

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2017/C 296/05)

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⁾.

DOCUMENTO UNICO

«JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN»

n. UE: IGP-SI-02112 – 4.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Jajca izpod kamniških planin»

2. Stato richiedente

Slovenia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Le uova «Jajca izpod Kamniških planin» hanno un guscio liscio e matto, di spessore uniforme, che trasmette l'idea di una freschezza duratura. Il guscio è duro. In media, la forza distruttiva necessaria per deformare il guscio è di almeno 32 N. Il tuorlo è di colore giallo uniforme e pronunciato, con un fattore di pigmentazione pari ad almeno 11 sulla scala Roche. Per quanto riguarda il peso, si possono commercializzare uova di dimensioni diverse, indicando sull'imballaggio il peso netto o la categoria di peso S, M, L o XL. Il prodotto «Jajca izpod Kamniških planin» si distingue per l'elevatissimo tenore di acidi grassi polinsaturi (PUFA), in particolare l'acido alfa-linolenico. Il tenore minimo totale in peso di acidi grassi omega-3 è di 2,5 % e il rapporto massimo tra omega-6 e omega-3 è pari a 8:1. Tale rapporto è eccellente da un punto di vista nutritivo e sanitario ed è conforme alle raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS).

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

L'alimentazione delle galline ovaiole è arricchita con carbonato di calcio proveniente dalla miniera di Stahovica che si trova in prossimità della città di Kamnik. Per abbeverare le galline ovaiole può essere utilizzata solo acqua proveniente dalla parte a monte dei fiumi Kamniška Bistrica e Savinja. Gli acidi grassi omega-3 provengono da semi di lino sottoposti a un trattamento adeguato.

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

L'allevamento e la riproduzione delle galline e la produzione delle uova devono aver luogo all'interno della zona geografica.

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

—

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende intorno alle Alpi di Kamnik-Savinja e comprende i territori situati tra il confine Austria - Slovenia e le seguenti strade statali:

- l'autostrada da Šentrupert a Domžale,
- la strada locale da Domžale a Zaboršt pri Dobu,
- la strada principale da Zaboršt pri Dobu a Brod,
- l'autostrada da Brod a Kranj vzhod,
- la strada regionale da Kranj a Zgornje Jezersko,
- il confine con l'Austria,
- la strada regionale da Pavličevo sedlo a Šentrupert.

Tutte le città e le località collegate dalle summenzionate strade sono ubicate all'interno della zona geografica.

5. Legame con la zona geografica

Il prodotto «Jajca izpod Kamniških planin» ha acquistato notorietà alla fine del XIX secolo, quando molte allevatrici della zona di Kamnik rifornivano con questo prezioso prodotto le cucine di Lubiana e il mercato della città. All'epoca, la produzione di uova beneficiava dell'eccellente situazione geografica delle montagne di Kamnik, segnatamente di un'acqua di alta qualità dovuta al fatto che il territorio era ampiamente disabitato e caratterizzato da una natura prevalentemente selvaggia. Inoltre, la cava di calcare di Stahovica situata a nord di Kamnik ha sempre esercitato un effetto favorevole sulla produzione di uova (i carbonati estratti, che risalgono a oltre 200 milioni di anni, sono di origine sedimentaria e sono di una purezza chimica eccezionale grazie al metamorfismo termico). Anche il caratteristico microclima subalpino e le temperature moderate hanno svolto in passato un ruolo considerevole nello sviluppo della produzione di uova nella zona geografica.

Queste condizioni naturali hanno fornito una base ottimale per lo sviluppo della produzione di uova da tavola in numerose fattorie. Grazie allo sviluppo nella zona geografica di colture di lino sorte per provvedere alle esigenze dell'industria tessile, si è potuto costituire in loco lo stabilimento tessile di Mengeš. Anche se il motivo principale della coltivazione del lino era la produzione di fibre, i suoi semi sono stati utilizzati come sottoprodotto per l'alimentazione degli animali ed in particolare dei volatili. Esiste un'abbondante letteratura sulla coltivazione del lino nella zona geografica in cui vengono prodotte le «Jajca izpod Kamniških planin». La prima menzione della produzione di lino risale a un elenco del 1493 che riporta gli obblighi dei sudditi nei confronti del feudatario di Jablje e l'ultima consiste in un resoconto sullo sviluppo dello stabilimento di lino di Induplati Jarše (1953).

Dal momento che i semi di lino hanno un contenuto di grassi pari al 40 % e che gli acidi grassi omega-3 (acido alfa-linolenico) ne rappresentano la metà, le uova erano di qualità elevata e molto salutari. La tradizione di includere i semi di lino nell'alimentazione delle galline ovaiole continua con il prodotto «Jajca izpod Kamniških planin». Per questo motivo le uova «Jajca izpod Kamniških planin» differiscono dalle uova di molti altri produttori che usano materie prime meno tradizionali come l'olio di pesce denaturato e le alghe per arricchire le uova con acidi grassi omega-3.

Le «Jajca izpod Kamniških planin» contengono almeno il doppio di acidi grassi omega-3 delle altre uova arricchite con omega-3 e si distinguono per l'elevato contenuto di acido alfa-linolenico.

Le allevatrici e produttrici di uova di Kamnik e dintorni rifornirono Lubiana di uova da tavola fino alla II Guerra mondiale, periodo in cui tale commercio, fino ad allora vivace, fu ostacolato dal confine e dalla doppia recinzione di filo spinato con cui le forze occupanti avevano circondato la capitale. La canzone popolare «Katarina Barbara» scritta nel 1895 da Karel Štrekelj, slavista e raccogliatore di canzoni popolari, narra di una gallina destinata a rifornire Lubiana che era stata rubata. Dopo la guerra c'è voluto un po' di tempo per ripristinare la tradizione dell'allevamento di galline nella zona ai piedi delle montagne di Kamnik. Da allora, però, la tradizione si è consolidata diventando sempre più forte. Per anni la tradizione delle uova prodotte ai piedi delle montagne di Kamnik è stata data per scontata e soltanto alla fine degli anni Novanta i produttori hanno incominciato a pubblicizzare attivamente le uova. L'attuale reputazione delle «Jajca izpod Kamniških planin» è testimoniata da diversi articoli pubblicati su giornali, riviste di culinaria e su Internet, da trasmissioni televisive, dalla documentazione commerciale e da diversi dépliant. Per esempio, nel libro *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* (2005), Boštjan Šaver fa riferimento alle uova «Jajca izpod Kamniških planin» come esempio di un nome di prodotto che dimostra il legame esistente tra gli abitanti e le Alpi, e le montagne in generale, in Slovenia. Le uova «Jajca izpod Kamniških planin» sono presentate nell'opuscolo *Okusiti Slovenijo* pubblicato dall'Ufficio del Turismo sloveno e finalizzato a far conoscere il ricco patrimonio gastronomico sloveno. Le uova sono menzionate in numerose altre pubblicazioni (riviste, almanacchi) come *Gorenjska hrana* (2011) e *Slovenska kulinarika*, negli articoli dell'Associazione dei consumatori sloveni (ZPS), che illustra, tra l'altro, le «Jajca izpod Kamniških planin» nell'opuscolo *Slovenska tradicionalna živila*, in un articolo intitolato *To so dobra jajca* ecc.

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/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf
