

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 48/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 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.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«KRANJSKA KLOBASA»****N° CE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****IGP (X) DOP ()****1. Denominación:**

«Kranjska klobasa»

2. Estado Miembro o Tercer País:

Eslovenia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

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

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La «Kranjska klobasa» es una salchicha semiseca pasteurizada elaborada con carne de cerdo de las categorías I y II picada bastante (cuello, lomo, pierna) y tocino de cerdo (lomo). La carne para elaborar la «Kranjska klobasa» se sala con sal nitritada, se condimenta con ajo y pimienta y se embute en una fina tripa de cerdo cerrada en su extremo con una clavija de madera para formar un par de salchichas. Posteriormente, se ahuma en caliente y se pasteuriza.

Se degusta caliente, tras haber sido brevemente sumergida en agua caliente, ya que de esta forma adquiere sus características organolépticas y su alto valor gastronómico. La superficie de la salchicha presenta un color rojo pardo y libera un ligero perfume de ahumado; al corte, la carne es de color rojo rosado y la grasa, de color blanco crema y firme; su textura es compacta, crujiente y jugosa; su aroma es intenso y típico de la carne de cerdo ahumada, salada y especiada.

La composición química de la salchicha en frío es la siguiente:

— cantidad total de proteínas: 17 % mínimo,

— contenido de materia grasa: 29 % máximo.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. Materias primas:

Carne de cerdo y tocino.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Selección de la carne y del tocino

La «Kranjska klobasa» se elabora con cortes de calidad de carne de cerdo de las categorías I y II (cuello, lomo, pierna) y tocino dorsal. La carne debe ser fresca, refrigerada (entre 0 °C y 7 °C) o congelada (T < - 18 °C) y descongelada según las normas. El tocino dorsal no tiene corteza y puede ser refrigerado (entre 0 °C y 7 °C) o congelado.

Picado de la carne y del tocino

La carne se corta con picadora en trozos de 12 mm.

El tocino se corta en trozos de entre 8 y 10 mm de espesor.

Preparación de la carne para embutir

La carne y el tocino picados se mezclan en una proporción de 75-80 % de carne y un máximo de 20-25 % de tocino compacto.

A este preparado se le añade un 5 % de agua, como máximo (en forma de hielo picado).

La preparación se completa añadiendo pimienta negra molida (máximo, 0,3 %) y ajo en polvo a razón de un 0,3 % como máximo, o una cantidad proporcional de ajo en función del tipo de ajo utilizado, y entre 1,8 % y 2,2 % de sal nitritada.

Amasado de la carne para embutir

La carne condimentada se mezcla de forma manual o mecánica hasta obtener una mezcla homogénea y bien ligada.

Embutido

La carne se embute de forma manual o mecánica en una fina tripa de cerdo de 32-34 mm de diámetro y debe permanecer compacta.

Los extremos están formados y cerrados por el paso de una clavija en la tripa (y no en la carne) para obtener pares de salchichas con un peso de entre 200 y 250 g.

La clavija es de madera, partida o cortada, con un espesor de 2,5 a 3 mm y una longitud de 3 a 6 cm.

Secado de las salchichas

Antes del tratamiento térmico, las salchichas deben perder la humedad de su superficie para permitir un ahumado más rápido y más homogéneo.

La fase de secado tiene lugar en un local especial o en un ahumadero cuya temperatura varía entre 50 y 55 °C.

Durante la fase de secado, también tienen lugar los procesos de salazón y de estabilización de la carne para embutir.

Tratamiento térmico con ahumado en caliente

Las salchichas se cuelgan colgadas de un soporte, con la clavija hacia arriba. El tratamiento térmico, durante el cual la temperatura aumenta gradualmente hasta alcanzar T 70 +/- 2 °C en el centro, dura al menos dos horas. El tratamiento térmico comprende el ahumado, que dura entre 20 y 30 minutos y solo puede realizarse con madera de haya. La salchicha debe adquirir un color rojo pardo de intensidad media; no se permiten coloraciones demasiado oscuras (castaño oscuro) ni demasiado claras («anémica») ni grisáceas.

Una vez terminado el tratamiento térmico, ahumado incluido, las salchichas se enfrían inmediatamente con aire frío o rociándolas con agua fría.

Control del proceso de fabricación y etiquetado

Tras el enfriamiento (antes del almacenamiento), las salchichas son controladas y evaluadas según su aspecto exterior (color, relieve de la tripa, clavija).

Conservación — almacenamiento de las salchichas

Las salchichas se conservan a una temperatura máxima de 8 °C.

Pueden comercializarse con o sin embalaje.

Cuando se comercializan sin embalaje (por unidades), cada par debe llevar una etiqueta.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Todas las salchichas deben etiquetarse de forma uniforme:

- cada pieza (par) debe llevar una cinta autoadhesiva de forma homogénea,
- cada producto envasado debe llevar una etiqueta.

La mención normalizada «Kranjska klobasa» incluye:

- el logotipo «Kranjska klobasa»,
- el logotipo del productor,
- el símbolo de calidad nacional y de la UE correspondiente.

Los productores que hayan obtenido el certificado de producción de «Kranjska klobasa» deben colocar obligatoriamente el logotipo en el producto, sean o no miembros de la asociación comercial de productores (GIZ) de «Kranjska klobasa».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La elaboración de la «Kranjska klobasa» tiene lugar en la zona geográfica representada por el territorio esloveno delimitado por los Alpes y el litoral adriático, al oeste por la frontera con Italia, al norte por la frontera con Austria, al sur por la frontera con Croacia, y al este por la frontera con Hungría pasando por la Llanura Panónica.

Bajo el Imperio Germánico y, más tarde, bajo la monarquía austrohúngara, la región denominada «Kranjska» (Carniola) era la única región enteramente eslovena. Asimismo, el término «Kranjec» (habitante de Carniola) se utiliza en ocasiones como sinónimo de esloveno y todavía se sigue empleado en la lengua corriente para designar a una parte de los habitantes de Eslovenia. En Eslovenia, el adjetivo «kranjski» (de Carniola) sigue estando presente en muchas otras expresiones y denominaciones.

La palabra «Kranjska» tiene su origen en el término esloveno «krajina», que significa región (primer testimonio escrito de 973 bajo la forma popular «Creina», es decir, «Carniola»). A partir del siglo XIV, se impuso la forma eslovena «Kranjska» (en alemán «Krain» y «Krainburg»). En 1002, la región de Kranjska pasó a ser un condado autónomo entre otros condados fronterizos, vinculada administrativamente al Sacro Imperio. En el siglo XIV, la mayor parte del territorio actual de Eslovenia pasó a manos de los Habsburgo. El territorio esloveno se subdividió en varias regiones: Kranjska (Carniola), Trst (Trieste), Istra (Istria), Goriška, Koroška (Carintia) y Štajerska (Baja Estiria). A la caída del imperio austrohúngaro,

en 1918, Kranjska, o Carniola, perdió su estatuto particular. Eslovenia es un estado relativamente joven, cuya independencia se remonta a 1991, cuando se separó de la República Federativa Socialista de Yugoslavia. La actual República de Eslovenia es pues la «heredera territorial» de la antigua región de Kranjska (Carniola), que pasó a ser parte integrante del país.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La definición de la zona geográfica está directamente vinculada a la historia de la «Kranjska klobasa».

Las condiciones naturales de la producción alimentaria, así como el clima, ejercieron una influencia decisiva sobre el desarrollo de especialidades gastronómicas en un contexto en el que la agricultura de subsistencia era el modelo dominante. En un entorno orográfico muy complejo, compuesto de colinas, valles, depresiones y llanuras, los habitantes consiguieron conservar superficies cultivadas para la producción forrajera destinada a la alimentación de los cerdos, cuya cría dio lugar a la fabricación de productos de charcutería. Los primeros testimonios relativos a la fabricación de productos de charcutería y a la producción de salchichas remontan a una época muy lejana, como ilustran una serie de magníficos frescos de la Edad Media y representaciones que figuran en documentos de archivo (en particular un mensaje del siglo XVII escrito en lengua eslovena, enviado por el intendente del castillo de Vrbovec a su señor). No obstante, todos estos testimonios hablan de chacinas, de salchichas. Entre las chacinas típicas figuraba una salchicha semiseca a base de carne que, debido a la experiencia y a los conocimientos específicos de los habitantes de la región en la que nació y a su especificidad reconocible entre todas (el sabor), adquirió su reputación a principios del siglo XIX, en la época del imperio austrohúngaro, con el nombre de «Kranjska klobasa».

5.2. *Carácter específico del producto:*

El elemento esencial que distingue la «Kranjska klobasa», tal como se ha implantado en el territorio esloveno, de otras salchichas semejantes reside en su preparación según la receta tradicional eslovena de Felicita Kalinšek (autora del Libro de cocina «Slovenska kuharica», 1912), cuya única modificación consistió en adaptarla a las exigencias técnicas modernas en materia de seguridad de los productos alimenticios (utilización de sal nitrificada, pasteurización). La «Kranjska klobasa» se caracteriza también por su carne, elaborada exclusivamente a partir de trozos de carne de cerdo y de tocino de alta calidad, salados y picados bastamente, condimentada con ajo y pimienta y ahumada a temperatura elevada. Únicamente se utiliza sal marina. La carne se embute en tripas de cerdo cerradas en los extremos mediante clavijas de madera que traspasan la tripa para ensamblar los extremos y formar pares de salchichas. La «Kranjska klobasa» se caracteriza por la presencia de una clavija de madera, partida o cortada, de un espesor de 2,5 a 3 mm y una longitud de 3 a 6 cm.

La «Kranjska klobasa» no recurre a ningún recurso técnico (por ejemplo, pasta de carne) u otros aditivos (por ejemplo, polifosfatos) presentes en otros tipos de salchichas a base de carne. La carne se embute exclusivamente en una fina tripa de cerdo cerrada en su extremo mediante una clavija de madera para formar una par de salchichas. El tratamiento térmico en atmósfera húmeda y el ahumado en caliente (la salchicha es un producto pasteurizado) dan a la superficie un color rojo pardo característico, de intensidad media. Por último, la «Kranjska klobasa» también se distingue de las demás salchichas por los usos y recomendaciones de degustación que permiten obtener una combinación de sabores óptima. La «Kranjska klobasa» no se sirve cocida sino simplemente calentada en agua muy caliente, lo que le confiere una textura muy particular, un poco basta pero crujiente y jugosa y, al corte, da como resultado lonchas de color rojo rosado así como un aroma específico de carne de cerdo salada, aderezada con ajo, pimienta y ahumada.

La única madera autorizada para el ahumado es la de haya.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto:*

La notoriedad de la «Kranjska klobasa» se remonta a la época de la monarquía austrohúngara, que reunía a varios pueblos. La «Kranjska klobasa» se encuentra indudablemente entre las especialidades eslovenas a base de carne más originales y típicas, como se puede constatar efectuando búsquedas en Internet, donde la «Kranjska klobasa» figura generalmente mencionada como un producto auténticamente esloveno. También está presente en la literatura especializada más reciente (véase «Meat products handbook», Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), donde se presenta como una salchicha típica no fermentada procedente de Eslovenia.

Sus propiedades se deben a la experiencia y a los conocimientos de los habitantes del territorio actual de Eslovenia que constituía la región de «Kranjska» (Carniola) en la época austrohúngara. Su calidad tiene mucho que ver con la utilización de cortes de carne de primera calidad y con la utilización sistemática de sal marina, competidora permanente, o incluso estratégica, de la sal gema en el territorio de la antigua Kranjska (J. Bogataj, «The Food and Cooking of Slovenia», Annes Publishing, Londres 2008).

Las indicaciones más antiguas relativas a la elaboración de la «Kranjska klobasa» (con esa denominación) se encuentran en dos libros de cocina: «Süddeutsche Küche» de Katharina Prato (1896) y la sexta edición de «Slovenska kuharica» de Felicita Kalinšek (1912). Aunque no se puede hablar verdaderamente de recetas de elaboración de la «Kranjska klobasa» en el caso de Katharina Prato, la referencia que hace a esta variedad de salchicha es probablemente una de las más antiguas referencias escritas existentes (1896). En su libro «Slovenska kuharica» (1912), Felicita Kalinšek ya explicaba cómo elaborar la «Kranjska klobasa».

En Eslovenia abundan los testimonios, procedentes sobre todo de la tradición oral, sobre la «Kranjska klobasa» o salchicha de Carniola, sus lugares de elaboración y su reputación entre las demás variedades regionales de salchichas. También abundan las explicaciones populares sobre la procedencia exacta de la «Kranjska klobasa» y sobre el lugar en que fue elaborada por primera vez. Entre ellas, a menudo se menciona el pueblo de Trzin, situado entre Liubliana y Kamnik, donde parece que, ya en el siglo XIX, muchos carniceros abastecían los mercados con salchichas de Carniola que, incluso, podían encontrarse en Viena. Algunas fuentes orales indican que esta salchicha tomó su nombre de la ciudad de Kranj y otras señalan que se elaboraba en todas las grandes ciudades y en todas las plazas de la región de Carniola de la época. También se cuenta que el Emperador Francisco José en un viaje en carroza desde Viena a Trieste, se detuvo en el municipio de Naklo pri Kranju en la famosa posta de Marinšek situada en la carretera nacional. Quería comer y preguntó al posadero qué tenía para ofrecerle. «Sólo tenemos unas simples salchichas caseras, nada más» respondió el posadero. El emperador pidió la salchicha y cuando la probó, exclamó entusiasmado: «¡Esto no es una simple salchicha, esto es salchicha de Carniola!».

La particularidad culinaria de las regiones de Eslovenia es que la «Kranjska klobasa» se elabora y vende en todas partes, lo que demuestra su pertenencia a todo el territorio esloveno. Su notoriedad se refleja también en un plato típicamente esloveno: chucrut con salchicha de Carniola.

La fama de la «Kranjska klobasa» ha traspasado las fronteras, como lo atestiguan las traducciones de su nombre en las distintas lenguas del antiguo imperio austrohúngaro (J. de Moor & N. de Rooj/ed., «European Cookery, Tradition & Innovation», Utrecht 2004).

Desde 2003 se celebra en Eslovenia un festival de la «Kranjska klobasa», así como un concurso para premiar a la mejor «Kranjska klobasa».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascita/KranjskaKlobasa_spec.pdf
