

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 48/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«KRANJSKA KLOBASA»****N. CE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Kranjska klobasa».

2. Stato membro o paese terzo:

Slovenia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

La «Kranjska klobasa» è una salsiccia semisecca pastorizzata ottenuta dalla carne suina di categoria I e II macinata a pezzi grossi (collo, dorso, coscia), e dal lardo di maiale (dorso). Il trito di salumeria della «Kranjska klobasa» viene salato con sale nitritato, condito con aglio e pepe e insaccato in un fine budello di maiale chiuso alla sua estremità da uno stecchino di legno per formare poi una coppia di salsicce. La salsiccia è affumicata a caldo e pastorizzata.

Dopo averla riscaldata velocemente in acqua bollente, essa viene degustata calda poiché è così che acquisisce le sue caratteristiche organolettiche e il suo elevato valore gastronomico. Esteriormente la salsiccia è di color rosso mattone ed emana un garbato sentore di fumo. La carne affettata è di color rosso-rosato, il grasso bianco crema è compatto, il suo impasto è corposo, croccante e succoso, il suo aroma è intenso e tipico della carne suina affumicata, salata e speziata.

La composizione chimica della salsiccia non riscaldata è la seguente:

— quantità totale di proteine: 17 % minimo,

— tenore di materia grassa: 29 % massimo.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. Materie prime:

Carni suine e lardo.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Selezione della carne e del lardo

La «Kranjska klobasa» è ottenuta da tagli di carne suina di qualità di categoria I e II (collo, dorso, coscia) e da lardo dorsale di maiale. La carne deve essere fresca e refrigerata (tra 0 °C e 7 °C) o congelata (temperatura < - 18 °C) e scongelata secondo regole precise. Il lardo dorsale senza la cotenna può essere refrigerato (tra 0 °C e 7 °C) o congelato.

Tritatura della carne e del lardo

La carne è macinata in pezzi di 12 mm di diametro.

Il lardo viene tagliato a pezzi di spessore compreso tra 8 e 10 mm.

Preparazione del trito di salumeria

La carne e il lardo tritati vengono mischiati secondo la proporzione di 75-80 % di carne e un massimo di 20-25 % di lardo solido.

Si aggiunge all'impasto ottenuto un 5 % massimo di acqua (sotto forma di ghiaccio pestato).

La preparazione è completata con l'aggiunta di pepe nero macinato (massimo 0,3 %), di polvere d'aglio (massimo 0,3 %) o di una quantità proporzionale d'aglio in funzione della qualità utilizzata e di sale nitritato da 1,8 % a 2,2 %.

Impasto del trito di salumeria

Il trito già condito viene mischiato manualmente o meccanicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e ben compatto.

Insacco

Il trito viene insaccato manualmente o meccanicamente in un sottile budello suino di 32-34 mm di diametro in modo da rimanere compatto.

Le estremità sono formate e chiuse con il passaggio di uno stecchino attraverso il budello (e non attraverso il trito di salumeria) per ottenere come risultato delle coppie di salsicce che pesano da 200 a 250 g.

Lo stecchino della salsiccia è in legno, di uno spessore da 2,5 a 3 mm, di lunghezza da 3 a 6 cm e viene spezzato o tagliato.

Essiccazione delle salsicce

Prima del trattamento termico le salsicce devono perdere la loro umidità in superficie in modo da permettere un'affumicatura più rapida e più omogenea.

La fase di essiccazione ha luogo in un locale particolare o in una camera di affumicatura la cui temperatura varia da 50 a 55 °C.

Durante l'essiccazione ha anche luogo il processo di salatura e di stabilizzazione del trito di salumeria.

Trattamento termico con affumicatura a caldo

Le salsicce sono appese ad un supporto mantenendo lo stecchino verso l'alto. Il trattamento termico, nel corso del quale la temperatura viene aumentata progressivamente fino al raggiungimento di 70 +/- 2 °C nel centro, dura almeno due ore. Il trattamento termico comprende l'affumicatura che dura 20-30 minuti. Per l'affumicatura può essere usato soltanto legno di faggio. La salsiccia deve avere un colore rosso mattone di intensità media e non una colorazione troppo scura tendente al nero-marrone o troppo chiara («anemica») e grigiasta.

Una volta terminato il trattamento termico, compresa l'affumicatura, le salsicce vengono immediatamente raffreddate con aria fredda o con acqua fredda.

Controllo del processo di produzione e di etichettatura

Dopo il raffreddamento (prima dell'immagazzinamento) le salsicce vengono controllate e giudicate secondo il loro aspetto esteriore (colore, aspetto esteriore del budello, stecchino).

Conservazione — immagazzinamento delle salsicce

Le salsicce si conservano ad una temperatura massima di 8 °C.

Esse possono essere commercializzate con o senza imballaggio.

Qualora siano immesse sul mercato senza imballaggio (al pezzo) ciascuna coppia deve recare un'etichetta.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Ciascuna «Kranjska klobasa» deve essere etichettata in maniera uniforme:

— ciascun pezzo (coppia) deve recare una fascetta autoadesiva di forma omogenea,

— ciascun prodotto confezionato deve portare un'etichetta.

La dicitura standard «Kranjska klobasa» comprende:

— il logo «Kranjska klobasa»,

— il logo del produttore,

— il marchio di qualità nazionale e unionale corrispondente.

Ciascun produttore, dopo aver ottenuto il certificato di produzione della «Kranjska klobasa», deve obbligatoriamente apporre il logo della Kranjska klobasa sul prodotto indipendentemente dal fatto di essere o meno membro dell'associazione commerciale dei produttori (GIZ Kranjska klobasa).

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La produzione della «Kranjska klobasa» ha luogo all'interno del territorio sloveno, che è delimitato dalle Alpi e dalle coste del Mar Adriatico e confina a ovest con l'Italia, a nord con l'Austria, a sud con la Croazia e a est con l'Ungheria passando per la pianura pannonica.

Sotto l'impero germanico prima, e sotto la monarchia austro-ungarica più tardi, la regione chiamata «Kranjska» (Carniola) era la sola regione interamente slovena. Inoltre, il termine «Kranjec» (abitante della Carniola) era talvolta utilizzato come sinonimo di sloveno e è ancora impiegato nella lingua corrente per designare una parte degli abitanti della Slovenia. In Slovenia, l'aggettivo «kranjski» (di Carniola) è presente ancora oggi in un gran numero di altre espressioni e denominazioni.

La parola «Kranjska» deriva dal termine sloveno «krajina», che significava regione (prima attestazione scritta fin dal 973 sotto la forma popolare di «Creina», ovvero «Carniola»). A partire dal XIV secolo si è imposta la forma slovena «Kranjska» (in tedesco «Krain» e «Krainburg»). Nel 1002 la regione della Carniola è divenuta una contea autonoma tra altre contee limitrofe. Amministrativamente essa era annessa al sacro impero. Nel XIV secolo la maggior parte del territorio attuale della Slovenia è diventato dominio degli Asburgo. Il territorio sloveno è stato diviso in più regioni: Kranjska (Carniola),

Trst (Trieste), Istria, Goriška (Gorizia), Koroška (Carinzia) e Štajerska (Stiria inferiore). Con la caduta dell'impero austroungarico nel 1918 la Kranjska, o Carniola, ha perduto il suo statuto speciale. La Slovenia è uno Stato relativamente giovane la cui indipendenza risale solamente al 1991, a seguito della secessione dalla Repubblica federativa socialista di Jugoslavia. L'attuale Repubblica di Slovenia è l'«erede territoriale» dell'antica regione di Kranjska (Carniola) che ne fa ormai parte integrante.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La definizione della zona geografica è strettamente legata alla storia della «Kranjska klobasa».

Le condizioni naturali della produzione alimentare, come anche il clima, hanno esercitato un'influenza determinante sullo sviluppo delle specificità gastronomiche in un contesto dove l'agricoltura di sussistenza è il modello dominante. In uno spazio che presenta un rilievo assai complesso, con colline, vallate, conche e pianure, gli abitanti sono riusciti a preservare superfici coltivate per la produzione foraggera destinata all'alimentazione dei maiali, il cui allevamento ha dato luogo alla fabbricazione dei salumifici. Le prime testimonianze relative alla fabbricazione dei salumifici e alla produzione delle salsicce risalgono ad un'epoca molto antica, come dimostrano i magnifici affreschi del Medioevo e le rappresentazioni che figurano in documenti di archivio (in particolare un messaggio del XVII secolo scritto in lingua slovena e trasmesso dal custode del castello di Vrbovec al suo padrone). Tuttavia, tutte queste testimonianze parlano di salumi, di salsicce. Tra i salumi tipici figurava in particolare una salsiccia semisecca a base di carne che, a causa delle competenze e delle conoscenze proprie degli abitanti della regione in cui è nata e della specificità riconoscibile tra tutte (il gusto), ha acquisito la sua notorietà all'inizio del XIX secolo, all'epoca dell'impero austroungarico, sotto il nome di «Kranjska klobasa».

5.2. Specificità del prodotto:

L'elemento essenziale per il quale la «Kranjska klobasa», tipica del territorio sloveno, si distingue dalle altre salsicce dello stesso genere, risiede di fatto nella sua elaborazione secondo la ricetta tradizionale slovena di Felicita Kalinšek (autrice del libro di cucina «Slovenska kuharica» del 1912). La sola modifica consiste nell'averla adattata alle esigenze tecniche moderne in materia di sicurezza dei prodotti alimentari (uso del sale nitrato e pastorizzazione). La «Kranjska klobasa» si caratterizza ugualmente per il suo trito elaborato esclusivamente a partire da pezzi di carne suina e di lardo di prima scelta salati e tritati grossolanamente, conditi con aglio e pepe e affumicati a bassa temperatura. Viene utilizzato soltanto sale marino. Il trito di salumeria è insaccato nel budello suino che viene chiuso alle estremità da stecchini in legno che passano attraverso il budello in modo da unire le estremità e formare coppie di salsicce. La «Kranjska klobasa» è caratterizzata dalla presenza di uno stecchino in legno con spessore da 2,5 a 3 mm, lunghezza da 3 a 6 cm, spezzato o tagliato.

La «Kranjska klobasa» non fa ricorso ad alcun espediente tecnico (ad esempio concentrato di carne) o ad altri additivi (come i polifosfati) utilizzati in altri tipi di salsicce a base di carne. Il trito viene insaccato esclusivamente in un fine budello suino chiuso all'estremità da uno stecchino in legno in modo da formare una coppia di salsicce. Il trattamento termico in ambiente umido e l'affumicatura a caldo (la salsiccia è un prodotto pastorizzato) conferiscono alla superficie delle salsicce il caratteristico colore rosso mattone di media intensità. Infine, la «Kranjska klobasa» si distingue dalle altre salsicce per l'impiego in cucina e il rispetto dei consigli di degustazione, che permettono di ottenere un gusto ottimale. La «Kranjska klobasa» non si serve cotta ma solamente riscaldata in acqua molto calda in modo da avere un impasto molto particolare, un po' grossolano ma croccante e gustoso, e pezzi, al taglio, di un colore rosso-rosato nonché un aroma tipico di carne suina salata, condita con aglio e pepe e affumicata.

Per l'affumicatura è concesso solo l'uso di legno di faggio.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto:

La notorietà della «Kranjska klobasa» risale all'epoca della monarchia austroungarica che riuniva vari popoli. La «Kranjska klobasa» è indubbiamente una delle specialità slovene a base di carne più originali e tipiche, come si può d'altronde constatare effettuando ricerche in internet che nella maggior parte dei casi indicano la «Kranjska klobasa» come un prodotto autentico sloveno. La «Kranjska klobasa» è ugualmente presente nella letteratura specializzata più recente (cfr. «Meat products handbook», Gerhard Feiner, CRC Press, 2006, <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), in cui è presentata come una salsiccia tipica non fermentata proveniente dalla Slovenia.

Le caratteristiche della «Kranjska klobasa» sono il frutto delle competenze e delle conoscenze degli abitanti del territorio attuale della Slovenia, che costituiva la regione della «Kranjska» (Carniola) all'epoca austroungarica. La qualità della «Kranjska klobasa» risiedeva anche nell'utilizzo di tagli di carne di prima scelta e nell'uso sistematico di sale marino, concorrente permanente, addirittura strategico, del sale di roccia nel territorio dell'antica Kranjska (J. Bogataj, «The Food and Cooking of Slovenia», Annes Publishing, Londra 2008).

Le testimonianze più antiche relative alla produzione della «Kranjska klobasa» (con questa denominazione) si ritrovano in due libri di cucina: «Süddeutsche Küche» di Katharina Prato (1896) e la sesta edizione di «Slovenska kuharica» di Felicita Kalinšek (1912). Anche se nel libro di Katharina Prato non figurano veramente ricette per la produzione della «Kranjska klobasa», vi è un riferimento scritto a questa varietà di salsiccia che è verosimilmente uno dei più antichi esistenti (1896). Felicita Kalinšek invece, spiegava già come elaborare la «Kranjska klobasa» nel suo libro dal titolo «Slovenska kuharica» (1912).

In Slovenia esistono parecchie testimonianze, provenienti in particolare dalla tradizione orale, riguardo alla «Kranjska klobasa» o salsiccia della Carniola, ai suoi luoghi di produzione e alla sua reputazione fra tutte le altre varietà regionali di salsicce. Molte anche le leggende popolari riguardo alla provenienza esatta della «Kranjska klobasa» e al luogo dove fu prodotta per la prima volta, in cui è spesso menzionato il villaggio di Trzin, situato tra Lubiana e Kamnik. Sembra che, già nel XIX secolo, numerosi macellai di questo villaggio rifornissero i mercati di salsicce della Carniola e che si trovassero anche a Vienna. Secondo alcune tradizioni orali questa salsiccia ha preso il nome dalla città di Kranj, mentre altre invece sostengono che veniva prodotta in tutte le grandi città e su tutte le piazze della regione della Carniola dell'epoca. Si racconta inoltre che l'imperatore Francesco Giuseppe, recandosi a Trieste in carrozza da Vienna, si fermò nel villaggio di Naklo pri Kranju nella celebre locanda Marinšek situata sulla strada nazionale. Desiderando rifocillarsi, chiese alla locandiera che cosa avesse da offrirgli. «Non abbiamo altro che semplici salsicce fatte in casa» rispose la locandiera. L'imperatore ordinò la salsiccia della casa e quando la gustò esclamò con entusiasmo: «Ma questa non è una semplice salsiccia, questa è la salsiccia di Carniola!».

La caratteristica culinaria di tutte le regioni della Slovenia è che ovunque si produce e si vende la «Kranjska klobasa» e ciò prova che questo prodotto appartiene all'intero territorio sloveno. La notorietà della «Kranjska klobasa» si riflette ugualmente nel piatto tipico sloveno, ovvero i crauti con la salsiccia di Carniola.

La fama della «Kranjska klobasa» ha oltrepassato le frontiere, come viene attestato dalle traduzioni del suo nome nelle diverse lingue dell'antico impero austroungarico (J. de Moor & N. de Rooj/ed., «European Cookery, Tradition & Innovation», Utrecht 2004).

Dal 2003 ha luogo in Slovenia un festival della «Kranjska klobasa» così come un concorso della migliore «Kranjska klobasa».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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