

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 48/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„KRAŠKA PANCETA”

EG-nummer: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Kraška panceta”

2. Lidstaat of derde land:

Slovenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

„Kraška panceta” is een traditioneel gedroogd vleesproduct met een karakteristieke rechthoekige vorm. Het minimumgewicht van het eindproduct bedraagt 2,2 kg.

„Kraška panceta” wordt vervaardigd van mager spek. Het product wordt toe bereid om met het zwaard en zonder de ribben te worden gedroogd. Het procedé van het droogzouten waarbij slechts van zeezout gebruik wordt gemaakt, en het drogen en rijpen van het product zonder warmtebehandeling dragen bij aan de karakteristieke organoleptische kenmerken van de dunne plakken. Het magere gedeelte van de panceta is droog en vast en blijft voldoende elastisch wanneer er druk op wordt uitgeoefend. Er zijn duidelijk sporen van de ribben te zien. Het zwaard is hard en glad en wordt vlak voordat het product wordt geconsumeerd, weggehaald. Tijdens de rijping krijgen de magere gedeelten van de panceta een karakteristieke roze kleur. Het vet is crèmekleurig-wit van kleur. Een plak bestaat hoofdzakelijk uit mager vlees waar dunne laagjes vet doorheen lopen. Met name het uiterlijke aspect van een fijne plak, die zacht van textuur moet zijn, maakt deel uit van de organoleptische kenmerken. Het magere vlees en het vet moeten stevig aan elkaar vastzitten. Het aroma van een plak moet vol en harmonisch zijn terwijl de smaak zoet — niet zout — moet zijn.

Het zoutgehalte mag niet meer dan 6 % bedragen; de bereikte droogtegraad moet minstens 33 % bedragen; de aw-waarde mag maximaal 0,92 bedragen; het eiwitgehalte moet minstens 23 % bedragen en het vetgehalte minstens 36 %.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Spek van vlezig varkensrassen wordt geselecteerd voor de productie van „Kraška panceta”. De uitgesneden panceta bestaat uit een gedeelte van de borst en laat negen tot tien plekken zien waar duidelijk ribben hebben gezeten. Het vlezig gedeelte van de lende maakt eveneens deel uit van de panceta. Typisch voor „Kraška panceta” is de standaard versnijding in de vorm van een rechthoek met een lengte van 45 tot 50 cm lang en een breedte van 18 tot 20 cm. Het minimumgewicht van de panceta bedraagt 4 kg wanneer hij vers is. De panceta wordt klaargemaakt om te worden gedroogd met het zwaard en zonder de ribben; de zijden moeten worden bijgekant en het magere vlees en het zwaard moeten ongeschonden zijn. Het zachte vet aan de binnenzijde wordt verwijderd.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

- De temperatuur van de verse panceta, gemeten vlak voor het zouten, moet tussen + 1 °C en + 4 °C liggen.
- Het gehalte aan mager vlees in de panceta, de afmetingen van het uitgesneden stuk (18-20 cm × 45-50 cm) en de opmaak van het stuk worden gecontroleerd.
- Een slecht opgemaakte panceta wordt niet gebruikt: het zwoerd moet glad zijn en vrij van stoppels, insnijdingen, builen of bloeduitstortingen;
- De panceta wordt voorzien van een serienummer en van de datum waarop hij werd gezouten (dag, maand, jaar) met het oog op identificatie;
- Het zouten vindt plaats met de hand; ruw zeezout wordt in de panceta gewreven op de plekken waar de ribben hebben gezeten. De hoeveelheid zout is afhankelijk van het gewicht van iedere panceta. Peper en verse knoflook worden toegevoegd; ook suiker mag worden toegevoegd;
- De gezouten panceta wordt opgeslagen op rekken of pallets;
- Er wordt gezouten bij een temperatuur van 1 tot 6 °C gedurende 5 tot 7 dagen;
- Koude fase: temperatuur van 1 tot 6 °C gedurende 1 tot 3 weken;
- Er wordt gedroogd bij een temperatuur van 14 tot 22 °C gedurende 2 tot 7 dagen; Zacht koud roken gedurende één dag is toegestaan;
- De panceta wordt gedroogd/gerijpt bij een temperatuur van 10 tot 18 °C; de totale productietijd bedraagt minstens 10 weken; de aw-waarde moet lager liggen dan 0,92 en het zoutgehalte lager dan 6 %; de bereikte droogtegraad moet minstens 33 % bedragen en het eindproduct moet meer dan 2,2 kg wegen.
- Een willekeurige selectie van „Kraška panceta” wordt gecontroleerd op de organoleptische kenmerken.
- Een goed bevonden product wordt geïdentificeerd door op het zwoerd het merkteken aan te brengen.
- De gerijpte producten worden in donkere ruimten opgeslagen bij een temperatuur van 8 tot 10 °C.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

„Kraška panceta” waarop de beschermde geografische aanduiding (BGA) van toepassing is, wordt verkocht als volledig of als half product en is op het zwoerd gemerkt met het „Kraška panceta”-logo. Om het product gemakkelijker te kunnen verkopen (verkoop in delicatessenzaken) mag de panceta in kleinere stukken met uniforme afmetingen worden gesneden. Om de karakteristieke organoleptische kenmerken, het roodkleurige magere vlees en het crèmekleurige witte vet te handhaven, is het van het grootste belang dat het snijden en verpakken van de „Kraška panceta” onder streng technologisch toezicht plaatsvinden. Contact met de lucht, waardoor het vlees gaat oxideren, kan de kwaliteit van het spek ernstig in het gedrang brengen. Daarom mag „Kraška panceta” met het oog op de verkoop slechts in voor de productie van „Kraška panceta” geregistreerde bedrijven worden versneden en verpakt. Op deze wijze kan het product meteen worden verpakt, kan oxidatie door blootstelling aan de lucht of als gevolg van onaangepaste temperaturen worden voorkomen en is de noodzakelijke microbiologische veiligheid van het product gegarandeerd. Continue controle, volledige traceerbaarheid en handhaving van de typische kenmerken van „Kraška panceta”, die voor de authenticiteit van het product en voor het consumentenvertrouwen zeer belangrijk zijn, zijn hierdoor gegarandeerd.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Alle producenten die in het bezit zijn van een certificaat dat aangeeft dat zij het product conform het productdossier vervaardigen, mogen hun product met de benaming „Kraška panceta” en met het logo markeren. Het logo bestaat uit een gestileerd beeld van een panceta met daarop de vermelding „Kraška panceta”. Het registratienummer van de desbetreffende producent wordt naast het logo aangebracht. Het gebruik van het logo is verplicht voor alle aanbiedingsvormen van de panceta die in de handel worden gebracht. Betreft het een in zijn geheel aangeboden product, dan is ook het zwoerd van het identificatiemerktken voorzien.

Om „Kraška panceta” te kunnen identificeren, moeten ook de woorden „zaščitena geografska označba” (beschermde geografische aanduiding) en het nationale kwaliteitslogo op het product worden aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

De grenslijn van het productiegebied van „Kraška panceta” loopt van Kostanjevica na Krasu naar Opatje selo en vandaar naar de grens tussen Slovenië en Italië; dan langs die grens naar de grensovergang in Lipica en vandaar langs de weg naar Lokev; vervolgens langs de weg naar Divača, vandaar in rechte lijn naar het dorp Vrabče en vandaar naar Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdij; vervolgens in rechte lijn door Mali Dol naar Škrbina, verder naar Lipa en Temnica en terug naar Kostanjevica na Krasu. Alle bovengenoemde dorpen maken deel uit van het geografische gebied.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

De Karst (Kras) is één van de grootste landschappelijke gebieden in Slovenië. Het is een golvend kalksteenplateau met een typisch karstterrein (valleien, verdwijngaten, nevenvalleien, spleten en ondergrondse grotten). Bodems van kalksteen zijn karakteristiek voor de Karst; op dit kalkstenen substraat werd de befaamde Karst „terra rossa” gevormd. Er is weinig teelaarde aan de oppervlakte die hoofdzakelijk rotsachtig is, hoewel grassen, struiken of magere bossen op sommige plekken wel een kans krijgen.

De nabijheid van de zee oefent een overheersende invloed uit op het klimaat in de Karstregio. Hier komen het milde mediterrane klimaat en de koude continentale lucht samen. Temperatuurschommelingen zijn niet ongewoon in de Karstregio en zijn het gevolg van de instroom in dit mediterrane gebied van koude continentale lucht in de vorm van de borawind van de Karst. De nabijheid van de zee zorgt ervoor dat de temperatuur in de winter, na dagen van ijskoude borawind, plots sterk kan stijgen. Als er al sneeuw valt, smelt deze snel weg. De nabijheid van de zee heeft ook in de zomer belangrijke gevolgen: warm, helder weer overheerst. Door het geaccidenteerd terrein van het Karstplateau en de onmiddellijke nabijheid van de zee waait er altijd wel een wind of een bries en de relatieve luchtvochtigheid is in het geografische gebied vrij laag.

De natuurlijke omstandigheden in het geografische gebied zorgen voor een gunstig microklimaat voor het drogen van vlees en daarvan wordt door de lokale bevolking sinds mensenheugenis dankbaar gebruik gemaakt. De plaatselijke ambachtsslui creëren het juiste evenwicht tussen temperatuur en luchtvochtigheid door in de huizen in de Karst, die met dikke muren zijn gebouwd, gebruik te maken van verschillende kamers. De landbouwers brengen pršut (ham), panceta (vet spek), vratovina (varkensnek), worst en andere producten van de ene naar de andere kamer en zijn hierbij constant op zoek naar de juiste combinatie van vochtigheidsgraad en temperatuur voor de verschillende technologische stadia van het rijpingsproces. In de loop der tijden zijn de technische vaardigheden en praktische kennis, samen met de ervaring, dan ook geëvolueerd en nu onder de plaatselijke bevolking voor altijd gemeengoed geworden.

5.2. Specificiteit van het product:

Het specifieke van „Kraška panceta” ligt in de rechthoekige versnijding die een gedeelte van de borst omvat en negen tot tien plekken laat zien waar duidelijk ribben hebben gezeten. Een dergelijke versnijding zorgt voor de juiste verhouding tussen mager vlees en spek. In verhouding tot het vet bevat de panceta veel vlees. Een ander specifiek kenmerk is dat van oudsher slechts droogzouten met zeezout wordt toegepast. Het drogen/rijpen zonder warmtebehandeling vindt plaats bij een temperatuur van minder dan 18 °C; hierdoor boeten de eiwitten niet in aan kwaliteit als gevolg van de warmte en blijft het vetweefsel stevig.

Samen met de zorgvuldige controle van het droog-/rijpingsproces zorgt dit voor de karakteristieke kwaliteit die bij de consument op zoveel waardering kan rekenen en die de „Kraška panceta” tot een commercieel succesnummer heeft gemaakt.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De geografische aanduiding „Kraška panceta” is gebaseerd op de productietraditie en de reputatie van het product.

In de Karstregio komen het milde mediterrane klimaat en de koude continentale lucht samen. Door het geaccidenteerde terrein van het Karstplateau en de onmiddellijke nabijheid van de zee waait er altijd wel een wind of een bries, hetgeen bevorderlijk is voor een vrij lage relatieve luchtvochtigheid. De gunstige natuurlijke omstandigheden voor het drogen van vlees en de vraag naar het product waren voor de lokale bevolking de aanzet om bij de productie van stukken spek aan deze vraag te voldoen.

De regio kan bogen op een lange traditie wat de verduurzaming van spek betreft; verwijzingen naar deze productie gaan terug tot 1689. De technische vaardigheden evolueerden in de loop der jaren samen met de ervaring, werden gemeengoed onder de plaatselijke bevolking en werden van generatie op generatie overgeleverd. De „Kraška panceta” heeft zijn herkenbare standaardvorm en zijn organoleptische kenmerken mede aan de inzet van de bevolking van de Karstregio te danken.

In tegenstelling tot andere Sloveense regio's heeft de bevolking van de Karst steeds droogzouten toegepast en slechts een matige hoeveelheid zout gebruikt voor de productie van „Kraška panceta”. In andere regio's van Slovenië wordt over het algemeen nat gezouten of worden nat zouten en droogzouten gecombineerd. Het droogzouten en de voldoende lange rijpingstijd bij een lage temperatuur oefenen een belangrijke invloed uit op de typische organoleptische kenmerken van „Kraška panceta”. Dankzij de rijpingswijze en de karakteristieke geur en smaak is „Kraška panceta” als gastronomische specialiteit, samen met de ham uit de Karst (Kraški pršut), tot hapje bij ceremoniële gelegenheden gepromoveerd.

In 1977 brak in de productie van „Kraška panceta” een nieuw tijdperk aan toen de producenten gebruik gingen maken van met speciale technologie uitgeruste productie-installaties.

Getuigenissen in verband met de reputatie van de „Kraška panceta” zijn in diverse literaire werken, brochures, folders, enz. te vinden. In 1978 werd „Kraška panceta” in de folder van een van de producenten voorgesteld. Dr. Stanislav Renčelj presenteerde „Kraška panceta” in de boeken „Suhe mesnine narodne posebnosti” (Gedroogde vleesproducten — nationale specialiteiten) (1991), „Kraška kuhinja” (De Karstkeuken) (1999), „Suhe mesnine na Slovenskem” (Sloveense gedroogde vleesproducten) (2008) en „Okusi Krasa” (Smaken van de Karst) (2009). „Kraška panceta” werd in het boek „Okusiti Slovenijo” (Proef Slovenië) door Dr. Janez Bogataj (2007) voorgesteld als een Sloveense gastronomische specialiteit. Met de pancetta kon ook kennis worden gemaakt in diverse promotieblaadjes zoals „Do odličnosti za dober okus, Slovenija (1998)” (Naar excellent genot, Slovenië) (drietalige publicatie), „Edamus, Bibamus, Gaudeamus” (Interreg III project, 2006), „Kras in Kraške posebnosti” (Karst en Karst-specialiteiten) (Phare programma), „Pomlad Kraških dobrot” (De opkomst van Karst-specialiteiten) (Karst proefproject, 2001), „Dobrote Krasa in Brkinov” (Delicatessen uit de regio's Karst en Brkini) (Gemeente Sežana, 2010), enz.

De producenten van „Kraška panceta” nemen deel aan de internationale beurs voor landbouwproducten en voedingsmiddelen in Gornja Radgona en de „Kraška panceta” heeft hier de laatste jaren hoge onderscheidingen en talrijke prijzen weggekaapt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5 (7) van Verordening (EG) nr. 510/2006)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/junij2010/Spec_Kraska_panceta.pdf