

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2011/C 45/11)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC»

N° CE: SI-PGI-0005-0416-29.10.2004

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Adresse: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tél. +386 14789109
Fax +386 14789055
Courriel: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Groupement:

Nom: Združenje izdelovalcev Zgornjesavinjskega želodca
Adresse: Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA
Tél. +386 38390910
Fax —
Courriel: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom:

«Zgornjesavinjski želodec»

4.2. Description:

Le «Zgornjesavinjski želodec» est un produit carné séché/affiné à l'air libre, à base de viande de porc de qualité (cuisse, épaule) et de lard dur du dos. La farce de viande assaisonnée de sel et d'épices est embossée dans des boyaux naturels tels qu'estomacs de porcs, vessies de porcs, cæcum de bovins ou dans des boyaux artificiels perméables.

Le produit doit son nom au fait que le remplissage s'effectuait traditionnellement dans des boyaux naturels, principalement dans des estomacs de porcs.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le «Zgornjesavinjski želodec» se compose de viande et de lard selon un rapport de 85:15 à 80:20, auxquels on ajoute de l'ail, du sel, du poivre et du sucre. L'utilisation de nitrates, de nitrites ou d'autres additifs n'est pas autorisée. La teneur en sel est inférieure à 7 %.

Le produit séché est de forme ronde ou rectangulaire, son poids minimal est de 0,7 kg, son épaisseur varie entre 3 et 5 cm et il présente une forme aplatie caractéristique due au pressage. Son enveloppe est lisse, elle enserre étroitement la farce et est légèrement recouverte d'une moisissure typique de couleur gris-brun de la souche *Penicillium*.

En raison de la forme aplatie du «Zgornjesavinjski želodec», ses tranches sont étroites et allongées. Le produit se caractérise par un parfum puissant auquel s'ajoute celui des épices sans toutefois masquer les parfums de base de la viande affinée et du lard.

La texture est légèrement compacte et se prête à la découpe en tranches. Les tranches se reconnaissent à la «mosaïque» caractéristique créée par les parties de viande de couleur rose rouge et par les parties nettement visibles du lard de couleur blanche à blanchâtre. Lisses, elles fondent rapidement en bouche.

4.3. Aire géographique:

Seul le produit en provenance de l'aire de la haute vallée de la Savinja porte l'indication géographique protégée. L'aire est délimitée au nord par une ligne longeant la crête de l'Olševa qui passe par la crête du massif de Smrekovec. Cette ligne passe, au sud, par les sommets de Dobrovlje et de Menina qui séparent la haute vallée de la Savinja de la basse vallée de la Savinja et de la vallée de Tuhinj. À l'ouest, la ligne traverse le col du Črnivec, se dirige ensuite vers Kranjska Reber, Velika Planina et traverse le col de Presedljaj vers Ojstrica. De là, la ligne se poursuit sur la crête du Grintavec jusqu'à Skuta, puis en direction du nord jusqu'à Mrzla gora. Elle atteint alors la frontière slovéno-autrichienne qu'elle longe en direction du nord jusqu'au col de Pavličevo sedlo, pour ensuite changer de direction et se diriger vers l'est pour revenir à Olševa.

4.4. Preuve de l'origine:

Le želodec est produit et affiné dans l'aire géographique. Pour garantir la traçabilité du produit, les installations de production du «Zgornjesavinjski Želodec» doivent être enregistrées à l'intérieur de l'aire géographique.

Chaque producteur doit consigner les données prouvant qu'il a respecté le cahier des charges du «Zgornjesavinjski Želodec». Les données précisent les quantités de matières premières achetées et utilisées, le processus de production, le nombre et le poids des pièces produites et vendues. Chaque želodec porte une étiquette mentionnant le numéro du lot et la date de production. Sur chaque lot figure un numéro de série, le nombre de pièces que comporte le lot et leur poids.

4.5. Méthode d'obtention:

Le «Zgornjesavinjski Želodec» est produit à base de viande de porc de qualité (cuisse et épaule) et de lard dur du dos de porcs de races viandeuses et de leurs hybrides. La viande refroidie est découpée en morceaux de 8 à 10 mm, tandis que le lard refroidi est découpé en morceaux de 6 à 8 mm. Le rapport viande — lard se situe entre 85:15 et 80:20. On ajoute au mélange l'ail (de 1 à 2 % d'ail ou de 4 à 6 % de marinade d'ail à base d'eau par rapport au poids de la farce), le sel, le poivre et le sucre. Le mélange se travaille soit à la machine, soit à la main. La farce est introduite de manière uniforme dans des boyaux naturels (estomac, vessie, cæcum de bovin) ou artificiels, perméables à la vapeur d'eau. Les boyaux sont fermés par une cheville en bois ou cousus. Le želodec fraîchement embossé pèse entre 1,3 et 2,5 kg. On le laisse ensuite égoutter pendant deux jours, puis on le presse entre des planchettes pendant quatre à sept jours dans une pièce légèrement ventilée.

L'affinage et le séchage se déroulent dans une atmosphère naturelle, dans des lieux adaptés (séchoirs), à une température variant entre 12 °C et 18 °C, et dans une humidité relative variant entre 60 et 80 %. En cas de conditions atmosphériques défavorables, l'humidité et la température sont contrôlées grâce à une ventilation appropriée ou à une climatisation partielle.

Les pièces de želodec sèchent sur des étagères. Au début du processus de séchage, elles sont retournées de deux à sept fois par semaine. Le séchage/affinage dure de trois à cinq mois, selon le poids du produit. Au cours du séchage, des moisissures caractéristiques de couleur gris-brun de la souche *Penicillium* se développent sur l'enveloppe. Les moisissures étant naturelles, elles ne provoquent pas de parfum désagréable et confèrent au «Zgornjesavinjski Želodec» ses propriétés organoleptiques caractéristiques, tout en évitant le séchage trop rapide du produit.

Au cours du séchage, le produit perd au moins 36 % de son poids. Son poids minimal final est de 0,7 kg.

Une fois le processus de séchage/d'affinage terminé, on procède aux tests organoleptiques pour vérifier la qualité du produit. Les pièces de *želodec* peuvent être emballées sous vide entières ou par moitié. Les tranches sont emballées sous vide ou sous atmosphère modifiée. Le produit se conserve dans un endroit sombre et frais, à une température maximale de 8 °C.

4.6. Lien:

La protection du «Zgornjesavinjski Želodec» repose sur sa réputation, sa principale caractéristique étant la méthode de production traditionnelle. Les salaisons sèches que l'on trouve dans les autres régions de Slovénie sont généralement des saucisses et des saucissons artisanaux, tandis que dans cette région entourée de montagnes, la recette de fabrication de l'authentique *želodec* se transmet depuis des siècles, de génération en génération. Sa production est d'abord apparue dans les aires montagneuses de haute altitude de la haute vallée de la Savinja. Les premiers écrits relatant la production du *želodec* remontent vraisemblablement au début du 19^e siècle. Dans ses manuscrits, l'ethnographe Jože Lekše décrit la signification rituelle du *želodec* qui était servi lors d'occasions particulières comme les noces (mariages), les repas de funérailles ou les célébrations familiales. Au 20^e siècle, on a également commencé à produire le *želodec* dans les aires plus basses et plus peuplées de la vallée, comme l'atteste entre autres la recette manuscrite datant d'environ 1930 de sa préparation à la ferme Logar située dans la vallée de Logar.

Aleksander Videčnik, auteur ayant réalisé des recherches sur les coutumes et la vie des habitants de la haute vallée de la Savinja, rapporte notamment que le roi anglais George VI, à l'occasion d'une visite chez le roi Alexandre entre deux guerres, avait visité la vallée de Logar (qui fait partie de la haute vallée de la Savinja) et goûté au *želodec* qui lui avait tellement plu qu'il se le fit plus tard régulièrement livrer à la cour d'Angleterre.

Au fil des ans, le produit a été reconnu comme la spécialité exclusive de cette région et il demeure d'ailleurs de nos jours l'un des mets principaux servis lors des événements importants, à l'occasion des jours de fête, des mariages et de la fête de Pâques lorsque les habitants le font bénir à l'église.

L'aire géographique de la haute vallée de la Savinja est caractérisée par un climat alpin et préalpin. Le type de climat prédominant dépend surtout de l'altitude. Les aires les plus élevées jouissent d'un climat alpin et d'une température moyenne inférieure à - 3 °C lors du mois le plus froid, tandis que les aires plus basses jouissent d'un climat préalpin tempéré. Dans la vallée de la Savinja et de la Dreta, l'air frais en provenance des montagnes des alentours rend les étés agréables, jamais trop chauds. Les automnes, tout comme les printemps, sont frais et les hivers généralement froids et longs. À côté de ces conditions climatiques générales, on note également des particularités locales (endroits ensoleillés et ombragés, vallées fermées).

Une particularité importante de la zone en question réside dans les grands écarts de température entre les aires ensoleillées et ombragées, entre les aires de haute et de basse altitude, qui créent des courants d'air locaux et qui permettent au *želodec* de profiter de cette circulation d'air naturelle pour sécher.

La haute vallée de la Savinja se distingue par son microclimat unique, ses larges forêts d'épicéas, ses hautes collines avoisinantes et ses eaux exceptionnellement abondantes. Le microclimat de la région tout comme celui des lieux où sèche le *želodec* sont excellents et importants pour le séchage et l'affinage du produit.

Les principaux matériaux de construction des séchoirs servant au séchage du *želodec* sont le bois de sapin, la pierre et la brique.

L'ensemble de ces conditions spécifiques influence fortement le séchage et l'affinage du *želodec* ainsi que son goût et son parfum.

À côté des conditions naturelles favorables, les hommes qui ont développé une technique unique dans l'aire de production pour préparer, façonner et sécher le *želodec* ont également influencé la qualité du produit. La production du *želodec* se fait aujourd'hui encore selon une méthode traditionnelle et l'introduction d'améliorations techniques ne modifie ni la forme ni les propriétés organoleptiques du produit. L'environnement, le parfum des forêts de sapins associé au climat et à l'intervention humaine, qui combine expérience, technique spécifique et connaissances pratiques, sont irremplaçables dans la production du «Zgornjesavinjski Želodec».

4.7. Organisme de contrôle:

Nom: Bureau Veritas, d.o.o.
Adresse: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tél. +386 14757670
Fax +386 14747602
Courriel: info@bureauveritas.si

4.8. Étiquetage:

Les produits certifiés portent la dénomination «Zgornjesavinjski Želodec», la mention «indication géographique protégée», le symbole communautaire correspondant, le label de qualité national et le logo du produit. L'apposition du logo est obligatoire sur toutes les commercialisations du *želodec*.
