

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Ponowna publikacja wniosku zgodnie z art. 7 ust. 5 oraz art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 284/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„KRAŠKI PRŠUT”****NR WE: SI-PDO-005-0417-29.10.2004****ChNP () ChOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Adres: Dunajska cesta 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109
Faks +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: GIZ Kraški pršut
Adres: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Faks +386 57310330
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.).

4. Specyfikacja:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).

4.1. Nazwa:

„Kraški pršut”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.2. Opis produktu:

„Kraški pršut” to suszony/dojrzewający produkt wytwarzany na bazie mięsa ze świeżych udźców wieprzowych.

Charakterystyczną cechą „Kraškego pršutu” jest jego typowy i rozpoznawalny kształt. Świeże udźce są przygotowywane bez racic, ale ze skórą i ewentualnie z tłuszczem. Świeży udziec musi ważyć co najmniej 9 kg. Mięso dochodzi do 5–7 cm od miejsca poniżej głowy kości udowej (*Caput ossis femoris*). Po wewnętrznej stronie udźca mięso jest odkryte; skóra i tłuszcz są lekko okrawane przy gołeni.

Korzystne warunki klimatyczne w Krasie (Karst) umożliwiają suszenie udźców w całości. Charakterystyczną cechą „Kraškego pršutu” jest solenie na sucho wyłącznie gruboziarnistą solą morską. Jego charakterystyczne właściwości organoleptyczne, które wyrażają się w mniejszej zawartości wody wynikającej z wyższego stopnia wysuszenia, rozwijają się podczas wystarczająco długiego okresu suszenia/dojrzwania. Zazwyczaj ma nieco wyższą zawartość soli (do 7,4 %), a plastry przy spożyciu dają wrażenie twardszej konsystencji. Stopień wysuszenia i wystarczająco długi okres dojrzwania pomagają w uzyskaniu charakterystycznej barwy szynki po pokrojeniu w plastry: szynka jest różowo-czerwona, o ciemniejszym odcieniu przy krawędziach. Ma intensywny aromat i smak. Bardzo ostry aromat jest charakterystyczny dla stopnia dojrzałości produktu i odróżnia „Kraški pršut” od innych szynek.

4.3. Obszar geograficzny:

Kras znajduje się na zachodzie środkowej części regionu Primorska. Solenie, suszenie i dojrzwianie „Kraškego pršutu” odbywa się na ograniczonym obszarze Krasu, gdzie tradycyjnie produkowana jest szynka.

Granica tego obszaru biegnie z miejscowości Kostanjevica na Krasu do miejscowości Opatje Selo, stamtąd do granicy słoweńsko-włoskiej i wzdłuż tej granicy do przejścia granicznego Lipica, następnie wzdłuż drogi do miejscowości Lokev, przez którą przechodzi, następnie wzdłuż drogi do miejscowości Divača, a stamtąd do wsi Brestovica pri Povirju i dalej do wsi Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve, Kobdilj i Štanjel, następnie przez Mali Dol do Škrbiny, dalej do Lipy i Temnicy i z powrotem do Kostanjevicy na Krasu.

4.4. Dowód pochodzenia:

Wszyscy producenci „Kraškego pršutu” muszą produkować tę szynkę na obszarze geograficznym określonym dla produkcji „Kraškego pršutu”. W celu zapewnienia identyfikowalności i jakości, wszystkie etapy produkcji odbywają się na tym obszarze geograficznym. Prowadzony jest rejestr producentów i zakładów wytwarzających „Kraški pršut”. W odniesieniu do każdego producenta rejestrowana jest ilość wyprodukowanego „Kraškego pršutu”. Wszystkie etapy produkcji są monitorowane przez organ kontrolny określony w pkt 4.7, który posiada akredytację zgodnie z europejską normą EN 45011.

Przed soleniem na świeżych udźcach wypala się znak w widocznym miejscu na skórze. Znak zawiera numer serii oraz dzień, miesiąc i rok. Oznaczenia te są obowiązkowe i stanowią integralną część kontroli procesu produkcji jako całości, oraz identyfikowalności. W odniesieniu do każdego producenta rejestrowana jest liczba szynek w danej partii. Numerowi partii towarzyszą szczegółowe informacje o kontrolach kluczowych procesów produkcji.

Po zakończeniu suszenia i dojrzwania, szynki są poddawane badaniom sensorycznym i laboratoryjnym w celu określenia ich jakości, oraz znakowane logo „Kraškego pršutu”. Całe szynki, połówki i ćwierci mają logo „Kraškego pršutu” oraz numer producenta wypalone na skórze. Wypalanie znaku stanowi gwarancję jakości produktu oraz faktu, że został on wyprodukowany na określonym obszarze geograficznym zgodnie ze specyfikacją i pod właściwym nadzorem.

4.5. Metoda produkcji:

- do produkcji „Kraškego pršutu” nie została określona żadna szczególna rasa świń,
- świeże udźce są odbierane co najmniej 24 godziny, ale nie później niż 120 godzin, po uboju; odrzuca się jednak udźce uszkodzone i udźce o masie poniżej 9 kg. Udźce muszą być przechowywane w warunkach chłodniczych, w temperaturze od -1°C do $+4^{\circ}\text{C}$. Nie można ich poddawać zamrożeniu. Grubość słoniny okrywającej zewnętrzną stronę świeżego poddanego okrawaniu udźca mierzona od głowy kości udowej (*Caput ossis femoris*) nie może być mniejsza niż 10 mm,

- rozpoczęcie solenia oznacza się poprzez wypalenie: dnia, miesiąca, roku, numeru partii,
- proces solenia na sucho: wcieranie, odsączenie krwi, użycie gruboziarnistej soli morskiej; ilość soli jest uzależniona od masy udźców,
- umieszczenie solonych udźców na półkach,
- solenie i proces po soleniu odbywają się w temperaturze od + 1 °C do + 4 °C, czas procesu solenia jest uzależniony od masy udźców,
- usunięcie soli z powierzchni udźców,
- suszenie na zimno powietrzem obiegowym w temperaturze od + 1 °C do + 5 °C,
- suszenie na zimno w delikatnym powietrzu obiegowym w temperaturze od + 1 °C do + 7 °C; czas całego etapu suszenia na zimno, w tym solenia, wynosi co najmniej 75 dni, osiągnięty poziom wysuszenia wynosi co najmniej 16 %,
- udźce są myte w gorącej wodzie, wycierane do sucha i przygotowywane do suszenia/dojrzenia,
- okrawanie mięsa wokół głowy kości udowej (*Caput ossia femoris*) oraz, w razie potrzeby, w miejscach, w których została usunięta kość miedniczna,
- suszenie/dojrzenie w temperaturze od + 12 °C do + 18 °C. Jeżeli na początku udźce ważą 9 kg, łączny okres produkcji wynosi co najmniej 12 miesięcy; okres produkcji jest odpowiednio dłuższy, jeżeli udźce ważą więcej,
- mięso jest natłuszczane na kilku etapach w czasie procesu suszenia/dojrzenia. Ilość tłuszczu jest uzależniona od zawartości wody, wartości a_w oraz osiągniętego stopnia wysuszenia. Do natłuszczenia używa się słoniny wieprzowej z solą, pieprzem, mąką i (w razie potrzeby) przeciwutleniaczami,
- wykonuje się pomiar osiągniętego stopnia wysuszenia, który musi wynosić co najmniej 33 % w stosunku do pierwotnej masy udźców,
- dojrzałe szynki są przechowywane w suchym miejscu o dobrej wentylacji. Szynki i szynki w plastrach, pakowane próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej są przechowywane w temperaturze nieprzekraczającej + 8 °C,
- badanie sensoryczne służące sprawdzeniu, czy aromat jest prawidłowy polega na wprowadzeniu w mięso czubka igły z końskiej kości,
- badania laboratoryjne przeprowadza się w celu określenia zawartości soli (maksymalny poziom zawartości soli wynosi 7,4 %) oraz wartości a_w (wartość a_w musi być niższa niż 0,93).

W celu zachowania jakości i szczególnych procedur „Kraški pršut” może być odkostniony, krojony na części (połowy lub ćwierci) i pakowany w opakowania do sprzedaży detalicznej wyłącznie w zakładach certyfikowanych do produkcji „Kraškego pršuta”. W celu zagwarantowania bezpieczeństwa mikrobiologicznego i zachowania typowych właściwości organoleptycznych szynki, takich jak aromat, barwa i konsystencja, wyłącznie takie zakłady mogą kroić szynkę na plastry oraz pakować je próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Oznaczenie geograficzne opiera się przede wszystkim na tradycji wytwarzania „Kraškego pršuta” i jego od dawna ugruntowanej reputacji.

Kras (Karst) to płaskowyż o zróżnicowanym krajobrazie, znajdujący się w południowo-zachodniej Słowenii. Stanowi odrębny obszar naturalny i jest wyraźnie określony w stosunku do innych sąsiednich regionów. Kras był pierwszym regionem w Europie, a nawet na świecie, który został opisany ze względu na występujące tu zjawiska krasowe. Gleby są wapienne; uprawna część gruntów – „czerwona ziemia” – daje jedynie skromne plony. Kras to miejsce, w którym łagodny klimat śródziemnomorski spotyka się z zimnym powietrzem kontynentalnym napływającym z północnego wschodu w kierunku Zatoki Triesteńskiej, powszechnie znanym jako „bora”. Różnorodność płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza powoduje, że zawsze jest tam wiatr lub bryza, a względna wilgotność jest relatywnie niska, co w połączeniu ze składem gleby i roślinnością od najdawniejszych czasów zapewnia miejscowej ludności korzystne warunki mikroklimatyczne do suszenia mięsa.

Sukces związany z obecnym zakresem, renomą i rozwojem produkcji szynki w Krasie wynika z tradycyjnych i indywidualnych technik stosowanych przez rolników. Suszenie kawałków mięsa najprawdopodobniej sięga czasów, kiedy Kras był zasiedlany przez ludzi. Rozwój Triestu jako ważnego ośrodka miejskiego oraz rozwój szlaków, które przechodziły przez Kras, takich jak szlak między Wiedniem a Triestem, zwiększał popyt na szynkę wśród kupców i właścicieli zajazdów. Równocześnie rosła renoma szynki. W miarę wzrostu popytu na szynkę i jej renomy, rosło też zainteresowanie produkcją „Kraśkiego pršutu”.

Valvasor w 1689 r. pisał o ludności zamieszkującej Kras:

„Ci dobrzy ludzie radzą sobie, jak mogą i żyją ubogo; cieszą się z kawałka słoniny wieprzowej (którą są w stanie strawić dzięki ciężkiej pracy), cebuli i kawałka zwykłego gruboziarnistego ciemnego chleba otrębowego. W niektórych miejscach cierpią z powodu znacznego braku drewna oraz, w szczególności latem, czystej wody”. (Rupel, 1969).

W 1960 r. w książce „Slovensko Primorje” A. Melik pisał:

„W Krasie dobrze rozwinięta jest hodowla trzody chlewnej. Każdy rolnik chce mieć świnie, które będzie mógł ubić na własne potrzeby. Chów świń jest powiązany z produkcją żywności w ogródkach i na polach. Temperatury zimą są odpowiednie i mięso przechowuje się »surowe«, suszone w postaci »Kraśkiego pršutu«”.

Z biegiem czasu rozwijające się wraz z doświadczeniem umiejętności techniczne przerodziły się w tradycję. Przy wytwarzaniu produktów na bazie suszonego mięsa ludność Krasu zawsze stosuje metodę peklowania w soli, stosując sól z umiarem, aby produkty zachowały właściwą równowagę pomiędzy słonością a słodyczą. Udźce i łopatki są solone w całości. Na innych obszarach Słowenii udźce dzieli się zazwyczaj na mniejsze kawałki i soli przy użyciu solanki, łącząc solenie na sucho z soleniem na mokro.

Dbłość o jakość wymaga dokładnego stosowania norm i stałego nadzoru na wszystkich etapach procesu produkcji. Wkład pracy poszczególnych osób pozwolił zgromadzić bogactwo doświadczeń, które przerodziło się w tradycję. Mistrzostwo na poszczególnych etapach produkcji w naturalnych warunkach klimatycznych doprowadziło, dzięki procesowi dojrzewania, do rozwoju typowych cech organoleptycznych szynki, jej zapachu, smaku, barwy i konsystencji. Te cechy stały się normą i przyczyniają się do renomy „Kraśkiego pršutu”. Jest to przykład harmonii między człowiekiem a przyrodą. Specjalistyczna wiedza oparta na doświadczeniu rozwijała się z czasem, nadając „Kraśkiemu pršutowi” rozpoznawalny kształt i cechy organoleptyczne.

Zorganizowany skup szynki rozpoczął się w 1953 r. Spółdzielnie rolnicze kupowały wówczas 3 000–4 000 szynki rocznie. Szynki były kupowane od rolników na szerszym obszarze Krasu, ważyły ponad 8 kg, a okres suszenia i dojrzewania wynosił 18 miesięcy. Niektóre z szynki były eksportowane na rynek włoski. Zajazdy i hotele w Słowenii również kupowały szynki, co wpływało na ofertę sektora hotelarsko-gastronomicznego. Aby odpowiedzieć na popyt na rynku, spółdzielnie i przedsiębiorstwa rozpoczęły produkcję szynki. W latach 1963–1977 techniki solenia, wędzenia i suszenia były dokładnie takie same, jak techniki stosowane w gospodarstwach, również w 1963 r., kiedy szynkę zaczęto etykietować jako „Kraški pršut”.

Nowa era w produkcji „Kraśkiego pršutu” i pozostałych specjalności z mięsa suszonego rozpoczęła się w 1977 r., kiedy producenci zaczęli prowadzić punkty produkcji szynki wyposażone w specjalną technologię (znaną jako *pršutarne*). Typowy wygląd i właściwości organoleptyczne szynki odzwierciedlają kulturę kulinarną Krasu.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.
Adres: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670
Faks +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Etykietowanie:

Logo „Kraški pršut” umieszcza się na skórze całej szynki z kością, szynkę bez kości oraz połówki i ćwiertki szynki poprzez wypalenie.

Rozpoznawalną cechą „Kraškego pršutu” jest logo w kształcie stylizowanej szynki w napisem „Kraški pršut”. Obok logo znajduje się numer producenta. Logo znajduje się na etykiecie gotowych produktów, takich jak: szynki z kością, szynki bez kości, połówki, ćwiertki oraz szynka, która jest krojona w plastry i pakowana próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej.

Na etykiecie „Kraškego pršutu” znajdują się napis „zaščitena geografska označba” (chronione oznaczenie geograficzne) lub odpowiadający mu znak wspólnotowy, numer świadectwa i znak jakości Republiki Słowenii.
