

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

(2012/C 48/12)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„KRAŠKA PANCETA“

č. ES: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Kraška panceta“

2. Členský stát nebo třetí země:

Slovinsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

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

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

„Kraška panceta“ je tradiční sušený masný výrobek typického obdélníkovitého tvaru. Minimální hmotnost konečného výrobku je 2,2 kg.

„Kraška panceta“ se vyrábí z libové slaniny. K sušení se připraví i s kůží, ale bez žeber. Charakteristické organoleptické vlastnosti tenkých plátků slaniny jsou dány mimo jiné solením na sucho pouze mořskou solí a sušením a zráním bez tepelné úpravy. Libová část slaniny je suchá a pevná a i po zatížení zůstává přiměřeně pružná. Lze na ní docela dobře poznat místa po žebrech. Kůže je tvrdá a hladká a odstraňuje se těsně před konzumací. Procesem zrání získávají libové části slaniny příznačné růžové zabarvení. Tuk je krémově bílé barvy. Plátek slaniny tvoří převážně libové maso, jímž procházejí tenké vrstvy tuku. Mezi organoleptické vlastnosti patří vnější vzhled jemně nakrájeného plátku, jenž musí mít jemnou strukturu. Libová a tučná část masa musí být pevně propojena. Plátek má plnou, harmonickou vůni a sladkou, neslanou chuť.

Obsah soli nepřesahuje 6 %, stupeň dosaženého vysušení musí být alespoň 33 %, hodnota a_w musí být nižší než 0,92, obsah bílkovin musí být nejméně 23 % a obsah tuku nejméně 36 %.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

„Kraška panceta“ se vyrábí ze slaniny z masných plemen prasat. Naporcovaný kus slaniny zahrnuje hrudní část s devíti až desíti viditelnými místy po žebrech. Obsahuje též masitou část boku. Produktem „Kraška panceta“ je typicky standardní obdélníkový naporcovaný kus slaniny o délce 45 až 50 cm a šířce 18 až 20 cm. Minimální hmotnost čerstvého naporcovaného kusu slaniny je 4 kg. K sušení se slanina připravuje s kůží a bez žeber, s rovně naporcovanými stranami, bez poškození libového masa a kůže. Plstní sádlo z vnitřní strany se odstraní.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

- Teplota čerstvé slaniny se musí těsně před nasolením pohybovat mezi + 1 °C a + 4 °C.
- Kontrola obsahu libového masa ve slanině, kvality opracování a rozměrů naporcovaného kusu (18–20 cm × 45–50 cm).
- Vyřazení špatně opracované slaniny: kůže musí být hladká, bez štětin, zářezů, podlitin nebo hematomů.
- Označení pořadovým číslem a datem nasolení (den, měsíc a rok).
- Ruční solení, při němž se hrubá mořská sůl vtírá do míst po žebrech. Množství soli je přizpůsobeno hmotnosti konkrétního kusu slaniny. Přidá se pepř a čerstvý česnek, lze přidat i cukr.
- Skladování nasolené slaniny na policích nebo paletách.
- Solení při teplotě v rozmezí 1 a 6 °C po dobu 5 až 7 dnů.
- Studená fáze: teplota v rozmezí 1 a 6 °C po dobu 1 až 3 týdnů.
- Sušení při teplotě v rozmezí 14 a 22 °C po dobu 2 až 7 dnů; dovoleno je mírné uzení za studena po dobu jednoho dne.
- Sušení/zrání při teplotě v rozmezí 10 a 18 °C, celková doba výroby nejméně 10 týdnů, hodnota a_w nižší než 0,92, obsah soli pod 6 %, usušení alespoň na úrovni 33 % a hmotnost konečného výrobku přesahující 2,2 kg.
- Organoleptické zkoušky náhodně vybraných vzorků slaniny „Kraška panceta“.
- Vypálení označení na kůži příslušných produktů.
- Zralé produkty se skladují v temných prostorách při teplotě v rozmezí 8 a 10 °C.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Produkt „Kraška panceta“ s chráněným zeměpisným označením (CHZO) je prodáván v celých kusech nebo jejich polovinách a v zadní části je na kůži vypáleno logo „Kraška panceta“. Pro lepší dostupnost kupujícím (prodej lahůdek) lze slaninu naporcovat na menší kousky jednotné velikosti. Pečlivý technologický dohled nad porcováním a balením má zásadní význam pro to, aby se zachovaly charakteristické organoleptické vlastnosti, typická červená barva libového masa a krémově bílá barva tuku slaniny. Při styku se vzduchem dochází v mase k oxidačním procesům, což může značně uškodit jakosti slaniny. Z tohoto důvodu může být „Kraška panceta“ porcována a balena ke komerčnímu užití pouze v zařízeních, jež jsou pro její výrobu registrována. V nich může být produkt okamžitě zabalen, zabrání se oxidaci v důsledku vystavení vzduchu nebo nepřiměřených teplot a zajistí se žádoucí nezbytná mikrobiologická bezpečnost produktu. Tímto systémem je zaručen průběžný dohled, úplná výsledovatelnost a uchování typických vlastností produktu „Kraška panceta“, jež jsou nesmírně důležité pro jeho pravost i pro důvěru spotřebitelů.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Názvem a logem „Kraška panceta“ mohou označit své produkty všichni producenti, jimž byla udělena osvědčení o shodě se specifikací výroby. Logo sestává ze stylizovaného obrázku slaniny s nápisem „Kraška panceta“. Registrační číslo producenta je umístěno vedle loga. Použití loga je povinné pro všechny druhy slaniny uváděné na trh. U celých kusů slaniny je rovněž do kůže vypálena identifikační značka.

„Kraška panceta“ musí být rovněž označena slovy „chráněné zeměpisné označení“ a vnitrostátním symbolem jakosti.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast výroby slaniny „Kraška panceta“ je ohraničená linií probíhající od obce Kostanjevica na Krasu do obce Opatje selo, odtud k hranici mezi Slovinskem a Itálií a podél této hranice k hraničnímu přechodu Lipica, odtud podél silnice k osadě Lokev, poté podél silnice k obci Divača, odtud v přímé linii k vesnici Vrabče a k obcím Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj a odtud v přímé linii přes obec Mali Dol do obce Škrbina směrem k obcím Lipa a Temnica a zpět k obci Kostanjevica na Krasu. Všechny výše uvedené vesnice tvoří zeměpisnou oblast.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Kras je jednou z největších krajinných oblastí ve Slovinsku. Jde se o zvlněnou vápencovou náhorní plošinu s typickým krasovým terénem (údolí, závrtý, vedlejší údolí, propasti a podzemní jeskyně). Oblast Krasu je charakteristická vápenatou půdou; na tomto podloží se vytvořila vyhlášená rudá půda, jež je často známa pod názvem „terra rossa“. Na povrchu, který je především skalnatý, třebaže na některých místech roste tráva, křoviny či řídký les, je jen málo půdy.

Určující vliv na klima v oblasti Krasu má blízkost moře. Mírné středomořské podnebí se setkává s chladným kontinentálním vzduchem. V oblasti Krasu jsou běžné teplotní výkyvy, neboť se jedná o místo, kde dochází k přílivu studeného kontinentálního vzduchu do středomořské oblasti v podobě kraského větru bóra. Blízkost moře způsobuje, že v průběhu zimy dochází často k prudkému nárůstu teploty po dnech, kdy vanou mrazivé větry bóra. Pokud napadne sníh, rychle roztaje. Blízkost moře má značný dopad v létě, kdy převládá horké počasí s jasnou oblohou. Rozmanitost plošiny Krasu a bezprostřední blízkost moře znamená, že vždy vane vítr nebo vánek a v zeměpisné oblasti je poměrně nízká relativní vlhkost.

Přírodní podmínky zeměpisné oblasti nabízejí příznivé mikroklimatické podmínky pro sušení masa, jichž místní obyvatelé využívají odnepaměti. Dokázali najít správnou kombinaci teploty a vlhkosti při využití různých místností domů se silnými zdmi, jež byly v Krasu postaveny. Zemědělci přenášejí pršut (šunka), pancetu (tučná slanina), vratovinu (vepřová krkovička), uzenky a jiné produkty z jedné místnosti do druhé, přičemž neustále hledají správnou kombinaci vlhkosti vzduchu a teploty pro jednotlivé technologické etapy procesu zrání. Postupem času se tak spolu se zkušenostmi vyvíjely technické dovednosti a praktické znalosti, s nimiž se místní obyvatelé natrvalo szili.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Specifičnost produktu „Kraška panceta“ je dána obdélníkovitým tvarem naporcovaného kusu zahrnujícího hrudní část s devíti až desíti viditelnými místy po žebrech. Takto naporcovaný kus zajišťuje vhodný poměr libového masa a slaniny. Slanina tak má vysoký podíl masa vůči tuku. Další specifickou vlastností produktu je, že se tradičně používá pouze solení na sucho mořskou solí. Proces sušení/zrání probíhá bez tepelné úpravy při teplotách nižších 18 °C, což znamená, že nedochází k denaturaci bílkovin působením tepla a je zachována pevnost tukové tkáně.

Spolu s pečlivým sledováním procesu sušení/zrání je těmito postupy produktu „Kraška panceta“ dodána charakteristická jakost, již oceňují spotřebitelé a díky níž je produkt komerčně úspěšný.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Zeměpisné označení „Kraška panceta“ vychází z tradice výroby a její pověstí.

V oblasti Krasu se setkává mírné středomořské podnebí s chladným kontinentálním vzduchem. Rozmanitost plošiny Krasu a bezprostřední blízkost moře znamenají, že vždy vane vítr nebo vánek, které přispívají k poměrně nízké míře relativní vlhkosti. Příznivé přírodní podmínky pro sušení masa a tržní poptávka vedly místní obyvatele k tomu, aby při výrobě kusů slaniny na danou poptávku reagovali.

Sušení slaniny má velmi dlouhou tradici sahající do roku 1689. Postupem času se spolu se zkušenostmi vyvíjely i technické dovednosti, s nimiž se místní obyvatelé sžili a jež se předávaly z generace na generaci. Svou činností obyvatelé Krasu přispěli ke vzniku standardního rozpoznatelného tvaru a organoleptických vlastností produktu „Kraška panceta“.

Na rozdíl od jiných regionů ve Slovinsku obyvatelé Krasu při výrobě slaniny „Kraška panceta“ vždy solí výhradně na sucho a používají mírné množství soli. V jiných oblastech Slovinska se používá solanka nebo kombinace solení na sucho a na mokro. Solení na sucho a poměrně dlouhé období zrání při nízkých teplotách mají významný dopad na charakteristické organoleptické vlastnosti slaniny „Kraška panceta“. Díky své zralosti, charakteristické vůni a chuti je „Kraška panceta“ gastronomickou specialitou, jež se spolu se šunkou „Kraški pršut“ stala běžným předkrmem při slavnostních příležitostech.

Nová epocha nastala ve výrobě produktu „Kraška panceta“ v roce 1977, když producenti začali provozovat výrobní jednotky vybavené speciální technologií.

O pověsti produktu „Kraška panceta“ podávají svědectví různá literární díla, brožury, letáky atd. V roce 1978 byla slanina „Kraška panceta“ představena v letáku jednoho z producentů. Dr. Stanislav Renčelj představil produkt „Kraška panceta“ v knihách „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Sušené masné výrobky – národní speciality) (1991), „Kraška kuhinja“ (Kuchyně Krasu) (1999), „Suhe mesnine na Slovenskem“ (Slovinské sušené masné výrobky) (2008) a „Okusi Krasa“ (Chuti Krasu) (2009). Jako slovinská gastronomická specialita byla slanina „Kraška panceta“ představena v knize Dr. Janeze Bogataje „Okusiti Slovenijo“ (Ochutnejte Slovinsko) (2007). Produkt byl představen i v několika propagačních materiálech, například v trojjazyčné publikaci „Do odličnosti za dober okus, Slovenija“ (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien) (1998), v „Edamus, Bibamus, Gaudeamus“ (projekt Interreg III, 2006), „Kras in Kraške posebnosti“ (Kras a jeho speciality) (program Phare), „Pomlad Kraških dobrot“ (Výkvět lahůdek Krasu) (pilotní projekt Krasu, 2001), „Dobrote Krasa in Brkinov“ (Lahůdky oblastí Kras a Brkini) (obec Sežana, 2010) atd.

Producenti slaniny „Kraška panceta“ se účastní mezinárodního zemědělského a potravinářského veletrhu ve městě Gornja Radgona, na němž produkt v posledních deseti letech získal vysoká vyznamenání a ceny.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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