

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

(2015/C 139/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«**BARANJSKI KULEN**»N. EU: **HR-PGI-0005-01207-3.3.2014**

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Baranjski kulen»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Croazia

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

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

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

Il «Baranjski kulen» («Salsiccia della Baranja») è una salsiccia stagionata fermentata, ottenuta dalla carne di maiale tritata e aromatizzata con peperoncino macinato, aglio e pepe e insaccata nell'intestino cieco del maiale (o «katica», come viene spesso chiamato nella regione della Baranja).

Il «Baranjski kulen» ha una forma ovale e una consistenza ferma, senza alterazioni evidenti né macchie e senza significativa presenza di muffa sull'involucro. La forma è determinata dall'involucro, che viene completamente riempito di impasto. Il prodotto finito pesa come minimo 0,80 kg. La sezione trasversale del «Baranjski kulen» è caratterizzata da un aspetto uniforme, poiché per la preparazione della farcitura si utilizza sempre carne trita con una granulometria di 8 mm. Gli ingredienti del ripieno sono ripartiti in modo omogeneo e sono ben amalgamati, in modo che la sezione trasversale non presenti buchi e fessure.

Esternamente il «Baranjski kulen» ha un colore da marrone chiaro a marrone scuro; la sezione trasversale presenta invece un colore dal rosso chiaro al rosso scuro, dato dal peperoncino in polvere e dalla carne tritata. Il sentore dominante è di affumicato, caratteristico dei prodotti a base di carne che sono sottoposti a un'affumicatura a freddo. Il gusto è leggermente piccante, per la presenza del peperoncino in polvere, con il caratteristico aroma della carne fermentata affumicata addizionata di aglio e pepe.

Composizione chimica

Alla fine della fase di maturazione la composizione chimica del «Baranjski kulen» è la seguente:

Acqua: massimo 40 %

Proteine: minimo 29 %

Grassi: massimo 25 %

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

La materia prima per la produzione del «Baranjski kulen» (90 % di carne per 10 % di grasso) si ottiene dalla macellazione delle scrofe (categoria K) o dei maiali pesanti (categoria T2). L'80 % della carne utilizzata per l'impasto è di categoria I (coscia, lombo) e il restante 20 % è spalla (carne di categoria II). Per la produzione del «Baranjski kulen» non è invece ammesso l'utilizzo di carne di categoria III.

Dal disossamento della coscia e del lombo si ottiene almeno l'80 % in peso della carne utilizzata per l'impasto del «Baranjski kulen». La carne ottenuta dalla spalla non può rappresentare più del 20 % del peso totale della carne dell'impasto.

La carne viene lavorata in modo da pulirla completamente dalla pelle e dai tessuti grassi sottocutanei. Si eliminano inoltre tutte le parti cartilaginose, i vasi sanguigni più grossi, i nervi, le terminazioni tendinee dei muscoli, il grasso interno molle e i resti di parti sanguigne.

La carne e il grasso di maiale utilizzati per il «Baranjski kulen» possono – ma non devono obbligatoriamente – essere prodotti nella zona di cui al punto 4 e lo stesso vale per le spezie.

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

L'intero processo tecnologico di produzione ha luogo nella regione della Baranja, e comprende le seguenti fasi: regolazione termica della materia prima, preparazione dell'impasto, insaccatura, condizionamento, fermentazione e maturazione.

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

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La regione della Baranja si trova nella parte nord-orientale della Croazia, e comprende le zone a nord del corso inferiore del fiume Drava prima della sua confluenza nel Danubio.

Il corso del fiume Drava segna il confine con la Slavonia a Sud e il Danubio costituisce la frontiera con la Serbia a est. A nord/nord-ovest, la regione confina con l'Ungheria.

Dal punto di vista amministrativo la Baranja consta di una città (Beli Manastir) e di 8 comuni: Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac e Popovac.

5. Legame con la zona geografica

La necessità di protezione del «Baranjski kulen» deriva dalla reputazione del prodotto.

Le prime menzioni del «kulen» nella Baranja si ritrovano nelle opere dello studioso di folklore e narratore croato Nikola Tordinac (1858-1888), [Nikola Tordinac, *Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice* («Usi, versi e racconti croati di Pécs e dintorni»), edizione 1986, pagg. 53 e 57]. I suoi scritti, che si collocano intorno al 1880, sono la fonte più esaustiva di descrizioni dei Croati della Baranja e dei loro usi e costumi, fra i quali il «kulen» occupa appunto un posto particolare.

Gli antichi usi e costumi popolari dei Croati della Baranja sono strettamente legati alla vitivinicoltura e alla produzione del «Baranjski kulen». Il maggior numero di informazioni in merito si può leggere oggi nei lavori dell'etnologo Đuro Franković di Pécs. Le sue descrizioni dei costumi dei Croati della Baranja in occasione della celebrazione del giorno di San Vincenzo sono la testimonianza di una tradizione secolare di produzione del «kulen» e del suo ruolo nei riti per una ricca vendemmia nelle vigne della regione [Đuro Franković, *Sveti Vinko* (22. siječnja), *Hrvatski glasnik — tjednik Hrvata u Mađarskoj* («San Vincenzo (22 gennaio)», in «Messaggero croato», settimanale dei Croati in Ungheria), 18.1.2007, pag. 9].

I primi prodotti a lunga conservazione a base di carne cominciarono a vedere la luce in modo sistematico nel periodo a cavallo fra il XIX e il XX secolo. Nella Baranja, a sud dell'Ungheria, Geza Barnas di Karanac cominciò a produrre vari tipi di delicatezze a base di carne di maiale nella sua macelleria artigianale, dove lavoravano anche Jovan Berisavljević e Lajos Gajer il Vecchio. Fra quei prodotti si distinse in modo particolare il «kulin della Pannonia», precursore dell'attuale «Baranjski kulen», prodotto oggi caratteristico di questa regione [Davorin Taslidžić e Andrija Bogнар, *Poveznice obzorja (povijest u doticaju)* («Orizzonti connessi (La storia a contatto)», edizione 2009, pag. 160].

Dalla fine della seconda guerra mondiale il «Baranjski kulen» è stato prodotto essenzialmente a Beli Manastir, negli stabilimenti di lavorazione della carne della cooperativa agricola PZ Baranjka e poi Belje, e così è stato fino ai giorni nostri [Objektiv 25, Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata («Objektiv 25», «Belje – Foglio del complesso produttivo agroindustriale»), 31 marzo 1977, pag. 5]. All'epoca la ricetta del «Baranjski kulen» era un segreto commerciale e la sua produzione era diretta dal maestro Radivoj Vuković – come testimonia la dichiarazione di suo figlio, Miroslav Vuković, succeduto al padre nella professione e nell'attività fino alla pensione. Radivoj Vuković aveva ottenuto la ricetta del «kulin della Pannonia» dal macellaio e produttore di salsicce di Karanac mentre ancora lavorava nel già menzionato macello di Beli Manastir. Utilizzò quella stessa ricetta per la fabbricazione del prodotto cambiandone però il nome in «Baranjski kulen», come veniva più spesso chiamato dai produttori della Baranja, cosicché il nome originario «kulin della Pannonia» cadde in disuso. Secondo un aneddoto che ancora si racconta, il maestro Radivoj tenne la ricetta sotto chiave fino al giorno in cui non si accorse che tutti i produttori della Baranja preparavano il «kulen» proprio in quella stessa maniera (dichiarazione di Miroslav Vuković, Dottore in medicina veterinaria, firmata e autenticata con atto notarile, 2010).

I produttori di «kulen» dalla Baranja utilizzavano il pepe: avevano mutuato questa spezia perché usata all'epoca dai produttori di salame del sud dell'Ungheria, di cui conoscevano le tecniche e il savoir-faire, come attesta l'assortimento dei loro prodotti. All'epoca difatti, nella Baranja, la spina dorsale di tutta la vita economica era l'agricoltura, nelle mani dell'alta nobiltà austro-ungarica (e della famiglia reale degli Asburgo per gran parte del periodo storico), con reti commerciali ben ramificate. L'apertura all'Europa d'allora ha permesso ai produttori della Baranja di poter disporre più facilmente del pepe, cosa che può spiegare l'uso di questa spezia nella ricetta e nella produzione del «Baranjski kulen».

Il prodotto ha acquisito una fama particolare negli anni '80 del secolo scorso, quando nell'est della Croazia si sono cominciati ad organizzare dei concorsi di qualità, le cosiddette «kuleniadi», una tradizione tuttora esistente che vede spesso vincitori delle medaglie più prestigiose proprio i produttori del «Baranjski kulen» [Tražimo najbolje proizvođače kulena, Vinkovačke novosti («Cerchiamo i migliori produttori di Kulen», in «Notiziario di Vinkovci»), 13.2.1981, pag. 8; Kulen – još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji, Vinkovačke novosti («Kulen – Sempre migliori nella tecnica tradizionale», in «Notiziario di Vinkovci»), 3.7.1981, pag. 12]. Con questo prodotto – lavorato secondo la ricetta tradizionale e presentato col suo nome storico – l'ex complesso produttivo agroindustriale «Belje» (oggi società per azioni «Belje d.d.») ha conquistato medaglie anche nelle fiere internazionali [Bitka za tržište i plasman, Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata («La battaglia per il mercato e la posizione», «Belje – Foglio del complesso produttivo agroindustriale»), 30.4.1988, pag. 7].

Molte delle persone che hanno assaggiato il «Baranjski kulen» associano la sua particolare qualità proprio alla regione della Baranja. Questo è stato anche confermato dalla maggior parte dei partecipanti a un'inchiesta, in cui, su 1 000 intervistati aventi assaggiato il prodotto, addirittura il 77 % lo ha collegato alla zona geografica di cui è originario [Inchiesta Ipsos plus: Ispitivanje percepcije povezanosti kvalitete Baranjskog kulena i regije iz koje potječe (Indagine sulla percezione del legame fra la qualità del «Baranjski kulen» e la sua regione d'origine), 2011].

Quanto sopra descritto dimostra l'importanza di questo prodotto per gli abitanti della Baranja: non si tratta solo di un prodotto alimentare tradizionale, ma di una componente del patrimonio culturale e del retaggio storico, cui esso deve la sua fama.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento in oggetto)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf>