

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 41/09)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾**„KRANJSKA KLOBASA”****Nr. UE: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016****DOP () IGP (X) STG ()****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

GIZ Kranjska klobasa

Adresa: Dimičeva ulica 9
1000 Ljubljana
SLOVENIA

Tel. +386 15659240

E-mail: giz.mi@siol.net

Solicitantul este GIZ Kranjska klobasa (asociația comercială a producătorilor „Kranjska klobasa”), consorțiul de producători de „Kranjska klobasa” care a introdus cererea de înregistrare a „Kranjska klobasa” și, prin urmare, are un interes legitim să prezinte o cerere de modificare.

2. Statul membru sau țara terță

Slovenia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)— ☐ Descrierea produsului— ☐ Dovada originii— ☐ Metoda de producție— ☐ Legătura— ☒ Etichetarea— ☐ Altele [de precizat]**4. Tipul modificării (modificărilor)**— ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat— ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. **Modificare (modificări)**

Potrivit celui de-al doilea paragraf de la punctul 3.6, Norme specifice privind etichetarea, produsul „Kranjska klobasa” trebuie să poarte o etichetă cu logoul „Kranjska klobasa”, logoul producătorului și simbolurile de calitate corespunzătoare (cel național și cel al Uniunii). Același punct prevede că toți producătorii care au obținut un certificat pentru producția de „Kranjska klobasa” trebuie să își eticheteze produsele cu logoul „Kranjska klobasa”, indiferent dacă fac parte din GIZ Kranjska klobasa sau nu.

Propunem eliminarea cerințelor privind etichetarea produsului cu simbolul național de calitate și cu logoul „Kranjska klobasa”, care se aplică tuturor producătorilor de „Kranjska klobasa”, indiferent dacă fac sau nu parte din GIZ Kranjska klobasa.

Eliminarea cerinței privind etichetarea produsului cu simbolul național de calitate a fost propusă deoarece nici măcar legislația națională nu prevede o astfel de obligație. Singurul simbol care trebuie utilizat de producători pentru etichetarea „Kranjska klobasa” este cel al Uniunii. Simbolul de calitate național este opțional.

Logoul „Kranjska klobasa” este cel pe care figurează sloganul „Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896” (cel mai bun începând cu 1896), care aparține GIZ Kranjska klobasa. Apartenența la GIZ Kranjska klobasa nu este obligatorie, deci cei care nu sunt membri nu ar trebui să fie obligați să folosească logoul asociației. Producătorii care nu fac parte din GIZ Kranjska klobasa trebuie să folosească denumirea, propriul logo și simbolul Uniunii atunci când își etichetează propriul produs „Kranjska klobasa”. Dacă doresc să utilizeze și logoul GIZ susmenționat, pot să îl obțină de la GIZ Kranjska klobasa.

6. **Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)**

—

DOCUMENT UNIC

„KRANJSKA KLOBASA”

Nr. UE: PGI-SI-0764-AM01 – 6.7.2016

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Kranjska klobasa”

2. **Statul membru sau țara terță**

Slovenia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Kranjska klobasa” este un cârnat semiuscă pasteurizat, obținut din carne de porc de categoria I și II tocată grosier (ceafă, spată, pulpă) și din grăsime de porc (de pe spate). Umplutura cârnatului „Kranjska klobasa” este sărată prin adăugarea de nitrit de sodiu, condimentată cu usturoi și cu piper, apoi introdusă într-un intestin subțire de porc, ale cărui capete sunt închise și străpunse de o țepușă de lemn, pentru a forma o pereche de cârnați. Cârnatul este apoi afumat la cald și pasteurizat.

Se consumă cald, după ce a fost încălzit un timp scurt în apă clocotită, dobândindu-și astfel caracteristicile și calitățile gastronomice excelente. Cârnatul are o suprafață de culoare roșie-roșiatică, iar grăsimea este de un alb cremos și nu este topită; textura este fermă, crocantă și suculentă, iar aroma, tipică produselor din porc sărate, afumate și special condimentate, este puternică.

Compoziția chimică a cârnatului neîncălzit este următoarea:

— proteine totale: minimum 17 %

— grăsime: maximum 29 %

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materiile prime sunt carnea și grăsimea de porc.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția „Kranjska klobasa” (selectarea și tocarea cărnii și a grăsimii, prepararea umpluturii, amestecarea umpluturii, umplerea mațelor, uscarea cârnaților, tratarea termică prin afumare la cald, monitorizarea procesului și etichetarea) trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Fiecare „Kranjska klobasa” trebuie etichetat în același fel:

- fiecare produs (pereche): o bandă autoadezivă uniformă;
- fiecare produs ambalat: o etichetă.

Etichetarea uniformă a „Kranjska klobasa” include:

- denumirea protejată;
- logoul producătorului;
- simbolul corespunzător al Uniunii.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică de producție a „Kranjska klobasa” cuprinde zona din Slovenia care este situată între Alpi și Marea Adriatică, delimitată la vest de granița cu Italia, la nord de granița cu Austria și la sud de granița cu Croația, și care se deschide spre est către Bazinul Panonic, până la granița cu Ungaria.

Sub Sfântul Imperiu Roman și, mai târziu, sub Imperiul Austro-Ungar, regiunea Kranjska era unica regiune în totalitate slovenă, de aceea termenul „Kranjec” (carniol) era folosit ca nume alternativ pentru „sloven” și este încă utilizat astăzi în limbajul cotidian pentru a desemna o parte din populația Sloveniei. Numeroase alte combinații de cuvinte și denumiri care conțin adjectivul „kranjski, kranjska” sunt de asemenea utilizate în continuare, în ziua de azi, în Slovenia.

Cuvântul „Kranjska” provine din termenul sloven „krajina”, care însemna „regiune” (prima atestare în scris datează din anul 973, sub forma populară „Creina”, adică „carniol”). După secolul al XIII-lea, a predominat forma slovenă „Kranjska” („Krain” și „Krainburg” în limba germană). Începând din anul 1002, Kranjska a fost un comitat autonom, între alte comitate limitrofe. Din punct de vedere administrativ, Kranjska făcea parte din Sfântul Imperiu Roman. În secolul al XIV-lea, cea mai mare parte a Sloveniei din ziua de azi aparținea Habsburgilor. Teritoriul sloven era împărțit în următoarele regiuni: Kranjsko (Carniola), Trst (Trieste), Istro (Istria), Goriško (Gorizia), Koroško (Carintia) și Štajersko (Stiria). După destrămarea Imperiului Austro-Ungar în 1918, Kranjska a încetat să mai existe ca entitate separată. Slovenia este un stat relativ nou, câștigându-și independența abia în 1991, când s-a desprins de Republica Socialistă Federativă Iugoslavia. Prin urmare, Republica Slovenia din prezent este succesorul geografic al fostei regiuni Kranjska, deoarece include integral teritoriul a ceea ce fusese Kranjska.

5. **Legătura cu aria geografică**

Definirea ariei geografice este direct legată de istoricul „Kranjska klobasa”.

Condițiile naturale pentru producția de alimente, precum și clima, au reprezentat un factor esențial pentru dezvoltarea culturii culinare caracteristice, agricultura fiind în principal una de subzistență. Pe un teren foarte accidentat, format din munți, văi, bazine și câmpii, locuitorii au reușit să mențină zone arabile care au fost utilizate la cultivarea de hrană pentru porci. Creșterea porcilor s-a dezvoltat împreună cu producția de carne de porc și de produse din carne de porc, inclusiv cârnați, în ilustrațiile excelente din frescele medievale și în anumite izvoare scrise din arhive (de exemplu, o notă din secolul al XVII-lea, scrisă în limba slovenă de intendentul castelului Vrbovec și adresată stăpânului său feudal). Toate aceste mărturii vorbesc despre carnea de porc, produsele din carne de porc și cârnați. Unul dintre produsele tipice era un cârnat semiuscătat care, datorită priceperii și cunoștințelor practice ale oamenilor din regiunea sa de origine, precum și datorită caracteristicilor sale distinctive specifice (gustul), a ajuns să fie cunoscut drept „Kranjska klobasa” la începutul secolului al XIX-lea, în perioada Imperiului Austro-Ungar.

Reputația „Kranjska klobasa” datează din vremea multinaționalului Imperiu Austro-Ungar. „Kranjska klobasa” este în mod clar unul dintre produsele din carne slovene cele mai originale și recunoscute pe plan internațional, fapt dovedit de numărul de rezultate de pe internet, unde „Kranjska klobasa” este menționat, în majoritatea cazurilor, ca un produs sloven original. Literatura de specialitate recentă (*Meat products handbook*, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>) menționează de asemenea „Kranjska klobasa” ca fiind un cârnat nefermentat tipic din Slovenia.

Proprietățile „Kranjska klobasa” sunt rezultatul priceperii și cunoștințelor practice ale oamenilor care au locuit pe teritoriul cunoscut în prezent ca Slovenia atunci când acesta era regiunea Kranjska din cadrul Imperiului Austro-Ungar. Calitatea sa se datorează, de asemenea, utilizării de bucăți de carne de calitate superioară și folosirii constante a sării de mare, care în fosta regiune Kranjska era un concurent permanent, chiar strategic, al sării geme (J. Bogataj, *The Food and Cooking of Slovenia*, Annes Publishing, Londra, 2008).

Cele mai vechi instrucțiuni pentru prepararea „Kranjska klobasa” (cu această denumire) pot fi găsite în două cărți de bucate, și anume *Süddeutsche Küche*, de Katharina Prato (1896) și ediția a șasea a *Slovenska kuharica*, de Felicita Kalinšek (1912). Deși nu se poate spune că Katharina Prato oferă instrucțiuni pentru prepararea „Kranjska klobasa”, mențiunea ei este probabil una dintre cele mai vechi izvoare scrise în legătură cu acest tip de cârnat (1896). Felicita Kalinšek, în cartea ei *Slovenska kuharica* (1912), a furnizat instrucțiuni privind modul de preparare a „Kranjska klobasa”.

În Slovenia există o serie de mărturii, în special transmise pe cale orală, despre „Kranjska klobasa”, ariile sale de producție și reputația sa comparativ cu celelalte tipuri de cârnați regionali. Există numeroase izvoare populare care pretind că indică adevăratul loc de origine al „Kranjska klobasa” sau locul în care se presupune că a fost produs pentru prima dată. Se face frecvent referire la satul Trzin, situat între Ljubljana și Kamnik, unde numeroși măcelari și-ar fi desfășurat activitatea începând din secolul al XIX-lea, furnizând pieței cârnați „Kranjska klobasa”, care puteau fi găsiți până și la Viena. Potrivit anumitor surse orale, acest cârnat și-a luat numele după localitatea Kranj, în timp ce alte surse orale afirmă că era produs în toate localitățile importante și orașele-târg de pe teritoriul fostei regiuni Kranjska. De asemenea, mai există și povestea pitorească a Împăratului Franz Josef care, în timp ce călătorea cu trăsura de la Viena la Trieste, s-a oprit în faimosul han Marinšek, aflat pe drumul principal ce trecea prin satul Naklo pri Kranju. El a dorit să mănânce ceva și a întrebat hangiu ce era disponibil. „Nu avem decât cârnați ordinar de casă, nimic altceva”, a răspuns acesta. Împăratul a comandat un cârnat și, după ce l-a încercat, a exclamat cu entuziasm: „Dar acesta nu este un cârnat ordinar, este un cârnat carniol!”

O caracteristică din punct de vedere culinar a regiunilor slovene este că „Kranjska klobasa” este produs și vândut în toate regiunile, ceea ce demonstrează că face parte din patrimoniul întregului teritoriu sloven. Reputația „Kranjska klobasa” poate fi de asemenea demonstrată de specialitatea tipic slovenă „Kranjska klobasa cu varză murată”.

Notorietatea „Kranjska klobasa” s-a răspândit și dincolo de granițe, fapt demonstrat de traducerea denumirii în diversele limbi ale fostului Imperiu Austro-Ungar (J. de Moor & N. de Rooj/ed., *European Cookery, Tradition & Innovation*, Utrecht, 2004).

Începând din 2003, în Slovenia se organizează un festival al „Kranjska klobasa”, care include un concurs național pentru găsirea celui mai bun cârnat „Kranjska klobasa”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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