

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem ismételt közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikkének (5) bekezdése és 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2011/C 284/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„KRAŠKI PRŠUT”

EK-sz.: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

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

2. Kérelmező csoportosulás:

Név: GIZ Kraški pršut
Cím: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Fax +386 57310330
E-mail —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzött, sózott, füstölt stb.)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján):

4.1. Elnevezés:

„Kraški pršut”

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

A „Kraški pršut” levegőn szárított/érlelt húsipari termék, amelyet friss, egész sertéscombokból készítenek.

A „Kraški pršut” jellegzetességét szabványos és felismerhető formája adja. A friss sertéscomb láb nélkül, de – ha van – bőrével és zsírával együtt készítik el. A friss sertéscomboknak legalább 9 kg tömegűnek kell lennie. A combcsont feje (*Caput ossis femoris*) 5–7 cm-rel túlnyúlik a színhúson. A sertéscomb belső felén a színhúst nem takarja semmi; a lábszár felé a bőrtől és a zsírtól egy kicsit jobban megtisztítják.

A Kras (Karszt) kedvező éghajlati viszonyai lehetővé teszik egész sertéscombok szárítását. A csak durva szemű tengeri sóval történő szárak sózása a „Kraški pršut” jellegzetessége. A jellemző érzékszervi tulajdonságai, amelyek a magasabb fokú kiszáritottságból eredő alacsony víztartalommal is megnyilvánulnak, a kellően hosszú szárítási/érlelési időszak alatt alakulnak ki. Jellemzően valamelyest magasabb a sótartalma (akár 7,4 %), illetve a szeleteket a szájban tömörebb állagúnak érezni. A kiszáritás mértéke és a kellőképpen hosszú érlelési idő elősegíti a sonka szeleteléskor tapasztalható jellegzetes színének kialakítását, amely rózsaszínes piros, a szélénél sötétebb árnyalattal. Intenzív az aromája és az íze. A nagyon fűszeres aromája jellemző az érettségi fokára, ami szintén megkülönbözteti más sonkáktól.

4.3. Földrajzi terület:

A Kras régió Közép-Primorska nyugati felében található. A „Kraški pršut” sózása, szárítása és érlelése a Kras meghatározott területén történik, ahol a sonkát hagyományosan előállítják.

E terület határa Kostanjevica na Krasutól Opatje Selo településnél kezdődik, onnan a szlovén–olasz határig és a határ mentén a lipicai határátkelőig, onnan az út mentén Lokevig, magát a várost is beleértve, majd az út mentén Divačáig, onnan Brestovica pri Povirju faluig, majd tovább Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve és Kobdilj faluig, Mali Dolon keresztül Škrbináig, Lipáig és Temnicáig, majd vissza Kostanjevica na Krasu településig terjed.

4.4. A származás igazolása:

A „Kraški pršut” terméket valamennyi termelőnek a „Kraški pršut” előállítására meghatározott földrajzi területen belül kell előállítania. A nyomon követhetőség és a minőség biztosítása érdekében az előállítás valamennyi szakasza az említett földrajzi területen belül történik. A „Kraški pršut” terméket előállító termelőkről és üzemekről nyilvántartást vezetnek. Az egyes termelők vonatkozásában feljegyzik az általuk előállított „Kraški pršut” mennyiségét. A 4.7. pont alapján meghatározott – az EN 45011 európai szabvánnyal összhangban akkreditált – ellenőrző szerv az előállítás valamennyi szakaszát nyomon követi.

Sózás előtt a friss sertéscomb bőrébe jól látható helyre jelet égetnek. A jel tartalmazza a sorozatszámot, valamint a napot, a hónapot és az évet. Ezek a jelzések kötelezőek és az előállítási folyamat egészére vonatkozó ellenőrzések, valamint a nyomon követhetőség szerves részét képezik. Az egyes tételekben található sonkák számáról termelőnként nyilvántartást vezetnek. A tétel számához hozzárendelik a fő előállítási folyamatok ellenőrzéseivel kapcsolatos adatokat.

Amikor a szárítás és az érlelés befejeződött, a sonkákat a minőségük meghatározása érdekében alávetik a szükséges érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatoknak, majd ellátják a „Kraški pršut” megjelöléssel. Az egész, fél és negyed sonkák esetében a „Kraški pršut” megjelölést és a termelői számot a bőrbe égetik bele. A beégetett jel garantálja a termék minőségét, és azt, hogy a terméket a termékleírásnak megfelelően, megfelelő felügyelet mellett a meghatározott földrajzi területen állították elő.

4.5. Az előállítás módja:

— A „Kraški pršut” előállításához nincs előírva meghatározott sertésfajta.

— A friss sertéscombokat legalább 24 órával, de legfeljebb 120 órával a vágás után összegyűjtik, de a sérült combokat, illetve a 9 kg-nál kisebb tömegűeket kiselejtezik. A sertéscombokat – 1 °C és + 4 °C közötti hőmérsékleten, hűtve kell tárolni. Nem szabad fagyasztani. A friss, megtisztított sertéscomb külső felét takaró zsír vastagsága a combcsont feje alól (*Caput ossis femoris*) mérve nem lehet kevesebb mint 10 mm.

- A sózás kezdetét beégetéssel jelölik: nap, hónap, év, tétel.
- Száraz sózási eljárás: bedörzsölés, vér kifolytatása, durva szemű tengeri só használata; a só mennyiségét a sertéscomb tömege határozza meg.
- A sózott sertéscombok polcra helyezése.
- A sózás és az utósózás + 1 °C és + 4 °C közötti hőmérsékleten történik; a sózási folyamat hossza a sertéscombok tömegétől függ.
- A só eltávolítása a sertéscombok felszínéről.
- Hidegszáritás + 1 °C és + 5 °C közötti hőmérsékleten, keringő levegőben.
- Hidegszáritás + 1 °C és + 7 °C közötti hőmérsékleten, lágyan keringő levegőben; a teljes hidegszáritási szakasz időtartama, beleértve a sózást is, legalább 75 nap, a száritás elért mértéke legalább 16 %-os.
- A sertéscombokat forró vízben lemosják, szárazra törlik és előkészítik a száritáshoz/érleléshez.
- A színhús megtisztítása a combcsont fejénél (*Caput ossis femoris*) és – amennyiben szükséges – azokon a helyeken, ahol a medencecsontot eltávolították.
- Száritás/érlelés + 12 °C és + 18 °C közötti hőmérsékleten. Ha a sertéscomb tömege 9 kg az előállítás kezdeténél, a teljes előállítási időszak legalább 12 hónap; az előállítási időszak arányosan hosszabb, ha nagyobb a sertéscomb tömege.
- A száritási/érlelési folyamat során a színhúst több lépésben zsírozzák. A zsírozás mennyisége függ a víztartalomtól, az a_w értéktől és a száradás elért mértékétől. A zsírozáshoz disznózsírt használnak só, bors, liszt és (amennyiben szükséges) antioxidánsok hozzáadásával.
- A száradás elért mértékével kapcsolatban méréseket végeznek; a mért értéknek a sertéscomb eredeti tömegéhez képest legalább 33 %-ot kell elérnie.
- Az érett sonkát száraz és jól szellőző helyen tárolják. A sonkát és a szeletelt sonkát, vákuumos vagy védőgázos csomagolásban, + 8 °C-ot nem meghaladó hőmérsékleten tárolják.
- Érzékszervi vizsgálatot végeznek egy lócsont tű hegyének a színhúsba történő beszúrásával, annak megállapítása érdekében, hogy az aroma megfelelő-e.
- Laboratóriumi vizsgálatokat végeznek a sótartalom (a maximális sótartalom 7,4 % lehet) és az a_w érték (az a_w értéknek 0,93 alatt kell lennie) megállapítása érdekében.

A minőség és a különleges eljárások megőrzése érdekében a „Kraški pršut” terméket csak olyan üzemben lehet kicsontozni, félbe vagy negyedekbe darabolni és fogyasztási egységenként csomagolni, amely a „Kraški pršut” előállításához szükséges tanúsítvánnyal rendelkezik. A mikrobiológiai biztonság garantálása, valamint a sonka olyan jellemző érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében, mint az aromája, színe, illetve állaga, csak ezek az üzemek szeletelhetik a sonkát, illetve csomagolhatják vákuumos vagy védőgázos csomagolásba a szeleteket.

4.6. Kapcsolat:

A földrajzi jelzés mindenek előtt a „Kraški pršut” előállításának hagyományán alapszik, valamint a régóta megalapozott hírnevén.

A Kras (Karszt) változatos tájképi fennsík Délnyugat-Szlovéniában. Külön természeti egységet alkot, amely egyértelműen elhatárolható a többi, szomszédos régiótól. A Kras volt az első olyan régió Európában, sőt még a világon is, amelyet úgy írtak le, hogy karsztjellemzőkkel rendelkezik. A talaj mésztartalmú; a föld megművelhető részén, a „vörös földön” csak szerény terméshozam érhető el. A Kras olyan terület, ahol az enyhe mediterrán éghajlat találkozik az észak-kelet felől a Trieszti-öböl felé áramló hideg kontinentális levegővel, azaz közismert nevén a bórával. A Kras-fennsík sokfélesége és a tenger közvetlen közelsége azt jelenti, hogy itt mindig fúj a szél vagy a szellő, és hogy a relatív páratartalom aránylag alacsony, ami – a talajösszetétellel és a vegetációval együtt – ősidők óta kedvező mikroklimát biztosított a hús száritására.

A Kras térségben a sonka előállításának jelenlegi elterjedtsége, hírneve és fejlettsége szempontjából elért siker a mezőgazdasági termelők által alkalmazott hagyományos és egyéni technikáknak köszönhető. A húsdarabok szárítása valószínűleg azokból az időkből származik, amikor a Kras térségben megtelepedett az ember. Trieszt jelentős városközponttá válása, valamint az utak kialakulása, mint például a Kras térségen áthaladó, Bécs és Trieszt közötti úté, megnövelte a sonka iránti keresletet a kereskedők és a fogadósok körében. Ezzel egy időben a sonka is egyre ismertebbé vált. Ahogy a sonka iránti kereslet és annak hírneve nőtt, a „Kraški pršut” előállítása iránti érdeklődés is egyre nagyobb lett.

Valvasor 1689-ben így írt a Kras népéről:

„Ezek a jó emberek úgy segítenek magukon, ahogy tudnak, és szegényesen élnek; nagyon boldogok, ha van egy darab disznósírjuk (amit a fáradtságos munkájuknak köszönhetően meg tudnak emésztetni), hagymájuk és egy darab egyszerű, durva, sodort korpás barna kenyérük. Egyes helyeken jelentős hiányt szenvednek fából, és különösen nyáron, tiszta vízből” (Rupel, 1969).

1960-ban „Slovensko Primorje” című könyvében A. Melik ezt írta:

„Kras térségben fejlett a sertésgazdálkodás. Minden gazdálkodó kívánsága, hogy a saját szükségleteinek fedezésére disznót tudjon vágni. A sertésenyésztés összefügg a piaci kertekben és földeken történő élelmiszer-termeléssel. Télen a hőmérséklet megfelelő, és a húst nyersen, »Kraški pršut« formájában megszáritva tartósítják.”

Így idővel a technikai készségek a tapasztalatok révén kialakultak és hagyománnyá váltak. A Kras népe, amikor szárított húsipari termékeket állít elő, mindig sóval tartósít, de a sót mértékkel használja, így a termékek íze a sós és az édes között megfelelő egyensúlyban van. A sertéscomb és lapockát egészben sózzák. Szlovénia más területein a sertéscomb általában kisebb darabokra osztják és sós vizet használnak, a száraz és nedves sózást kombinálva.

A minőség biztosítása szigorú normákat és állandó felügyeletet kíván meg az előállítási folyamat egésze során. A termelők gondos munkájának köszönhető az a gazdag tapasztalat, amely mára hagyománnyá vált. A természetes éghajlati feltételek mellett történő előállítás egyes szakaszainak alapos ismerete az érlelési folyamaton keresztül a sonka jellegzetes érzékszervi tulajdonságainak kialakulásához vezetett, annak illatával, ízével, színével és állagával. Ezek a jellemzők normákká váltak és hozzájárulnak a „Kraški pršut” hírnevéhez. A termék az ember és természet közötti harmónia példája. A tapasztalatokon alapuló szakértelem idővel alakult ki, és ez adja a „Kraški pršut” felismerhető formáját és érzékszervi jellemzőit.

A sonka szervezett felvásárlása 1953-ig nyúlik vissza. A termelőszövetkezetek akkoriban 3 000–4 000 sonkát vettek évente a Kras tágabb térségében. A sonkák tömege meghaladta a 8 kg-ot, és a szárítási, illetve érlelési időszak 18 hónapig tartott. A sonkák egy részét az olasz piacra exportálták. Szlovén fogadók és szállodák is vásároltak sonkát, ami hozzájárult a szálloda és vendéglátó ágazat kínálatának szélesítéséhez. A piaci kereslet kielégítése érdekében a szövetkezetek és a vállalkozások sonka előállításába fogtak. 1963-tól 1977-ig az alkalmazott sózási, füstölési és szárítási módszerek pontosan ugyanazok voltak, mint amilyeneket a mezőgazdasági üzemekben használtak. Ugyancsak 1963 volt az az év, amikor a sonkát „Kraški pršut”-ként kezdték címkézni.

A „Kraški pršut” és más szárított húsipari különlegességek előállításában új korszak kezdődött 1977-ben, amikor a termelők („pršutarne”-ként ismert) különleges technológiával felszerelt sonkatermelő-egységeket kezdtek üzemeltetni. A sonka jellemző külseje és érzékszervi jellemzői a Kras gasztronómiai kultúráját tükrözik.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Bureau Veritas d.o.o.
Cím: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

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

4.8. Címkézés:

A „Kraški pršut” megjelölést a csontos és kicsontozott egész sonka, valamint a fél és a negyed sonka bőrébe égetik.

A „Kraški pršut” felismerhető jellegzetessége a sonka formájú logó „Kraški pršut” megjelöléssel. Ehhez a logóhoz a termelő száma is társul. A logó a késztermék – a csontos, a kicsontozott, a felezett, a negyedelt, valamint a felszeletelt, vákuumos vagy védőgázban csomagolásban kiszerelt sonka – címkéjén kerül feltüntetésre.

A „Kraški pršut” termékeket „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” felirattal vagy a megfelelő közösségi jelzéssel, tanúsítványszámmal és a Szlovén Köztársaság minőségre utaló jelzésével is ellátják.
