι μαλακές και λιώνουν γρήγορα.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη ισχύει μόνο για το želodec που παράγονται στην περιοχή της κοιλάδας του Άνω Savinja. Προς Βορρά το όριο της περιοχής εκτείνεται κατά μήκος της κορυφογραμμής του Olséva, στη συνέχεια κατά μήκος της κορυφογραμμής των λόφων Smrekonško Rogotje. Προς τα νότια περνά μέσω των κορυφών Dobronlje και Menina, οι οποίες διαχωρίζουν την κοιλάδα της Άνω Savinja από τις κοιλάδες της Κάτω Savinja και της Tuhinjska. Στα δυτικά, το όριο περνάει από τοέρασμα Črnivec και κατευθύνεται προς το Krajska Reber, το υψίπεδο Velika Planina και μέσω του παράσματος Presedlaj καταλήγει στην Ojstrica. Από εκεί συνεχίζει κατά μήκος της κορυφογραμμής του Grintavec προς Skuta και στη συνέχεια προς Βορρά έως τα όρη Mrzla Gora. Στο σημείο αυτό συναντά τα ολοβενουστριακά σύνορα και συνεχίζει προς Βορρά, περνά το Pavličevo sedlo, κατόπιν στρέφεται προς τα ανατολικά και επιστρέφει στο Olséva.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Το želodec πρέπει να παράγεται και να ωριμάζει στη γεωγραφική περιοχή. Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα, οι μονάδες παραγωγής του «Zgornjesavinjski želodec» πρέπει να εδρεύουν στη γεωγραφική περιοχή.

Οι παραγωγοί οφείλουν να τηρούν αρχεία τα οποία να αποδεικνύουν ότι συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του προϊόντος «Zgornjesavinjski želodec». Οφείλουν επίσης να καταγράφουν λεπτομερώς τις πρώτες ύλες που αγοράζονται και χρησιμοποιούνται, τη διαδικασία παραγωγής και την ποσότητα και το βάρος των želodci που παράγονται και πωλούνται. Κάθε želodec αναγνωρίζεται από ετικέτα που αναφέρει την παρτίδα και την ημερομηνία παραγωγής. Κάθε παρτίδα επισημαίνεται με αύξοντα αριθμό και με την ποσότητα και το βάρος των želodci της παρτίδας.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το προϊόν «Zgornjesavinjski želodec» παράγεται με χοιρινό κρέας υψηλής ποιότητας (μηρού και ωμοπλάτης) και σκληρό λαρδί από την ράχη χοίρων κρεατοπαραγωγής και διασταυρώσεών τους. Το κρέας ψύχεται και ψιλοτεμαχίζεται σε τεμάχια των 8-10 mm ενώ το λαρδί ψύχεται και ψιλοτεμαχίζεται σε τεμάχια των 6-8 mm. Η αναλογία κρέατος προς λαρδί κυμαίνεται μεταξύ 85:15 και 80:20. Στην κρεατόμαζα προστίθεται σκόρδο (οι σκελίδες σκόρδου αντιπροσωπεύουν το 1-2 % και ο χυμός σκόρδου το 4-6 % κατά βάρος της γέμισης), καθώς και αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη. Η ανάμιξη γίνεται μηχανικά ή χειρωνακτικά. Με την κρεατόμαζα πληρώνονται φυσικά περιβλήματα (από στομάχι, κύστη ή έντερα βοοειδών) ή τεχνητά περιβλήματα τα οποία είναι διαπερατά στον ατμό. Τα περιβλήματα κλείνονται με ξύλινη ράβδο ή ράβονται. Το βάρος του želodec αμέσως μετά την πλήρωσή του ανέρχεται σε 1,3 έως 2,5 kg. Τα želodci στη συνέχεια στραγγίζονται επί δύο ημέρες και συμπιέζονται ανάμεσα σε σανίδες επί τέσσερις έως επτά ημέρες, ενώ γύρω τους κυκλοφορεί απαλός αέρας.

Η ξήρανση και η ωρίμαση πραγματοποιούνται σε φυσικές συνθήκες, σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους (ξηραντήρια), σε θερμοκρασία μεταξύ 12 και 18 °C και σχετική υγρασία μεταξύ 60 και 80 %. Σε κακές καιρικές συνθήκες η υγρασία και η θερμοκρασία ελέγχονται μέσω του κατάλληλου αερισμού ή με μερικούς ελεγχόμενο περιβάλλον.

Τα želodci ξηραίνονται στα ράφια. Κατά την έναρξη της διεργασίας ξήρανσης, τα želodci στρέφονται δύο έως επτά φορές την εβδομάδα. Η διεργασία ξήρανσης/ωρίμασης διαρκεί τρεις έως πέντε μήνες, ανάλογα με το βάρος του želodci. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης στο περίβλημα αναπτύσσονται χαρακτηριστικοί φαιοκάστανι ευρωτομύκητες του γένους *Penicillium*. Οι ευρωτομύκητες αυτοί έχουν φυσική προέλευση και επομένως δεν έχουν δυσάρεστη οσμή· προσδίδουν στο «Zgornjesavinjski želodec» τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές του ιδιότητες και, ταυτόχρονα, εμποδίζουν την υπερβολικά ταχεία ξήρανση του προϊόντος.

Τα želodci χάνουν τουλάχιστον το 36 % του βάρους τους κατά την ξήρανση. Το τελικό βάρος του προϊόντος είναι τουλάχιστον 0,7 kg.

Μόλις ολοκληρωθούν η ξήρανση και η ωρίμαση, εκτελείται οργανοληπτική δοκιμασία για τον έλεγχο της ποιότητας του προϊόντος. Τα želodci συσκευάζονται σε κενό αέρος, ακέραια ή σε ημιτεμάχια. Οι φέτες συσκευάζονται σε κενό αέρος ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Τα προϊόντα αποθηκεύονται σε σκοτεινό και δροσερό χώρο, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους + 8 °C.

4.6. Δεσμός:

Η προστασία του προϊόντος «Zgorņjesavinjski želodec» βασίζεται στη φήμη του. Το κύριο χαρακτηριστικό του «Zgorņjesavinjski želodec» είναι η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής του. Τα αποξηραμένα προϊόντα με βάση το κρέας που παράγονται, γενικά, σε άλλες περιοχές της Σλοβενίας είναι κυρίως σπιτικά λουκάνικα και σαλάμια. Αλλά σε αυτήν την περιοχή που περικλείεται από βουνά, η συνταγή του αυθεντικού želodec μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά εδώ και αιώνες. Η παραγωγή želodec αναπτύχθηκε για πρώτη φορά στο μεγάλο υψόμετρο, ορεινό τμήμα της κοιλάδας του Άνω Savinja. Οι πρώτες καταγραφές για την παραγωγή του «Zgorņjesavinjski želodec» πιθανότατα χρονολογούνται από τις αρχές του δέκατου ένατου αιώνα. Στα γραπτά του ο εθνογράφος Jože Lekše αναφέρεται στην τελετουργική σημασία του želodec, το οποίο προσφερόταν σε ειδικές περιστάσεις, όπως γάμοι, κηδείες και οικογενειακές γιορτές. Τον 20ο αιώνα τα želodec άρχισαν να παράγονται και σε χαμηλότερο υψόμετρο και πιο πυκνοκατοικημένες περιοχές της κοιλάδας, γεγονός το οποίο έχει αποδειχθεί, μεταξύ άλλων, από χειρόγραφο συνταγή για την παραγωγή želodec που χρονολογείται περίπου από το 1930 και προέρχεται από το αγρόκτημα Logar στην κοιλάδα Logarska.

Ο Αλεξάντερ Videčnik, συγγραφέας ο οποίος έχει ερευνήσει τη λαογραφία και τη ζωή στην κοιλάδα του Άνω Savinja, αναφέρει ότι, κατά τη διάρκεια επίσκεψης στο βασιλιά Αλέξανδρο μεταξύ των πολέμων, ο βρετανός βασιλέας Γεώργιος VI λέγεται ότι επισκέφθηκε την κοιλάδα Logarska (τμήμα της Άνω Savinja) και εκεί οι δύο βασιλείς γεύτηκαν το Zgorņjesavinjski želodec. Λέγεται ότι του άρεσε τόσο πολύ που στη συνέχεια ζήτησε να του αποσταλεί στην βρετανική αυλή.

Με τα χρόνια το προϊόν έχει γίνει γνωστό ως μια αποκλειστική σπεσιαλιτέ αυτής της περιοχής, αφού ακόμη και σήμερα εξακολουθεί να είναι ένα από τα κύρια πιάτα σε σημαντικές εκδηλώσεις και γάμους και τις ημέρες των γιορτών, ενώ οι κάτοικοι το παίρνουν μαζί τους στην εκκλησία το Πάσχα για να ευλογηθεί.

Τα χαρακτηριστικά του αλπικού και προαλπικού κλίματος συνδυάζονται στη γεωγραφική περιοχή της κοιλάδας του Άνω Savinja. Ο κυρίαρχος τύπος κλίματος εξαρτάται κυρίως από το υψόμετρο. Οι περιοχές μεγαλύτερου υψόμετρο εμφανίζουν αλπικό κλίμα με μέση θερμοκρασία μικρότερη από - 3 °C κατά τον ψυχρότερο μήνα, ενώ στις περιοχές χαμηλότερου υψόμετρο επικρατεί εύκρατο προαλπικό κλίμα. Καθαρός βουνίσιος αέρας έρχεται στην κοιλάδα του Savinja και Dreta από τα γύρω οροπέδια, γεγονός που σημαίνει ότι το καλοκαίρι δεν επικρατούν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Το φθινόπωρο είναι ψυχρό, όπως και η άνοιξη, ενώ ο χειμώνας είναι συνήθως μακρύς και ψυχρός. Μέσα σε αυτές τις γενικές κλιματικές συνθήκες υπάρχουν επίσης τοπικά μικροκλίματα (π.χ. προσήλιες ή σκιερές περιοχές ή κλειστές κοιλάδες).

Η κύρια ιδιαιτερότητα της περιοχής είναι ότι οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ προσήλιων και σκιερών περιοχών και μεταξύ ορεινών και πεδινών περιοχών δημιουργούν τοπικά ρεύματα αέρα που επιτρέπουν την ξήρανση του želodec με φυσική κυκλοφορία αέρα.

Η κοιλάδα του Άνω Savinja διαθέτει μοναδικό μικροκλίμα, πολυάριθμα δάση ερυθρελάτης, υψηλούς περιβάλλοντες λόφους και εξαιρετικά μεγάλο όγκο υδάτων στους ποταμούς και τα υδατορεύματά της. Όπως και το μικροκλίμα της περιοχής στο σύνολό της, το μικροκλίμα των περιοχών όπου ξηραίνεται το προϊόν είναι επίσης εξαιρετικά σημαντικό για την ξήρανση και την ωρίμαση του želodec.

Τα ξύλο ερυθρελάτης, η πέτρα και τα τούβλα είναι τα κύρια υλικά που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή των ξηραντηρίων στα οποία τοποθετούνται τα želodci προς ξήρανση.

Αυτές οι πλήρως ειδικές συνθήκες έχουν σημαντική επίπτωση στην ξήρανση και την ωρίμαση των želodci και στη γεύση και το άρωμά τους.

Εκτός από τις ευνοϊκές φυσικές συνθήκες, η ποιότητα των želodci οφείλεται εν μέρει στους ανθρώπους, οι οποίοι έχουν αναπτύξει μια ειδική τεχνική για την προετοιμασία, τη διαμόρφωση και την ξήρανση των želodci στην περιοχή παραγωγής. Τα želodci εξακολουθούν να παράγονται με διαδικασίες που σέβονται την παράδοση και, όταν εισάγονται τεχνολογικές βελτιώσεις, το τυπικό σχήμα και οι οργανοληπτικές ιδιότητες των želodci δεν μεταβάλλονται. Το περιβάλλον, οι μυρωδιές των δασών ερυθρελάτης, σε συνδυασμό με το κλίμα και τον ανθρώπινο παράγοντα, ο οποίος περιλαμβάνει την εμπειρία και ειδικές τεχνικές και πρακτικές γνώσεις, είναι ουσιαστικής σημασίας για την προετοιμασία των Zgorņjesavinjski želodci.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Bureau Veritas, d.o.o.
Διεύθυνση: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Τηλ. +386 14757670
Φαξ +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Επισήμανση:

Τα πιστοποιημένα προϊόντα φέρουν ετικέτα στην οποία εμφανίζονται η ονομασία «Zgorņjesavinjski želodec», η ένδειξη «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη», το αντίστοιχο κοινοτικό σύμβολο, το εθνικό σύμβολο ποιότητας και ο λογότυπος του «Zgorņjesavinjski želodec». Η χρήση του λογότυπου είναι υποχρεωτική για όλες τις μορφές του želodec που διατίθενται στο εμπόριο.
