

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αναδημοσίευση αίτησης δυνάμει του άρθρου 7 παράγραφος 5 και του άρθρου 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

(2011/C 284/05)

Η παρούσα δημοσίευση επιτρέπει την υποβολή ένστασης κατά της προτεινόμενης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«KRAŠKI PRŠUT»

Αριθ. ΕΚ: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

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

Τηλ. +386 14789109
Φαξ +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. **Αιτούσα ομάδα:**

Όνομα: GIZ Kraški pršut
Διεύθυνση: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Τηλ. +386 57310300
Φαξ +386 57310330
E-mail: —

Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές (X) Άλλοι ()

3. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά, κλπ.)

4. **Προδιαγραφές:**

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

4.1. **Ονομασία:**

«Kraški pršut»

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4.2. Περιγραφή:

Το Kraški pršut είναι ένα προϊόν κρέατος που ξηραίνεται στον αέρα λαμβανόμενο από ακέραιους νωπούς μηρούς χοίρου.

Διακριτικό χαρακτηριστικό του Kraški pršut είναι το τυπικό αναγνωρίσιμο σχήμα του. Οι νωποί μηροί παρασκευάζονται με το δέρμα και το λίπος αλλά χωρίς το πόδι. Ο νωπός μηρός πρέπει να ζυγίζει τουλάχιστον 9 kg. Το κρέας του μυός εκτείνεται σε απόσταση 5-7 εκ από το σημείο που ξεκινά κάτω από την κεφαλή του μηριαίου οστού (Caput ossis femoris). Στο εσωτερικό του μηρού το κρέας του μυός είναι ακάλυπτο; το δέρμα και το λίπος είναι ελαφρώς ξακρισμένα, περισσότερο προς το κότσι.

Οι ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες στην περιοχή Kras (Karst) επιτρέπουν να ξηραίνονται οι μηροί ακέραιοι. Χαρακτηριστικό στοιχείο του Kraški pršut είναι η ξηρή αλάτιση με χονδρό θαλασσινό αλάτι. Οι χαρακτηριστικές οργανοληπτικές του ιδιότητες αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια μιας αρκετά μακρόχρονης περιόδου ξήρανσης και ωρίμασης και αντανακλώνονται στη μικρή περιεκτικότητα σε υγρασία λόγω της μεγαλύτερης αφυδάτωσης. Το προϊόν τυπικά διαθέτει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αλάτι (έως το 7,4 %) και η αίσθηση που δημιουργείται από μια φέτα προϊόντος είναι ότι έχει πιο σφικτή σύσταση στο στόμα. Ο βαθμός αφυδάτωσης και μια επαρκώς μακρά περίοδος ωρίμασης βοηθούν στη δημιουργία του χαρακτηριστικού ροδοκόκκινου χρώματος της φέτας του ζαμπόν, που γίνεται βαθύτερο στα άκρα. Το άρωμα και γεύση είναι έντονα. Η πολύ πικάντικη γεύση είναι χαρακτηριστική του βαθμού ωρίμασης και είναι ένα επίσης στοιχείο που διακρίνει το προϊόν από τα άλλα ζαμπόν.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή του Kras βρίσκεται στο δυτικό τμήμα της κεντρικής Primorska. Η αλάτιση, ξήρανση και ωρίμαση του Kraški pršut εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής του Kras όπου παράγονται παραδοσιακά τα ζαμπόν.

Η περιοχή αυτή οριοθετείται από μια γραμμή που ξεκινάει από το Kostanjevica na Krasu, συνεχίζει στο Opratje Selo έως τα σύνορα με την Ιταλία εκτεινόμενη κατά μήκος των συνόρων έως την συνοριακή διάβαση Lipica, κατόπιν ακολουθεί την οδό που οδηγεί στο χωριό Lokev, το οποίο ανήκει στην περιοχή, συνεχίζει κατά μήκος της οδού προς τη Divača, από εκεί στο χωριό Brestovica pri Rovinjju και τα χωριά Štojze, Kazlje, Dobravljje, Ponikve και Kobdilj μέσω Mali Dol προς Škrbina, Lipa και Temnica και τέλος επιστρέφει στο Kostanjevica na Krasu.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Όλοι οι παραγωγοί του Kraški pršut πρέπει να το παράγουν εντός της οριοθετημένης για την παραγωγή του Kraški pršut γεωγραφικής περιοχής. Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα και η ποιότητα, όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής αυτής περιοχής. Τηρείται αρχείο των παραγωγών και επιχειρήσεων που παράγουν το Kraški pršut. Σε αυτό καταγράφεται η παραγόμενη ποσότητα για κάθε παραγωγό. Όλα τα στάδια της παραγωγής ελέγχονται από τον οργανισμό ελέγχου που ορίζεται στο σημείο 4.7 και είναι πιστοποιημένος σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 45011.

Πριν την αλάτιση στους νωπούς μηρούς τοποθετείται πυροσφραγίδα σε εμφανή θέση στο δέρμα. Το σήμα αυτό περιλαμβάνει τον αριθμό παρτίδας και την ημέρα, τον μήνα και το έτος. Οι ενδείξεις αυτές είναι υποχρεωτικές και αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο των ελέγχων για το σύνολο της διεργασίας παραγωγής και για την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Για κάθε παραγωγό τηρείται αρχείο με τον αριθμό των ζαμπόν που παρήχθησαν σε κάθε παρτίδα. Ο αριθμός παρτίδας συνοδεύεται από λεπτομερή στοιχεία σχετικά με τους ελέγχους που διενεργήθηκαν σε καθοριστικά στάδια της παραγωγής.

Όταν η ξήρανση και η ωρίμαση είναι πλήρεις, τα ζαμπόν υποβάλλονται σε οργανοληπτικές και εργαστηριακές δοκιμές για να προσδιοριστεί η ποιότητά τους και επισημαίνονται με την ονομασία Kraški pršut. Τα ακέραια ζαμπόν, τα μιά και τα τέταρτα φέρουν την ονομασία Kraški pršut και τον αριθμό παραγωγού στο δέρμα, τοποθετημένα με πυροσφραγίδα. Η σήμανση με πυροσφραγίδα εγγυάται την ποιότητα του προϊόντος και ότι έχει παραχθεί εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής σύμφωνα με τις προδιαγραφές και με την κατάλληλη εποπτεία.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

— Δεν προσδιορίζεται ιδιαίτερη φυλή χοίρου για την παραγωγή του Kraški pršut.

— Οι νωποί μηροί συλλέγονται τουλάχιστον 24 ώρες αλλά όχι περισσότερο από 120 ώρες μετά τη σφαγή· οι μηροί που έχουν υποστεί βλάβη και αυτοί που ζυγίζουν λιγότερο από 9 kg απορρίπτονται. Οι μηροί πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη σε θερμοκρασία $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ έως $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$. Δεν πρέπει να έχουν καταμυχθεί. Το πάχος του λίπους της εξωτερικής επικάλυψης του ξακρισμένου μηρού, κάτω από την κεφαλή του μηριαίου οστού (Caput ossis femoris), δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 10 mm.

- Η έναρξη της αλάτισης επισημαίνεται με την τοποθέτηση πυροσφραγίδας που αναγράφει τα εξής στοιχεία: ημέρα, μήνα, έτος, αριθμό παρτίδας.
- Διεργασία ξήρασης αλάτισης: το αλάτι εισχωρεί με τρίψιμο της επιφάνειας και το αίμα στραγγίζει· χρησιμοποιείται χονδροκομμένο θαλασσινό αλάτι σε ποσότητα που καθορίζεται ανάλογα με το βάρος των μηρών.
- Οι αλατισμένοι μηροί τοποθετούνται σε ειδικά ράφια.
- Η αλάτιση και η μεταλάτιση εκτελούνται σε θερμοκρασία + 1 °C έως + 4 °C· η διάρκεια της διεργασίας αλάτισης εξαρτάται από το βάρος των μηρών.
- Αφαίρεση του αλατιού από την επιφάνεια των μηρών.
- Ψυχρή ξήρανση με κυκλοφορούντα αέρα σε θερμοκρασία + 1 °C έως + 5 °C.
- Ψυχρή ξήρανση με απαλά κυκλοφορούντα αέρα σε θερμοκρασία + 1 °C έως + 7 °C· η διάρκεια της συνολικής φάσης ψυχρής ξήρανσης, συμπεριλαμβανόμενης της αλάτισης, διαρκεί τουλάχιστον 75 ημέρες και ο επιτυγχανόμενος βαθμός ξήρανσης είναι τουλάχιστον 16 %.
- Οι μηροί πλένονται σε θερμό νερό, στεγνώνουν και προετοιμάζονται για ξήρανση/ωρίμαση.
- Εκτελείται ξάκρισμα του κρέατος του μυός γύρω από την κεφαλή του μηριαίου οστού (*Caput ossis femoris*) και, εάν είναι απαραίτητο, σε θέσεις όπου έχει αφαιρεθεί το οστό της πυέλου.
- Όταν ο μηρός ζυγίζει αρχικά 9 κιλά, η συνολική περίοδος παραγωγής διαρκεί τουλάχιστον 12 μήνες· όταν ζυγίζει περισσότερο, η περίοδος παραγωγής είναι αντιστοίχως μακρύτερη.
- Το κρέας του μυός λιπαίνεται σε πολλά στάδια κατά τη διάρκεια της διεργασίας ξήρανσης/ωρίμασης. Η ποσότητα λίπους επάλειψης εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε νερό, την τιμή a_w και τον βαθμό ξήρανσης που έχει επιτευχθεί. Για την επικάλυψη με λίπος χρησιμοποιείται χοιρινό λίπος με αλάτι, πιπέρι, αλεύρι και (εάν είναι αναγκαίο) προστίθενται αντιοξειδωτικά.
- Λαμβάνονται μετρήσεις του βαθμού ξήρανσης που έχει επιτευχθεί, ο οποίος πρέπει να είναι τουλάχιστον 33 % σε σχέση με το αρχικό βάρος των μηρών.
- Τα ωριμασμένα ζαμπόν διατηρούνται σε ξηρό και καλά αεριζόμενο χώρο. Τα ακέραια ζαμπόν και τα ζαμπόν σε φέτες, συσκευασμένα σε κενό ή τυλιγμένα σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, διατηρούνται σε μέγιστη θερμοκρασία + 8 °C.
- Η οργανοληπτική δοκιμή με την οποία εξετάζεται εάν έχει επιτευχθεί το σωστό άρωμα εκτελείται εισάγοντας την άκρη βελόνης από οστό αλόγου στο κρέας του μυός.
- Εκτελούνται εργαστηριακές δοκιμές για να καθοριστεί η περιεκτικότητα σε αλάτι (μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι 7,4 %) και η τιμή a_w (η τιμή a_w πρέπει να είναι μικρότερη από 0,93).

Προκειμένου να διαφυλαχθεί η ποιότητα και οι ιδιαίτερες διεργασίες, το *Kraški pršut* υποβάλλεται σε αφαίρεση του κόκαλου, τεμαχίζεται (σε μισά και σε τέταρτα) και συσκευάζεται για τη λιανική πώληση μόνο σε επιχειρήσεις που έχουν πιστοποιηθεί για την παραγωγή του *Kraški pršut*. Προκειμένου να εξασφαλιστεί επίσης η μικροβιολογική ασφάλεια και να διατηρηθούν οι τυπικές οργανοληπτικές ιδιότητες του ζαμπόν, όπως το άρωμα, το χρώμα και η υφή, μόνον αυτές οι επιχειρήσεις επιτρέπεται να εκτελούν τον τεμαχισμό του ζαμπόν σε φέτες και τη συσκευασία τους υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

4.6. Δεσμός:

Η γεωγραφική ένδειξη βασίζεται κυρίως στην παράδοση της παραγωγής του *Kraški pršut* και στην μακρόχρονη φήμη του.

Η περιοχή *Kras* (Καρστ) είναι ένα οροπέδιο στη νοτιοδυτική Σλοβενία με ποικιλόμορφο τοπίο. Δημιουργεί μια διακριτή φυσική ενότητα και είναι σαφώς καθορισμένη σε σχέση με άλλες, γειτονικές περιοχές. Η *Kras* ήταν η πρώτη περιοχή της Ευρώπης, αλλά και του κόσμου, η οποία έγινε γνωστή για τα καρστικά της στοιχεία. Τα εδάφη είναι ασβεστολιθικά· στο αρόσιμο τμήμα του εδάφους, το «κοκκινόχωμα», οι αποδόσεις είναι μέτριες. Στην περιοχή *Kras* συναντιέται το εύκρατο μεσογειακό κλίμα με τον ψυχρό ηπειρωτικό αέρα που φυσάει από τα νοτιοανατολικά προς τον κόλπο της Τεργέστης, που είναι ευρέως γνωστός ως «*Bora*». Η ποικιλομορφία του οροπεδίου του *Kras* και η άμεση γειννιάσή του με τη θάλασσα σημαίνει ότι πνέει πάντοτε άνεμος ή αύρα και ότι η σχετική υγρασία είναι συγκριτικά χαμηλή· τα στοιχεία αυτά, σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους και τη βλάστηση, πρόσφεραν από παλιά στους κατοίκους της περιοχής ευνοϊκό μικροκλίμα για την ξήρανση του κρέατος.

Η επιτυχία που σημειώνει σήμερα η παραγωγή του ζαμπόν στην περιοχή Kras, από άποψη μεγέθους, φήμης και ανάπτυξης, οφείλεται στις παραδοσιακές και ατομικές τεχνικές που χρησιμοποιούν οι αγρότες. Η ξήρανση των τεμαχίων κρέατος ανάγεται πιθανώς στην εποχή της πρώτης εγκατάστασης ανθρώπων στην περιοχή. Η ανάπτυξη της Τερνέστης ως μέγιστου αστικού κέντρου και η ανάπτυξη οδών όπως αυτής που συνδέει την Βιέννη με την Τερνέστη, η οποία περνούσε μέσω της περιοχής Kras, αύξησε τη ζήτηση για ζαμπόν από εμπόρους και ξενοδόχους. Ταυτοχρόνως αυξήθηκε η φήμη του ζαμπόν. Παράλληλα με την αύξηση της ζήτησης για ζαμπόν και της φήμης του αυξήθηκε και το ενδιαφέρον για τον τρόπο παραγωγής του Kraški pršut.

Το 1689 ο Valvasor έγραφε για τους κατοίκους του Kras:

«Αυτοί οι καλοί άνθρωποι συντηρούνται όπως μπορούν και ζουν φτωχικά· είναι πολύ ευτυχείς εάν έχουν ένα κομμάτι χοιρινού λίπους (που είναι γι'αυτούς εύπεπτο λόγω της επίμοχθης εργασίας τους), ένα κρεμμύδι και ένα κομμάτι βομπούτα. Σε ορισμένες περιοχές υποφέρουν από μεγάλη έλλειψη ξύλου και, ειδικά το καλοκαίρι, καθαρού νερού.» (Rupel, 1969)

Το 1960, στο βιβλίο «Slovensko Primorje», ο A. Melik έγραφε:

«Η χοιροτροφία είναι πολύ ανεπτυγμένη στην περιοχή Kras. Κάθε κτηματίας επιθυμεί να μπορέσει να σφάξει έναν χοίρο για να καλύψει τις ανάγκες της οικογένειάς του. Η χοιροτροφία συνδέεται με την παραγωγή τροφής σε λαχανόκηπους και αγρούς. Οι θερμοκρασίες τον χειμώνα είναι οι κατάλληλες και το κρέας διατηρείται χωρίς ψήσιμο, με ξήρανση σε μορφή Kraški pršut.»

Επομένως, με την πάροδο του χρόνου και την απόκτηση πείρας οι τεχνικές δεξιότητες εξελίχθηκαν και μετατράπηκαν σε παράδοση. Όταν παράγουν ξηραμένα προϊόντα κρέατος, οι κάτοικοι του Kras πάντοτε εφαρμόζουν τη μέθοδο της αλάτισης, χρησιμοποιώντας περιορισμένες ποσότητες αλατιού, ώστε τα προϊόντα τους παρουσιάζουν τη σωστή ισορροπία μεταξύ αλμυρού και γλυκού. Οι μηροί και οι ωμοπλάτες αλατίζονται ακέραια. Σε άλλες περιοχές της Σλοβενίας οι μηροί κανονικά χωρίζονται σε μικρότερα τεμάχια και χρησιμοποιείται άλημη, συνδυάζοντας την ξηρή με την υγρή αλάτιση.

Η φροντίδα για την εξασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων απαιτεί αυστηρή και συνεχή παρακολούθηση καθ'όλα τα στάδια της παραγωγής. Χάρη στη συνεχή εργασία των κατοίκων έχει αποκτηθεί σημαντική πείρα, η οποία έχει μετατραπεί σε παράδοση. Ο έλεγχος κάθε σταδίου της παραγωγής υπό φυσικές κλιματικές συνθήκες έχει οδηγήσει, μέσω της διεργασίας ωρίμασης, στην ανάπτυξη των τυπικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ζαμπόν, που είναι το άρωμα, η γεύση, το χρώμα και η υφή. Τα χαρακτηριστικά αυτά έχουν καταστεί ο κανόνας και συμβάλλουν στην φήμη του Kraški pršut. Αποτελεί παράδειγμα αρμονίας μεταξύ του ανθρώπου και της φύσης. Με την πάροδο του χρόνου έχει αναπτυχθεί τεχνογνωσία χάρη στην οποία το Kraški pršut αποκτά το αναγνωρίσιμο σχήμα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Η οργανωμένη αγορά ζαμπόν ξεκίνησε το 1953. Οι γεωργικοί συνεταιρισμοί αγόραζαν την εποχή εκείνη 3 000-4 000 ζαμπόν ετησίως. Τα ζαμπόν παράγονταν από κτηματίες της ευρύτερης περιοχής του Kras. Ζύγιζαν περισσότερο από 8 κιλά και η περίοδος ξήρανσης και ωρίμασης διαρκούσε 18 μήνες. Ορισμένα εξαγόταν στην ιταλική αγορά. Αλλά και τα πανδοχεία και ξενοδοχεία της Σλοβενίας προμηθεύονταν ζαμπόν, προϊόν που προσέθετε ένα ακόμη πλεονέκτημα σε αυτά που είχε να προσφέρει ο κλάδος εστίασης της περιοχής. Για να ανταποκριθούν στη ζήτηση της αγοράς, συνεταιρισμοί και επιχειρήσεις ξεκίνησαν την παραγωγή ζαμπόν. Από το 1963 έως το 1977 οι χρησιμοποιούμενες τεχνικές αλάτισης, υποκαπνισμού και ξήρανσης ήταν ακριβώς οι ίδιες με αυτές που χρησιμοποιούνταν στα αγροκτήματα. Το 1963 ήταν επίσης η χρονιά όπου ξεκίνησε η χρησιμοποίηση της ονομασίας Kraški pršut στην επισήμανση των ζαμπόν.

Μια νέα εποχή στην παραγωγή του Kraški pršut και άλλων ειδικών προϊόντων αποξηραμένου κρέατος ανέτειλε το 1977, όταν οι παραγωγοί ξεκίνησαν να λειτουργούν μονάδες παραγωγής ζαμπόν εξοπλισμένες με ειδική τεχνολογία (γνωστή ως «pršutarne»). Η τυπική εμφάνιση και οργανοληπτικές ιδιότητες του ζαμπόν αντανακλούν τη γαστρονομική κουλτούρα του Kras.

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:*

Η ονομασία «Kraški pršut» τοποθετείται με πυροσφραγίδα στο δέρμα ακέραιων ζαμπόν με ή χωρίς κόκαλο και μισών ή τέταρτων ζαμπόν.

Ένα αναγνωρίσιμο χαρακτηριστικό του Kraški pršut είναι ο λογότυπος σε μορφή σχηματοποιημένου ζαμπόν που φέρει την ένδειξη «Kraški pršut». Ο λογότυπος συνοδεύεται από τον αριθμό παραγωγού. Ο λογότυπος εμφανίζεται στην ετικέτα του τελικού προϊόντος, όπως είναι τα ακέραια ζαμπόν με ή χωρίς κόκαλο, τα μισά και τα τέταρτα καθώς και τα ζαμπόν που είναι κομμένα σε φέτες και συσκευασμένα υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

Το Kraški pršut φέρει επίσης στην ετικέτα την ένδειξη «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη» ή το αντίστοιχο κοινοτικό σύμβολο, τον αριθμό πιστοποίησης και το σύμβολο ποιότητας της Δημοκρατίας της Σλοβενίας.
