

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Повторна публикация на заявка съгласно член 7, параграф 5 и член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2011/С 284/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„KRAŠKI PRŠUT“

ЕО №: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Отговорен отдел в държавата-членка:**

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

Тел. +386 14789109
Факс +386 14789055
Електронна поща: varnahrana.mkgp@gov.si

2. **Група заявител:**

Наименование: GIZ Kraški pršut
Адрес: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Тел. +386 57310300
Факс +386 57310330
Електронна поща: —
Състав: Производители/преработватели (X) други ()

3. **Вид продукт:**

Група 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

4. **Спецификация:**

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. **Наименование:**

„Kraški pršut“

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4.2. Описание:

Kraški pršut е месен продукт, подложен на въздушно сушене/зреене и приготвен от цял пресен свински бут.

Отличителна особеност на „Kraški pršut“ е неговата стандартна и разпознаваема форма. Пресните бутове се приготвят без копитата, но с кожата и сланината, ако има такива. Пресният бут трябва да тежи най-малко 9 kg. Мускулното месо се простира на 5—7 cm под главата на бедрената кост (*Caput ossis femoris*). От вътрешната страна на бута се разкрива мускулното месо; кожата и сланината са почистени малко повече към джолана.

Благоприятните климатични условия в Kras (Karst) правят възможно изсушаването на целите бутове. Характерно за „Kraški pršut“ е сухото осоляване само с едра морска сол. Характерните органолептични свойства на продукта, които се изразяват в по-ниско съдържание на влага поради по-високо ниво на дехидратация, се развиват след достатъчно дълъг период на сушене/зреене. Продуктът обикновено има малко по-високо съдържание на сол (до 7,4 %), а резените изглеждат по-твърди на опитване. Степента на дехидратация и достатъчно дългият период на зреене спомагат за придобиване на характерния цвят при нарязване на шунката, който е розово-червен с по-тъмен нюанс по краищата. Има силен аромат и вкус. Острият ѝ аромат е характеристика на степента на зрялост, а това също така я отличава от другите шунки.

4.3. Географски район:

Регионът Kras е разположен в западната част на централна Primorska. Осоляването, сушенето и зреенето на „Kraški pršut“ се извършва в ограничения район Kras, където шунката се произвежда традиционно.

Границата на този район се простира от Kostanjevica на Krasu до Opatje selo, оттам до границата между Словения и Италия и по протежението на тази граница до гранично-пропускателния пункт Lipica, оттам по пътя до Lokev, като обхваща този град, след това по пътя до Divača, оттам по права линия към село Brestovica pri Povirju и до селата Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikvei и Kobdilj, след това по права линия през Mali Dol до Škrbina, нататък до Lipa и Temnica и обратно до Kostanjevica на Krasu.

4.4. Доказателство за произход:

Всички производители на „Kraški pršut“ трябва да произвеждат продукта в рамките на географския район, определен за производството на „Kraški pršut“. За да се гарантира проследимостта и качеството, всички етапи от производството се извършват в този географски район. Води се регистър на производителите и предприятията, които произвеждат „Kraški pršut“. Количеството на произведения „Kraški pršut“ се записва за всеки производител. Върху всички етапи на производство се осъществява контрол от инспекционния орган, посочен в точка 4.7, който е акредитиран в съответствие с европейския стандарт EN 45011.

Преди осоляването върху пресните бутове се поставя гореща маркировка на видно място върху кожата. Знакът съдържа серията, деня, месеца и годината. Тези указания са задължителни и представляват неразделна част от проверките на производствения процес като цяло и от проследимостта. За всеки производител се води отчет за броя бутове във всяка партида. Номерът на партидата е придружен с данни от контрола на ключовите производствени процеси.

Когато сушенето и зреенето завърши, бутите се подлагат на органолептични и лабораторни тестове, за да се определи тяхното качество и върху тях се поставя обозначението „Kraški pršut“. Върху кожата на целите бутове, половините и четвъртините има поставено лого „Kraški pršut“. Този знак е придружен от номера на производителя. Горещото маркиране гарантира качеството на продукта и това, че е произведен в определения географски район в съответствие със спецификацията и че подлежи на съответния надзор.

4.5. Метод на производство:

— За производството на „Kraški pršut“ не е посочена специфична порода свине.

— Пресните бутове се събират най-малко 24 часа, но не повече от 120 часа след клането, като увредените бутове и онези с тегло под 9 kg се отстраняват. Бутите трябва да се поддържат охладени при температура от -1°C до $+4^{\circ}\text{C}$. Не трябва да бъдат замразявани. Дебелината на слоя сланина, покриваш външната страна на пресните, почистени бутове, измерен от под главата на бедрената кост (*Caput ossis femoris*), не трябва да е по-малко от 10 mm.

- Началото на процеса на осоляване се отбелязва посредством поставяне на горещо клеймо: ден, месец, година, партида.
- Процес на сухо осоляване: втриване, оттичане на кръвта, използване на едра морска сол; количеството сол се определя от теплото на бутите.
- Поставяне на осолени бутите на полици.
- Операциите по осоляването и тези след него се извършват при температура от + 1 °C до + 4 °C; продължителността на процеса на осоляване зависи от теплото на бутите.
- Отстраняване на солта от повърхността на бутите.
- Студено сушене с циркулиращ въздух при температура от + 1 °C до + 5 °C.
- Студено сушене с циркулиращ въздух при температура от + 1 °C до + 7 °C. продължителността на целия етап на студено сушене, включително осоляването, е най-малко 75 дни, степента на изсушаване, която се достига, е най-малко 16 %.
- Бутите се измиват с гореща вода, подсушават се и се подготвят за сушене/зреене.
- Почистване на мускулното месо около главата на бедрената кост (*Caput ossis femoris*) и, ако е необходимо, на местата, където е отстранена тазовата кост.
- Сушене/зреене при температура от + 12 °C до + 18 °C. Ако бутите тежат 9 kg в началото, целият период на производство е най-малко 12 месеца; периодът на производство е съответно по-дълъг, ако те тежат повече.
- Мускулното месо се намазва с мазнина на няколко етапа по време на процеса на сушене/зреене. Интензивността на намазването с мазнина зависи от съдържанието на вода, стойността на a_w и постигнатата степен на сушене. За намазването се използва свинска мас със сол, пипер, брашно и (ако е необходимо) се добавят антиоксиданти.
- Измерва се постигнатата степен на сушене, която трябва да е най-малко 33 % спрямо първоначалното тепло на бутите.
- Узрелите бутите се съхраняват на сухо и проветриво място. Бутите и нарязани бутите, във вакуумна опаковка или опаковани в контролирана среда, се съхраняват при температура не по-висока от + 8 °C.
- Провежда се органолептичен тест, за да се определи дали ароматът отговаря на изискванията, чрез вкарване на върха на дълга игла в мускулното месо.
- Провеждат се лабораторни тестове, за да се определи съдържанието на сол (максималното допустимо съдържание на сол е 7,4 %) и стойността на a_w (стойността на a_w трябва да бъде под 0,93).

За да се запази качеството и специфичните процедури, „Kraški pršut“ може да бъде обезкостен, нарязан на парчета (половини или четвъртини) и опакован в опаковки за продажба на дребно само в предприятията, сертифицирани да произвеждат „Kraški pršut“. За да се гарантира микробиологичната безопасност и за да се запазят типичните органолептични свойства на шунката като аромат, цвят и консистенция, само такива предприятия могат да нарязват шунката и да опаковат резените във вакуумна или модифицирана среда.

4.6. Връзка:

Географското указание се основава преди всичко на традицията за производството на „Kraški pršut“ и нейната дългогодишна репутация.

Kras (Karst) е плато с разнообразна природа в югозападната част на Словения. То формира отделна природна единица и е ясно определено спрямо други съседни региони. Kras е първият регион в Европа и дори в света, който е описан като регион с карстови характеристики. Почвите са варовити, обработваемата земя, „червената земя“, дава умерен добив. В Kras мекият средиземноморски климат среща студения континентален вятър, духащ от североизток към Триесткия залив, широко известен като „Бора“. Разнообразието на платото Kras и непосредствената близост на морето означава, че винаги духа вятър или бриз, а относителната влажност е сравнително ниска и това, заедно със състава на почвата и растителността, от древни времена осигурява на местните хора благоприятни микроклиматични условия за сушене на месо.

Успехът по отношение на настоящата степен, репутация и развитие на производството на шунка в Клас се дължи на традиционните и индивидуални техники, използвани от селскостопанските производители. Сушенето на резените месо вероятно датира от времето на първите заселници в Клас. Развитие на Триест като голям градски център и откриването на маршрути като този между Виена и Триест, който минава през Клас, увеличили търсенето на шунка сред търговците и гостилничарите. Едновременно с това репутацията на шунката нараствала все повече. С повишаването на търсенето на шунката и нейната репутация, нараствал и интересът към производството на „Kraški pršut“.

Valvasor пише за хората в Клас през 1689 г.:

„Тези добри хора се справят, както могат, тъй като живеят в бедност; доволни са, ако разполагат с парче сланина (което могат да изядат благодарение на своя усърден труд), лук и комат обикновен черен хляб от триши. На някои места страдат от голям недостиг на дърва и, особено през лятото — на чиста вода.“ (Rupel, 1969 г.).

През 1960 г. в книгата „Slovensko Primorje“ А. Melik пише:

„Свиневъдството е добре развито в Клас. Желанието на всеки стопанин е да е в състояние да коли свине за собствени нужди. Отглеждането на свине е свързано с производството на хранителни продукти в зеленчуковите градини и нивите. През зимата температурите са подходящи, за да се запази месото „сурово“, сушено под формата на „Kraški pršut“.“

Така с течение на времето и с натрупания опит техническите умения са се развили и са се превърнали в традиция. При производството на продукти от сушено месо хората от Клас винаги използват метода за консервиране чрез осоляване и използват умерено количество сол, за да имат продуктите им точното съотношение между солен и сладък вкус. Бутовете и плешките се осоляват цели. В други райони на Словения бутовете обикновено се разделят на по-малки парчета и се използва саламура, като се съчетава сухо и мокро осоляване.

Стремещът за постигане на добро качество изисква определянето на точни стандарти и постоянен надзор през целия производствен процес. Огромният труд на хората е довел до натрупването на богат опит, който се е превърнал в традиция. Съвършеното познаване на отделните етапи от производството при естествени климатични условия е довело, чрез процеса на зреене, до развиването на типичните органолептични характеристики на шунката, нейния аромат, вкус, цвят и консистенция. Тези характеристики са се превърнали в норма и допринасят за известността на „Kraški pršut“. Това е пример за хармония между човека и природата. Уменията, основани на натрупания с времето опит, придават на „Kraški pršut“ отличителната му форма и органолептични характеристики.

През 1953 г. се извършва организирано изкупуване на бутове. По онова време селскостопанските кооперативи изкупуват 3 000—4 000 бута годишно. Бутовете се изкупували от стопани в по-широкия район на Клас. Бутовете били с тегло над 8 kg, а процесът на сушене и зреене продължавал 18 месеца. Част от бутовете се изнасяли на италианския пазар. Заведенията за хранене и хотелите в Словения също изкупували бутове, което допринесло за предлагането в сектора на хотелиерството и ресторантьорството. За да задоволят търсенето на пазара, кооперативите и предприятията започнали да участват в производството на бутове. От 1963 г. до 1977 г. използваните техники за осоляване, опушване и сушене били същите като използваните в стопанствата. Също така през 1963 г. шунката започва да се етикетира като „Kraški pršut“

1977 година бележи нова епоха в производството на „Kraški pršut“ и други деликатеси от сушено месо, когато производителите започват да работят с машини за производство на шунка, оборудвани със специална технология (известни като „pršutarne“). Типичният външен вид и органолептични свойства на шунката отразяват гастрономическата култура на Клас.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Bureau Veritas, d.o.o.
Адрес: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Тел. +386 14757670
Факс +386 14747602
Електронна поща: info@bureauveritas.si

4.8. Етикетирание:

Названието „Kraški pršut“ се поставя върху кожата на цели бутове с кост, обезкостени бутове, половини и четвъртини бутове чрез горещо маркиране.

Отличителна характеристика на „Kraški pršut“ е логото във формата на стилизиран бут с надпис „Kraški pršut“. Това лого се придружава от номера на производителя. Логото се поставя върху етикетите на крайните продукти, каквито са целите бутове с кост, обезкостените бутове, половините и четвъртините бутове, както и шунката, нарязана и пакетирана във вакуумирана или модифицирана среда.

Продуктите „Kraški pršut“ са също така означени с надпис „защитено географско указание“ или съответния символ на Общността, с номер на сертификата и със символа за качество на Република Словения.
