

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2011/C 309/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«KRAŠKI ZAŠINK»

N. CE: SI-PGI-0005-0824-29.09.2010

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione:**

«Kraški zašink».

**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 (riscaldati, salati, affumicati, ecc.).

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

Il «Kraški zašink» è un prodotto tradizionale a base di carne essiccata della regione del Carso, ottenuto da collo di maiale. Di forma cilindrica, è rivestito di budello naturale ricoperto da una rete elastica. Il peso minimo del prodotto finito è pari a 0,9 kg. La superficie del «Kraški zašink» è soda ma elastica e leggermente rugosa alle estremità. L'aroma pieno della carne e del grasso circostante si sviluppa durante il processo di essiccazione e stagionatura. Il «Kraški zašink» ha un sapore caratteristico, leggermente salato. Il tenore di sale non può eccedere il 6 %, il grado di essiccazione conseguito deve essere almeno pari al 36 %, il valore aw deve essere inferiore a 0,92, mentre il contenuto proteico minimo è pari al 24 %.

La sezione del «Kraški zašink» ha un colore rosa-rossastro, dai bordi leggermente più scuri. Il grasso è di colore bianco. La consistenza della carne e del grasso è delicata al palato e si scioglie rapidamente.

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):**

Per la produzione del «Kraški zašink» si impiega il collo di razze suine carnose. La parte del collo usata comprende tutte le vertebre cervicali fino alla quinta vertebra dorsale. La carne è priva di grasso superficiale, ossa e cartilagine, ben dissanguata e non presenta incisioni né ecchimosi. Il peso minimo di un collo fresco è di 1,5 kg.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

- La temperatura della carne suina fresca deve essere compresa fra + 1 °C e + 4 °C, misurata appena prima della salatura.
- Marcatura dell'inizio della salatura ed etichettatura del lotto (giorno, mese, anno).
- Salatura con sale marino. Il quantitativo di sale è calibrato in funzione del peso. Si aggiungono zucchero, pepe e aglio.
- La salatura dura fra 7 e 12 giorni, a una temperatura compresa fra + 1 °C e + 6 °C.
- Rimozione del sale rimanente e insaccatura del collo in budelli di fibre naturali, seguita da avvolgimento in rete elastica.
- L'essiccatura a freddo dura 7 giorni a una temperatura compresa fra + 1 °C e + 6 °C.
- Segue l'essiccatura alla temperatura di 20 °C-22 °C per almeno 12 ore.
- Segue l'essiccatura/stagionatura a una temperatura compresa fra 10 °C e 16 °C; il periodo complessivo di produzione dura almeno 12 settimane ed è prorogato di conseguenza per i colli suini più grossi.
- Si misura il grado di essiccatura ottenuto, che deve essere almeno pari al 36 %, il valore aw deve essere inferiore a 0,92, il tenore di sale non può eccedere il 6 % e il peso minimo del prodotto finito è pari a 0,9 kg.
- Si effettuano l'analisi sensoriale del prodotto, l'analisi del tenore di sale e del valore aw.
- I prodotti stagionati sono conservati a una temperatura di + 8 °C.
- Si procede alla tracciabilità, alla verifica e alla registrazione della documentazione nonché della documentazione veterinaria pertinente e dei registri del produttore (fascicolo tecnico).
- Il «Kraški zašink» può essere commercializzato intero con la sua rete elastica, in tranci sottovuoto oppure sotto forma di affettato confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Al fine di garantire la natura autentica del prodotto, di conservarne le qualità tipiche e le proprietà organolettiche nonché garantirne la sicurezza microbiologica, il processo di confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata deve avvenire esclusivamente presso stabilimenti approvati per la produzione del «Kraški zašink». In queste fasi è essenziale tener conto delle speciali conoscenze, dell'esperienza e delle capacità acquisite dai produttori di «Kraški zašink» nel corso dei numerosi anni di attività. Un'attrezzatura inadeguata, l'esposizione all'aria, una temperatura o un'umidità scorrette possono causare un rapido deterioramento delle proprietà tipiche del prodotto, fino a renderlo addirittura inadatto al consumo. Tutte le fasi summenzionate sono controllate da personale qualificato che ha dimestichezza con tutte le caratteristiche del «Kraški zašink». Questo sistema garantisce una continua supervisione, la piena tracciabilità e la tutela delle proprietà tipiche del «Kraški zašink», tanto apprezzate e ricercate dai consumatori.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il «Kraški zašink» prodotto in conformità al disciplinare e che abbia ottenuto un certificato può fregiarsi del nome «Kraški zašink», adottando il marchio «Kraški zašink», la dicitura «indicazione geografica protetta» e il marchio di qualità nazionale. Il marchio consiste in un collo di maiale stilizzato recante

la scritta «Kraški zašink» ed è uguale per tutti i produttori. Il numero di registrazione del produttore è apposto accanto al marchio. L'uso del marchio è obbligatorio per tutti i formati di «Kraški zašink» commercializzati.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione del «Kraški zašink» è delimitata da una linea che va da Kostanjevica na Krasu a Opatje selo, da qui alla frontiera italo-slovena, lungo tale linea dal valico di confine di Lipica, lungo la strada del villaggio di Lokev, quindi lungo la strada per Divača, da qui in linea retta fino al villaggio di Vrabče, proseguendo per Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, e da questo punto in linea retta attraverso Mali Dol a Škrbina verso Lipa e Temnica per tornare a Kostanjevica na Krasu. Tutti i villaggi menzionati in precedenza costituiscono la zona geografica.

#### 5. Legame con la zona geografica:

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

Il Carso (Kras) è una delle maggiori aree panoramiche della Slovenia e si distingue chiaramente dalle zone limitrofe. Si tratta di un altopiano calcareo ondulato, dal tipico suolo carsico la cui altitudine diminuisce da sud-est verso nord-ovest. La famosa terra rossa carsica costituisce il substrato calcareo. La superficie è scarsamente terrosa mentre il suolo è prevalentemente roccioso anche se in talune zone crescono erbe, cespugli o foreste rade. La prossimità del mare rappresenta l'influenza predominante sul clima della regione carsica dove il clima mediterraneo temperato incontra l'aria continentale fredda. Nel Carso sono frequenti le variazioni di temperatura nelle zone in cui l'aria continentale fredda confluisce nel Mediterraneo sotto forma di bora (vento carsico). La vicinanza del mare fa sì che durante l'inverno si verificano frequenti innalzamenti di temperatura successivi a gelidi giorni di bora. Qualora nevichi, la neve si scioglie rapidamente. La prossimità del mare esercita un effetto importante sull'estate, quando il tempo è caldo e soleggiato. La diversità dell'altopiano carsico e l'immediata vicinanza del mare fa sì che spiri continuamente un vento o una brezza, il che favorisce un tasso di umidità relativa piuttosto bassa. Le condizioni naturali della zona geografica offrono condizioni microclimatiche ideali per l'essiccazione della carne, come da tempi immemori fanno i nativi del luogo che sfruttano la corretta combinazione di temperatura e umidità, grazie alle diverse stanze delle case carsiche, dotate di muri spessi. Gli agricoltori spostano *pršut* (prosciutti), *panceta* (pancetta), *vratovina* (collo), salsicce e altri prodotti da una stanza all'altra alla ricerca costante della giusta combinazione di umidità e temperatura per ciascuna fase del processo di stagionatura. In questo modo nel corso del tempo le abilità tecniche e le conoscenze pratiche si sono evolute con l'esperienza, diventando un patrimonio consolidato della popolazione locale.

##### 5.2. Specificità del prodotto:

Il «Kraški zašink» è un prodotto tradizionale della regione del Carso a base di carne essiccata.

Una delle caratteristiche specifiche del «Kraški zašink» è l'accurata selezione della materia prima (collo di maiale), che comprende tutte le vertebre cervicali fino alla quinta vertebra dorsale, senza grasso superficiale, ossa e cartilagine. Il «Kraški zašink» si distingue inoltre da altri prodotti analoghi per il processo produttivo tecnico, che si avvale della sola procedura di salatura manuale a secco, con un quantitativo ridotto di sale marino, strofinato manualmente su ciascun collo di maiale. Un'altra caratteristica precipua è il processo di essiccazione/stagionatura, che non comprende il trattamento a caldo e avviene a temperature inferiori a 16 °C. Ciò evita il deterioramento delle proteine dovuto al calore e preserva la compattezza del tessuto lipidico.

Il processo di salatura a secco e il tempo di stagionatura a basse temperature sufficientemente lungo esercitano un impatto considerevole sulle caratteristiche organolettiche tipiche del «Kraški zašink». La delicata compattezza del muscolo maturo e del grasso può essere apprezzata al palato. Il forte aroma e il gusto privo di qualsivoglia retrogusto di spezie è tipico. Una fetta di «Kraški zašink» ha il tipico colore rosso-rosato uniforme del muscolo e il colore bianco del grasso intramuscolare.

##### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il successo in termini di attuale reputazione e sviluppo della produzione di collo di maiale sul Carso è dovuto alle singole tecniche tradizionali usate dagli agricoltori.

La diversità dell'altopiano del Carso e l'immediata vicinanza del mare comportano una brezza o un vento costante con un'umidità relativa relativamente bassa nella zona in questione, offrendo alla popolazione locale condizioni climatiche propizie all'essiccazione dei prodotti della carne. Tale pratica risale probabilmente ai tempi in cui il Carso è stato antropizzato. Nei registri relativi all'alimentazione degli abitanti della regione carsica risalenti al 1820 è scritto che la dieta consueta dell'agricoltore comprendeva prodotti a base di carne essiccata. Fra gli altri, Anton Melik, nel suo libro «Slovensko Primorje» (1960) narra dell'elevato livello di sviluppo raggiunto dall'allevamento suino sul Carso. Diversi altri autori hanno lasciato abbondanti scritti relativi alla reputazione del «Kraški zašink», compreso il dott. Stanko Renčelj, nelle opere «Suhe mesnine narodne posebnosti» (Prodotti a base di carne essiccata — specialità nazionali) (1991), «Kraška kuhinja» (Cucina del Carso) (1999), «Suhe mesnine na Slovenskem» (Prodotti sloveni a base di carne essiccata) (2009), «Okusi Krasa» (Sapori del Carso) (2009) e «Kras, zvestoba tradiciji» (Il Carso, fedele alla tradizione) (Anny Rechberger Pečar, Umberto Pillizon, 2006) nonché in guide turistiche quali «Dobrote Krasa in Brkinov» (Specialità del Carso e della regione di Brkini) (TIC Sežana, 2010).

Nel corso del tempo gli abitanti del luogo hanno acquisito un'esperienza e una conoscenza pratica inestimabili, messe a frutto per sviluppare le tecniche tradizionali di produzione del «Kraški zašink». A differenza di altre regioni della Slovenia, le popolazioni del Carso usano esclusivamente la salatura a secco e un modesto quantitativo di sale nei prodotti a base di carne essiccata. In altre zone del paese si fa uso di salamoia o di una combinazione di salatura a secco e a umido. La salatura è effettuata manualmente con un quantitativo di sale marino alquanto ridotto, strofinato a mano in ciascun collo di maiale. Le popolazioni della regione carsica sono inoltre orgogliose della tradizione di essiccare il collo di maiale. In origine il collo di maiale era essiccato intero con le vertebre ma il prodotto si essiccava eccessivamente, sviluppando una superficie dura e secca, spesso screpolata. Tenuto conto degli inconvenienti del processo di essiccazione del collo di maiale comprensivo delle vertebre, il metodo è stato abbandonato e la popolazione locale ha sviluppato il processo di essiccazione del collo di maiale disossato e insaccato in budello naturale, prima dell'essiccazione. Inizialmente era usata una vescica di maiale, ma in seguito si è utilizzato il retto. Lo spago era solitamente avvolto intorno al prodotto, conferendogli un aspetto attraente. L'assenza di trattamento a caldo è una tradizione consolidata riguardante tutta la fase di essiccazione/stagionatura. Grazie alle temperature relativamente basse, non si verifica il deterioramento delle proteine dovuto al calore. Il processo di salatura a secco e il periodo di stagionatura sufficientemente lungo a temperature abbastanza basse incidono in modo significativo sulle caratteristiche organolettiche tipiche del «Kraški zašink».

La ricchezza di esperienza è stata trasmessa di generazione in generazione ed è sfociata nello sviluppo di una vera e propria tradizione. Le tecniche di produzione del «Kraški zašink» comprendono un elevato livello di conoscenza e di esperienza sia pratiche, sia manuali, le quali conferiscono al prodotto le sue caratteristiche proprietà organolettiche che ne hanno fatto una specialità gastronomica e culinaria di fama.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna\\_hrana/KRASKI\\_ZASINK\\_splet\\_10611.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/KRASKI_ZASINK_splet_10611.pdf)

---