Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 34/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«PRLEŠKA TÜNKA»

Nº CE: SI-PGI-0005-0533-24.03.2006

DOP ( ) IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. **Servicio o departamento competente del Estado miembro:**

Nombre: Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Dirección: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
Correo electrónico: varnahrana.mkgp@gov.si

2. **Agrupación:**

Nombre: Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot
Dirección: Križevci 11
SI-9242 Križevci pri Ljutomeru
SLOVENIJA

Tel. +386 25888144
Fax —
Correo electrónico: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ( )

3. **Tipo de producto:**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

4. **Especificación:**

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. *Denominación del producto:*

«Prleška tünka»

4.2. *Descripción:*

«Prleška tünka» se compone de carne y manteca picada. Los trozos de carne (perniles, lomo, solomillo o cuello de cerdo) se salan, se tratan con calor seco y se ahúman. La manteca picada (tocino picado) se prepara mediante tratamiento térmico del tocino dorsal, que se pica y se sazona. La carne y la manteca se curan juntas en un recipiente durante al menos 30 días.

«Prleška tünka» se compone siempre de carne y manteca. La carne es de color rosa pálido homogéneo, típico de la carne salada y tratada térmicamente, y no presenta ninguna decoloración gris, oscura ni de ningún otro tipo. La manteca es de color blanco cremoso, aptar para untar y de estructura adecuada; contiene trozos del tamaño de un grano de arroz y su aroma es característico.

La carne tiene el aroma de la carne curada, salada y ahumada; está adecuadamente salada y desprende un armonioso y pronunciado aroma a especias. El aroma de la manteca debe ser característico.

4.3. *Zona geográfica:*

«Prleška tünka» se produce en la zona geográfica de Prlekije, que engloba los municipios de Ljutomer, Razkrižje, Križevci, Veržej, Sveti Jurij, Radenci, Gornja Radgona y Ormož.

4.4. *Prueba del origen:*

Todos los productores deben estar establecidos en la zona geográfica.

Los productores deben conservar datos que demuestren el cumplimiento del pliego de condiciones de «Prleška tünka»; también deben guardar pruebas de las materias primas suministradas, el proceso de producción, la duración del proceso de curación, los análisis microbiológicos y organolépticos, y las cantidades de «Prleška tünka» producidas y vendidas. La Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot (asociación para el fomento y la protección de las especialidades de Prlekija) se encarga de comprobar la ubicación de los productores, así como los documentos que posean y que demuestren el cumplimiento por su parte de la normativa aplicable y del pliego de condiciones. La asociación lleva asimismo una lista de productores. La trazabilidad del proceso de producción en su conjunto, desde la utilización de las materias primas hasta el producto final, es posible gracias a los estrictos controles a que se somete a cada productor. Asimismo, los productores son sometidos a inspecciones por un organismo de control independiente que cumple los requisitos de la norma europea EN 45011.

4.5. *Método de obtención:*

«Prleška tünka» se compone de carne y manteca.

La carne de pernil, de lomo, de solomillo o de cuello de cerdo, sin hueso, piel ni grasa superficial, se cura añadiendo entre un 2,4 y un 2,8 % de sal de curado respecto al peso de la carne fresca ($NaNO_2$ en una concentración de 0,5-0,6 %). También puede añadirse hasta un 0,5 % de azúcar. Está prohibido inyectar salmuera en la carne. Otras especias que está permitido utilizar en la preparación de la carne son pimienta, ajo, alcarabea y laurel. La temperatura de curado debe oscilar entre 0 y 80 °C. La carne curada de manera uniforme se somete a un tratamiento con calor seco y al ahumado.

La manteca se prepara sometiendo a tratamiento térmico el tocino dorsal, que posteriormente se pica en trozos de un diámetro comprendido entre 6 y 8 mm y se sala con un 2-2,4 % de sal gorda; se le puede añadir también pimienta negra y ajo.

Para elaborar «Prleška tünka», la carne y la manteca preparadas se colocan, en un recipiente denominado «tünka», en capas alternas comenzando por la manteca. La capa superior es siempre de manteca. Los trozos de carne no deben tocarse al colocarlos sobre la manteca. La carne y la manteca maduran juntas en el recipiente durante un mínimo de 30 días.

«Prleška tünka» se almacena en recipientes o sacos cerrados a una temperatura de hasta 12 °C.

El peso de «Prleška tünka» preenvasado es indiferente, pero la relación entre la carne y la manteca debe oscilar entre 60:40 y 70:30.

Las unidades de «Prleška tünka» preenvasadas contienen la proporción estipulada de manteca y carne procedentes de los recipientes de curación. Con el fin de conservar las características cualitativas y organolépticas específicas de «Prleška tünka», especialmente la seguridad microbiológica del producto final, es preciso que el envasado se realice en la zona geográfica definida inmediatamente después de la curación. Puede hacerse al vacío o en atmósfera modificada.

4.6. *Vínculo:*

La protección de «Prleška tünka» se basa en la tradición de la tecnología específica utilizada para elaborar este producto, que le confiere sus propiedades organolépticas características.

La región de Prlekija es conocida por la cría de cerdos desde tiempos inmemoriales. Los agricultores comenzaron a producir tünka principalmente para conservar carne a lo largo del año. Para ello colocaban carne sobre capas de manteca picada que previamente habían fundido parcialmente y que posteriormente salaban y enfriaban (el verbo «tünkati» significa poner en capas). A los grandes recipientes de madera en los que «engrasaban» la carne los llamaban «tünka» y ese término se ha mantenido hasta nuestros días.

Hay documentos de 1487 en los que consta que «Prleška tünka» era conocido en numerosas zonas dominadas por la Iglesia y en muchas ciudades de la zona geográfica.

Según un documento que se conserva todavía, a finales del siglo XVIII, Prlekija era conocida por la manteca picada, el tocino, la carne de cerdo seca y los recipientes de madera especiales —tünkas— en los que esta especialidad se conservaba ya en esa época.

Así, durante varias generaciones, la producción de «Prleška tünka» se convirtió en un método tradicional para conservar carne a lo largo del año.

De acuerdo con varios estudios, la tecnología específica de producción y denominación de «Prleška tünka» se ha mantenido precisamente en la zona geográfica definida en el punto 4.3, donde la elaboración de este producto se ha modernizado en nuestros días, si bien conservando toda la tradición del método original.

La reputación de «Prleška tünka» está avalada en la actualidad por diversos certificados y galardones obtenidos en concursos. Aún hoy se sirve un plato tradicional de la región de Prlekija que consiste en un trozo de pan negro untado con manteca y cubierto con una loncha de carne tünka, acompañado de un pepinillo.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre:	Bureau Veritas, d.o.o.
Dirección:	Linhartova 49a SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA
Teléfono	+386 14757670
Fax	+386 14747602
Correo electrónico:	info@bureauveritas.si

4.8. *Etiquetado:*

Los productores de «Prleška tünka» que, de acuerdo con un certificado de confirmación, se atienen al pliego de condiciones deben fijar a sus productos una etiqueta que lleve el nombre «Prleška tünka», el símbolo habitual de este producto —un recipiente de madera (tünka)—, el símbolo nacional de calidad y el símbolo comunitario correspondiente.

Además de la información que exige la legislación aplicable, la declaración sobre el producto debe mencionar asimismo el nombre del trozo de carne —pernil, lomo, solomillo o cuello— y la relación entre la carne y la manteca. El lomo y el solomillo pueden declararse como «šnita» y el cuello, como «šijak». La relación entre la carne y la manteca debe declararse siempre de modo que el total sea 100.