

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 48/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„KRANJSKA KLOBASA”

NR. CE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Kranjska klobasa”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Slovenia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

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

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

„Kranjska klobasa” este un cârnat semiuscat pasteurizat preparat din carne de porc de categoria I și II tăiată în bucăți mari (gât, spate, pulpe) și din slănină de porc (spate). Pasta de cârnați pentru „Kranjska klobasa” este sărată cu sare cu nitrați, la care se adaugă usturoi și piper și este introdusă într-un intestin subțire de porc închis la capăt cu un cârlig de lemn pentru a forma astfel o pereche de cârnați. Cârnatul este afumat la cald și pasteurizat.

După ce a fost ușor încălzit în apă caldă, cârnatul se degustă cald, deoarece astfel își dobândește caracteristicile organoleptice și înalta sa valoare gastronomică. La suprafață, cârnatul prezintă o culoare maro-roșcat și degajă un miros ușor de afumătură; tăiată, carnea este de culoare roșie-rozalie, iar grăsimea este albă-crem și fermă; are o textură compactă, crocantă și suculentă, aroma este intensă și tipică pentru carnea de porc afumată, sărată și condimentată.

Compoziția chimică a cârnatului neîncălzit este următoarea:

— cantitate totală de proteine: minim 17 %

— procent de materie grasă: maxim 29 %

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

3.3. Materii prime:

Carne și slănină de porc

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

Selectarea cărnii și a slăninii

„Kranjska klobasa” este produs din bucăți de carne de porc de calitate, din categoria I și II (gât, spate, pulpe) și din slănină dorsală. Carnea trebuie să fie proaspătă și refrigerată (între 0 °C și 7 °C) sau congelată ($T < -18$ °C) și decongelată conform normelor. Slănina dorsală nu prezintă șorici și este fie refrigerată (între 0 °C și 7 °C), fie congelată.

Tocarea cărnii și a slăninii

Carnea este tăiată cu mașina de tocat, în bucăți cu o grosime de 12 mm.

Slănina este tăiată în bucăți cu o grosime cuprinsă între 8 și 10 mm.

Prepararea pastei de cârnați

Carnea și slănina tocate sunt amestecate în proporție de 75-80 % carne și maximum 20-25 % slănină.

La toată această cantitate se adaugă maximum 5 % apă (sub formă de gheață pisată).

Prepararea este completată de adăugarea de piper negru măcinat (max. 0,3 %) și de praf de usturoi în proporție de maximum 0,3 % sau o cantitate proporțională de usturoi în funcție de soiul de usturoi utilizat, precum și între 1,8 % și 2,2 % sare cu nitrați.

Frământarea pastei de cârnați

Carnea astfel condimentată este amestecată manual sau mecanic până la obținerea unui amestec omogen și bine legat.

Umplerea cârnaților

Pasta este introdusă manual sau mecanic într-un intestin subțire de porc cu diametrul de 32-34 mm și trebuie să rămână compactă.

Extremitățile sunt formate și închise prin trecerea unui cârlig prin intestin (și nu prin pasta de cârnați) astfel încât să se obțină perechi de cârnați care cântăresc între 200 și 250 g.

Cârligul pentru cârnați este din lemn, cu o grosime cuprinsă între 2,5 și 3 mm, cu o lungime de 3 până la 6 cm și este rupt sau tăiat.

Uscarea cârnaților

Înainte de tratarea termică, cârnații trebuie să își piardă umiditatea de suprafață pentru a permite o afumare mai rapidă și mai omogenă.

Faza de uscare are loc într-un spațiu special sau într-o afumătoare a cărei temperatură variază între 50 și 55 °C.

În cursul fazei de uscare, au loc, de asemenea, procesele de sărare și de stabilizare a pastei de cârnați.

Tratarea termică cu afumare la cald

Cârnații sunt agățați de un suport, cu cârligul în partea de sus. Tratarea termică, în cursul căreia temperatura crește progresiv până când atinge $T 70 \pm 2$ °C în centru, durează cel puțin două ore. Tratarea termică presupune afumarea, care durează 20-30 de minute. În timpul afumării, este permisă utilizarea numai a lemnului de fag. Cârnatul trebuie să aibă o culoare maro-roșcat de intensitate medie; nu este permisă o colorație prea închisă, mergând până la negru-brun sau o colorație prea deschisă („anemică”) și cenușie.

Odată finalizată tratarea termică, inclusiv afumarea, cârnații sunt răciți rapid cu aer rece sau prin stropire cu apă rece.

Controlul procesului de fabricație și etichetarea

După răcire (înainte de stocare), cârnații sunt controlați și evaluați în funcție de aspectul lor exterior (culoare, aspectul membranei, cârlig).

Conservare – stocarea cârnaților

Cârnații se conservă la o temperatură maximă de 8 °C.

Aceștia pot fi comercializați cu sau fără ambalaj.

Atunci când cârnații sunt comercializați fără ambalaj (la bucată), fiecare pereche trebuie să aibă o etichetă.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Fiecare produs „Kranjska klobasa” trebuie etichetat în mod uniform:

- fiecare bucată (pereche) trebuie să aibă o bandă autocolantă de formă omogenă;
- fiecare produs ambalat trebuie să aibă o etichetă.

Mențiunea standard „Kranjska klobasa” cuprinde:

- sigla „Kranjska klobasa”;
- sigla producătorului;
- simbolul de calitate național și simbolul corespunzător al Uniunii Europene.

Fiecare producător care a obținut certificatul de producție pentru „Kranjska klobasa” trebuie să aplice, obligatoriu, sigla „Kranjska klobasa” pe produs, fie că este sau nu membru al asociației comerciale a producătorilor (GIZ) de „Kranjska klobasa”.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Fabricarea cârnaților „Kranjska klobasa” are loc în aria geografică reprezentată de teritoriul Sloveniei delimitat de Munții Alpi și de litoralul Mării Adriatice, la vest de frontiera cu Italia, la nord de frontiera cu Austria, la sud de frontiera cu Croația și la est de frontiera cu Ungaria, trecând prin Câmpia Panonică.

Sub Imperiul German și, mai târziu, sub Monarhia Austro-Ungară, regiunea numită „Kranjska” (Carniola) era singura regiune în întregime slovenă. De aceea, termenul „Kranjec” (locuitor din Carniola) era uneori utilizat ca sinonim pentru sloven și este încă folosit în limba curentă pentru a desemna o parte a locuitorilor Sloveniei. În Slovenia, adjectivul „kranjski” (din Carniola) rămâne prezent astăzi într-un număr mare de alte expresii și denumiri.

Cuvântul „Kranjska” își are originea în termenul sloven „krajina”, care semnifică regiune (prima atestare scrisă încă din 973 sub forma populară „Creina”, adică „Carniola”). Începând din secolul al XIII-lea, s-a impus forma slovenă „Kranjska” (în germană „Krain” și „Krainburg”). În 1002, regiunea Kranjska a devenit un comitat autonom printre alte comitate limitrofe. Din punct de vedere administrativ, aceasta era legată de Sfântul Imperiu. În secolul al XIV-lea, cea mai mare parte a teritoriului actual al Sloveniei a intrat în posesia habsburgilor. Teritoriul sloven a fost subdivizat în mai multe regiuni: Kranjska (Carniola), Trst (Trieste), Istra (Istria), Goriška, Koroška (Carintia) și Štajerska (Stiria de Jos). La căderea

Imperiului Austro-Ungar, în 1918, Kranjska, sau Carniola, și-a pierdut statutul special. Slovenia este un stat relativ tânăr, a cărui independență a fost obținută abia în anul 1991, atunci când a avut loc secesiunea Republicii Socialiste Federative Iugoslavia. Prin urmare, actuala Republică Slovenia este „moștenitoarea teritorială” a fostei regiuni Kranjska (Carniola), care face parte integrantă din aceasta.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

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

Condițiile naturale ale producției alimentare, precum și clima, au exercitat o influență determinantă asupra dezvoltării unor specificități gastronomice într-un context în care agricultura de subzistență este modelul dominant. Într-un spațiu cu un relief foarte complex, format din dealuri, văi, alpii și câmpii, locuitorii au reușit să păstreze suprafețe cultivate pentru producția furajeră destinată alimentației porcilor, a căror creștere a condus la fabricarea de mezeluri. Primele mărturii cu privire la fabricarea mezelurilor și la producția de cârnați datează dintr-o perioadă foarte îndepărtată, după cum ilustrează frescele magnifice din Evul Mediu și unele reprezentări care figurează în documente de arhivă (în special un mesaj din secolul al XVII-lea scris în limba slovenă, transmis de intendentul castelului Vrbovec către stăpânul său). Totuși, toate aceste mărturii vorbesc de mezeluri, de cârnați. Mezelurile tipice cuprindeau, în special, un cârnat semiuscat din carne care, datorită meșteșugului și cunoștințelor proprii locuitorilor din regiunea în care a apărut acesta și specificității sale recunoscute (gustul), și-a dobândit renumele la începutul secolului al XIX-lea, în perioada Imperiului Austro-Ungar, sub denumirea „Kranjska klobasa”.

5.2. Specificitatea produsului:

Elementul esențial prin care „Kranjska klobasa”, astfel cum s-a impus pe teritoriul sloven, se distinge de ceilalți cârnați de același tip constă, de fapt, în prepararea acestuia efectuată după rețeta tradițională slovenă a lui Felicita Kalinšek (autor al cărții de bucate „Slovenska kuharica”, 1912), a cărei singură modificare a constat în adaptarea la cerințele tehnice moderne în materie de siguranță a produselor alimentare (utilizarea sării cu nitrați, pasteurizarea). De asemenea, „Kranjska klobasa” se caracterizează prin compoziția pastei sale, preparată exclusiv din bucăți de carne de porc și de slănină de calitate I, sărate și tăiate în bucăți mari, la care se adaugă usturoi și piper și care este afumată la o temperatură mică. Se utilizează numai sare de mare. Pasta de cârnați este introdusă în intestine de porc care sunt închise la extremități cu cârlige din lemn care străpung intestinul astfel încât să unească extremitățile și să formeze perechi de cârnați. „Kranjska klobasa” se caracterizează prin prezența unui cârlig din lemn, cu o grosime de 2,5 până la 3 mm, cu o lungime de 3 până la 6 cm, rupt sau tăiat.

Pentru „Kranjska klobasa” nu se utilizează niciun procedeu tehnic (de exemplu, pasta de carne) sau aditivi (de exemplu, polifosfați) prezenți în alte tipuri de cârnați din carne. Pasta este introdusă exclusiv într-un intestin subțire de porc închis la capăt cu un cârlig din lemn pentru a forma o pereche de cârnați. Tratarea termică în atmosferă umedă și afumarea la cald (cârnatul este un produs pasteurizat) conferă la suprafață o culoare maro-roșcată caracteristică, de intensitate medie. În sfârșit, „Kranjska klobasa” se distinge, de asemenea, de ceilalți cârnați prin utilizările și recomandările de degustare care permit obținerea unei combinații optime de savori. „Kranjska klobasa” nu se servește fiert, ci numai încălzit în apă fierbinte, ceea ce îi conferă o textură foarte specială, puțin neomogenă, dar crocantă și succulentă și, prin tăiere, se obțin felii de culoare roșie-rozalie, precum și o aromă specifică de carne de porc sărată, cu gust de usturoi, piper și fum.

În timpul afumării, este permis numai lemnul de fag.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului:

Notorietatea produsului „Kranjska klobasa” datează din perioada monarhiei austro-ungare, care reunea mai multe popoare. „Kranjska klobasa” se numără, fără îndoială, printre specialitățile slovene din carne cele mai originale și tipice, după cum se poate constata, de altfel, efectuând căutări pe internet, unde „Kranjska klobasa” este cel mai adesea menționat ca un produs autentic sloven. „Kranjska klobasa” este, de asemenea, prezent în literatura de specialitate mai recentă (a se vedea „Meat products handbook”, Gerhard Feiner, CRC Press, 2006; <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), în care acesta este prezentat ca un cârnat tipic nefermentat provenind din Slovenia.

Proprietățile produsului „Kranjska klobasa” se datorează meșteșugului și cunoștințelor locuitorilor de pe teritoriul actual al Sloveniei care constituia regiunea „Kranjska” (Carniola) în perioada austro-ungară. Calitatea „Kranjska klobasa” ținea, de asemenea, de utilizarea unor bucăți de carne de calitate I și de utilizarea sistematică a sării de mare, concurent permanent, chiar strategic, al sării de rocă pe teritoriul fostei regiuni Kranjska (J. Bogataj, „The Food and Cooking of Slovenia”, Annes Publishing, Londra 2008).

Cele mai vechi mențiuni cu privire la fabricarea „Kranjska klobasa” (sub această denumire) se regăsesc în două cărți de bucate: „Süddeutsche Küche” de Katharina Prato (1896) și a șasea ediție a „Slovenska kuharica” de Felicita Kalinšek (1912). Chiar dacă nu se poate vorbi cu adevărat despre rețete de preparare a „Kranjska klobasa” la Katharina Prato, referirea pe care o face la acest tip de cârnat este, se pare, una dintre cele mai vechi referiri scrise existente (1896). În cartea sa „Slovenska kuharica” (1912), Felicita Kalinšek explica deja cum se prepară „Kranjska klobasa”.

În Slovenia există o mulțime de mărturii, provenind în special din tradiția orală, cu privire la „Kranjska klobasa” sau cârnatul de Carniola, la locurile sale de producție și la reputația acestuia printre celelalte varietăți regionale de cârnați. Numeroase sunt și argumentările populare cu privire la proveniența exactă a „Kranjska klobasa” și la locul în care acesta a fost preparat pentru prima oară. În aceste argumentări, se menționează adesea satul Trzin, situat între Ljubljana și Kamnik, unde s-ar părea că, deja în secolul al XIX-lea, numeroși măcelari aprovizionau piețele cu cârnați de Carniola, care puteau fi găsiți chiar și la Viena. Unele surse orale menționează că acești cârnați au împrumutat numele de la orașul Kranj, alte surse menționează că aceștia erau produși în toate marile orașe și în toate piețele din regiunea Carniola din acea perioadă. Se mai povestește că împăratul Franz Joseph, în timp ce mergea la Trieste cu caleașca, plecând de la Viena, s-a oprit în satul Naklo pri Kranju, la celebrul han de legătură Marinšek situat pe drumul național. Dorea să mănânce și a cerut hangiului să îi arate ce îi putea oferi. „Nu avem decât simpli cârnați de casă și nimic altceva”, i-a răspuns hangiul. Împăratul a comandat cârnați de casă și, după ce a gustat, a exclamat entuziasmat: „Dar aceștia nu sunt simpli cârnați, sunt cârnați de Carniola!”

Particularitatea culinară a regiunilor din Slovenia este că pretutindeni se produc și se vând cârnați „Kranjska klobasa”, ceea ce dovedește că aceștia aparțin întregului teritoriu sloven. În plus, notorietatea „Kranjska klobasa” se reflectă în felul de mâncare tipic sloven, care este varză acră cu cârnați de Carniola.

Răspândirea „Kranjska klobasa” a depășit frontierele, după cum atestă traducerile numelui său în diversele limbi din fostul Imperiu Austro-Ungar (J. de Moor & N. de Rooj/ed., „European Cookery, Tradition & Innovation”, Utrecht 2004).

Din 2003, în Slovenia are loc un festival al „Kranjska klobasa”, precum și un concurs al celui mai bun „Kranjska klobasa”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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