

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 41/09)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«KRANJSKA KLOBASA»

n. UE: PGI-SI-0764-AM01 — 6.7.2016

DOP () IGP (X) STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

GIZ Kranjska klobasa

Indirizzo: Dimičeva ulica 9
1000 Ljubljana
SLOVENIATel. +386 15659240
Email: giz.mi@siol.net

La domanda di modifica è stata presentata dall'associazione commerciale dei produttori (GIZ) di «Kranjska Klobasa», il consorzio che ha presentato la domanda di registrazione della «Kranjska Klobasa» e che ha quindi un interesse legittimo a presentare una domanda di modifica.

2. Stato membro o paese terzo

Slovenia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta modifiche al documento unico pubblicato.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Al punto 3.6 (Norme specifiche in materia di etichettatura), il secondo comma precisa che il prodotto deve essere etichettato con il logo «Kranjska Klobasa», il logo del produttore e il marchio di qualità nazionale e unionale corrispondente. Lo stesso comma dispone inoltre che l'etichettatura dei prodotti con il logo della «Kranjska Klobasa» è obbligatoria per tutti i produttori che hanno ottenuto il certificato di produzione della «Kranjska Klobasa», indipendentemente dal fatto che siano o meno membri dell'associazione commerciale dei produttori (GIZ «Kranjska Klobasa»).

Si propone la soppressione del riferimento all'obbligo di indicare sull'etichetta il marchio di qualità nazionale e di quello che precisa l'obbligo di apporre il logo della «Kranjska Klobasa» per tutti i produttori, indipendentemente dal fatto che siano o meno membri dell'associazione commerciale dei produttori (GIZ «Kranjska Klobasa»).

La soppressione dell'obbligo di apporre il marchio di qualità nazionale si spiega col fatto che tale obbligo non è previsto dalla normativa nazionale. È previsto solo l'obbligo di apporre il marchio di qualità dell'Unione corrispondente, mentre l'apposizione del marchio nazionale resta facoltativa.

Per logo della «Kranjska Klobasa» si intende il logo con la dicitura «Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896» (la migliore dal 1896), che è di proprietà della GIZ «Kranjska Klobasa». Poiché l'appartenenza a tale associazione non è obbligatoria, non è opportuno esigere anche dai non membri l'apposizione di questo logo. I produttori non aderenti all'associazione sono tenuti a far figurare sul prodotto la denominazione protetta, il proprio logo e il marchio dell'Unione; se desiderano avvalersi del logo con la dicitura «Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896», possono ottenerlo presso la GIZ «Kranjska Klobasa».

6. Versione aggiornata del disciplinare (solo per le DOP e le IGP)

—

DOCUMENTO UNICO

«KRANJSKA KLOBASA»

n. UE: PGI-SI-0764-AM01 — 6.7.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«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 matone 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;

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le materie prime utilizzate sono la carne suina e il grasso.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La lavorazione della «Kranjska Klobasa» (selezione e macinazione della carne e del grasso, preparazione e mescolazione del trito di salumeria, riempimento degli involucri, essiccazione delle salsicce, trattamento termico con affumicatura a caldo, controllo del processo di fabbricazione e etichettatura) deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 nome protetto,
- il logo del produttore,
- il marchio di qualità unionale corrispondente.

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 austroungarica 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 ed 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 Romano Impero. Nel XIV secolo la maggior parte del territorio attuale della Slovenia è diventato dominio degli Asburgo. Il territorio sloveno è stato suddiviso in più regioni: Kranjska (Carniola), Trst (Trieste), Istra (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 status speciale. La Slovenia è uno Stato relativamente giovane la cui indipendenza risale solamente al 1991, a seguito della secessione dalla Repubblica socialista federativa 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

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».

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 costatare 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, London 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. Sembrerebbe 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

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/KK_spec_F.pdf
