

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 34/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«PRLEŠKA TŮNKA»

Αριθ. ΕΚ: SI-PGI-0005-0533-24.03.2006

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Διεύθυνση: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Τηλ. +386 14789109
Φαξ +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Ομάδα:

Όνομα: Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot
Διεύθυνση: Križevci 11
SI-9242 Križevci pri Ljutomeru
SLOVENIJA
Τηλ. +386 25888144
Φαξ —
E-mail: —
Σύνδεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές (X) Άλλοι ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά, κ.λπ.)

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία:

«Prleška tünka»

4.2. Περιγραφή:

Το «Prleška tünka» αποτελείται από κρέας και φιλοκομμένο λαρδί. Τα τεμάχια κρέατος (πόδια, οσφυϊκή χώρα και τράχηλος του χοίρου) αλατίζονται, υποβάλλονται σε ξηρά θέρμανση και υποκαπνίζονται. Το φιλοκομμένο λαρδί (μπέικον) προετοιμάζεται με θερμική επεξεργασία του σκληρού ραχιαίου λίπους, το οποίο φιλοκόβεται και καρυκεύεται. Το κρέας και το λαρδί ωριμάζουν μαζί στο δοχείο επί τουλάχιστον 30 ημέρες.

Το «Prleška tünka» περιέχει πάντοτε κρέας και λαρδί. Το κρέας έχει ομοιόμορφο, ελαφρώς ρόδινο χρώμα τυπικό του αλατισμένου κρέατος που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, χωρίς φαιόχρωμο, σκοτεινόχρωμο ή άλλο αποχρωματισμό. Το λαρδί είναι υπόλευκο, αλείφεται εύκολα και έχει κατάλληλη δομή, με τμήματα μεγέθους κόκκου ρυζιού, και χαρακτηριστική γεύση.

Το κρέας έχει γεύση ώριμου, αλατισμένου, υποκαπνισμένου κρέατος και είναι ισορροπημένα αλμυρό, με αρμονική, έντονη γεύση καρυκευμάτων. Το λαρδί πρέπει να έχει χαρακτηριστική γεύση.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Το «Prleška tünka» παράγεται στη γεωγραφική περιοχή Prlekija, η οποία περιλαμβάνει τις κοινότητες Ljutomer, Razkrižje, Križevci, Veržej, Sveti Jurij, Radenci, Gornja Radgona και Ormož.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Όλοι οι παραγωγοί πρέπει να είναι εγκατεστημένοι εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Κάθε παραγωγός πρέπει να τηρεί στοιχεία που να αποδεικνύουν τη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του Prleška tünka. Οι παραγωγοί πρέπει να τηρούν λεπτομερή αρχεία για τις πρώτες ύλες που προμηθεύονται, τη διαδικασία παραγωγής, τη διάρκεια της διεργασίας ωρίμασης, τη μικροβιολογική και την οργανοληπτική ανάλυση, καθώς και για τις ποσότητες «Prleška tünka» που παράγονται και πωλούνται. Η «Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot» (Ένωση προώθησης και προστασίας των τοπικών προϊόντων της Prlekija) ελέγχει τον τόπο εγκατάστασης και τα αρχεία των παραγωγών που περιέχουν στοιχεία για τη συμμόρφωσή τους με τις ισχύουσες διατάξεις και με τις προδιαγραφές. Η Ένωση τηρεί επίσης κατάλογο παραγωγών. Η όλη παραγωγική διαδικασία, από τη χρήση των πρώτων υλών έως την παραγωγή του τελικού προϊόντος, είναι δυνατόν να ιχνηλατηθεί χάρη στους αυστηρότατους ελέγχους που διενεργούνται σε κάθε παραγωγική μονάδα. Οι παραγωγοί ελέγχονται επίσης από ανεξάρτητη αρχή ελέγχου η οποία τηρεί τις απαιτήσεις του ευρωπαϊκού προτύπου EN 45011.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το «Prleška tünka» αποτελείται από κρέας και λαρδί.

Το κρέας των ποδιών, της οσφυϊκής χώρας ή του τραχήλου του χοίρου, χωρίς κόκαλο, δέρμα και επιφανειακό λίπος, προστίθεται αλάτι αλιπάσωσης σε αναλογία 2,4 έως 2,8 % του βάρους του νωπού κρέατος (NaNO_2 στην επιτρεπόμενη συγκέντρωση 0,5-0,6 %). Επιτρέπεται επίσης η προσθήκη έως 0,5 % ζάχαρης. Απαγορεύεται η προσθήκη άλμης στο κρέας. Τα υπόλοιπα καρυκεύματα τα οποία επιτρέπονται κατά την παρασκευή του κρεατοσκευάσματος είναι πιπέρι, σκόρδο, κάρο και δαφνόφυλλα. Η θερμοκρασία αλιπάσωσης πρέπει να είναι από 0 έως 80 °C. Το κρέας, αφού αλιπασωθεί ομοιόμορφα, υποβάλλεται σε ξηρή θερμική επεξεργασία και υποκαπνισμό.

Το λαρδί προετοιμάζεται με θερμική επεξεργασία του σκληρού ραχιαίου λίπους, το οποίο κατόπιν ψιλοκόβεται σε τεμάχια διαμέτρου 6-8 mm, αλατίζεται με χονδρό αλάτι 2-2,4 % και ενδεχομένως καρυκεύεται με μαύρο πιπέρι και σκόρδο.

Για την παρασκευή του «Prleška tünka», το κρεατοσκεύασμα και το λαρδί τοποθετούνται σε εναλλασσόμενες στρώσεις σε ένα δοχείο καλούμενο «tünka». Στο δοχείο τοποθετείται μια πρώτη στρώση λαρδιού, στη συνέχεια μια στρώση κρέατος, μια δεύτερη στρώση λαρδιού και ούτω καθεξής. Η τελευταία στρώση είναι πάντοτε λαρδί. Τα τεμάχια κρέατος που είναι τοποθετημένα σε στρώσεις ανάμεσα στις στρώσεις του λαρδιού δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους. Το κρέας και το λαρδί ωριμάζουν μαζί στο δοχείο επί τουλάχιστον 30 ημέρες.

Το «Prleška tünka» αποθηκεύεται σε κλειστά δοχεία ή σάκους σε θερμοκρασία έως 12 °C.

Το προσσκευασμένο «Prleška tünka» μπορεί να έχει οποιοδήποτε βάρος αλλά πρέπει να έχει αναλογία κρέατος προς λαρδί μεταξύ 60:40 και 70:30.

Οι προσσκευασμένες ποσότητες «Prleška tünka» έχουν παραληφθεί από το δοχείο ωρίμασης πριν συσκευαστούν, στην προβλεπόμενη αναλογία λαρδιού και κρέατος. Για να διατηρηθούν τα ειδικά ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Prleška tünka», ιδίως η μικροβιολογική ασφάλεια του τελικού προϊόντος, είναι απαραίτητο να συσκευάζεται το προϊόν αμέσως μετά την ωρίμαση, εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Το προϊόν μπορεί να συσκευάζεται υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

4.6. Δεσμός:

Η προστασία του «Prleška tünka» βασίζεται στην παράδοση των ειδικών τεχνικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, οι οποίες του προσδίδουν τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Η Prlekija είναι μια περιοχή γνωστή από αμνημονεύτων χρόνων για τη χοιροτροφία της. Οι κτηνοτρόφοι ξεκίνησαν να παράγουν ειδικά δοχεία κυρίως για να διατηρούν το κρέας καθ'όλη τη διάρκεια του έτους. Έτσι ξεκίνησαν να διατάσσουν το κρέας σε στρώσεις (tünkati) πάνω στο ψιλοκομμένο λαρδί, το οποίο είχαν προηγουμένως λιώσει και στη συνέχεια είχαν αλατίσει και ψύξει. Το μεγάλο ξύλινο δοχείο στο οποίο «μαρινάρizαν» το κρέας καλούνταν «tünka», και η έκφραση αυτή εξακολουθεί να χρησιμοποιείται έως σήμερα.

Έγγραφα του 1487 μαρτυρούν ότι το «tünka» ήταν γνωστό σε πολλά εκκλησιαστικά μετόχια και σε πολλές καστροπολιτείες της γεωγραφικής περιοχής.

Σύμφωνα με γραπτές μαρτυρίες, στα τέλη του 18^{ου} αιώνα, η Prlekija ήταν γνωστή για το ψιλοκομμένο λαρδί, το μπέικον, το ξηρό χοιρινό και τα ειδικά ξύλινα δοχεία — τα «tünkas», στα οποία, ήδη την εποχή εκείνη, διατηρούνταν αυτό το ιδιαίτερο προϊόν.

Η παραγωγή του «Prleška tünka» μετατράπηκε, με την πάροδο του χρόνου, σε παραδοσιακή μέθοδο διατήρησης του κρέατος καθ'όλη τη διάρκεια του έτους.

Διάφορες μελέτες έχουν καταδείξει ότι οι ειδικές τεχνικές παραγωγής και η ονομασία έχουν διατηρηθεί ακριβώς στην οριοθετημένη στο σημείο 4.3 γεωγραφική περιοχή, όπου παράγεται σήμερα το προϊόν με πιο σύγχρονο τρόπο, διαφυλάσσοντας ταυτόχρονα όλη την παράδοση της αρχικής μεθόδου παραγωγής.

Η σημερινή φήμη του «Prleška tünka» έχει καταξιωθεί με διάφορα πιστοποιητικά και βραβεία που του έχουν απονεμηθεί σε διάφορους διαγωνισμούς. Ακόμη και σήμερα, ένα παραδοσιακό γεύμα στην περιοχή της «Prlekija» είναι ένα κομμάτι μαύρο ψωμί αλειμμένο με λαρδί και καλυμμένο με μια φέτα κρέας tünka, συνοδευόμενο από αγγουράκια τουρσί.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Bureau Veritas d.o.o.
Διεύθυνση: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Τηλ. +386 14757670
Φαξ +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Επισήμανση:

Οι παραγωγοί του «Prleška tünka» που πληρούν τους όρους των προδιαγραφών και έχουν λάβει πιστοποιητικό συμμόρφωσης οφείλουν να επισημαίνουν τα προϊόντα τους με την ονομασία προϊόντος «Prleška tünka», συνοδευόμενη από το ενιαίο σήμα, που παριστάνει ένα ξύλινο δοχείο (tünka), καθώς και από το εθνικό σύμβολο ποιότητας και το αντίστοιχο κοινοτικό σύμβολο.

Η ετικέτα του προϊόντος, επιπροσθέτως των πληροφοριών που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία, πρέπει επίσης να αναφέρει το τεμάχιο κρέατος που χρησιμοποιήθηκε (πόδια, οσφυϊκή χώρα και τραχήλος) και την αναλογία κρέατος και λαρδιού. Με τον όρο «šnita» δηλώνεται η χρήση της οσφυϊκής χώρας του χοίρου ενώ με τον όρο «šijak» δηλώνεται η χρήση του τραχήλου. Η αναλογία κρέατος-λαρδιού αναφέρεται πάντοτε με τρόπο ώστε το σύνολο να ανέρχεται σε 100.

