

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Opětovné zveřejnění žádosti podle čl. 7 odst. 5 a čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2011/C 284/05)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námítky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námítky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„KRAŠKI PRŠUT“****č. ES: SI-PDO-005-0417-29.10.2004****CHOP () CHZO (X)**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

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

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

2. Skupina:

Název: GIZ Kraški pršut
Adresa: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

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

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1. Název:

„Kraški pršut“

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.2. Popis:

„Kraški pršut“ je na vzduchu sušený/vyzrálý masný výrobek z celých čerstvých zadních vepřových kýt.

Charakteristickým znakem výrobku „Kraški pršut“ je standardní a rozeznatelný tvar. Čerstvá zadní kýta se zpracovává bez nohy, avšak s kůží a případně tukem. Čerstvá zadní kýta musí vážit alespoň 9 kg. Svalová hmota musí dosahovat 5 až 7 cm pod hlavicí kosti stehenní (*Caput ossis femoris*). Na vnitřní straně zadní kýty je svalovina odkrytá, kůže a tuk jsou mírně odřezány směrem ke kosti.

Příznivé klimatické podmínky v Krasu umožňují sušení celých zadních kýt. Typickým znakem výrobku „Kraški pršut“ je suché solení pouze hrubou mořskou solí. Jeho charakteristické organoleptické vlastnosti, které se odrážejí v nižším obsahu vody způsobeném vyšší mírou dehydratace, se rozvíjejí v průběhu dostatečně dlouhého období sušení/zrání. Typický je poněkud vyšší obsah soli (až 7,4 %) a řezy mají v ústech pevnější konzistenci. Stupeň dehydratace a dostatečně dlouhé období zrání přispívají k charakteristické, růžově červené barvě řezané šunky s tmavším nádechem okolo okrajů. Výrobek má intenzivní aroma a chuť. Jeho velmi pikantní aroma je typické pro stupeň zralosti, a šunka se tak odlišuje od jiných druhů.

4.3. Zeměpisná oblast:

Oblast Krasu se nachází v západní části regionu střední Primorska. Solení, sušení a zrání šunky „Kraški pršut“ probíhá ve vymezené oblasti Krasu, kde se šunky tradičně vyrábí.

Hranice této oblasti probíhá od obce Kostanjevica na Krasu po obec Opatje Selo, odtud po slovinsko-italskou hranici a podél ní až k hraničnímu přechodu Lipica, odtud podél silnice do obce Lokev včetně, poté podél silnice do obce Divača, odtud k obci Brestovica pri Povirju a do vesnic Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve a Kobdilj přes obec Mali Dol až do obcí Škrbina, Lipa a Temnica a zpět do obce Kostanjevica na Krasu.

4.4. Důkaz původu:

Všichni producenti šunky „Kraški pršut“ musí výrobek vyrábět v zeměpisné oblasti vymezené pro jeho výrobu. Za účelem sledovatelnosti a jakosti probíhají všechny fáze výroby v uvedené zeměpisné oblasti. Vede se rejstřík producentů a zařízení vyrábějících šunku „Kraški pršut“. U každého producenta se zaznamenává množství vyrobené šunky. Kontrolní subjekt uvedený v bodu 4.7, který je akreditován v souladu s evropskou normou EN 45011, dohlíží nad všemi fázemi výroby.

Před nasolením se čerstvé zadní kýty viditelně označí vypálením na kůži. Vypálená značka obsahuje šarži, den, měsíc a rok. Toto označení je povinné a je nedílnou součástí kontrol celkového výrobního procesu a sledovatelnosti. U každého producenta se zaznamenává počet kusů šunky v každé šarži. Číslo šarže doplňují údaje o kontrolách zásadních výrobních procesů.

Po ukončení sušení a zrání se šunka podrobí senzorickým a laboratorním zkouškám za účelem určení její kvality a je opatřena označením „Kraški pršut“. Šunka v celku či rozřezaná na půlky a čtvrtky má na kůrce vypálené označení „Kraški pršut“ a číslo producenta. Vypálené označení je zárukou jakosti výrobku a zaručuje, že výrobek byl vyroben ve vymezené zeměpisné oblasti v souladu se specifikací a za příslušného dozoru.

4.5. Metoda produkce:

— Pro výrobu šunky „Kraški pršut“ není stanoveno konkrétní plemeno prasat.

— Čerstvé zadní kýty se odeberou alespoň 24 hodin, ne však více než 120 hodin po porážce. Poškozené zadní kýty a kýty o váze méně než 9 kg nejsou přípustné. Zadní kýty je třeba udržovat v chladu o teplotě v rozmezí $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$. Kýty nesmí být zmrazené. Tloušťka tuku pokrývajícího vnější stranu čerstvé odřezané zadní kýty, měřeno od hlavice kosti stehenní (*Caput ossis femoris*), musí být alespoň 10 mm.

- Počátek solení se označí vypálením: uvede se den měsíc, rok a šarže.
- Suché solení sestává z těchto fází: masírování, odkapání krve, použití hrubé mořské soli. Množství soli závisí na hmotnosti zadní kýty.
- Nasolené zadní kýty se umístí na police.
- Solení a prosolování probíhá při teplotě v rozmezí + 1 °C až + 4 °C, délka solení závisí na hmotnosti zadní kýty.
- Sůl se odstraní z povrchu kýt.
- Sušení probíhá v chladu v cirkulujícím vzduchu o teplotě + 1 °C až + 5 °C.
- Poté probíhá sušení v chladu v mírně cirkulujícím vzduchu o teplotě + 1 °C až + 7 °C. Celý proces sušení, včetně solení, trvá přinejmenším 75 dnů, přičemž musí být dosažena alespoň 16% míra usušení.
- Zadní kýty se omyjí v horké vodě, osuší se a připraví se na sušení/zrání.
- Odřezávání svaloviny okolo hlavice kosti stehenní (*Caput ossis femoris*) a v místech, kde byla odstraněna pánevní kost, se provede dle potřeby.
- Poté proběhne sušení/zrání při teplotách v rozmezí + 12 °C až + 18 °C. Při počáteční hmotnosti zadní kýty ve výši 9 kg je celková doba výroby alespoň 12 měsíců. U vyšší hmotnosti je doba výroby přiměřeně delší.
- Svalovina šunky se potře tukem v několika fázích během procesu sušení/zrání. Množství tuku závisí na obsahu vody, hodnotě a_w a dosaženém stupni usušení. Pro potírání se používá vepřový tuk se solí, pepřem, moukou a v případě potřeby s antioxidanty.
- Změří se dosažený stupeň usušení, který musí činit alespoň 33 % v poměru k původní hmotnosti zadní kýty.
- Uzralá šunka se uchovává na suchém a vzdušném místě. Šunka, krájená šunka, vakuově balená šunka či šunka balená v ochranné atmosféře se uchovává o teplotě maximálně + 8 °C.
- Senzorické zkoušky, jejichž cílem je zjistit, zda aroma je správné, se provádějí vpichem jehly z koňské kosti do svaloviny šunky.
- Provádí se rovněž laboratorní zkoušky za účelem zjištění obsahu soli (maximální obsah soli je 7,4 %) a hodnoty a_w (musí být nižší než 0,93).

S cílem zachovat jakost a specifické postupy se šunka „Kraški pršut“ vykostuje, nařezává na kousky (půlky či čtvrtky) a balí do obchodního balení pouze v zařízeních, které mají osvědčení pro její výrobu. Pouze uvedená zařízení mohou šunku řezat a balit plátky ve vakuové či ochranné atmosféře za účelem záruky mikrobiologické bezpečnosti a zachování typických organoleptických vlastností šunky, jako je její aroma, barva a konzistence.

4.6. Souvislost:

Zeměpisné označení je založeno především na tradici výroby šunky „Kraški pršut“ a na její dlouholeté proslulosti.

Kras tvoří planina s různorodou krajinou v jihozápadním Slovinsku. Tato planina je výrazným přírodním celkem, který je jasně oddělen od ostatních sousedních regionů. Kras byl prvním regionem v evropském i celosvětovém měřítku, u kterého byly popsány krasové jevy. Půdy jsou vápencovité a podíl orné půdy, která má červenou barvu, tzv. „terra rossa“, není příliš vysoký. V Krasu se setkává mírné středomořské klima s chladným kontinentálním vzduchem, který vane ze severovýchodu směrem k Terstskému zálivu a je znám jako „kraška burja“ (bóra). Různorodost krasové planiny a bezprostřední blízkost moře vede k tomu, že zde stále vane vítr či vánek a průměrná vlhkost je poměrně nízká. Díky této skutečnosti, jakož i díky složení půdy a vegetaci měli místní obyvatelé již od pradávna příznivé mikroklimatické podmínky pro sušení masa.

Současný rozsah, proslulost a rozvoj výroby šunky v Krasu vděčí za úspěch tradičním a individuálním technikám, které zemědělci používají. Počátky sušení masa se pravděpodobně datují do období osídlení Krasu. Rozvoj Terstu jako hlavního městského sídla a rozvoj cest, jako například cesty z Vídně do Terstu, která Krasem procházela, zvýšil poptávku po šunce mezi obchodníky a majiteli hostinců. S růstem poptávky po šunce a růstem její proslulosti vzrůstal i zájem o výrobu šunky „Kraški pršut“.

V roce 1689 napsal Valvasor o obyvatelích Krasu:

„Tito lidé si pomáhají, jak mohou, a žijí v chudobě; jsou rádi, když mají kus syrové slaniny (kterou mohou díky těžké práci lehce strávit), cibule a obyčejného hrubého tmavého plochého chleba z otrub. V některých místech trpí značným nedostatkem dřeva a zejména v létě i čerstvé vody.“ (Rupel 1969)

V roce 1960 napsal A. Melik v knize „Slovensko Primorje“:

„V Krasu je do značné míry rozšířen chov prasat. Přáním každého zemědělce je, aby si zabil prase pro svou vlastní spotřebu. Chov prasat souvisí s produkcí potravin v zahradách a na loukách. V zimě dosahují teploty vhodných hodnot a maso se lépe uchová v „srovém“ stavu, usušené v podobě šunky „Kraški pršut“.“

Tak se v průběhu doby vyvinuly technologické znalosti a zkušenosti a stala se z nich tradice. Při výrobě sušených masných produktů obyvatelé Krasu vždy používají metodu konzervování solí, přičemž sůl se používá v malé míře, takže výrobky si udržují přiměřenou rovnováhu mezi slaností a sladkostí. Solí se celé zadní kýty a celá plec. V ostatních oblastech Slovinska se zadní kýty zpravidla rozdělí na menší kusy a použije se solný nálev v kombinaci suchého a mokrého solení.

Z důvodu jakosti je zapotřebí pečlivosti a stálé kontroly v průběhu celého výrobního procesu. Díky značné práci jednotlivců se zrodily bohaté zkušenosti, které vedly k tradici. Zvládnutí jednotlivých fází výroby v přírodních klimatických podmínkách vedlo díky zrání k vývoji typických organoleptických vlastností šunky, její vůně, příchutě, barvy a konzistence. Tyto vlastnosti se staly normou a přispívají k věhlasnosti šunky „Kraški pršut“. Tato šunka je příkladem soužití člověka s přírodou. V průběhu doby se vyvinulo know-how založené na zkušenosti, které dalo šunce její typický tvar a organoleptické vlastnosti.

Organizovaný výkup šunky započal v roce 1953. Zemědělská družstva poté odkupovala 3 000 až 4 000 kusů šunky ročně. Vykupovala se šunka od zemědělců v širší oblasti Krasu. Hmotnost šunky přesahovala 8 kg a doba sušení a zrání byla kolem 18 měsíců. Šunka se částečně dodávala na italský trh. Šunkou se rovněž zásobovala slovinská pohostinství a hotely, čímž se rozšířila jejich jídelní nabídka. Družstva a podniky zahájily výrobu šunky s cílem uspokojit poptávku na trhu. V letech 1963 až 1977 byly techniky solení, uzení a sušení shodné s technikami používanými v zemědělských hospodářstvích. Od roku 1963 se tedy šunka začala označovat za „Kraški pršut“.

V roce 1977 započalo nové období ve výrobě šunky „Kraški pršut“ a ostatních sušených masných specialit. Tehdy zahájili producenti výrobu v technologických zpracovatelských závodech na výrobu šunky – tzv. „pršutárnách“. Typický vzhled a organoleptické vlastnosti šunky odrážejí gastronomickou kulturu Krasu.

4.7. Kontrolní subjekt:

Název: Bureau Veritas, d.o.o.
Adresa: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

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

4.8. Označování:

Označení šunky „Kraški pršut“ se vypaluje na kůrku celé šunky s kostí, na vykostěnou šunku a na šunku nařezanou na půlky a čtvrtky.

Šunku „Kraški pršut“ lze poznat podle loga ve tvaru stylizované šunky a podle nápisu „Kraški pršut“. Vedle loga je uvedeno číslo producenta. Logo se uvádí na všech hotových produktech, jako je šunka s kostí, vykostěná šunka, šunka nařezaná na půlky a čtvrtky a šunka nařezaná na plátky a zabalená vakuově nebo v ochranné atmosféře.

Šunka „Kraški pršut“ je rovněž označena nápisem „zaščitena geografska označba“ (chráněné zeměpisné označení) nebo odpovídajícím symbolem Společenství, číslem osvědčení a symbolem kvality Republiky Slovinsko.
