

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma atkārtota publikācija saskaņā ar 7. panta 5. punktu un 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2011/C 284/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam ⁽¹⁾. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**“KRAŠKI PRŠUT”****EK Nr.: SI-PDO-005-0417-29.10.2004****ACVN () AĢIN (X)**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:

Nosaukums: *Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS*
Adrese: *Dunajska cesta 58*
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109
Fakss +386 14789055
E-pasts: *varnahrana.mkgp@gov.si*

2. Grupa:

Nosaukums: *GIZ Kraški pršut*
Adrese: *Šepulje 31*
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Fakss +386 57310330
E-pasts: —
Sastāvs: *ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()*

3. Produkta veids:

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.).

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums:

“Kraški pršut”

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

4.2. Apraksts:

“Kraški pršut” ir vītīnāts/nogatavināts gaļas produkts, ko izgatavo no svaigām nesadalītām cūkas ciskām.

Viena no “Kraški pršut” atšķirības zīmēm ir tam raksturīgā standarta forma. No svaigām cūkas ciskām ar ādu un taukiem, ja tādi ir, atdala kājas daļu. Svaigas ciskas masai jābūt vismaz 9 kg. Muskuļaudu slānis ir 5–7 cm, mērot no ciskas kaula galviņas (*Caput ossis femoris*). Ciskas iekšpusē muskuļaudi ir atsegti, āda un tauki nedaudz vairāk aplīdzināti apakšstilba virzienā.

Labvēlīgie klimatiskie apstākļi Kras reģionā ļauj vītīnāt veselās ciskas. “Kraški pršut” raksturīga pazīme ir sausā sāļšana, izmantojot tikai rupju jūras sāli. Tam raksturīgās organoleptiskās īpašības saistītas ar pazeminātu ūdens saturu, un tās rodas pēc pietiekami ilgās vītīnāšanas/nogatavināšanas. Šā šķiņķa sāls saturs mēdz būt nedaudz augstāks (līdz 7,4 %) nekā parasti, un, nogaršojot šķēlēs sagrieztu šķiņķi, šķiet, ka tā konsistence ir blīvāka. Vītīnāšanas pakāpe un pietiekami ilgā nogatavināšana veicina raksturīgās rozīgi sarkanās krāsas veidošanos, kas gar šķēlēs sagrieztā šķiņķa malām ir nedaudz tumšāka. Šķiņķim ir piesātināts aromāts un garša. Šķiņķim piemīt nogatavināšanas pakāpei raksturīgs, izteikti pikants aromāts, kas arī atšķir to no citiem šķiņķiem.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Kras reģions atrodas Primorskas centrālās daļas rietumos. “Kraški pršut” sāla, vītina un nogatavina Kras reģiona ierobežotā apgabalā, kurā tradicionāli ražo šķiņķus.

Šā apgabala robeža stiepjas no *Kostanjevica na Krasu* līdz *Opatje selo*, tālāk līdz Slovēnijas un Itālijas robežai un gar šo robežu līdz *Lipica* robežšķērsdošanas punktam, no turienes pa ceļu līdz *Lokev* pilsētai, aptverot šo pilsētu, tālāk pa ceļu līdz *Divača*, no turienes līdz *Brestovica pri Povirju* ciematam, *Štorje*, *Kazlje*, *Dobravlje*, *Ponikve* un *Kobdilj* ciematam, caur *Mali Dol* līdz *Škrbina*, *Lipa* un *Temnica* un atpakaļ līdz *Kostanjevica na Krasu*.

4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Visiem “Kraški pršut” ražotājiem tas jāražo ģeogrāfiskajā apgabalā, kas noteikts kā “Kraški pršut” ražošanas apgabals. Lai nodrošinātu izsekojamību un kvalitāti, visi ražošanas posmi notiek šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ražotājus un ražotnes, kas ražo “Kraški pršut”, reģistrē īpašā reģistrā. Uzskaita katru ražotāja saražoto “Kraški pršut” daudzumu. Visus ražošanas posmus uzrauga 4.7. punktā minētā pārbaudes struktūra, kas ir akreditēta saskaņā ar Eiropas standartu EN 45011.

Pirms sāļšanas uz svaigu cūkas cisku ādas labi redzamā vietā uzspiež degzīmes marķējumu. Šajā marķējumā ir norādīta partija, diena, mēnesis un gads. Šīs norādes ir obligātas, un tās ir kopējā ražošanas procesa uzraudzības un izsekojamības nodrošināšanas neatņemama daļa. Uzskaita katru ražotāja šķiņķu skaitu katrā partijā. Partijas numuru papildina informācija par galveno ražošanas procesu pārbaudēm.

Kad vītīnāšana/nogatavināšana ir pabeigta, veic šķiņķu organoleptisko un laboratorijas pārbaudi, lai noteiktu to kvalitāti, un šķiņķus marķē ar “Kraški pršut” nosaukumu. Uz veselu šķiņķu, pusšķiņķu un ceturtdaļšķiņķu ādas iedezina “Kraški pršut” nosaukumu un ražotāja numuru. Degzīme garantē produkta kvalitāti un apliecina, ka tas ražots noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā saskaņā ar specifikāciju un pienācīgā uzraudzībā.

4.5. Ražošanas metode:

— Nav noteikts, ka “Kraški pršut” ražošanai jāizmanto īpašu šķirņu cūkas.

— Svaigas cūkgaļas ciskas ražošanai atlasa vismaz 24 stundas, bet ne vēlāk kā 120 stundas pēc kaušanas, neizmanto bojātas ciskas un ciskas, kas sver mazāk par 9 kg. Ciskas jāatvēsina temperatūrā no – 1 °C līdz + 4 °C. Tās nedrīkst sasaldēt. Svaigas aplīdzinātas ciskas ārējam tauku slānim, mērot no ciskas kaula galviņas (*Caput ossis femoris*), jābūt vismaz 10 mm biežam.

- Sālīšanas sākumu atzīmē, iespiežot degzīmi, kurā norādīta diena, mēnesis, gads, partija.
- Sausā sālīšana: gaļu ierīvē, notecina asinis, izmanto rupju jūras sāli; sāls daudzums atkarīgs no ciskas lieluma.
- Iesālītās ciskas novieto uz plauktiem.
- Sālīšana un izturēšana notiek temperatūrā no + 1 °C līdz + 4 °C; sālīšanas ilgums atkarīgs no ciskas lieluma.
- No cisku virsmas notīra sāli.
- Aukstā vītināšana cirkulējošā gaisā temperatūrā no + 1 °C līdz + 5 °C.
- Aukstā vītināšana viegli cirkulējošā gaisā pie + 1 °C līdz + 7 °C; aukstās vītināšanas kopējais ilgums, ieskaitot sālīšanu, ir vismaz 75 dienas, nožuvums vismaz 16 %.
- Gabalus mazgā karstā ūdenī, noslauka un sagatavo vītināšanai/nogatavināšanai.
- Aplīdzina muskuļu gaļas slāni ap ciskas kaula galviņu (*Caput ossis femoris*) un vajadzības gadījumā vietās, kur izņemts iegurņa kauls.
- Vītināšana/nogatavināšana temperatūrā no + 12 °C līdz + 18 °C. Ja cisku sākotnējā masa ir 9 kg, tās kopējais laiks ir vismaz 12 mēneši; ja gabali ir lielāki, kopējais laiks ir attiecīgi ilgāks.
- Vītināšanas/nogatavināšanas procesā muskuļu gaļu vairākkārt ietauko. Ietaukošanas intensitāte ir atkarīga no ūdens satura, ūdens aktivitātes (aw) un nožuvuma pakāpes. Ietaukošanai izmanto cūku taukus, kam pievienots sāls, pipari, milti un vajadzības gadījumā antioksidanti.
- Nosaka sasniegto nožuvuma pakāpi, nožuvumam jābūt vismaz 33 % no ciskas sākotnējās masas.
- Nogatavinātos šķiņķus glabā sausā un labi vēdināmā vietā. Šķiņķus un vakuumā vai kontrolētā atmosfērā iepakotu šķēlēs sagrieztu šķiņķi uzglabā līdz + 8 °C temperatūrā.
- Muskuļu gaļā durot adatu no zirga kaula, organoleptiski nosaka, vai šķiņķim piemīt pareizais aromāts.
- Lai noteiktu sāls saturu (sāls saturs nedrīkst pārsniegt 7,4 %) un ūdens aktivitāti (aw vērtībai jābūt mazākai par 0,93), veic laboratorijas pārbaudes.

Lai nodrošinātu kvalitāti un īpašās procedūras, "Kraški pršut" drīkst atkaulot, griezt gabalos (uz pusēm vai četrās daļās) un iepakot mazumtirdzniecības iepakojumā tikai sertificētās "Kraški pršut" ražotnēs. Lai garantētu mikrobioloģisko drošību un nodrošinātu šķiņķa tipiskās organoleptiskās īpašības, piemēram, aromātu, krāsu un konsistenci, griezt šķiņķi šķēlēs un šķēles iepakot vakuumpakojumā vai modificētā atmosfērā drīkst vienīgi šādās ražotnēs.

4.6. Saikne:

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes pamatā pirmām kārtām ir "Kraški pršut" ražošanas tradīcijas un izsenis iegūtā labā slava.

Kras reģions atrodas Slovēnijas dienvidrietumu daļā, tā ir plakankalne ar daudzveidīgu ainavu. Šis reģions ir nošķirts dabas apgabals, skaidri norobežots no citiem, kaimiņu reģioniem. Kras ir pirmais reģions Eiropā un arī visā pasaulē, kura raksturojumā norādīts, ka tam piemīt karsta iezīmes. Augsnes šeit ir kaļķainas, un aramzemes jeb tā dēvētās "sarkanās zemes" auglība visai pieticīga. Kras ir vieta, kur maigs Vidusjūras klimats sastopas ar aukstu kontinentālu gaisu, ko vējš, leģendārais "bora", pūš no ziemeļaustrumiem Triestes līča virzienā. Kras plakankalnes ainavas dažādība un tiešais jūras tuvums nozīmē, ka šeit vienmēr pūš vējš vai viegla brīze un ir samērā neliels gaisa relatīvais mitrums, un tas kopā ar augsnes apstākļiem un veģetāciju kopš seniem laikiem ir nodrošinājis vietējiem iedzīvotājiem gaļas vītināšanai piemērotu mikroklimatu.

Kras reģionā mūsdienās sasniegto šķiņķa ražošanas apjomu, labās slavas un ražošanas attīstības pamatā ir lauksaimnieku tradicionālie un individuālie paņēmieni. Jādomā, ka cilvēki ir gaļu vītinajuši jau kopš tiem laikiem, kad *Kras* reģionā apmetās pirmie iedzīvotāji. Triestei kļūstot par ievērojamu pilsēniecisku centru un pēc ceļu izbūvēšanas cauri *Kras* reģionam, piemēram, no Vīnes uz Triestei, pieauga tirgotāju un viesnīcnieku pieprasījums pēc šķiņķa. Vienlaikus augs šķiņķa labā slava. Augot pieprasījumam pēc šķiņķa un tā labajai slavai, palielinājās arī interese par “Kraški pršut” ražošanu.

Valvasors par *Kras* reģiona iedzīvotājiem 1689. gadā rakstīja:

“Šie labie ļaudis iztiek, kā māc, dzīvo nabadzīgi un ir laimīgi, ja var tikt pie cūkas speķa gabala (ko tie var sagremot, jo smagi strādā), sīpola un vienkāršas rupju sēnalainu miltu maizes rieciena. Dažviet tiem trūkst malkas, un, jo īpaši vasarā, tie cieš no tīra ūdens trūkuma.” (*Rupel*, 1969).

A. Meliks 1960. gadā grāmatā “Slovensko Primorje” rakstīja:

“*Kras* reģionā ir labi attīstīta cūkkopība. Ikviens zemnieks vēlas audzēt cūkas savām vajadzībām. Cūkkopība ir saistīta ar dārzenkopību un laukkopību. Ziemas temperatūras ir piemērotas, lai gaļu glabātu bez termiskas apstrādes, vītinau kā “Kraški pršut”.”

Tā laika gaitā līdz ar pieredzi lauksaimnieki ir apguvuši nu jau par tradīciju kļuvušās tehniskās prasmes. Ražojot vītinašas gaļas produktus, *Kras* reģiona iedzīvotāji konservēšanai vienmēr izmanto sāli, lietojot to ar mēru, lai panāktu produktu sālās un saldās garšas pareizo samēru. Cūkas ciskas un pleca gabalus sāļa nesadalītus. Citos Slovēnijas reģionos gabalus parasti sadala un sāļa sālījumā, apvienojot sālišanu ar slapjo un sauso paņēmienu.

Rūpes par kvalitāti liek ievērot precīzus standartus un visā ražošanas procesā nodrošināt pastāvīgu uzraudzību. Atsevišķu lauksaimnieku ieguldītais darbs ir ļāvis uzkrāt apjomīgu pieredzi, kas nu kļuvusi par tradīciju. Meistarība katrā ražošanas posmā klimata dabīgos apstākļos ir ļāvusi ražotājiem nogatavināšanas procesā iegūt šķiņķa tipiskās organoleptiskās īpašības – smaržu, garšu, krāsu un konsistenci. Šīs īpašības kļuvušas par normu un palīdz vairot “Kraški pršut” labo slavu. “Kraški pršut” ir cilvēka un dabas harmonijas piemērs. Pieredzē gūtajai zinātnībai laika gaitā attīstoties, “Kraški pršut” ir ieguvis tam raksturīgo formu un organoleptiskās īpašības.

1953. gadā notika organizēta šķiņķu iepirkšana. Lauksaimnieku kooperatīvi tolaik iepirka 3 000–4 000 šķiņķu gadā. Šķiņķus iepirka no plašākā *Kras* apgabala lauksaimniekiem. Šķiņķi svēra vairāk nekā 8 kg, un vītinašanas un nogatavināšanas laiks bija 18 mēneši. Daļu produkcijas eksportēja uz Itāliju. Šķiņķus iegādājās arī Slovēnijas viesu nami un viesnīcas, papildinot viesnīcu un sabiedriskās ēdināšanas piedāvājuma klāstu. Lai apmierinātu tirgus pieprasījumu, ar šķiņķu ražošanu sāka nodarboties kooperatīvi un uzņēmumi. No 1963. līdz 1977. gadam uzņēmumi izmantoja tieši tādas pašas sālišanas, kūpināšanas un vītinašanas paņēmienus, ko izmanto lauku saimniecībās. No 1963. gada šo šķiņķi sāka marķēt kā “Kraški pršut”.

Jauna ēra “Kraški pršut” un citu vītinašas gaļas produktu ražošanā sākās 1977. gadā, kad ražotāji sāka izmantot šķiņķa ražošanas iekārtas ar īpašu (“pršutarne”) tehnoloģiju. Šķiņķa tipiskais izskats un organoleptiskās īpašības atspoguļo *Kras* reģiona kulināro kultūru.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: *Bureau Veritas d.o.o.*

Adrese: *Linhartova 49a*
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670

Fakss +386 14747602

E-pasts: info@bureauveritas.si

4.8. Marķējums:

Uz nesadalītu šķiņķu (ar kaulu vai atkaulotu), pusšķiņķu un ceturtdaļšķiņķu ādas iedezina nosaukumu "Kraški pršut".

"Kraški pršut" pazišanas zīme ir logotips, kurā attēlots stilizēts šķiņķis ar nosaukumu "Kraški pršut". Šo logotipu papildina ražotāja numurs. Logotips ir redzams uz gatavo izstrādājumu etiķetes, un tie var būt šķiņķis ar kaulu, atkaulots šķiņķis, pusšķiņķis, ceturtdaļšķiņķis un šķēlēs sagriezts šķiņķis, kas iepakots vakuumā vai modificētā atmosfērā.

"Kraški pršut" marķējumā redzams arī uzraksts "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vai atbilstošais Kopienas simbols, sertifikāta numurs un Slovēnijas Republikas kvalitātes zīme.
