

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Fornyset offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 7, stk. 5, og artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2011/C 284/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»KRAŠKI PRŠUT«****EF-Nr.: SI-PDO-005-0417-29.10.2004****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

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

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

2. Sammenslutning:

Navn: GIZ Kraški pršut
Adresse: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tlf. +386 57310300
Fax +386 57310330
E-mail: —
Sammensætning: Producent/Forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

3. Produktets art:

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget)

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Kraški pršut«

(¹) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

4.2. Beskrivelse:

Kraški pršut er et lufttørret/lagret kødprodukt fremstillet af hele, friske svineskinker.

Kraški pršut er kendetegnet ved sin karakteristiske form. Ved tilberedning bevares svær og fedt, mens fødderne skæres fra. Den friske skinke skal veje mindst 9 kg. Muskelkødet strækker sig fra 5 til 7 cm under lårbenshovedet (*Caput ossis femoris*). På skinkens inderside er muskelkødet synligt, sværen og fedtet afpudses noget mere ned mod skanken.

Som følge af de klimatiske forhold i Kras kan skinkerne tørres hele. Et typisk træk ved fremstillingen af *Kraški pršut* er tørsaltning med groft havsalt. Skinkens kendte organoleptiske egenskaber udvikler sig takket være en tilstrækkelig lang tørrings/lagringstid, der afspejler sig i et mindre vandindhold som følge af den langvarige tørring. Saltindholdet er typisk noget højere (op til 7,4 %), og ved spising fornemmes den udskårne skinke at have en fast tekstur. Den kraftige tørring og den lange lagringstid giver den udskårne skinke dens typiske lysrøde farve med en lidt mørkere, ydre kant. Aroma og smag er kraftig. Den meget stærke aroma afhænger af lagringsgraden, som adskiller den fra andre skinker.

4.3. Geografisk område:

Området Kras ligger i den sydlige del af det centrale Primorska. Saltning, tørring og lagring af *Kraški pršut* finder sted i det afgrænsede område Kras, som har en lang tradition for fremstilling af skinker.

Områdets grænse strækker sig fra Kostanjevica na Krasu til Opatje Selo, derfra til landegrænsen mod Italien og fra denne til grænseovergangen Lipica, derefter langs vejen til landsbyen Lokev, som indgår i området, dernæst langs vejen til Divača, derfra mod landsbyen Brestovica pri Povirju og til landsbyerne Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve og Kobdilj, derfra gennem Mali Dol til Škrbina, Lipa og Temnica og tilbage til Kostanjevica na Krasu.

4.4. Bevis for oprindelse:

Alle producenter af *Kraški pršut* skal fremstille skinken inden for det afgrænsede geografiske område. Af hensyn til sporbarhed og kvalitet skal alle fremstillingsfaserne finde sted inden for det geografiske område. Der føres et register over producenter og anlæg, som fremstiller *Kraški pršut*. For hver producent føres register over den producerede mængde *Kraški pršut*. Kontrolorganet omhandlet i punkt 4.7., som er akkrediteret i overensstemmelse med europæisk standard EN 45011, fører kontrol med alle produktionsfaserne.

Inden saltning brændemærkes de friske skinker på et synligt sted. Brændemærket viser partinummer, dato, måned og år. Disse angivelser er obligatoriske og indgår i kontrollen af den samlede produktionskæde og af sporbarheden. For hver producent føres der register over antallet af skinker i hvert parti. Nummeret på partiet ledsages af oplysninger om kontrollen af de vigtigste fremstillingsfaser.

Tørring/lagring efterfølges af sensorisk kontrol og laboratoriekontrol af kvaliteten, hvorefter skinken mærkes med betegnelsen »*Kraški pršut*«. Sværen på hele, halve og kvarte skinker er brændemærket med det stiliserede logo for *Kraški pršut*-betegnelsen og producentens nummer. Brændemærkningen garanterer produktets kvalitet og sikrer, at det er fremstillet i det afgrænsede geografiske område i overensstemmelse med varespecifikationen og under passende kontrol.

4.5. Produktionsmetode:

— Der er ikke krav om brug af bestemte svineracer til fremstilling af *Kraški pršut*.

— Friske skinker udvælges tidligst 24 timer og senest 120 timer efter slagtning, idet beskadigede skinker og skinker på under 9 kg fravælges. Skinkerne skal opbevares køligt (− 1 °C til + 4 °C). De må ikke være frosset. Fedtlaget på ydersiden af den afpudsede skinke, målt fra *Caput ossis femoris* (lårbenshovedet), må ikke være under 10 mm tykt.

- Saltningsperiodens start anføres med brændemærke: dag, måned, år, partinummer.
- Tørsaltningprocessen: skinken gnuddes og renses for blod, saltes med groft havsalt (mængden af salt afhænger af skinkens vægt).
- De saltede skinker anbringes på hylder.
- Saltningsoperationerne forløber ved temperaturer på mellem + 1 °C og + 4 °C, og varigheden afhænger af skinkernes vægt.
- Fjernelse af salt fra skinkernes overflade.
- Koldtørring ved luftcirkulation (+ 1 °C til + 5 °C).
- Koldtørring med svag luftcirkulation (+ 1 °C til + 7 °C), hele koldtøringsfasen inkl. saltning varer mindst 75 dage; tørring mindst 16 %.
- Skinkerne skylles med varmt vand og aftørres, beredes til tørring/lagring.
- Afpudsning af muskelkød omkring lårbenshovedet (*Caput ossis femoris*) og om nødvendigt på steder, hvor pelvis er fjernet.
- Tørring/lagring ved + 12 °C til + 18 °C. Den samlede produktionstid er mindst 12 måneder for skinker med en udgangsvægt er 9 kg, ved højere vægt forlænges produktionstiden tilsvarende.
- Muskelkødet indgnides gentagne gange med fedt under tørring/lagring. Hyppigheden afhænger af vandindholdet, a_w -værdien og tørringsgraden. Til indgnidning anvendes svinefedt tilsat salt, peber, mel og antioxidanter (efter behov).
- Måling af tørringsgrad: skal være mindst omkring 33 % i forhold til skinkernes udgangsvægt.
- De lagrede skinker opbevares i et tørt og gennembluftet lokale. Skinke i stykker og skiver, vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, opbevares ved højst + 8 °C.
- Sensorisk bedømmelse af aromaen finder sted ved at stikke en lille hesteknogle ind i muskelkødet.
- Laboratorieanalyse af saltindholdet (højst 7,4 %) og a_w -værdien (under 0,93).

For at bevare kvaliteten og den særlige fremstillingsproces kan *Kraški pršut* kun udbenes, skæres i stykker (halve og kvarte) og pakkes i salgsemballage i anlæg, der er godkendt til produktion af *Kraški pršut*. Af hensyn til mikrobiologisk sikkerhed og for bevare skinkens typiske organoleptiske egenskaber (aroma, farve og tekstur) gælder dette også for udskæring i skiver og vakuumpakning og pakning i kontrolleret atmosfære.

4.6. Tilknytning:

Den geografiske betegnelse hviler først og fremmest på den lange tradition for fremstilling af *Kraški pršut* og produktets mangeårige ry.

Kras er et kuperet plateau i den sydvestlige del af Slovenien. Naturbetingelserne gør, at området klart adskiller sig fra de tilstødende områder. Kras var den første egn i Europa og i verden som helhed, der blev kendt for sit karstlandskab. Jorden er kalkholdig, og den dyrkbare del, den »røde jord« eller *terra rossa*, er lidet frugtbar. I Kras mødes det milde middelhavsklima med de kolde kontinentale vinde, der blæser fra nordøst mod Triestebugten, kendt som »kraška burja« (bora). Som følge af det kuperede terræn og det nærliggende hav er blæsten i området konstant og luftfugtigheden relativt lav, hvilket sammen med jordens sammensætning og plantevæksten allerede fra gammel tid har givet befolkningen gunstige mikroklimatiske betingelser for tørring af kød.

Årsagen til den nuværende udbredelse, berømmelse og udvikling i fremstillingen af skinke i Kras må søges i egnens traditionelle og individuelle landbrugsmetoder. Tørring af kødstykker har formodentlig taget sin begyndelse allerede ved den første bosættelse af Kras. Udviklingen af Trieste til et vigtigt byområde og anlægget af veje (fx mellem Wien og Trieste), som har skåret gennem Kras, har øget efterspørgslen efter skinke hos forhandlere og kroejere. Hermed er også skinkens ry vokset. Efterspørgslen efter skinken og dennes ry har også øget interessen for produktionen af *Kraški pršut*.

Valvasor (1689) skrev følgende om befolkningen i Kras:

Disse folk hjælper sig selv, som de bedst kan, og lever i yderste fattigdom; de er lykkelige, hvis de har et stykke tørret spæk (som de er i stand til at fordøje takket være deres hårde arbejde), løg og et stykke tørt, groft, sort klidbrød. Nogle steder er der alvorlig mangel på brænde og, særlig om sommeren, rent vand. (Rupel, 1969)

Melik A. (1960) skriver i bogen »Slovensko Primorje«:

Svinebruget er veludviklet i Kras. Det er enhver bondemands ønske at kunne slagte svin til eget brug. Svineopdrættet finder sted i tilknytning til dyrkningen af køkkenhaver og marker. Vintertemperaturene er ideale, og kødet opbevares bedre »råt«, i tørret tilstand i form af *Kraški pršut*.

På grundlag af disse erfaringer har befolkningen med tiden udviklet en teknologisk kunnen, som siden er blevet en tradition. Ved fremstilling af tørret kød har befolkningen i Kras altid benyttet sig af en saltningstype med anvendelse af en moderat mængde salt, således at smagsforholdet mellem salt og sødt bliver perfekt. Skinker og skuldre saltes hele. I det øvrige Slovenien deles skinken normalt i mindre stykker, og til saltning bruges saltlage i en kombination af tør- og vådsaltning.

Af hensyn til kvaliteten kræves der strenge regler og stadig kontrol gennem hele produktionskæden. Takket være et stort arbejde fra mange sider har man kunnet samle rige erfaringer, som siden har vokset sig til en tradition. Ved at beherske de forskellige faser af fremstillingen under de naturlige klimatiske betingelser har man gennem lagringsprocessen fremelsket de typiske organoleptiske egenskaber ved denne skinke, dens aroma, smag, farve og tekstur. Disse egenskaber er efterhånden blevet standard og er et kendetegn for *Kraški pršut*. *Kraški pršut* er et perfekt eksempel på symbiose mellem menneske og natur. Med erfaringerne er der således gennem tiden opstået en teknologisk knowhow, som har ført til *Kraški pršut*'s kendte form og organoleptiske egenskaber.

I 1953 blev der noteret et organiseret opkøb af skinke. Landbrugskooperativer opkøbte dengang 3 000-4 000 skinker om året. De købte skinkerne hos bønderne i Kras-regionen. Skinkerne vejede over 8 kg, med en lagringstid på ca. 18 måneder. En del af skinkerne blev eksporteret til det italienske marked. Også kroer og hoteller i Slovenien skaffede sig forsyninger af skinke, som blev sat på spisekortet. For at kunne opfylde efterspørgslen engagerede kooperativer og virksomheder sig i produktionen af skinke. Saltning-, røgnings- og tørringsprocessen er dog fra 1963 og helt til 1977 forløbet på nøjagtig samme måde som på gårdene. 1963 er ligeledes det år, hvor skinken for første gang blev mærket med betegnelsen »*Kraški pršut*«.

En ny æra i fremstillingen af *Kraški pršut* og andre røgvarespecialiteter tager sin begyndelse i 1977, da producenterne begyndte at anvende teknologisk udstyrede fremstillingsanlæg — såkaldte *pršutarne*. Skinkens typiske form og organoleptiske egenskaber afspejler Kras-områdets gastronomiske kultur.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Bureau Veritas d.o.o.
Adresse: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

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

4.8. Mærkning:

Betegnelsen *Kraški pršut* brændemærkes i sværen på hele skinker med ben og uden ben og på halve og kvarte skinker.

Kraški pršut kendetegnes ved et logo i form af en stiliseret skinke med betegnelsen »Kraški pršut«. Producentens nummer anføres ved siden af logoet. Logoet forekommer på mærkningen af færdigvarer såsom skinker med ben, skinker uden ben, halve og kvarte skinker og skiveskåret skinke, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

»Kraški pršut« mærkes også med påskriften »beskyttet geografisk betegnelse« eller det tilsvarende EU-symbol, certifikatnummeret og Republikken Sloveniens kvalitetssymbol.
