

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 48/10)

A presente publicação confere o direito de oposição ao registo nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«KRANJSKA KLOBASA»

N.º CE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Kranjska klobasa»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Eslovénia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.2 — Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

«Kranjska klobasa» designa enchido meio-seco pasteurizado, fabricado a partir de carne de porco de categoria I e II grosseiramente picada (cachaço, lombo, perna e pá) e toucinho (do lombo). A carne utilizada no «Kranjska klobasa» é salgada com sal nitritado, temperada com alho e pimenta e ensacada em tripa fina de porco fechada na extremidade por um gancho de madeira, formando assim um par. O enchido é fumado a quente e pasteurizado.

Deve comer-se quente, brevemente esquentado em água, pois é assim que adquire as características organolépticas e elevado valor gastronómico. O enchido apresenta cor vermelho-acastanhada à superfície e liberta um aroma ligeiro a fumado; na secção a cor da carne é vermelho-rosada, com gordura branco-amarelada firme; a textura é compacta, estaladiça e suculenta, o aroma é intenso e típico da carne de porco fumada, salgada e condimentada.

Composição química do enchido não aquecido:

— Quantidade total de proteínas: 17 %, no mínimo;

— Teor de matéria gorda: 29 %, no máximo.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. Matérias-primas:

Carne de porco e toucinho.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

—

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:

Seleção da carne e do toucinho

O «Kranjska klobasa» é fabricado a partir de cortes de qualidade, de carne de porco de categoria I e II (cachaço, lombo, perna e pá) e toucinho do lombo. A carne tem de ser fresca e refrigerada (entre 0 °C e 7 °C) ou congelada ($T < -18$ °C) e descongelada de acordo com as normas. O toucinho do lombo é isento de courato e pode ser refrigerado (entre 0 °C e 7 °C) ou congelado.

Trituração da carne e do toucinho

A carne é triturada em pedaços de 12 mm de espessura.

O toucinho é triturado em pedaços de 8 a 10 mm de espessura.

Preparação da carne para o enchido

Mistura-se a carne e o toucinho picados, numa proporção de 75-80 % de carne e, no máximo, 20-25 % de toucinho firme.

A este preparado acrescenta-se 5 % de água, no máximo (sob a forma de gelo picado).

Completa-se a preparação acrescentando pimenta preta moída (máx. 0,3 %) e alho em pó na proporção de 0,3 %, no máximo, ou uma quantidade proporcional em função do tipo de alho utilizado, e 1,8 % a 2,2 % de sal nitrado.

Preparação da carne para o enchido

A carne assim temperada é misturada manual ou mecanicamente até obtenção de uma mistura homogénea e bem ligada.

Enchimento

A carne é ensacada manual ou mecanicamente em tripa fina de porco, de 32-34 mm de diâmetro, devendo apresentar-se compacta.

As extremidades são formadas e fechadas fazendo passar um gancho na tripa (e não na carne) de modo a obter enchido aos pares, com 200 a 250 g de peso.

O gancho é de madeira, de 2,5 a 3 mm de espessura e de 3 a 6 cm de comprimento, quebrado ou cortado.

Secagem do enchido

Antes de ser submetido a tratamento térmico, o enchido tem de perder a humidade superficial, de modo a permitir que a fumagem seja mais rápida e homogénea.

A fase de secagem ocorre em instalações especiais ou em fumeiro, à temperatura de 50 a 55 °C.

O processo de salga e estabilização da carne ocorre paralelamente à secagem.

Tratamento térmico com fumagem a seco

O enchido é suspenso num suporte, de gancho para cima. O tratamento térmico, durante o qual a temperatura é aumentada progressivamente até atingir $T 70 \pm 2$ °C no interior, dura, no mínimo, duas horas. O tratamento térmico compreende a fumagem, que dura entre 20 e 30 minutos. A única madeira autorizada para a fumagem é a faia. O enchido deve adquirir cor vermelho-acastanhada de intensidade média; não são permitidas colorações demasiado escuras (castanho enegrecido) nem demasiado claras («anémico»), nem acinzentadas.

Depois do tratamento térmico (incluindo fumagem), o enchido é imediatamente arrefecido com ar frio ou por aspersão de água fria.

Controlo do processo de fabrico e rotulagem

Após arrefecimento (antes da armazenagem), o enchido é controlado e avaliado pelo aspeto.

Conservação — armazenagem

O enchido conserva-se à temperatura máxima de 8 °C.

Pode ser comercializado embalado ou não.

Quando comercializado sem embalagem (à unidade), todos os pares têm de ostentar rótulo.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Todas as unidades de «Kranjska klobasa» têm de ser uniformemente rotuladas:

- Todas as unidades (pares) têm de ostentar uma fita autocolante, de forma homogénea;
- Todos os produtos embalados têm de ser rotulados.

A menção normalizada «Kranjska klobasa» inclui:

- O logótipo «Kranjska klobasa»;
- O logótipo do produtor;
- O símbolo de qualidade nacional e da UE correspondente.

Os fabricantes que possuam certificado de produção de «Kranjska klobasa» têm obrigatoriamente de utilizar o logótipo do enchido no produto, quer sejam ou não membros da associação comercial de produtores (GIZ) de «Kranjska klobasa».

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A elaboração de «Kranjska klobasa» ocorre na área geográfica representada pelo território da Eslovénia delimitado pelos Alpes e o litoral adriático, pela fronteira com a Itália, a oeste, a fronteira com a Áustria, a norte, a fronteira com a Croácia, a sul, e a fronteira com a Hungria, a leste, passando pela planície da Panónia.

Sob o império germânico e, mais tarde, a monarquia austro-húngara, a região denominada «Kranjska» era a única região totalmente eslovena. Assim, o termo «Kranjec» (habitante daquela região) era por vezes utilizado como sinónimo de esloveno, continuando a ser utilizado na língua corrente para designar uma parte dos habitantes da Eslovénia. Aqui, o adjetivo «kranjski» sobrevive hoje em muitas outras expressões e denominações.

A palavra «Kranjska» tem origem no termo esloveno «krajina», que significa região (a primeira ocorrência escrita data de 973, sob a forma popular «Creina»). A partir do século XIV, impôs-se a forma eslovena «Kranjska» (em alemão, «Krain» e «Krainburg»). Em 1002, a região de Kranjska tornou-se um condado autónomo entre outros condados limítrofes. Administrativamente, foi anexada ao Santo Império. No século XIV, a maior parte do atual território da Eslovénia entrou na posse dos Habsburgos. O território esloveno foi subdividido em várias regiões: Kranjska, Trst, Istra, Goriška, Koroška e Štajerska. Com a queda do império austro-húngaro, em 1918, Kranjska perdeu o seu estatuto especial.

A Eslovénia é um Estado relativamente novo, cuja independência data apenas de 1991, por secessão da República Socialista Federativa da Jugoslávia. A atual República da Eslovénia é, pois, a «herdeira territorial» da antiga região de Kranjska, que passou a fazer parte integrante do país.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A definição da área geográfica está diretamente relacionada com a história do enchido «Kranjska klobasa».

As condições naturais da produção alimentar, bem como o clima, exerceram influência determinante no desenvolvimento de especificidades gastronómicas num contexto em que predomina a agricultura de subsistência. Num espaço de relevo muito complexo, composto de colinas, vales, bacias e planícies, os habitantes conseguiram preservar superfícies cultivadas para a produção forrageira destinada à alimentação dos suínos, cuja criação deu origem ao fabrico de charcutaria. Os primeiros testemunhos relativos ao fabrico de charcutaria e à produção de enchido datam de tempos imemoriais, ilustrados em frescos magníficos da Idade Média e em representações que figuram em documentos de arquivo (nomeadamente numa mensagem do século XVII, escrita em língua eslovena, transmitida pelo intendente do castelo de Vrbovec ao seu senhor). No entanto, todos estes testemunhos fazem referência a charcutaria e a enchido. A charcutaria típica incluía, designadamente, enchido meio-seco à base de carne que, pelo saber e a experiência dos habitantes da região onde nascera e a especificidade que a singularizava (sabor), se tornou famosa, no início do século XIX, na época do império austro-húngaro, sob a designação de «Kranjska klobasa».

5.2. Especificidade do produto:

O elemento essencial que distingue o «Kranjska klobasa», tal como se encontra implantado em território esloveno, de outro enchido semelhante, reside na preparação segundo a receita tradicional eslovena de Felicita Kalinšek (autora do livro de cozinha «Slovenska kuharica», 1912), na qual se introduziu uma única alteração, que consistiu em adaptá-la às exigências técnicas modernas em matéria de segurança dos alimentos (utilização de sal nitritado e pasteurização). O «Kranjska klobasa» caracteriza-se ainda pela carne, obtida exclusivamente a partir de pedaços de carne de porco e de toucinho de primeira escolha, salgados e picados grosseiramente, temperados com alho e pimenta e fumados a temperatura pouco elevada. Utiliza-se exclusivamente sal marinho. A carne para enchido é ensacada em tripa de porco fechada nas extremidades por ganchos de madeira que trespassam a tripa de modo a formar pares de enchido. O «Kranjska klobasa» caracteriza-se pela presença de um gancho de madeira, de 2,5 a 3 mm de espessura e 3 a 6 cm de comprimento, partido ou cortado.

O «Kranjska klobasa» não recorre a expedientes técnicos (por exemplo, a pasta de carne) ou outros aditivos (por exemplo, a polifosfatos) presentes noutros tipos de enchido à base de carne. A carne é ensacada exclusivamente em tripa fina de porco fechada na extremidade por um gancho de madeira, para formação de enchido aos pares. O tratamento térmico em atmosfera húmida e a fumagem a quente (o enchido é um produto pasteurizado) conferem à superfície uma cor vermelho-acastanhada característica, de intensidade média. O «Kranjska klobasa» distingue-se igualmente de outro enchido pelo uso e as recomendações de degustação que permitem obter o sabor ideal. O «Kranjska klobasa» não é servido cozinhado, mas apenas aquecido em água quente, obtendo-se assim uma textura muito especial, um pouco grosseira mas estaladiça e succulenta, produzindo fatias de cor vermelho-rosada e aroma específico de carne de porco salgada a que foi adicionado alho e pimenta e que foi fumada.

A única madeira autorizada para a fumagem é a faia.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

A reputação do «Kranjska klobasa» remonta à época da monarquia austro-húngara, que reunia diversos povos. O enchido «Kranjska klobasa» conta-se indubitavelmente entre as especialidades eslovenas à base de carne mais típicas e originais, como é, aliás, possível constatar procedendo a pesquisas na Internet, na qual o «Kranjska klobasa» é frequentemente referido como um produto esloveno autêntico. O enchido «Kranjska klobasa» figura também na literatura especializada mais recente (ver «Meat products handbook», Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), onde consta como enchido típico não fermentado proveniente da Eslovénia.

As propriedades do «Kranjska klobasa» devem-se ao saber e à experiência dos habitantes do atual território da Eslovénia, que constituía a região de «Kranjska» na época austro-húngara. A qualidade do «Kranjska klobasa» deve-se igualmente à utilização de cortes de carne de primeira qualidade e à utilização sistemática de sal marinho, adversário permanente, senão mesmo estratégico, do sal-gema no território da antiga Kranjska (J. Bogataj, «The Food and Cooking of Slovenia», Annes Publishing, Londres 2008).

As referências mais antigas ao fabrico do «Kranjska klobasa» (com esta designação) encontram-se em dois livros de culinária: «Süddeutsche Küche», de Katharina Prato (1896) e a sexta edição de «Slovenska kuharica», de Felicita Kalinšek (1912). Embora não se possa falar propriamente de receitas de fabrico de «Kranjska klobasa» no livro de Katharina Prato, a referência que faz a esta variedade de enchido parece ser uma das mais antigas referências escritas existentes (1896). No livro «Slovenska kuharica» (1912), Felicita Kalinšek explica já como fazer o «Kranjska klobasa».

Na Eslovénia abundam os testemunhos, provenientes sobretudo da tradição oral, sobre o «Kranjska klobasa», o seu local de fabrico e a reputação que possui entre as variedades regionais de enchido. Muitas são também as explicações populares sobre a proveniência exata do «Kranjska klobasa» e o local onde foi elaborado pela primeira vez. Entre essas explicações refere-se com frequência a povoação de Trzin, situada entre Liubliana e Kamnik, onde, reza a tradição, muitos eram os talhantes que, já no século XIX, abasteciam os mercados deste enchido, que era possível encontrar mesmo em Viena. Algumas fontes orais indicam que este enchido deve o seu nome à localidade de Kranj, outras referem que era fabricado em todos os grandes centros da região, naquela época. Conta-se igualmente que o imperador Francisco-José, quando se deslocava de carruagem de Viena para Trieste, parou na localidade de Naklo pri Kranju, na célebre pousada de Marinšek, situada à beira da estrada nacional. Queria comer e perguntou à estalajadeira o que lhe podia propor. «Só temos enchido feito em casa, mais nada», respondeu ela. O imperador encomendou enchido caseiro e, quando provou, exclamou com entusiasmo: «Mas isto não é qualquer enchido, é enchido de Kranjska!»

A especificidade culinária das regiões da Eslovénia consiste no facto de se fabricar e vender «Kranjska klobasa» em toda a parte, comprovando a sua pertença a todo o território nacional. A reputação do «Kranjska klobasa» espelha-se igualmente no prato esloveno típico: o chucrute com este enchido.

A fama do «Kranjska klobasa» atravessou as fronteiras, como atestado pelas traduções do nome em diversas línguas do antigo império austro-húngaro (J. de Moor & N. de Rooj/ed., «European Cookery, Tradition & Innovation», Utrecht 2004).

Desde 2003 que se realiza na Eslovénia o festival do enchido «Kranjska klobasa», bem como um concurso do melhor «Kranjska klobasa».

Referência à publicação do caderno de especificações:

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