

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande au titre 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**

(2012/C 48/10)

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

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«KRANJSKA KLOBASA»****N° CE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination:**

«Kranjska klobasa»

**2. État membre ou pays tiers:**

Slovénie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

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

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

La «Kranjska klobasa» est une saucisse demi-sèche pasteurisée élaborée à partir de viande de porc de catégorie I et II hachée grossièrement (cou, dos, cuisse), et de lard de porc (dos). La chair à saucisse de la «Kranjska klobasa» est salée avec du sel nitrité, assaisonnée d'ail et de poivre et est embossée dans un fin boyau de porc fermé à son extrémité par une cheville en bois pour former ainsi une paire de saucisses. La saucisse est fumée à chaud et pasteurisée.

Après avoir été brièvement réchauffée dans de l'eau chaude, elle se déguste chaude car c'est ainsi qu'elle acquiert ses caractéristiques organoleptiques et sa haute valeur gastronomique. En surface, la saucisse présente une couleur rouge brun et dégage un léger parfum de fumé; coupée, la viande est de couleur rouge rose et le gras, blanc crème et ferme; sa texture est serrée, croquante et juteuse, son arôme est intense et typique de la viande de porc fumée, salée et épicée.

La composition chimique de la saucisse non réchauffée est la suivante:

— quantité totale de protéines: 17 % minimum

— taux de matière grasse: 29 % maximum

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

### 3.3. Matières premières:

Viande de porc et lard.

### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

#### Sélection de la viande et du lard

La «Kranjska klobasa» est produite à partir de découpes de qualité de viande de porc de catégorie I et II (cou, dos, cuisse), et de lard dorsal. La viande doit être fraîche et réfrigérée (entre 0 °C et 7 °C) ou congelée ( $T < -18$  °C) et dégelée selon les règles. Le lard dorsal est exempt de couenne et est soit réfrigéré (entre 0 °C et 7 °C), soit congelé.

#### Hachage de la viande et du lard

La viande est coupée au hachoir, en grains d'une grosseur de 12 mm.

Le lard est coupé en morceaux d'une épaisseur comprise entre 8 et 10 mm.

#### Préparation de la chair à saucisse

La viande et le lard hachés sont mélangés selon la proportion 75-80 % de viande et un maximum de 20-25 % de lard ferme.

On ajoute à l'ensemble de la préparation 5 % d'eau maximum (sous forme de glace pilée).

La préparation est complétée par l'ajout de poivre noir moulu (max. 0,3 %) et de poudre d'ail à raison de 0,3 % maximum, ou une quantité proportionnelle d'ail en fonction du type d'ail utilisé, et de 1,8 % à 2,2 % de sel nitrité.

#### Pétrissage de la chair à saucisse

La chair ainsi assaisonnée est mélangée manuellement ou mécaniquement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et bien lié.

#### Embossage

La chair est embossée manuellement ou mécaniquement dans un fin boyau de porc de 32-34 mm de diamètre et doit rester compacte.

Les extrémités sont formées et fermées par le passage d'une cheville dans le boyau (et non dans la chair à saucisse) de manière à obtenir des paires de saucisses pesant entre 200 et 250 g.

La cheville à saucisse est en bois, d'une épaisseur de 2,5 à 3 mm, d'une longueur de 3 à 6 cm et est cassée ou coupée.

#### Séchage des saucisses

Avant le traitement thermique, les saucisses doivent perdre leur humidité de surface afin de permettre un fumage plus rapide et plus homogène.

La phase du séchage a lieu dans un local particulier ou dans un fumoir dont la température varie entre 50 et 55 °C.

Au cours de la phase de séchage, les processus de salage et de stabilisation de la chair à saucisse ont également lieu.

#### Traitement thermique avec fumage à chaud

Les saucisses sont suspendues sur un support, la cheville vers le haut. Le traitement thermique, au cours duquel la température est augmentée progressivement jusqu'à atteindre  $T 70 \pm 2$  °C à cœur, dure au moins deux heures. Le traitement thermique comprend le fumage, qui dure 20-30 minutes. Lors du fumage, seul le bois de hêtre est autorisé. La saucisse doit avoir une couleur rouge brun d'intensité moyenne; une coloration trop sombre allant jusqu'au noir brun ou une coloration trop claire («anéémique») et grisâtre n'est pas autorisée.

Une fois terminé le traitement thermique, fumage compris, les saucisses sont immédiatement refroidies à l'air froid ou en les aspergeant d'eau froide.

#### Contrôle du processus de fabrication et étiquetage

Après le refroidissement (avant le stockage), les saucisses sont contrôlées et jugées d'après leur aspect extérieur (couleur, relief du boyau, cheville).

#### Conservation — stockage des saucisses

Les saucisses se conservent à une température maximale de 8 °C.

Elles peuvent être commercialisées avec ou sans emballage.

Lorsqu'elles sont commercialisées sans emballage (à la pièce), chaque paire doit porter une étiquette.

#### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

—

#### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Chaque «Kranjska klobasa» doit être étiquetée de manière uniforme:

- chaque pièce (paire) doit porter une bandelette autocollante de forme homogène;
- chaque produit emballé doit porter une étiquette.

La mention standard «Kranjska klobasa» comprend:

- le logo «Kranjska klobasa»,
- le logo du producteur,
- le symbole de qualité national et UE correspondant.

Chaque producteur ayant obtenu le certificat de production de la «Kranjska klobasa» doit obligatoirement apposer le logo de la Kranjska klobasa sur le produit, qu'il soit ou non membre de l'association commerciale des producteurs (GIZ) de la «Kranjska klobasa».

#### 4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'élaboration de la «Kranjska klobasa» a lieu dans l'aire géographique représentée par le territoire de la Slovénie délimité par les Alpes et le littoral Adriatique, à l'ouest par la frontière avec l'Italie, au nord par la frontière avec l'Autriche, au sud par la frontière avec la Croatie, et à l'est par la frontière avec la Hongrie en passant par la plaine pannonienne.

Sous l'empire germanique et, plus tard, sous la monarchie austro-hongroise, la région appelée «Kranjska» (Carniole) était la seule région entièrement slovène. Aussi, le terme «Kranjec» (habitant de la Carniole) était parfois utilisé comme synonyme de Slovène et est encore employé dans la langue courante pour désigner une partie des habitants de la Slovénie. En Slovénie, l'adjectif «kranjski» (de Carniole) reste présent aujourd'hui dans un grand nombre d'autres expressions et appellations.

Le mot «Kranjska» trouve son origine dans le terme slovène «krajina», qui signifiait région (première attestation écrite dès 973 sous la forme populaire «Creina», c'est-à-dire «Carniole»). À partir du XIV<sup>e</sup> siècle, la forme slovène «Kranjska» (en allemand «Krain» et «Krainburg») s'est imposée. En 1002, la région de Kranjska est devenue un comté autonome parmi d'autres comtés limitrophes. Administrativement, elle était rattachée au Saint-Empire. Au XIV<sup>e</sup> siècle, la majeure partie du territoire actuel de la

Slovénie est devenue possession des Habsbourg. Le territoire slovène a été subdivisé en plusieurs régions: Kranjska (Carniole), Trst (Trieste), Istra (Istrie), Goriška, Koroška (Carinthie) et Štajerska (Basse-Styrie). À la chute de l'empire austro-hongrois, en 1918, la Kranjska, ou Carniole, a perdu son statut particulier. La Slovénie est un État relativement jeune, dont l'indépendance remonte seulement à 1991, lorsqu'elle a fait sécession de la République fédérative socialiste de Yougoslavie. L'actuelle République de Slovénie est donc l'«héritière territoriale» de l'ancienne région de Kranjska (Carniole), qui en fait désormais partie intégrante.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La définition de l'aire géographique est directement liée à l'histoire de la «Kranjska klobasa».

Les conditions naturelles de la production alimentaire, de même que le climat, ont exercé une influence déterminante sur le développement de spécificités gastronomiques dans un contexte où l'agriculture de subsistance est le modèle dominant. Dans un espace au relief très complexe composé de collines, de vallées, de cuvettes et de plaines, les habitants ont réussi à préserver des superficies cultivées pour la production fourragère destinée à l'alimentation des porcs, dont l'élevage a donné lieu à la fabrication de charcuteries. Les premiers témoignages relatifs à la fabrication de charcuteries et à la production de saucisses remontent à une époque très lointaine, comme l'illustrent de magnifiques fresques datant du Moyen-Âge et des représentations figurant dans des documents d'archives (notamment un message du XVII<sup>e</sup> siècle écrit en langue slovène, transmis par l'intendant du château de Vrbovec à son maître). Toutefois, tous ces témoignages parlent de charcuteries, de saucisses. Les charcuteries typiques comprenaient notamment une saucisse demi-sèche à base de viande qui, en raison du savoir-faire et des connaissances propres aux habitants de la région où elle est née et de sa spécificité reconnaissable entre toutes (le goût), a acquis sa renommée au début du XIX<sup>e</sup> siècle, à l'époque de l'empire austro-hongrois, sous le nom de «Kranjska klobasa».

### 5.2. Spécificité du produit:

L'élément essentiel par lequel la «Kranjska klobasa», telle qu'elle s'est implantée sur le territoire slovène, se distingue des autres saucisses du même genre réside, en fait, dans sa préparation effectuée selon la recette traditionnelle slovène de Felicita Kalinšek (auteur du livre de cuisine «Slovenska kuharica», 1912), dont la seule modification a consisté à l'adapter aux exigences techniques modernes en matière de sécurité des denrées alimentaires (utilisation de sel nitré, pasteurisation). La «Kranjska klobasa» se caractérise également par sa chair, élaborée exclusivement à partir de morceaux de viande de porc et de lard de premier choix salés et grossièrement hachés, assaisonnée d'ail et de poivre et fumée à température peu élevée. Seul du sel marin est utilisé. La chair à saucisse est embossée dans des boyaux de porc que l'on ferme aux extrémités par des chevilles en bois qui transpercent le boyau de manière à assembler les extrémités et à former des paires de saucisses. La «Kranjska klobasa» se caractérise par la présence d'une cheville en bois, d'une épaisseur de 2,5 à 3 mm, d'une longueur de 3 à 6 cm, cassée ou coupée.

La «Kranjska klobasa» ne fait appel à aucun expédient technique (par exemple, de la pâte de viande) ou autres additifs (par exemple, des polyphosphates) présents dans d'autres types de saucisses à base de viande. La chair est embossée exclusivement dans un fin boyau de porc fermé à son extrémité par une cheville en bois pour former une paire de saucisses. Le traitement thermique en atmosphère humide et le fumage à chaud (la saucisse est un produit pasteurisé) donnent à la surface une couleur rouge brun caractéristique, d'intensité moyenne. Enfin, la «Kranjska klobasa» se distingue également des autres saucisses par les usages et recommandations de dégustation permettant d'obtenir une combinaison de saveurs optimale. La «Kranjska klobasa» ne se sert pas cuite, mais seulement réchauffée dans de l'eau très chaude, ce qui lui confère une texture très particulière, un peu grossière mais croquante et juteuse et donne, à la découpe, des tranches d'une couleur rouge rosée ainsi qu'un arôme spécifique de viande de porc salée, additionné d'ail, de poivre et de fumé.

Lors du fumage, seul le bois de hêtre est autorisé.

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:

La notoriété de la «Kranjska klobasa» remonte à l'époque de la monarchie austro-hongroise, qui rassemblait plusieurs peuples. La «Kranjska klobasa» compte indubitablement parmi les spécialités slovènes à base de viande les plus originales et typiques, comme on peut d'ailleurs le constater en effectuant des recherches sur l'internet, où la «Kranjska klobasa» est le plus souvent mentionnée comme un produit authentiquement slovène. La «Kranjska klobasa» est également présente dans la littérature spécialisée la plus récente (voir «Meat products handbook», Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), où elle est présentée comme une saucisse typique non fermentée provenant de Slovénie.

Les propriétés de la «Kranjska klobasa» sont dues au savoir-faire et aux connaissances des habitants du territoire actuel de la Slovénie qui constituait la région de «Kranjska» (Carniole) à l'époque austro-hongroise. La qualité de la «Kranjska klobasa» tenait aussi à l'utilisation de découpes de viande de premier choix et à l'utilisation systématique de sel marin, concurrent permanent, voire stratégique, du sel de roche sur le territoire de l'ancienne Kranjska (J. Bogataj, «*The Food and Cooking of Slovenia*», Annes Publishing, Londres 2008).

Les plus anciennes indications relatives à l'élaboration de la «Kranjska klobasa» (sous cette dénomination) se retrouvent dans deux livres de cuisine: «*Süddeutsche Küche*» de Katharina Prato (1896) et la sixième édition de «*Slovenska kuharica*» de Felicita Kalinšek (1912). Même si on ne peut véritablement parler de recettes de fabrication de la «Kranjska klobasa» chez Katharina Prato, la référence qu'elle fait à cette variété de saucisse est vraisemblablement une des plus anciennes références écrites qui existent (1896). Dans son livre «*Slovenska kuharica*» (1912), Felicita Kalinšek expliquait déjà comment élaborer la «Kranjska klobasa».

Il existe en Slovénie une foule de témoignages, provenant en particulier de la tradition orale, sur la «Kranjska klobasa» ou saucisse de Carniole, ses lieux de production, et sa réputation parmi les autres variétés régionales de saucisses. Nombreuses sont également les argumentations populaires sur la provenance exacte de la «Kranjska klobasa» et sur le lieu où elle fut élaborée pour la première fois. Parmi ces argumentations, il est souvent fait mention du village de Trzin, situé entre Ljubljana et Kamnik, où il semblerait que, déjà au XIX<sup>e</sup> siècle, de nombreux bouchers approvisionnaient les marchés en saucisses de Carniole que l'on retrouvait même à Vienne. Certaines sources orales indiquent que cette saucisse a emprunté son nom à la ville de Kranj, d'autres sources mentionnent qu'elle était produite dans toutes les grandes villes et sur toutes les places de la région de Carniole de l'époque. On raconte également que l'empereur François-Joseph, alors qu'il se rendait à Trieste en carrosse au départ de Vienne, s'arrêta dans le village de Naklo pri Kranju dans la célèbre auberge relais Marinšek située sur la route nationale. Il souhaitait se restaurer et demanda à l'aubergiste ce qu'il avait à lui offrir. «Nous n'avons que de simples saucisses faites maison et rien d'autre» répondit l'aubergiste. L'empereur commanda la saucisse maison et lorsqu'il la goûta, s'exclama enthousiasmé: «Mais ce n'est pas de la simple saucisse, c'est de la saucisse de Carniole!»

La particularité culinaire des régions de Slovénie est que l'on produit et vend partout de la «Kranjska klobasa», ce qui prouve qu'elle appartient à l'ensemble du territoire slovène. La notoriété de la «Kranjska klobasa» se reflète également dans le plat typiquement slovène qu'est la choucroute à la saucisse de Carniole.

Le rayonnement de la «Kranjska klobasa» a dépassé les frontières, comme en attestent les traductions de son nom dans les diverses langues de l'ancien empire austro-hongrois (J. de Moor & N. de Rooj/ed., «*European Cookery, Tradition & Innovation*», Utrecht 2004).

Depuis 2003 se tient en Slovénie un festival de la «Kranjska klobasa», ainsi qu'un concours de la meilleure «Kranjska klobasa».

**Référence à la publication du cahier des charges:**

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna\\_hrana/zascita/KranjskaKlobasa\\_spec.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascita/KranjskaKlobasa_spec.pdf)

---