

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2011/C 45/11)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC»

Nº CE: SI-PGI-0005-0416-29.10.2004

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Dirección: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Agrupación:

Nombre: Združenje izdelovalcev Zgornjesavinjskega želodca
Dirección: Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA
Tel. +386 38390910
Fax —
E-mail: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Zgornjesavinjski želodec»

4.2. Descripción:

El «Zgornjesavinjski želodec» es un producto cárnico secado y madurado al aire libre, elaborado a base de carne de porcino de calidad (pierna, paleta) y de tocino duro del lomo. El relleno de carne, condimentado con sal y especias, se embute en tripas naturales, tales como estómago de cerdo, vejiga de cerdo e intestino ciego de vacuno, o en tripas artificiales permeables.

El producto debe su nombre al hecho de que el embutido se efectuaba tradicionalmente en tripas naturales, principalmente en estómagos de cerdo.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

El «Zgornjesavinjski želodec» se compone de carne y tocino en una proporción de 85:15 a 80:20, a los que se añade ajo, sal, pimienta y azúcar. No se autoriza la utilización de nitratos, nitritos u otros aditivos. El contenido de sal es inferior al 7 %.

El producto seco es de forma redonda o rectangular. El peso mínimo es de 0,7 kg y el grosor oscila entre 3 y 5 cm, presentando una forma aplastada característica que es resultado de la compresión. Su envoltura exterior es lisa, ciñe estrechamente el relleno y está ligeramente recubierta por un moho típico de color gris amarronado, de la cepa *Penicillium*.

Debido a su forma aplastada, las lonchas de «Zgornjesavinjski želodec» son estrechas y alargadas. El producto se caracteriza por un fuerte aroma, al que se añade el de las especias, sin ocultar, no obstante, los aromas de base de la carne madurada y del tocino.

La textura es ligeramente compacta y facilita el corte en lonchas. Las lonchas son reconocibles por el «mosaico» característico que crean las partes de carne de color rosa rojizo y las partes netamente visibles del tocino de color blanco a blanquecino. Son lisas y se funden rápidamente en la boca.

4.3. Zona geográfica:

Únicamente puede llevar la indicación geográfica protegida el producto procedente de la zona del valle alto del río Savinja. La zona está limitada al norte por una línea que bordea la cumbre del Olševa y que pasa por la cumbre del macizo de Smrekovec. Al sur, esta línea pasa por las cimas de Dobrovlje y de Menina que separan el valle alto del Savinja del valle bajo del mismo río y del valle de Tuhinj. Al oeste, la línea atraviesa el puerto de Črnivec; a continuación, se dirige hacia Kranjska Reber, Velika Planina y atraviesa el puerto de Presedljaj hacia Ojstrica. Desde allí, la línea continúa sobre la cumbre del Grintavec hasta Skuta, siguiendo en dirección norte hasta Mrzla Gora. Llega a la frontera entre Eslovenia y Austria, que bordea en dirección norte hasta el puerto de Pavličevo Sedlo; a continuación, cambia de dirección y se dirige hacia el este, volviendo a Olševa.

4.4. Prueba del origen:

La producción y maduración del želodec tienen lugar en la zona geográfica. Para garantizar la trazabilidad del producto, las instalaciones de producción del «Zgornjesavinjski Želodec» deben estar registradas dentro de la zona geográfica.

Cada productor debe anotar en un registro los datos que prueben que ha respetado el pliego de condiciones del «Zgornjesavinjski Želodec». Los datos especifican las cantidades de materias primas adquiridas y utilizadas, el proceso de producción y el número y peso de las piezas producidas y vendidas. Cada želodec lleva una etiqueta donde figuran el número de lote y la fecha de producción. En cada lote consta un número de serie, el número de piezas que lo integran y el peso.

4.5. Método de obtención:

El «Zgornjesavinjski Želodec» se elabora a base de carne de porcino de calidad (pierna y paleta) y de tocino duro del lomo de cerdos de razas cárnicas y sus híbridos. La carne enfriada se corta en trozos de 8 a 10 mm, mientras que el tocino enfriado se corta en trozos de 6 a 8 mm. La proporción entre carne y tocino se sitúa entre 85:15 y 80:20. A la mezcla se añade ajo (de 1 a 2 % de ajo o de 4 a 6 % marinada de ajo a base de agua en relación con el peso del relleno), sal, pimienta y azúcar. La mezcla se trabaja bien en una máquina, bien manualmente. El relleno se embute de manera uniforme en tripas naturales (estómago, vejiga, intestino ciego de vacuno) o artificiales, permeables al vapor de agua. Las tripas se cierran con una grapa de madera o se cosen. El želodec recién embutido pesa entre 1,3 y 2,5 kg. A continuación, se deja escurrir durante dos días y, después, se comprime entre tabletas y permanece así entre cuatro y siete días en un local ligeramente ventilado.

La maduración y secado se realizan en atmósfera natural, en lugares apropiados (secaderos), a una temperatura que oscila entre 12 °C y 18 °C y con una humedad relativa comprendida entre 60 y 80 %. Cuando las condiciones atmosféricas son desfavorables, la humedad y la temperatura se controlan mediante una ventilación apropiada o una climatización parcial.

Las piezas de želodec se colocan en anaqueles para el secado. Al inicio de este proceso, se voltean de dos a siete veces por semana. El secado/maduración se prolonga de tres a cinco meses, según el peso del producto. En el transcurso del secado, se desarrollan en la envoltura exterior mohos característicos de color gris amarronado, de la cepa *Penicillium*. Al ser naturales, estos mohos no provocan olores desagradables y proporcionan al «Zgornjesavinjski Želodec» sus propiedades organolépticas características, evitando un secado excesivamente rápido del producto.

Durante el secado, el producto pierde como mínimo el 36 % de su peso. El peso mínimo final es de 0,7 kg.

Una vez finalizado el proceso del secado/maduración, se efectúan pruebas organolépticas para verificar la calidad del producto. Las piezas de *želodec* pueden envasarse al vacío, enteras o en mitades. Las lonchas se envasan al vacío o en atmósfera modificada. El producto se conserva en un lugar fresco y al abrigo de la luz, a una temperatura máxima de + 8 °C.

4.6. Vínculo:

La protección del «Zgornjesavinjski Želodec» se basa en su reputación, siendo su principal característica el método de producción tradicional. Las salazones secas que se encuentran en otras regiones del Eslovenia son, en general, salchichas y salchichones artesanales, mientras que en esta región rodeada de montañas, la receta de fabricación del auténtico *želodec* se transmite desde hace siglos de generación en generación. Su producción apareció en primer lugar en las zonas montañosas de gran altura en el valle alto del río Savinja. Los primeros escritos referidos a la producción del *želodec* se remontan probablemente a inicios del siglo XIX. En sus manuscritos, el etnógrafo Jože Lekše describe el significado ritual del *želodec*, que se servía en ocasiones especiales, tales como las bodas, las comidas de los funerales o las celebraciones familiares. En el siglo XX, comenzó a producirse asimismo el *želodec* en las zonas más bajas y pobladas del valle, y así lo atestigua, entre otros documentos, la receta manuscrita de su preparación en la granja Logar, situada en el valle de Logar, que data aproximadamente de 1930.

Aleksander Videčnik, autor que investigó las costumbres y la vida de los habitantes del valle alto del río Savinja, señala, en particular, que el rey británico Jorge VI, con ocasión de una visita que realizó al rey Alejandro en el periodo de entreguerras, visitó el valle de Logar (que forma parte del valle alto del Savinja) y degustó el *želodec*; este producto fue hasta tal punto de su agrado que, posteriormente, hizo que lo suministraran regularmente a la corte de su país.

A lo largo de los años, este producto ha llegado a ser considerado una especialidad exclusiva de esta región y, además, hoy en día sigue siendo uno de los principales platos que se sirven en ocasiones importantes, como los días festivos, las bodas y las fiestas de Pascua, cuando los habitantes lo hacen bendecir en la iglesia.

La zona geográfica del valle alto del Savinja se caracteriza por un clima alpino y prealpino. El tipo de clima predominante depende sobre todo de la altitud. Las zonas más elevadas presentan un clima alpino y una temperatura media inferior a - 3 °C en el mes más frío, mientras que en las zonas más bajas se registran un clima prealpino templado. En el valle del Savinja y el Dreta, el aire fresco procedente de las montañas vecinas hace que los veranos sean agradables y nunca excesivamente cálidos. El otoño, así como la primavera, son fríos y los inviernos son, por lo general, largos y fríos. Junto a estas condiciones climáticas generales, también se registran particularidades locales (lugares soleados y umbríos, valles cerrados).

Una característica importante de la zona en cuestión son las grandes oscilaciones de temperatura entre las zonas soleadas y las umbrías y entre las zonas de mayor altitud y las de menor altitud, lo que origina vientos locales que permiten aprovechar esta circulación natural de aire para el secado del *želodec*.

El valle alto del Savinja se distingue por su microclima único, sus grandes bosques de abetos, las altas colinas que lo rodean y sus aguas excepcionalmente abundantes. El microclima de la región, así como el de los lugares donde se realiza el secado del *želodec*, son excelentes e importantes para el secado y la maduración del producto.

Los principales materiales de construcción de los secaderos donde se efectúa el secado del *želodec* son la madera de pino, la piedra y ladrillo.

Este conjunto de condiciones específicas inciden notablemente en el secado y la maduración del producto, así como sobre su sabor y aroma.

Al lado de estas favorables condiciones naturales, la población, que ha desarrollado una técnica única en la zona de producción para preparar, dar forma y secar el *želodec*, también ha influido en la calidad del producto. La producción del *želodec* continúa haciéndose hoy en día según el método tradicional y la introducción de mejoras técnicas no han modificado ni la forma ni las propiedades organolépticas del producto. El entorno natural, la fragancia de los bosques de pinos, así como la climatología y la intervención humana, que conjuga la experiencia, una técnica específica y unos conocimientos prácticos, son irremplazables en la producción del «Zgornjesavinjski Želodec».

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Bureau Veritas, d.o.o.
Dirección: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670
Fax +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. *Etiquetado:*

Los productos certificados llevan la denominación «Zgornjesavinjski Želodec», la mención «zaščitena geografska označba» (indicación geográfica protegida), el símbolo comunitario correspondiente, la etiqueta de calidad nacional y el logotipo del producto. La presencia del logotipo es obligatoria en todas las presentaciones comerciales del *želodec*.
