

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 70/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****«ФИЛЕ ЕЛЕНА» (FILE ELENA)****N. CE: BG-TSG-0007-01017-23.07.2012****1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente**

Nome dell'associazione o organizzazione (se pertinente): Associazione «Tradicionni surovo-susheni mesni produkti» STSSMP (Prodotti tradizionali a base di carne essiccata cruda)
Indirizzo: bul. Shipchenski Prohod, n. 240, scala A, app. 6, III piano
1111 Sofia
BULGARIA
Tel. +359 29712671
Fax +359 29733069
E-mail: office@amb-bg.com

2. Stato membro o paese terzo

Bulgaria.

3. Specifica di prodotto**3.1. Nome (nomi) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007]**

«ФИЛЕ ЕЛЕНА» (FILE ELENA).

3.2. Indicare se il nome è specifico di per sé indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

Il «File Elena» è una specialità culinaria specifica a base di carne di maiale essiccata cruda. La denominazione deriva dalla città di Elena nella Bulgaria settentrionale, al centro della catena montuosa dei Balcani. Anche il nome ha una sua specificità dal momento che è conosciuto in tutto il paese e ha acquisito notorietà senza che la regione geografica abbia un'influenza sulla qualità o le caratteristiche del prodotto.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.3. *Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006*

- Registrazione con riserva del nome
- Registrazione senza l'uso riservato del nome

3.4. *Tipo di prodotto*

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

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Il «File Elena» è un prodotto a base di carne di maiale pressata essiccata cruda, preparata con filetto di maiale refrigerato o congelato, sostanze additive e aromi naturali. È adatto al consumo diretto da parte di tutti i tipi di consumatori.

Caratteristiche fisiche — Forma e dimensioni

— Forma allungata, schiacciata, ovale-cilindrica senza specifiche dimensioni.

Caratteristiche chimiche

- Contenuto di acqua non superiore al 55 % della massa totale.
- Contenuto di sale da cucina non superiore al 3,5 % della massa totale.
- Nitriti (quantità residua nel prodotto finito): non superiore a 50 mg/kg.
- pH non inferiore al 5,4.

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno e colorazione: superficie pulita, ben asciutta, ricoperta da santoreggia e pepe nero che danno alla superficie una colorazione verde (dovuta alla santoreggia).
- Superficie di taglio: il tessuto muscolare è di color rosa-rosso, con una tinta più scura sui bordi mentre il colore dei grassi va dal rosa pallido al color crema.
- Gusto e odore: caratteristico, piacevole, moderatamente salato, con un gusto pronunciato conferito dalle spezie aggiunte, senza sapori o odori estranei.
- Consistenza: densa ed elastica.

Il «File Elena» può essere venduto intero, tagliato a pezzi o a fette, in un imballaggio sotto vuoto, avvolto nel cellophane oppure confezionato in atmosfera protettiva.

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]*

Composizione:

- filetto di maiale refrigerato o congelato: 100 kg,
- miscuglio di sale e salnitro per 100 g di filetto di maiale: 3,5 kg di sale da cucina, 40 g di antiossidante — acido ascorbico (E300), 100 g di nitrato di potassio o 85 g di nitrato di sodio, 500 g di zucchero cristallizzato raffinato,
- miscuglio di spezie per 100 kg di filetto di maiale: 2 kg di santoreggia e 200 g di pepe nero macinato,
- spago per usi alimentari.

Metodo di ottenimento

Per produrre il «File Elena» si utilizza il filetto di maiale refrigerato o congelato con un pH compreso tra 5,6 e 6,2. Con l'aiuto di un coltello il filetto viene tagliato lungo la superficie delle costole, dall'alto verso il basso lungo la colonna vertebrale e le apofisi traverse. Successivamente si taglia il tessuto muscolare situato tra le apofisi traverse delle vertebre toraciche. I diversi filetti di maiale vengono poi

ripuliti dal grasso e dalla fascia e poi collocati in recipienti puliti per la salatura. Per una migliore ripartizione dei componenti nel miscuglio di salatura, si mescolano dapprima i nitrati e il sale e poi gli altri ingredienti. La salatura avviene con il metodo a secco: ciascun filetto viene strofinato con il miscuglio di salatura, a mano o a macchina. I pezzi di carne così ottenuti vengono collocati in recipienti adeguati disposti su diverse file in locali di refrigerazione con una temperatura compresa tra 0 e 4 °C. Dopo cinque giorni i pezzi di carne vengono collocati in ordine inverso (scambiando i posti tra quelli che si trovavano nelle file superiori e quelli delle file inferiori) e lasciati a riposare per almeno altri cinque giorni alle stesse condizioni. Quando il processo di salatura è completato, a ciascun pezzo di filetto viene applicato un cappio formato con lo spago. I filetti così preparati vengono appesi a travi di legno o profilati di metallo collocati in carrelli per salumi di acciaio inossidabile. I singoli filetti non possono entrare in contatto l'uno con l'altro. Dopo 24 ore trascorse nel carrello per l'essiccazione a una temperatura non superiore ai 12 °C, i filetti vengono posti a essiccare in condizioni naturali o con aria condizionata con la possibilità di regolare la temperatura e l'umidità. L'essiccazione avviene a una temperatura compresa tra i 12 e i 17 °C e a un'umidità pari al 70-85 %. Durante l'essiccazione, il prodotto viene pressato in una pressa per salumi in legno. La durata della pressatura è tra le 12 e le 24 ore. Viene effettuata una prima pressatura quando i filetti sono leggermente essiccati e toccando la superficie si sente che si è formata una leggera crosta. Si continua a pressare il prodotto finché non è completamente essiccato e finché i filetti non hanno assunto la forma desiderata. Le presse devono assorbire l'umidità che si sviluppa e sono quindi fabbricate con materiale naturale (legno) che può essere pulito e asciugato. La pressatura conferisce al prodotto l'aspetto esterno finale. Dopo l'ultima pressatura i filetti vengono farciti con un miscuglio preomogeneizzato di pepe nero macinato e santoreggia sbriciolata secondo la ricetta.

In tutto, l'intero processo di essiccazione dura 25-30 giorni a seconda delle dimensioni dei filetti finché il prodotto non raggiunge la consistenza densa ed elastica necessaria.

3.7. *Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]*

Le proprietà specifiche del «File Elena» sono dovute alle seguenti caratteristiche:

- materia prima: parte di prima qualità della carcassa di maiale, dotata di un elevato potere nutritivo, ossia il filetto di maiale,
- superficie del prodotto: ricoperta di santoreggia e di pepe nero nelle quantità previste dalla ricetta. Tale copertura conferisce al prodotto uno specifico colore verdastro che non hanno le altre specialità di carne essiccata cruda appartenenti alla stessa categoria,
- gusto e odore: il gusto e l'odore caratteristici del prodotto sono dovuti ad un insieme di ingredienti rigorosamente scelti e lavorati, alle particolari condizioni in cui avviene il processo di essiccazione e la pressatura e alle spezie aggiunte. La santoreggia svolge un ruolo importante poiché conferisce al prodotto il suo gusto distintivo e specifico.

3.8. *Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]*

Il «File Elena» è una specialità culinaria specifica a base di carne di maiale non sminuzzata essiccata cruda. Le tradizioni secolari del popolo bulgaro per la preparazione di specialità a base di carne bovina, ovina e caprina hanno fornito una buona base per applicare una tecnica analoga per la carne di maiale. In una serie di regioni del paese in cui era possibile allevare maiali venivano realizzati prodotti di questo tipo in casa. Tuttavia, all'epoca in cui la Bulgaria faceva parte dell'Impero ottomano, per motivi religiosi era praticamente impossibile mettere in vendita prodotti a base di carne di maiale. I primi casi noti di produzione di un prodotto di questo tipo sulla base di carne di maiale risalgono al 1855. Stoyan Arnaudov di Gabrovo produceva nei suoi laboratori carne di maiale essiccata cruda per 2 090 groschie, una somma notevole per l'epoca (Petar Tsonchev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (L'economia di Gabrovo in passato), Casa editrice Khudozhnik, Sofia, 1929).

Il primo documento normativo relativo al «File Elena» è la norma settoriale n. ON 18 64338-73, «Elena», filetto di maiale essiccato crudo, ministero dell'Agricoltura e dell'alimentazione, Sofia, 1973, elaborata dagli ingegneri Ivan Konovski e Trendafil Ignatov. La tecnica di produzione di questa specialità è stata stabilita all'inizio degli anni '80 del secolo scorso, quando l'industria della carne era sotto il controllo dello Stato, sulla base della lunga esperienza acquisita dagli specialisti che lavoravano nelle imprese della zona di Elena. Allora sono stati pubblicati l'ultimo documento normativo di Stato TU (Specifiche tecniche relative al «File Elena», filetto di maiale essiccato crudo, NAPS, Sofia, 1983, e le

relative istruzioni tecniche (Istruzioni tecniche relative alla produzione del «File Elena», filetto di maiale essiccato crudo, ministero dell'Agricoltura e dell'alimentazione, Sofia, 1983). Ancora oggi il «File Elena» viene preparato sulla base di questi testi.

La tecnica di produzione e la ricetta del prodotto sono descritte anche nello «Sbornik tekhnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya» (Raccolta di istruzioni tecniche per la produzione di prodotti a base di carne), nelle Istruzioni tecniche relative alla produzione di specialità a base di filetto di maiale (pag. 319) «File Elena», NAPS-DSO «Rodopa», Istituto per l'industria della carne, Sofia, 1980, e nel «Tekhnologicheski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i dreben rogat dobitak» (Manuale tecnico per la produzione e trasformazione di carne di maiale, di carne bovina, ovina e caprina) (pag. 98), DSO «Rodopa», Istituto per l'industria della carne, Sofia, 1984. Nel 2003, l'Associazione dei trasformatori di carne in Bulgaria ha raccolto le ricette e tecniche tradizionali per le specialità a base di carne di maiale non sminuzzata essiccata cruda in una «Raccolta di ricette e tecniche tradizionali bulgare» (Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii) in cui si possono trovare informazioni sul «File Elena» alle pagine 88 e 89.

Il carattere tradizionale del «File Elena» si manifesta:

- nella composizione della ricetta che non è mai cambiata,
- nei metodi utilizzati per la sua preparazione,
- nel gusto tradizionale.

Il carattere tradizionale della ricetta è rimasto immutato nei secoli. Il carattere tradizionale della ricetta deriva dalle materie prime utilizzate, dalla composizione del miscuglio di salatura e del miscuglio di spezie (si veda il punto 3.6). Tale ricetta risale alle prime descrizioni del prodotto che figurano nei documenti norma settoriale ON 18 64338-73 e TU 22/18.5.1983 già menzionati, che si sono conservati sino ad oggi.

I metodi tradizionali, utilizzati nel processo di produzione e caratteristici del «File Elena», sono ricordati negli scritti degli ingegneri Kristo Savatov, esperto specialista dell'industria della carne «Rodopa» di Veliko Tarnovo.

Tra i metodi tradizionali rientrano il metodo di salatura, pressatura, essiccazione e condimento con le spezie:

- la salatura avviene con il metodo a secco: ciascun filetto viene strofinato con il miscuglio di salatura, a mano o a macchina. Durante la salatura, che dura almeno 10 giorni, inizia il processo di maturazione della carne,
- un altro elemento tradizionale del prodotto è la ripartizione uniforme dell'umidità, assicurato dalla pressatura che permette di ottenere un'essiccazione equilibrata che garantisce il corretto svolgimento del processo di maturazione della carne. Vengono utilizzate presse in materiali naturali (legno). Il legno garantisce stabilità alla pressione e assorbe in parte l'umidità che si sprigiona dal prodotto, condizione fondamentale non solo per la forma del prodotto, ma anche per lo sviluppo naturale di una specifica microflora,
- l'essiccazione del prodotto avviene sulla base di parametri concreti di temperatura e umidità dell'aria al fine di selezionare la microflora specifica che contribuisce all'ottenimento del prodotto finito con le caratteristiche organolettiche, nutritive e di gusto che lo contraddistinguono. La tecnologia tradizionale richiede che i locali in cui si svolge il processo di essiccazione e maturazione permettano lo sviluppo e la conservazione della microflora acidolattica specifica della Bulgaria. In tal modo, grazie all'opera e alle conoscenze di tecnologi bulgari, si riesce a conservare il legame con i processi naturali che vengono preservati grazie al metodo tradizionale di essiccazione, come risulta dal primo documento tecnico del 1973,
- gli elementi tipici del condimento con un miscuglio di spezie consistono nella sua preparazione e applicazione. Tradizionalmente, si prepara la santoreggia essiccata sbriciolandola e non macinandola e il miscuglio di spezie si applica avvolgendo i filetti. Tali metodi tradizionali di preparazione (sbriciolare la santoreggia) e di applicazione del miscuglio di spezie (avvolgere i filetti) permettono di conservare gli oli essenziali contenuti nel preparato che danno al prodotto un gusto più pronunciato quando viene consumato. In tal modo viene anche preservato il colore verde fresco del miscuglio di spezie con cui viene avvolto il prodotto.

Il gusto del «File Elena» è rimasto immutato nel corso dei lunghi anni di produzione e commercializzazione del prodotto.

Formazione del gusto tradizionale

La microflora naturale, selezionata con i metodi tradizionali di essiccazione e pressatura, e le spezie, attentamente scelte e bilanciate, formano il caratteristico aroma e sapore del «File Elena» che si è conservato fino ai giorni nostri.

Secondo la prof.ssa Kalinka Boshkova, la produzione del «File Elena» è legata a processi microbiologici, fisico-chimici e biochimici complessi che avvengono nelle materie prime durante la loro salatura, maturazione, essiccazione e pressatura (Kalinka Boshkova, «Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaysata» (Microbiologia della carne, del pesce e delle uova, Plovdiv, 1994). Tali processi portano alla formazione del colore stabile, della struttura solida e dell'aroma e sapore piacevoli del prodotto finito «File Elena» grazie alla composizione della microflora naturale e del suo sviluppo nella carne. La microflora è principalmente composta da micrococchi (*M. varians*) e lattobacilli (*L. plantarum*, *L. casei*). Su questo aspetto sono stati realizzati studi da V. Peneva, S. Brachkova, G. Stoeva e S. Kuncheva: «Sadarzhantie na nitriti v mesni produkti» (Il contenuto di nitriti nei prodotti della carne), Secondo congresso internazionale sui nitriti e la qualità dei prodotti della carne, pag. 115, Atti del congresso, Varna, 1984, e da R. Kiseva: «Usavershenstvuvane na tehnologiyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini. Disertatsiya» (Dissertazione sul perfezionamento della tecnica di produzione dei prodotti a base di carne cruda e essiccata realizzati con carni non sminuzzate), Istituto per l'industria della carne, Sofia, 1985.

Il «File Elena» è un prodotto che ha ottenuto numerosi riconoscimenti alle fiere ed esposizioni in Bulgaria e all'estero: premi e medaglie d'oro nelle seguenti occasioni: 57^a esposizione internazionale di Bruxelles nel 1986; concorso «Il segreto dei sapori bulgari» all'esposizione internazionale specializzata in carne e prodotti della carne «Mesomania» (Passione per la carne) di Sofia (Yubileino izdanie «10 godini AMB — 1994-2003», pagg. 22-30) e alle fiere internazionali dell'IFFA nel 2010 e 2013 in Germania. Ha ottenuto anche un certificato di eccellenza al Concorso per i prodotti tradizionali bulgari, organizzato dall'ambasciata del Regno del Belgio a Sofia nel 2007.

3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]

I controlli effettuati durante e dopo il processo di fabbricazione riguardano:

- la conformità delle materie prime della carne utilizzate con il punto 3.6 del disciplinare,
- il rispetto delle proporzioni indicate nella ricetta per le materie prima della carne e il miscuglio di salatura. Il controllo è effettuato quando il miscuglio di salatura viene dosato e quando viene aggiunto alle materie prime della carne poiché la quantità di materie prime e di spezie deve essere conforme ai requisiti della ricetta,
- il rispetto del processo di produzione tecnica durante la salatura dei filetti, conformemente al punto 3.6,
- il controllo della temperatura e dell'umidità durante il processo di scolatura ed essiccazione del prodotto e controllo visivo del prodotto,
- il rispetto dei requisiti per quanto riguarda l'aspetto esteriore e il colore mediante un controllo visivo del prodotto al termine del processo di essiccazione,
- conformità con i requisiti relativi alla superficie di taglio, alla consistenza, all'aroma e al sapore mediante un'analisi sensoriale del prodotto finito, conformemente al punto 3.5,
- rispetto dei parametri fisico-chimici richiesti per il prodotto finito, conformemente al punto 3.5 del disciplinare mediante metodi di laboratorio convalidati.

I parametri di cui sopra devono essere controllati una volta all'anno. Qualora venga constatato il mancato rispetto di una delle fasi, la frequenza dei controlli diventa semestrale.

4. Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto4.1. *Nome e indirizzo*

Nome: Q Certificazioni S.r.l.
Indirizzo: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel./Fax +359 32649228
Tel. cellulare +359 897901680
E-mail: office@qci.bg

Statale Privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'organismo di controllo di cui al punto 4.1 effettua i controlli connessi alla verifica del rispetto di tutti i criteri stabiliti dal disciplinare.
