

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Hakemuksen julkaiseminen uudelleen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 5 kohdan ja 6 artiklan 2 kohdan mukaisesti

(2011/C 284/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TIIVISTELMÄ

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"KRAŠKI PRŠUT"

EY-N:o: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

SAN () SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

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

P. +386 14789109
F. +386 14789055
Sähköposti: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Hakija:

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

P. +386 57310300
F. +386 57310330
Sähköpostiosoite: —
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.2. Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

4. Tuote-eritelmä:

(yhteenvedon asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi:

"Kraški pršut"

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.2 Kuvaus:

Kraški pršut on ilmakeivattu/kypsytetty lihatuote, joka valmistetaan tuoreesta kokonaisesta siankinkusta.

Tunnusomaista Kraški pršut -kinkulle on sen vaatimuksenmukainen ja helposti tunnistettava muoto. Tuore kinkku valmistetaan vailla sorkkaa mutta kamaroineen ja mahdollisine rasvoineen. Tuoreen kinkun on painettava vähintään 9 kg. Lihasosa ulottuu 5–7 cm reisiluun pään alapuolelle (*Caput ossis femoris*). Kinkun sisäpuolella oleva lihasosa on paljas; potkaa kohden kamaraa ja rasvaa on poistettu hieman.

Karstin alueen suotuisat ilmasto-olot mahdollistavat kinkun kuivaamisen kokonaisuudessaan. Kraški pršut -kinkun kuivausuolaamiseen käytetään ainoastaan karkeaa merisuolaa. Kinkun tunnusomaiset aistinvaraiset ominaisuudet kehittyvät riittävän pitkän kuivaus/kypsytyksajan kuluessa, ja tehokkaan kuivauksen tuloksena kinkun kosteuspitoisuus on alhainen. Tuotteelle on ominaista korkeahko suolapitoisuus (enintään 7,4 %) ja tavanomaista tiiviimpi suutuntuma. Kuivumisaste ja riittävän pitkä kypsymisaika antavat kinkulle sen tyyppillisen vaaleanpunertavan värin, joka tummenee reunoja kohti. Kinkun aromi ja maku ovat voimakkaita. Erityisen voimakkaasti tuoksuva aromi ilmentää tuotteen kypsyyssastetta ja erottaa sen muista samantyyppisistä tuotteista.

4.3 Maantieteellinen alue:

Karstin alue sijaitsee Primorskan länsipuolella. Kraški pršutin suolaus, kuivaus ja kypsyminen tapahtuvat määrättyllä Karstin alueella, jolla perinteisesti valmistetaan kinkkuja.

Alueen raja kulkee Kostanjevica na Krasusta Opatje selon kylään asti, sieltä Slovenian ja Italian väliselle rajalle ja rajaa pitkin Lipican rajanylityspaikkaan, josta Lokevin kylään vievää maantietä pitkin Lokeviin ja Divačaan, sieltä suoraa linjaa pitkin Brestovica pri Povirjun kylään ja edelleen Štorjen, Kazljen, Dobravljen, Ponikven, Kobdilinjin kautta Mali Dolista Škrbinaan Lipan ja Temnican suuntaan ja sieltä takaisin Kostanjevica na Krasuun.

4.4 Alkuperätodisteet:

Kaikkien Kraški pršutin tuottajien on valmistettava tuotteensa Kraški pršutin tuotantoon määritetyllä maantieteellisellä alueella. Tuotteen jäljitettävyyden ja laadun varmistamiseksi kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava kyseisellä alueella. Kraški pršutin tuottajista ja tuotantolaitoksista pidetään rekisteriä, ja rekisteriin kirjataan kunkin tuottajan tuottamat Kraški pršutin määrät. Kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat 4.7 kohdassa mainitun ja eurooppalaisen standardin EN 45011 mukaisesti hyväksytyin valvontalaitoksen valvonnassa.

Ennen suolausta tuoreet kinkut polttoleimataan kamaraan näkyvällä tavalla. Merkinnästä käy ilmi eränumero, päivä, kuukausi ja vuosi. Nämä tiedot ovat pakollisia ja kuuluvat tuotantoprosessin ja jäljitettävyyden valvontaan. Jokaisen tuottajan osalta pidetään kirjaa kuhunkin erään kuuluvien kinkkujen lukumäärästä. Eränumeroon lisätään tärkeimpien tuotantovaiheiden tarkastukseen liittyviä tietoja.

Kun kuivaus ja kypsyminen on saatu päätökseen, kinkuille tehdään laadun määrittämiseksi aistinvaraisia testejä sekä laboratoriotestejä, minkä jälkeen ne merkitään Kraški pršut -nimityksellä. Kraški pršut -nimitys ja tuottajanumero polttoleimataan kokonaisten kinkkujen, puolikkaiden ja neljännesten kamaraan. Polttoleimalla taataan tuotteen laatu sekä se, että tuote on valmistettu määritetyllä maantieteellisellä alueella eritelmän mukaisesti ja valvonnan alaisena.

4.5 Tuotantomenetelmä:

- Kraški pršut -kinkun tuottamiseen ei vaadita mitään erityistä sikarotua.
- Tuoreet kinkut kerätään vähintään 24 mutta enintään 120 tunnin kuluessa teurastuksesta. Vahingoittuneet ja alle 9 kg:n painoiset kinkut hylätään. Kinkkuja on säilytettävänä jäädytettynä – 1– + 4 °C lämpötilassa; niitä ei saa jäädyttää. Tuoreen, viimeistellyn kinkun ulkopinnalla olevan rasvan paksuus mitataan reisiluun pään (*Caput ossis femoris*) alta, ja sen on oltava vähintään 10 mm.

- Suolaamisen aloitus merkitään polttoleimalla: päivä, kuukausi, vuosi; eränumero.
- Kuivasuolaus: kinkkujen maseeraus ja puhdistaminen verestä. Suolaukseen käytetään karkeaa merisuolaa, jonka määrä riippuu kinkun painosta.
- Suolatut kinkut asetetaan hyllyille.
- Suolaus ja jälkisuolaus tapahtuvat + 1 + 4 °C lämpötilassa; suolausvaiheen kesto riippuu kinkun painosta.
- Suola poistetaan kinkun pinnalta.
- Kinkut kylmäkuivataan kiertoilmassa + 1 + 5 °C lämpötilassa.
- Kylmäkuivaus kestää kokonaisuudessaan vähintään 75 vuorokautta, ja saavutettava kuivumisaste on vähintään 16 %.
- Kinkut huuhdotaan kuumalla vedellä, pyyhitään kuivaksi ja niitä valmistellaan kuivausta/kypsymistä varten.
- Lihasosa siistitään reisiluun pään ympäriltä ja tarvittaessa kohdista, joissa lantioluu on poistettu.
- Kuivaus/kypsytyks + 12 + 18 °C lämpötilassa. Jos kinkku painaa alun perin vähintään 9 kg, koko tuotantoprosessin kesto on vähintään 12 kuukautta; painavampien kinkkujen osalta tuotantoprosessia pidennetään suhteessa painoon.
- Lihasosaa voidellaan rasvalla useita kertoja kuivauksen/kypsytyksen aikana. Rasvauskertojen määrään vaikuttaa vesipitoisuus ja aw-arvo eli saavutettu kuivumisaste. Rasvaamiseen käytetään sianihraa, johon voidaan lisätä suolaa, pippuria, jauhoja ja tarvittaessa myös antioksidanteja.
- Kuivumisasteen mittaaminen: saavutetun kuivumisasteen on oltava vähintään 33 % suhteessa kinkun alkuperäiseen painoon.
- Kypsytetyt kinkut on säilytettävä kuivassa ja hyvin ilmastoidussa tilassa. Paloina tai siivuna olevaa kinkkua, joka on pakattu tyhjiöön tai suojakaasuun, säilytetään enintään + 8 °C lämpötilassa.
- Aistinvaraisilla testeillä, joissa lihaa pistetään hevosenluusta tehdyllä piikillä, varmistetaan oikeanlainen aromi.
- Suolapitoisuus (enintään 7,4 %) ja aw-arvo (alle 0,93) todetaan laboratoriotestein.

Laadun ja erityisten tuotantomenettelyjen säilyttämiseksi Kraški pršut voidaan leikata luuttomaksi tai paloiksi (puolikkaiksi tai neljänneksiksi) ja pakata myyntipakkauksiin ainoastaan Kraški pršutin tuotantoon hyväksytyissä laitoksissa. Mikrobiologisen turvallisuuden ja kinkun tunnusomaisten aistinvaraisten ominaisuuksien, kuten aromin, värin ja rakenteen säilyttämiseksi yksinomaan mainitut laitokset saavat siivuttaa kinkun ja pakata siivut tyhjiö- tai suojakaasupakkauksiin.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Maantieteellinen merkintä perustuu ennen kaikkea Kraški pršutin tuotantoperinteeseen ja vakiintuneeseen maineeseen.

Karst on Lounais-Sloveniassa sijaitseva maisemaltaan vaihteleva tasanko. Se muodostaa erillisen luontokokonaisuuden ja on selkeästi rajattavissa naapurialueistaan. Karst oli ensimmäinen alue Euroopassa – ja koko maailmassa – jota kuvailtiin karstimaalle ominaisin piirtein. Maaperä on kalkkikivipitoista, ja nk. punaisesta maasta koostuva viljelykelpoinen maa on karua. Karstissa lauhkea Välimeren ilmasto kohtaa koillisesta Triesten lahteen puhaltavan kylmän mannertuulen, nk. Bora-tuulen. Karstin tasangon vaihtelevuuden ja meren läheisyyden vuoksi alueella puhaltaa aina tuuli ja suhteellinen kosteus on melko alhainen. Nämä tekijät yhdessä maaperän koostumuksen ja kasvillisuuden kanssa ovat kautta aikojen tarjonneet lihan kuivaamiselle suotuisat mikroilmastolliset olosuhteet.

Karstissa harjoitettavan kinkuntuotannon nykyisen menestyksen, maineen ja kehittämisen perustana ovat viljelijöiden käyttämät perinteiset ja yksilölliset tekniikat. Lihan kuivaaminen on todennäköisesti peräisin ajoilta, jolloin Karstia asutettiin. Triesten kehittyminen merkittäväksi kaupunkikeskukseksi ja Karstin poikki kulkevien teiden, kuten Wienin ja Triesten välisen maantien, rakentaminen lisäsi kinkun kysyntää kauppiaiden ja majatalon pitäjien keskuudessa. Samalla kasvoi kinkun maine. Kysynnän ja maineen kasvaessa myös kiinnostus Kraški pršutin tuotantoon lisääntyi.

Valvasor kirjoitti vuonna 1689 Karstin asukkaista seuraavasti:

”Nämä ihmiset ovat köyhiä mutta neuvokkaita; heille riittää pala sianihraa (jota he pystyvät raskaan työn ansiosta nauttimaan), sipulia ja pala karkeaa tummaa leipää. Joillakin alueilla heillä on kova pula puusta ja erityisesti kesällä raikkaasta vedestä.” (Rupel, 1969)

Anton Melik kirjoittaa vuonna 1960 kirjassaan Slovensko Primorje seuraavaa:

”Karstissa on pitkälle kehittyntä sikataloutta. Jokainen viljelijä toivoo pystyvänsä teurastamaan sikoja kotitarpeisiin. Sikojenkasvatusta harjoitetaan rinnakkain puutarha- ja peltoviljelyn kanssa. Talvisin valitsevat lämpötilat ovat suotuisia lihan säilymiselle raakana, ja se kuivataan Kraški pršut -kinkuksi.”

Aikojen kuluessa tekniset taidot ovat kokemuksen myötä kehittyneet ja muodostuneet perinteiksi. Valmistaessaan kuivattuja lihatuotteita Karstin asukkaat käyttävät aina suolakuivausta. Suolaa käytetään kohtuudella, jotta tuotteisiin saadaan sopiva tasapaino suolaisuuden ja makeuden välillä. Kinkut ja lavat suolataan kokonaisina. Muilla Slovenian alueilla kinkut tavallisesti jaetaan pienempiin osiin, ja suolaamiseen käytetään kuivasuolaamisen lisäksi suolavedessä liotusta.

Laatuvaatimusten täyttäminen edellyttää ohjeiden tarkkaa noudattamista ja valvontaa koko tuotantoprosessin aikana. Yksittäisten tuottajien ahkera työ on synnyttänyt kokemusta, josta sittemmin on tullut perinnettä. Yksittäisten tuotantovaiheiden hallinta alueen luonnollisissa ilmasto-oloissa on saanut aikaan kypsymisprosessin, jonka tuloksena kinkku saa sille ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet (tuoksu, maku, väri ja rakenne). Nämä ominaisuudet ovat vakiintuneet ja lisänneet Kraški pršutin mainetta. Kraški pršut on esimerkki ihmisen ja luonnon yhteisestä saavutuksesta. Kokemukseen perustuva taitotieto on kehittynyt ajan kuluessa ja antanut Kraški pršutille sille tunnusomaiset muodon ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Kinkkujen järjestelmällinen myynti alkoi vuonna 1953. Tuolloin Štanjelin maatalousosuuskunta osti vuosittain 3 000–4 000 kinkkua. Kinkut ostettiin Krasin alueiden viljelijöiltä. Kinkut painoivat yli 8 kg, ja kuivaus- ja kypsytysaika oli 18 kuukautta. Osa kinkkuista vietiin Italian markkinoille. Kinkkuja ostivat myös slovenialaiset hotellit ja majatalot, jotka näin myös monipuolistivat tarjontaansa. Markkinakysyntään sopeutuakseen osuuskunnat ja yritykset aloittivat kinkkujen tuotannon. Vuodesta 1963 vuoteen 1977 käytettiin aivan samoja suolaus-, savustus- ja kuivausmenetelmiä kuin aiemmin maatiloilla. Vuonna 1963 kinkkua alettiin myös kutsua nimellä Kraški pršut.

Kraški pršut -kinkun tuotannossa alkoi uusi kausi vuonna 1977, kun tuottajat alkoivat käyttää kinkuntuotantoon tarkoitettuja erityisellä teknologialla varustettuja tuotantoyksiköitä (pršutarne). Kraški pršut -kinkun tunnusomainen ulkomuoto ja aistinvaraiset ominaisuudet kuvastavat Karstin alueen keittotaitoa.

4.7 Valvontaviranomainen:

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

P. +386 14757670
F. +386 14747602
Sähköposti: info@bureauveritas.si

4.8 Merkinnät:

Nimitys "Kraški pršut" merkitään polttoleimalla kokonaisten luullisten ja luuttomien kinkkujen sekä puolikkaiden ja neljännesten kamaraan.

Kraški pršut yksilöidään tyylitellyllä kinkun muotoisella tunnuksella, jossa on maininta "Kraški pršut". Tunnuksessa on myös tuottajan tunnistenumero. Tunnus merkitään lopputuotteen – kokonainen luullinen tai luuton kinkku, kinkunpuolikas tai –neljännes, tyhjiöön tai suojakaasuun pakatut siivut – etikettiin.

Kraški pršut -tuotteeseen merkitään myös maininta "zaščitena geografska označba" (suojattu maantieteellinen merkintä) tai vastaava yhteisön tunnus, hyväksyntänumero sekä kansallinen laatumerkki.
