

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

(2012/C 48/12)

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

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“KRAŠKA PANCETA”

EK Nr.: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Kraška panceta”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Slovēnija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

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

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

“Kraška panceta” ir tradicionāls žāvētas gaļas produkts ar raksturīgu četrstūrīgu formu. Galaprodukta minimālais svars ir 2,2 kg.

“Kraška panceta” gatavo no liesa bekona. Žāvēšanai sagatavo gabalus ar ādu un bez ribām. Produkta plānajām šķēlēm raksturīgo organoleptisko īpašību pamatā ir sāļšana ar sauso paņēmienu un tikai ar jūras sāli un nogatavināšana bez termiskās apstrādes. Bekona liesā daļa ir sausa un stingra un saglabā elastību, ja tai uzspiež. Ribu vietas ir labi redzamas. Āda ir stingra un gluda; to atdala īsi pirms ēšanas. Bekonam nogatavinoties, liesums iegūst raksturīgu sārtu krāsu. Treknums ir krēmīgi balts. Produkta šķēlē galvenokārt redzama liesā gaļa, kuru caurauz plāni taukaidu slāņi. Pie organoleptiskajām īpašībām pieder arī plānas produkta šķēles ārējais izskats; produkta konsistencei jābūt maigai. Liesajai gaļai un treknumam jābūt cieši savienotiem. Produkta šķēles smaržai jābūt pilnīgai un harmoniskai, bet garšai – saldai, ne sāļai.

Sāls saturs nepārsniedz 6 %, izžūšanas pakāpei jābūt vismaz 33 %, ūdens aktivitātes vērtībai ne lielākai par 0,92, olbaltumvielu saturam vismaz 23 % un tauku saturam vismaz 36 %.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

“Kraška panceta” ražošanai izvēlas bekonu no gaļas šķirņu cūkām. Izmanto bekona izcirtni jeb pakrūtes gabalu ar redzamām deviņām līdz desmit ribu vietām. Tam piederas arī sāngabala gaļīgā daļa. Bekonam “Kraška panceta” tipisks ir parastais taisnstūrveida bekona izcirtnis 45–50 cm garumā un 18–20 cm platumā. Svaiga bekona izcirtņa minimālais svars ir 4 kg. Žāvēšanai sagatavo bekona gabalu ar ādu un bez ribām, malas nolīdzina; liesās gaļas un ādas kvalitātei jābūt nevainojamai. Iekšpusē mikstos taukus atdala.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

- Tieši pirms sāļšanas izmēra svaigā bekona temperatūru, kurai jābūt intervālā no + 1 °C līdz + 4 °C.
- Pārliecinās par to, ka liesās gaļas īpatsvars un bekona gabala vispārīgā kvalitāte un izmēri atbilst prasībām (18–20 cm × 45–50 cm).
- Izbrāķē gabalus, kuru vispārīgā kvalitāte nav pietiekama: ādai jābūt gludai un bez sariem, skrambām, sasitumiem un asinsizplūdumiem.
- Gabalus identificē, norādot sērijas numuru un sāļšanas dienu (gads, mēnesis, datums).
- Sāļa, ar rokām ribu vietās ierīvējot rupju jūras sāli. Sāls daudzums ir atkarīgs no konkrētā bekona gabala masas. Pievieno piparus un svaigus ķiplokus, var pievienot cukuru.
- Sālīto bekonu glabā plauktos vai uz paliktņiem.
- Sālīšanai jānotiek 1–6 °C temperatūrā, to turpina 5–7 dienas.
- Aukstā fāze: 1–3 nedēļas 1–6 °C temperatūrā.
- Žāvēšanai jānotiek 14–22 °C temperatūrā, to turpina 2–7 dienas; vienas dienas ilgumā gaļu drīkst nedaudz apkūpināt (aukstās kūpināšanas metode).
- Žāvēšanas/nogatavināšanas parametri: temperatūra 10–18 °C, kopējais ražošanas ilgums vismaz 10 nedēļas, ūdens aktivitātes vērtība mazāka par 0,92, sāls saturs mazāks par 6 %, izžūšanas pakāpe vismaz 33 %, galaprodukta svars vairāk nekā 2,2 kg.
- Testē pēc nejausības principa atlasītu “Kraška panceta” paraugu organoleptiskās īpašības.
- Produktiem uz ādas iedezina identifikācijas zīmi.
- Nogatavinātos produktus glabā tumšā telpā 8–10 °C temperatūrā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvšanai, iepakojšanai u. c.:*

Ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) apzīmēto bekonu “Kraška panceta” tirgo gabalos vai pusgabalos, kuriem otrā pusē uz ādas iedezināts “Kraška panceta” logotips. Lai dažādotu piedāvājumu (delikatesu veikalos), bekonu drīkst sagriezt mazākos vienāda izmēra gabalos. Lai saglabātu tradicionālās organoleptiskās īpašības un raksturīgo liesuma sarkano un bekona tauku krēmīgi balto krāsu, “Kraška panceta” griešanā un iepakojšanā nepārvērtējami svarīga ir pedantiska tehniskā uzraudzība. Saskare ar gaisu un tai sekojošā gaļas oksidēšanās var ievērojami pazemināt produkta kvalitāti. Tāpēc “Kraška panceta” drīkst griezt un komerciāli iepakot tikai “Kraška panceta” ražošanas vajadzībām reģistrētās telpās. Tas ļauj produktu iepakot tūlīt, novērst oksidēšanās procesu, ko izraisa saskare ar gaisu vai nepiemērota temperatūra, un garantēt vajadzīgo mikrobioloģisko drošību. Šī sistēma nodrošina nepārtrauktu uzraudzību, pilnīgu produkta izsekojamību un “Kraška panceta” tipisko īpašību saglabāšanu, kas ir nepārvērtējami svarīgi no produkta autentiskuma un patērētāju uzticības viedokļa.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Ikviens ražotājs, kuram ir sertifikāts, kas apliecina viņa produktu atbilstību produkcijas specifikācijai, ir tiesīgs tos marķēt ar “Kraška panceta” nosaukumu un logotipu. Logotipā stilizēti attēlots bekona gabals ar pievienotu nosaukumu “Kraška panceta”. Blakus logotipam norāda ražotāja reģistrācijas numuru. Tirgū laistajam jebkura veida bekonam logotipa izmantošana ir obligāta. Nesagrieztiem bekona gabaliem turklāt uz ādas iedezina identifikācijas zīmi.

“Kraška panceta” jāapzīmē arī ar vārdiem “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” un valsts kvalitātes zīmi.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

“Kraška panceta” ražošanas apgabalu uz kartes ierobežo līnija, kuru velk no *Kostanjevica na Krasu* līdz *Opatje selo*, no turienes līdz Slovēnijas un Itālijas robežai un tālāk gar šo robežu līdz *Lipica* robežšķērsošanas punktam, no turienes pa ceļu līdz apdzīvotai vietai *Lokev*, tad pa ceļu līdz *Divača*, no turienes taisni līdz *Vrabče* ciematam un tālāk līdz *Štjak*, *Selo*, *Krtinovica*, *Kobdilj*, un no turienes taisni caur *Mali Dol* līdz *Škrbina* un uz *Lipa* un *Temnica*, un atpakaļ uz *Kostanjevica na Krasu*. Visi minētie ciemati ietilpst ģeogrāfiskajā apgabalā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Karsta (*Kras*) reģions ir viens no lielākajiem Slovēnijas ainavu apgabaliem. Tā ir viļņota kaļķakmens plakankalne ar karsta procesam tipisko reljefu (ielejas, karsta piltuves, plaisas un tukšumi, pazemes alas). Karsta reģionā visvairāk izplatītie ir kaļķakmens ieži; no tiem veidojusies Karsta reģiona slavenā sarkanā augsne, bieži dēvēta par “terra rossa”. Zemi klāj pieticīga augu sega – zālaugi, krūmi un skrajās mežaudzes –, jo augsnes ir maz, reljefs pārsvarā klinšains.

Karsta reģiona klimatu visvairāk ietekmē jūras tuvums. Maigais Vidusjūras klimats sastopas ar aukstajām kontinentālajām gaisa masām. Karsta reģionam tipiskas ir temperatūras svārstības, kad, Vidusjūras apgabalā ieplūstot aukstajam kontinentālajam gaisam, rodas stiprs vējš – (Karsta) bora. Jūras tuvuma dēļ ziemas vidū bieži ir tā, ka pēc dienām ilguša ledaini auksta boras vēja seko strauja temperatūras paaugstināšanās. Ja arī mēdz uzsnigt, sniegs ātri nokūst. Jūras tuvumam liela nozīme ir arī vasarā, kad pārsvarā valda karsts un skaidrs laiks. Karsta plakankalnes daudzveidīgais reljefs un jūras tuvums nozīmē to, ka vienmēr pūš viegls vējiņš vai brīze, un tāpēc relatīvais gaisa mitrums ģeogrāfiskajā apgabalā ir salīdzinoši neliels.

Ģeogrāfiskā apgabala dabīgie apstākļi nodrošina gaļas žāvēšanai labvēlīgu mikroklimatu, un vietējie iedzīvotāji to izmanto kopš neatminamiem laikiem. Viņi prot atrast pareizo temperatūras un gaisa mitruma kombināciju, izmantojot to, ka ēkām Karsta reģionā ir biezas sienas un daudzas istabas. Zemnieki pārvieto šķiņķa (*pršut*), bekona (*panceta*), cūkas kakla (*vratovina*) gabalus, desas un citus gaļas produktus no vienas istabas otrā, tādējādi ikvienā atsevišķā nogatavināšanas procesa posmā nodrošinot pareizo gaisa mitrumu un temperatūru. Laika gaitā, uzkrājoties pieredzei, pilnveidojās vietējo iedzīvotāju tehniskās prasmes un praktiskās iemaņas, līdz tās nostabilizējās un kļuva par vietējo standartu.

5.2. Produkta specifika:

“Kraška panceta” raksturīga iezīme ir izmantotais pakrūtes taisnstūrveida izcirtnis ar deviņām līdz desmit ribu vietām un sāngabalu. Tas nodrošina pareizu liesās gaļas un bekona daudzuma attiecību. Bekonā ir vairāk gaļas nekā tauku. Vēl raksturīgi tas, ka tradicionāli izmanto tikai sausās sāļšanas paņēmieni un jūras sāli. Žāvēšanas/nogatavināšanas procesā nav paredzēta termiskā apstrāde, un tas norisinās temperatūrā, kas zemāka par 18 °C; tas nozīmē, ka nenotiek olbaltumvielu noārdīšanās siltuma ietekmē un taukaudi saglabā stingrumu.

Šie paņēmieni kopā ar sevišķi rūpīgu žāvēšanas/nogatavināšanas procesa uzraudzību nodrošina “Kraška panceta” tipisko kvalitāti, ko augstu vērtē patērētāji un kas ir šā produkta komerciālās veiksmes pamats.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Ģeogrāfiskās norādes “Kraška panceta” pamatā ir tradicionālais produkta ražošanas veids un tā reputācija.

Karsta reģionā maigais Vidusjūras klimats sastopas ar aukstajām kontinentālā gaisa masām. Karsta plakankalnes daudzveidīgais reljefs un jūras tuvums nozīmē to, ka vienmēr pūš viegls vējiņš vai brīze, un tāpēc relatīvais gaisa mitrums ir salīdzinoši neliels. Žāvēšanai labvēlīgie dabīgie apstākļi un tirgus pieprasījums ir veicinājuši to, ka vietējie iedzīvotāji piegādā šādam pieprasījumam atbilstošu cūkgaļas bekonu.

Gaļas konservēšanas tradīcija šajā novadā ir ļoti sena, pirmās liecības ir par 1689. gadu. Laika gaitā vietējie iedzīvotāji, uzkrājot pieredzi, pilnveidoja tehniskās prasmes, kuras nostabilizējās un tika nodotas tālāk no paaudzes paaudzē. Karsta reģiona iedzīvotāju darba rezultāts ir produkts, ko raksturo skaidri atpazīstama forma un organoletiskās īpašības, – “Kraška panceta”.

Pretēji citu Slovēnijas novadu tradīcijai karstēnieši, gatavojot “Kraška panceta”, gaļu vienmēr sāla tikai ar sauso paņēmienu un nelielā sāls daudzumā. Citos Slovēnijas novados parasti izmanto sāls šķīdumu vai kombinēto sausās un slapjās sāļšanas paņēmienu. Sāļšana ar sauso paņēmienu un relatīvi ilgā nogatavināšana zemā temperatūrā būtiski ietekmē “Kraška panceta” raksturīgo organoleptisko īpašību veidošanos. Labi nogatavināta “Kraška panceta” ar tai raksturīgo smaržu un garšu ir delikatese, tradicionāla uzskoda, kuru līdzās Karsta šķiņķim jeb “Kraški pršut” pasniedz svinīgos sarīkojumos.

Jauns laikmets “Kraška panceta” ražošanā sākās 1977. gadā, kad tika izstrādāta īpaša tehnoloģija, kas ļāva ražošanu automatizēt.

“Kraška panceta” un tās īpašības ir cildinātas dažādos literāros darbos, brošūrās, skrejlapās u. c. 1978. gadā “Kraška panceta” savos informatīvajos materiālos reklamēja viens no ražotājiem. Dr Staņislavs Renčelijs (*Stanislav Renčelj*) piemin “Kraška panceta” grāmatās “Tautas ēdieni no žāvētas gaļas” (*Suhe mesnine narodne posebnosti*) (1991), “Karsta novada ēdieni” (*Kraška kuhinja*) (1999), “Tradicionālie slovēņu produkti no žāvētas gaļas” (*Suhe mesnine na Slovenskem*) (2008) un “Karsta novada garšas” (*Okusi Krasa*) (2009). Dr Janeca Bogataja (*Janez Bogataj*) grāmatā “Izgaršo Slovēniju” (*Okusiti Slovenijo*) (2007) “Kraška panceta” ir minēta kā Slovēnijai raksturīga delikatese. Šāda atsauce iekļauta arī virknē reklāmas materiālu kā, piemēram, trīsvalodu publikācijā “Izcilības mācība gardēžiem, Slovēnija” (*Do odličnosti za dober okus, Slovenija/Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia/Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien*) (1998); izdevumā “*Edamus, Bibamus, Gaudeamus*” (projekts *Interreg III*, 2006); publikācijās “Karsta reģions un tā ēdieni” (*Kras in Kraške posebnosti*) (*Phare* programma); “Karsta delikatesu ziedonis” (*Pomlad Kraških dobrot*) (Karsta reģiona pilotprojekts, 2001); “Karsta un Brkini novadu delikateses” (*Dobrote Krasa in Brkinov*) (Sežanas pašvaldība, 2010) u. c.

“Kraška panceta” ražotāji piedalās Starptautiskajā Lauksaimniecības un pārtikas produktu izstādē Gornja Radgonā (*Gornja Radgona*), kurā pēdējos desmit gados “Kraška panceta” vairākkārt saņēmusi augstu atzinību un atbalvojumus.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/junij2010/Spec_Kraska_panceta.pdf