

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakartotinis paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 7 straipsnio 5 dalį ir 6 straipsnio 2 dalį

(2011/C 284/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„KRAŠKI PRŠUT“

EB Nr: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

SKVN () SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. **Atsakinga valstybės narės institucija:**

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

Tel. +386 14789109
Faks. +386 14789055
El. paštas: varnahrana.mkgp@gov.si

2. **Grupė:**

Pavadinimas: GIZ Kraški pršut
Adresas: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Faks. +386 57310330
El. paštas: —
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kita ()

3. **Produkto rūšis:**

1.2 grupė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

4. **Specifikacija:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. **Pavadinimas:**

„Kraški pršut“

(¹) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

4.2. Aprašymas:

Kraški pršut yra vytintas mėsos produktas, pagamintas iš nepjaustytų šviežių užpakalinių kiaulės kojų.

Kraški pršut pasižymi jam būdinga atpažįstama forma. Šviežios užpakalinės kiaulės kojos paruošiamos nupjaunant kanopas, bet paliekant odą ir riebalus, jei jų yra. Šviežia užpakalinė koja turi sverti bent 9 kg. Raumuo yra 5–7 cm storio nuo šlaunikaulio galvutės (*Caput ossis femoris*). Vidinėje užpakalinės kojos pusėje raumuo atviras, oda ir riebalai šiek tiek apipjaustomi blauzdos link.

Palankios Karsto klimato sąlygos leidžia vytinti nepjaustytas užpakalines kiaulės kojas. Kraški pršut gamybai būdingas sausas sūdymas naudojant tik rupią jūros druską. Jam būdingos organoleptinės savybės, apie kurias galima spręsti iš didesnės dehidratacijos nulemto mažesnio drėgmės kiekio, susiformuoja per gana ilgą džiovavimo (brandinimo) laiką. Paprastai druskos kiekis jame yra kiek didesnis (iki 7,4 %), o valgant mėsos griežinėlis atrodo kietokas. Atitinkamas dehidratacijos laipsnis ir gana ilgas brandinimo laikas lemia supjaustytam kumpiui būdingą spalvą, kuri yra rausvai raudona, o palei kraštus atspalvis tamsesnis. Kvapas ir skonis stiprūs. Kumpio brandumo laipsnis lemia pikantišką aromatą, kuriuo Kraški pršut išsiskiria iš kitų kumpių.

4.3. Geografinė vietovė:

Karsto regionas yra vakarinėje centrinės Primorskos dalyje. Kraški pršut sūdymas, vytinimas ir brandinimas atliekami tiksliai tam tikroje Karsto regiono dalyje, kurioje tradiciškai gaminami kumpiai.

Šios vietovės ribos eina nuo Kostanjevicos na Krasu iki Opatje Selo, nuo čia iki Slovėnijos ir Italijos sienos, šia siena iki Lipicos pasienio punkto, nuo šio punkto keliu į Lokevą ir per patį miestą, tada keliu į Divačą, nuo jo link Brestovicos pri Povirju kaimo ir Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve ir Kobdilj kaimų, per Malí Dol iki Škrbinos, Lipos ir Temnicos ir atgal į Kostanjevicą na Krasu.

4.4. Kilmės įrodymas:

Visi gamintojai privalo Kraški pršut gaminti nustatytoje šio produkto gamybos geografinėje vietovėje. Siekiant užtikrinti atsekamumą ir kokybę, visi gamybos etapai vyksta šioje geografinėje vietovėje. Kraški pršut gamintojai ir įmonės registruojami registre. Taip pat įrašoma, kiek Kraški pršut pagamino kiekvienas gamintojas. Visus gamybos etapus stebi 4.7 punkte nurodyta kontrolės institucija, akredituota pagal Europos standartą EN 45011.

Prieš sūdant, šviežių užpakalinių kojų oda aiškiai pažymima įdagu. Žymoje nurodoma serija, metai, mėnuo ir diena. Šios nuorodos privalomos ir yra sudedamoji gamybos proceso patikrų ir atsekamumo dalis. Registre įrašomas kiekvieno gamintojo pagamintų kiekvienos partijos kumpių skaičius. Šalia partijos numerio nurodoma išsami informacija apie pagrindinių gamybos procesų patikras.

Kai kumpiai baigiami vytinti ir sunokinami, atliekamas juslinis ir laboratorinis tyrimas jų kokybei nustatyti. Po to jie ženklinami „Kraški pršut“ ženklu. Nepjaustytų kumpių, jų pusių ir ketvirčių odoje įdeginamas prekės pavadinimas „Kraški pršut“ ir gamintojo numeris. Žymėjimas įdagu užtikrina produkto kokybę ir tai, kad jis buvo pagamintas nurodytoje geografinėje vietovėje pagal specifikaciją ir atliekant atitinkamą priežiūrą.

4.5. Gamybos būdas:

— Kraški pršut gaminti nereikalinga speciali kiaulių veislė.

— Šviežios užpakalinės kojos surenkamos praėjus bent 24 valandoms, bet ne daugiau nei 120 valandų po skerdimą. Pažeistos ir mažiau nei 9 kg sveriančios užpakalinės kojos gamybai nenaudojamos. Užpakalinės kojos turi būti laikomos atšaldytos nuo -1°C iki $+4^{\circ}\text{C}$. Jų negalima užšaldyti. Šviežios apipjaustytos užpakalinės kojos išorinėje pusėje esantis riebalų sluoksniu nuo šlaunikaulio galvutės (*Caput ossis femoris*) negali būti plonesnis nei 10 mm.

- Prieš sūdymą kumpiai pažymimi įdagu, nurodant metus, mėnesį, dieną ir partiją.
- Sausas sūdyimas: įtrynimasis, kraujo išvarvinimas, rupios jūros druskos naudojimas; druskos kiekis nustatomas pagal užpakalinių kojų svorį.
- Druska įtrintos užpakalinės kojos sudedamos ant lentynų.
- Sūdyimas ir pakartotinis sūdyimas vyksta nuo + 1 iki + 4 °C temperatūroje; sūdyimo trukmė priklauso nuo užpakalinių kojų svorio.
- Nuo užpakalinių kojų paviršiaus nuimama druska.
- Kumpiai vytinami orui cirkuliuojant nuo + 1 iki + 5 °C temperatūroje.
- Kumpiai vytinami orui švelniai cirkuliuojant nuo + 1 iki + 7 °C temperatūroje; viso šalto vytinimo proceso trukmė įskaitant sūdymą, yra bent 75 dienos, išdžiūvimo laipsnis siekia bent 16 %.
- Užpakalinės kojos plaunamos karštu vandeniu ir nusausinamos bei paruošiamos vytinimui (brandinimui).
- Nupjaustomas raumuo prie šlaunikaulio galvutės (*Caput ossis femoris*) ir, jei reikia, ten, kur buvo pašalintas dubens kaulas.
- Vytinama (brandinama) nuo + 12 iki + 18 °C temperatūroje. Jei gamybos proceso pradžioje užpakalinės kojos sveria 9 kg, visas gamybos procesas trunka bent 12 mėnesių; gamybos trukmė atitinkamai ilgesnė, jei svoris yra didesnis.
- Vytinimo (brandinimo) metu raumuo kelis kartus tepamas riebalais. Tepamų riebalų kiekis priklauso nuo vandens kiekio, a_w vertės ir vytinimo laipsnio. Tepama kiaulienos taukais su druska, pipirais, miltais ir, jei reikia, antioksidantais.
- Matuojamas vytinimo laipsnis, kuris turi būti bent 33 %, palyginti su pradiniu užpakalinių kojų svoriu.
- Subrandinti kumpiai laikomi sausoje ir gerai vėdinamoje patalpoje. Kumpiai ir kumpio griežinėliai vakuuminėse pakuotėse arba įpakuoti kontroliuojamoje aplinkoje laikomi ne aukštesnėje nei + 8 °C temperatūroje.
- Juslinis tyrimas, kuriuo nustatomas aromato tinkamumas, atliekamas į raumenį įbedant arklio kaulo adatos galiuką.
- Laboratoriniai tyrimai atliekami norint nustatyti druskos kiekį (didžiausias druskos kiekis yra 7,4 %) ir a_w vertę (a_w vertė turi būti mažesnė nei 0,93).

Norint išsaugoti kokybę ir laikyti specialių procedūrų, iš *Kraški pršut* gali būti išimamas kaulas, kumpis gali būti pjaustomas į gabalus (pusės ar ketvirčius) ir pakuojamas į mažmeninei prekybai skirtas pakuotes tik įmonėse, kurios turi „Kraški pršut“ gamybos sertifikatą. Siekiant užtikrinti mikrobiologinę saugą ir išsaugoti kumpiui būdingas organoleptines savybes, pavyzdžiui, jo aromatą, spalvą ir tekstūrą, tik tokios įmonės gali pjaustyti kumpį griežinėliais ir pakuoti tuos griežinėlius vakuuminėse pakuotėse arba kontroliuojamoje aplinkoje.

4.6. Ryšys (su geografinė vietovė):

Geografinė nuoroda visų pirma grindžiama *Kraški pršut* gamybos tradicija ir seniai pripažintu geru vardu.

Karstas – Slovėnijos pietvakariuose esanti plynaukštė, kuriai būdingas įvairus kraštovaizdis. Jis sudaro išskirtinį gamtinį vienetą, kuris aiškiai išsiskiria, palyginti su kitais kaimyniniais regionais. Karstas apibūdinamas kaip pirmasis Europos ir netgi pasaulio regionas, kuriam būdingos karstinės savybės. Jame paplitę kalkingi dirvožemiai; ariamoji žemės dalis, „raudonoji žemė“; duoda negausų derlių. Karstas yra toje vietoje, kur švelnus Viduržemio jūros baseino klimatas susiduria su šaltu žemyniniu vėju, pučiančiu iš šiaurės rytų link Triesto įlankos, dažnai vadinamos Bora. Karsto plynaukštės įvairovė ir netoliese esanti jūra lemia tai, kad ten visada pučia vėjas ar brizas, o santykinė drėgmė yra gana maža, ir tai kartu su dirvožemio sandara ir augalija nuo senovės laikų sudarė vietos žmonėms palankias mikroklimato sąlygas mėšai vytinti.

Kumpių gamybos, atsižvelgiant į jos dabartinę apimtį, gerą vardą ir plėtrą, sėkmę Karste lėmė ūkininkų naudojami tradiciniai ir individualūs gamybos būdai. Mėsos gabalų vytinimas greičiausiai siekia tuos laikus, kai Karste apsigyveno žmonės. Triestui tapus dideliu miestu ir išsiplėtus maršrutams, pavyzdžiui, per Karstą einančiam maršrutui tarp Vienos ir Triesto, padidėjo kumpio paklausa tarp prekyautojų ir užėigų savininkų. Tuo pat metu ėmė garsėti ir kumpio geras vardas. Didėjant kumpio paklausai ir garsėjant jo geram vardui, susidomėjimas *Kraški pršut* gamyba taip pat augo.

1689 m. J. W. Valvasor apie Karsto žmones rašė:

„Šie geri žmonės kaip išgalėdami verčiasi ir gyvena neturtingai; jie labai laimingi, jei turi gabalą kiaulienos riebalų (kuriuos jie gali suvirškinti, nes dirba sunkų darbą), svogūnų ir gabalą paprastos, rupios, rudos sėlenų duonos. Kai kuriose vietovėse jie ypač kenčia nuo medienos trūkumo ir, ypač vasarą, nuo švaraus vandens stygiaus“ (Rupel, 1969 m.)

1960 m. A. Melik knygoje „Slovensko Primoje“ rašė:

„Karste gerai išplėtotas kiaulių auginimas. Kiekvienas ūkininkas norėtų turėti kiaulių, kurias galėtų pasiskersti savo reikmėms. Kiaulių auginimas yra susijęs su maisto gamyba soduose ir laukuose. Žiemą temperatūra yra tinkama ir mėsa išlieka šviežia, kai džiovinama pagal *Kraški pršut* gamybos metodą.“

Tad laikui bėgant techniniai gebėjimai tobulėjo kartu su patirtimi ir tapo tradicija. Gamindami vytintos mėsos produktus Karsto žmonės visada naudoja sūdymo būdą, kai druskos dedama saikingai, todėl jų produktai turi tinkamai suderintą sūrumo ir saldumo pusiausvyrą. Užpakalinės kiaulės kojos ir mentės sūdomos nepjaustytos. Kitose Slovėnijos dalyse užpakalinės kojos paprastai pjaustomos mažesniais gabalais, naudojamas sūrymas bei derinamas sausas ir šlapias sūdyimas.

Siekiant užtikrinti produkto kokybę būtina reikalauti laikytis standartų ir nuolat prižiūrėti visą gamybos procesą. Daug dirbdami gamintojai sukaupė didžiulę patirtį, kuri tapo tradicija. Dėl atskirų gamybos etapų gamintojų meistriškumo ir natūralių klimato sąlygų vykstant brandinimo procesui susiformavo tipinės kumpiui būdingos organoleptinės savybės, jo kvapas, skonis, spalva ir tekstūra. Šiomis savybėmis, kurios tapo norma, garsėja *Kraški pršut*. Tai žmogaus ir gamtos harmonijos pavyzdys. Bėgant laikui sukaupta pažangioji patirtis, dėl kurios *Kraški pršut* įgijo jam būdingą formą ir organoleptines savybes.

Organizuotai pirkti kumpius pradėta 1953 m. Tuo metu ūkininkų kooperatyvai kasmet nupirkdavo 3 000–4 000 kumpių. Kumpiai būdavo perkami iš ūkininkų didesnėje Karsto teritorijoje. Kumpiai svėrė daugiau nei 8 kg, o džiovinimo ir brandinimo laikotarpis truko 18 mėnesių. Dalis kumpių buvo eksportuojami į Italijos rinką. Kumpius taip pat pirkto Slovėnijoje įsikūrusios užėigos ir viešbučiai, taip išplėsdami viešbučių ir maitinimo įstaigų siūlomą asortimentą. Norėdami patenkinti rinkos paklausą kooperatyvai ir įmonės ėmė kumpius gaminti. Nuo 1963 m. iki 1977 m. kooperatyvuose ir įmonėse naudoti sūdymo, rūkymo ir vytinimo būdai buvo lygiai tokie patys, kokie buvo naudojami ūkiuose. 1963 m. kumpis pradėtas žymėti užrašu „*Kraški pršut*“.

1977 m. prasidėjo nauji *Kraški pršut* ir kitų specialių vytintos mėsos produktų gamybos laikai, kai gamintojai ėmė naudoti specialias kumpių gamybos technologijas (vadinamąsias *pršutarne*). Iš kumpiui būdingos išvaizdos ir organoleptinių savybių galima spręsti apie Karsto kulinarinę kultūrą.

4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Bureau Veritas d.o.o.

Adresas: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670

Faks. +386 14747602

El. paštas: info@bureauveritas.si

4.8. Ženklinimas:

Pavadinimas „Kraški pršut“ įdeginamas ant nepjaustytų kumpių su kaulu, be kaulo, supjaustytų pusėmis ir ketvirčiais kumpių odos.

Kraški pršut atpažįstamas pagal kumpio formos stilizuotą prekės ženklą su užrašu „Kraški pršut“. Prie šio logotipo nurodomas gamintojo numeris. Logotipas dedamas ant galutinių produktų, tokių, kaip ant kumpių su kaulu, be kaulo, supjaustytų pusėmis ir ketvirčiais, ir kumpių supjaustytų griežinėliais, supakuotų vakuuminėse pakuotėse ar kontroliuojamoje aplinkoje, etikečių.

Kraški pršut taip pat ženklinamas užrašu „saugoma geografinė nuoroda“ arba atitinkamu Bendrijos simboliu, sertifikato numeriu ir Slovėnijos Respublikos kokybės simboliu.
