

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 7 lõike 5 ja artikli 6 lõike 2 kohase taotluse uuesti avaldamine

(2011/C 284/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7⁽¹⁾. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„KRAŠKI PRŠUT”**

EÜ nr: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

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

Tel +386 14789109
Faks +386 14789055
E-post: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Taotlejate rühm:

Nimi: GIZ Kraški pršut
Aadress: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Faks +386 57310330
E-post: —
Koosseis: tootjad/töötajad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus:

„Kraški pršut”

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

4.2. Kirjeldus:

„Kraški pršut” on õhu käes kuivatatud/laagerdunud sealihast toode, mis valmistatakse tervetest värsketest reietükkidest.

Toorsingi „Kraški pršut” selgesti eristatav tunnus on selle standardne ja äratuntav kuju. Värsked reietükid valmistatakse ilma jalgadeta, kuid kamara ja rasvaga, kui seda on. Värske reietükk peab kaaluma vähemalt 9 kg. Lihaskude allpool reieluupead (*Caput ossis femoris*) on 5–7 cm. Reietüki siseküljel on lihaskude katmata; kamar ja rasv on tagakoodi lähedalt veidi rohkem trimmitud.

Tänu Krasid (Karst) valitsevatele soodsatele kliimaoludele on võimalik kuivatada reietükke tervikuna. Toorsingi „Kraški pršut” valmistamisele on iseloomulik kuivsoolamine, mille puhul kasutatakse ainult jämedat meresoola. Tootele omased organoleptilised omadused, milleks on pika veetustamise tulemusel saavutatud madal niiskusesisaldus, kujunevad välja piisavalt pika kuivatamis-/laagerdusperioodi jooksul. Tootel on veidi suurem soolasisaldus (kuni 7,4 %) ja süües on tunda singiviilude tugevat tekstuuri. Veetustamise tase ja piisavalt pikk laagerdumisperiood annab singile viilutamisel nähtava iseloomuliku roosakaspunase värvi, mis on servadel veidi tumedama värvinguga. Singil on tugev lõhn ja maitse. Selle väga pikantne lõhn on iseloomulik laagerdumisastmele ja see eristab kõnealust toodet muudest sinkidest.

4.3. Geograafiline piirkond:

Krasi piirkond asub Primorska piirkonna lääneosas. Singi „Kraški pršut” soolamine, kuivatamine ja laagerdamine toimub Krasi konkreetsetes piirkonnas, kus toodetakse traditsiooniliselt sinki.

Kõnealune piirkond ulatub Kostanjevica na Krasust kuni Opatje Seloni, sealt edasi Sloveenia ja Itaalia vahelise piirini ning piki seda piiri kuni Lipica piiripunktini, sealt edasi piki maanteed, mis viib Lokevi linnani (kaasa arvatud), sealt piki maanteed Divačani, siis edasi kuni Brestovica pri Povirju küalani ning seejärel Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve, Kobdilj küladeni, sealt läbi Mali Doli kuni Škrbinani, edasi Lipani ja Temnicani ning lõpuks tagasi Kostanjevica na Krasuni.

4.4. Päritolulõend:

Toorsingi „Kraški pršut” tootjad peavad valmistama seda kõnealuse toote tootmiseks ettenähtud geograafilises piirkonnas. Jälgitavuse ja kvaliteedi tagamiseks toimuvad kõik tootmisetapid selles geograafilises piirkonnas. Sinki „Kraški pršut” valmistavate tootjate ja ettevõtete kohta peetakse registrit. Iga tootja puhul registreeritakse valmistatud toote kogus. Kõiki tootmisetappe jälgib punktis 4.7 täpsustatud kontrolliasutus, mis on akrediteeritud vastavalt Euroopa standardile EN 45011.

Enne soolamist põletatakse värskete reietükkide kamarale nähtavale kohale märk. Märgil on seeria-number ning päev, kuu ja aasta. Need andmed on kohustuslikud ja moodustavad lahutamatu osa tootmisprotsessi kui terviku kontrollimisest ja jälgitavusest. Iga tootja puhul peetakse arvestust igas partiiis olevate sinkide arvu üle. Lisaks partii numbrile esitatakse üksikasjad peamiste tootmisprotsesside kontrollide kohta.

Pärast kuivatamist ja laagerdumist tehakse sinkide kvaliteedi kindlaksmääramiseks organoleptiline hindamine ja laborianalüüsid ning neile pannakse kaitstud geograafiline tähis „Kraški pršut”. Tervetel sinkidel ning nende poolikutel ja veerandikel on kamarale põletatud kaitstud geograafiline tähis „Kraški pršut” ning tootja number. Põletatud märk tagab, et toode on kvaliteetne ja et see on toodetud kirjeldatud geograafilises piirkonnas kooskõlas spetsifikaadiga ja asjakohase järelevalve all.

4.5. Tootmismeetod:

— Toorsingi „Kraški pršut” tootmiseks ei kasutata konkreetset seatõugu.

— Värsked reietükid saadakse vähemalt 24 tundi, kuid mitte rohkem kui 120 tundi pärast tapmist; kahjustatud reietükke ja vähem kui 9 kg kaaluvaid reietükke ei kasutata. Reietükke peab hoidma jahutatult temperatuuril $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ kuni $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$; need ei tohi olla külmutatud. Värske ja trimmitud reietüki välispinda katva rasva paksus reieluupeast (*Caput ossis femoris*) mõõdetuna ei tohi olla vähem kui 10 mm.

- Soolamise algust tähistab põletusmärk: päev, kuu, aasta, partii.
- Kuivsoolamine: sool hõõrutakse sisse, veri nõrutatakse, kasutatakse jämedat meresoola; soola kogus määratakse kindlaks reietüki kaalu alusel.
- Soolatud reietükid asetatakse riulitele.
- Soolamine ja järelsoolamine toimub temperatuuril + 1 °C kuni + 4 °C; soolamise kestus oleneb reietükkide kaalust.
- Sool eemaldatakse reietükkidelt.
- Külmkuivatamine ringleva õhu käes temperatuuril + 1 °C kuni + 5 °C.
- Külmkuivatamine kergelt ringleva õhu käes temperatuuril + 1 °C kuni + 7 °C; kogu külmkuivatamise (kaasa arvatud soolamine) etapp kestab vähemalt 75 päeva ning saavutatud kuivatamisaste on vähemalt 16 %.
- Reietükid pestakse kuuma veega, kuivatakse ja valmistatakse ette kuivatamiseks/laagerdamiseks.
- Lihaskude trimmitakse reieluupea (*Caput ossis femoris*) ümbert ja vajaduse korral kohtadest, kus vaagnaluu on eemaldatud.
- Kuivatamine/laagerdamine temperatuuril + 12 °C kuni + 18 °C. Kui reietükkide algkaal on 9 kg, on kogu tootmisperioodi kestus vähemalt 12 kuud; suurema kaalu korral on tootmisperiood vastavalt pikem.
- Lihaskude rasvatatakse mitmes etapis kogu kuivatus-/laagerdusprotsessi jooksul. Rasvatamine oleneb veesisaldusest, a_w väärtusest ja saavutatud kuivatamisastemest. Rasvatamiseks kasutatakse searasva, millele on lisatud soola, pipart, jahu ja vajaduse korral antioksidante.
- Saavutatud kuivatamistaset mõõdetakse ning see peab olema vähemalt 33 % võrreldes reietüki algkaaluga.
- Laagerdunud sinke hoitakse kuivas ja hea ventilatsiooniga ruumis. Vaakumpakendatud või kontrollitud keskkonnas pakendatud sinke ja viilutatud sinki hoitakse temperatuuril kuni + 8 °C.
- Organoleptilisel hindamisel, millega tehakse kindlaks, kas singi lõhn on õige, torgatakse lihaskoe sisse hobuseluust nõela ots.
- Soolasisalduse (maksimaalne soolasisaldus on 7,4 %) ja a_w väärtuse (a_w väärtus peab olema vähem kui 0,93) määramiseks tehakse laborianalüüsid.

Kvaliteedi ja spetsiifiliste menetluste tagamiseks võib sinki „Kraški pršut” konditustada, tükeldada (poolikud või veerandikud) ja jaemüügipakenditesse pakendada ainult singi „Kraški pršut” tootmiseks sertifitseeritud ettevõtetes. Mikrobioloogilise ohutuse tagamiseks ja singi tavapärase organoleptiliste omaduste (lõhn, värv ja tekstuur) säilitamiseks võivad ainult sellised ettevõtted sinki viilutada ja singiviile vaakum- või gaaspakendada.

4.6. Seos piirkonnaga:

Geograafiline tähis põhineb eelkõige toorsingi „Kraški pršut” tootmise traditsioonil ja selle pikaajalisel mainel.

Kras (Karst) on Edela-Sloveenias asuv mitmekesise maastikuga platoo. Tegemist on eripärase loodusliku paigaga, mis eristub selgelt muudest naaberpiirkondadest. Kras oli esimene piirkond Euroopas ja maailmas, kus on kirjelduste järgi karstialad. Mullad on lubjarikkad; põllumaa ehk nn punane muld annab tagasihoidlikku saaki. Kras on koht, kus pehme vahemereline kliima saab kokku külma kontinentaalse õhumassiga, mis liigub kirdest Trieste lahe suunas ja mida tuntakse laiemalt nime all „boora”. Kras platoo mitmekesisus ja mere vahetu lähedus tingib pideva tuule või tuulehood ja suhteline õhuniiskus on üsna madal. See kõik koos mulla koostise ja taimestikuga on iidsetest aegadest peale taganud kohalike inimeste jaoks liha kuivatamiseks soodsad mikroklimaatilised tingimused.

Krasi singitootmise praeguse ulatuse, maine ja arengu edukuse aluseks on talunike poolt kasutatavad traditsioonilised ja individuaalsed võtted. Lihatükkide kuivatamine sai tõenäoliselt alguse siis, kui inimesed Krasi piirkonda elama asusid. Trieste kui peamise linnastu areng ja Krasi läbivate marsruutide (nagu Viin–Trieste) arendamine suurendas nõudlust singi järele nii kaupmeeste kui ka võõrastemajapidajate seas. Singi maine kasvas samal ajal. Nõudluse ja maine kasvades suurenes ka huvi toorsingi „Kraški pršut” tootmise vastu.

1689. aastal kirjutas Valvasor Krasi inimeste kohta järgmist:

„Need head inimesed aitavad üksteist nii, nagu saavad, ja nad elavad vaesuses; nad on õnnelikud, kui neil leidub tükk seapekki (mida nad suudavad seedida tänu väsimatule tööle), sibulat ja viil tavalist tumedat teraleiba. Mõnes kohas pole neil inimestel puid ega suvel puhast vett.” (Rupel, 1969)

1960. aastal kirjutas A. Melik raamatus „Slovensko Primorje”:

„Seakasvatuse on Krasis heal tasemel. Iga talunik sooviks tappa oma pere tarbeks siga. Sigade kasvatamine on seotud toiduainete kasvatamisega aedades ja põldudel. Talvetemperatuurid on sobivad, et säilitada liha „toorelt” ja kuivatada seda toorsingina „Kraški pršut”.

Nii on aja jooksul kogemuste suurenedes oskused paranenud ja muutunud traditsiooniks. Kuivatatud lihatoodete valmistamiseks soolavad Krasi piirkonna inimesed alati liha, kasutades selleks mõistlikus koguses soola, et nende toodete soolasus ja magusus oleksid tasakaalus. Reietükid ja abaoasa soolatakse tervelt. Muudes Sloveenia osades lõigatakse reietükid tavaliselt väiksemaks ja kasutatakse soolvett koos kuiv- ja märgsoolamisega.

Kvaliteedinõuete tagamiseks on vaja täpsustada standardid ja pidev järelevalve kogu tootmisprotsessi jooksul. Inimeste suur töö on andnud hulgaliselt kogemusi, millest on välja kujunenud traditsioon. Üksikute tootmisetappide oskuslik valdamine looduslikes kliimaoludes on aidanud laagerdumisprotsessi abil välja arendada singi tüüpilised organoleptilised omadused – lõhna, maitse, värvi ja tekstuuri. Need omadused on muutunud normiks ja aitavad kaasa singi „Kraški pršut” tuntuks. See on näide inimese ja looduse harmooniast. Kogemustel põhinevad teadmised on välja arenenud aja jooksul, andes singile äratuntava kuju ja organoleptilised omadused.

1953. aastal toimus sinkide organiseeritud kokkuost. Talunike kooperatiiv ostis sel perioodil aastas kokku 3 000–4 000 sinki. Sinki osteti Krasi suurpiirkonna talunikelt. Singid kaalusid üle 8 kg ning nende kuivatamise ja laagerdamise aeg oli 18 kuud. Mõned singid eksporditi Itaalia turule. Ka Sloveenia võõrastemajad ja hotellid ostsid sinki ning see omakorda rikastas hotellides ja toitlustussektoris pakuvat. Turunõudluse rahuldamiseks hakkasid kooperatiivid ja ettevõtted tegelema singi tootmisega. Aastatel 1963–1977 kasutati soolamisel, suitsutamisel ja kuivatamisel täpselt samu võtteid kui taludes. 1963. aastal alustati singi märgistamist etiketiga „Kraški pršut”.

Toorsingi „Kraški pršut” ja muude kuivatatud lihatoodete tootmises saabus uus ajajärk 1977. aastal, kui tootjad võtsid kasutusele eritehnikaga varustatud singitootmisettevõtteid („pršutarne”). Singi tüüpiline välimus ja organoleptilised omadused peegeldavad Krasi piirkonna gastronoomilist kultuuri.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Bureau Veritas d.o.o.
Aadress: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel +386 14757670
Faks +386 14747602
E-post: info@bureauveritas.si

4.8. Märgistus:

Kaitstud geograafiline tähis „Kraški pršut” põletatakse kondiga terve singi, konditustatud singi ning singipooliku või -veerandiku kamarale.

Singi „Kraški pršut” äratuntav tunnus on toorsingikujuline logo ja kaitstud geograafiline tähis „Kraški pršut”. Logole on lisatud tootja number. Logo on trükitud selliste lõpptoodete etiketile nagu kondiga terve sink, konditustatud sink ja singipoolik või -veerandik ning vaakum- või gaaspakendatud viilutatud sink.

Sink „Kraški pršut” on märgistatud ka kirjaga „Kaitstud geograafiline tähis” või sellel on vastav ühenduse sümbol, sertifitseerimisnumber ning Sloveenia Vabariigi kvaliteedisümbol.
