

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Herbekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 7, lid 5, en artikel 6, lid 2 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2011/C 284/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

## SAMENVATTING

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„KRAŠKI PRŠUT”****EG-nummer: SI-PDO-005-0417-29.10.2004****BOB ( ) BGA ( X )**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat:**

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

Tel. +386 14789109  
Fax +386 14789055  
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Groepering:**

Naam: GIZ Kraški pršut  
Adres: Šepulje 31  
SI-6210 Sežana  
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300  
Fax +386 57310330  
E-mail: —

Samenstelling: Producenten/verwerkers ( X ) Andere ( )

**3. Productcategorie:**

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

**4. Productdossier:**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

**4.1. Naam:**

„Kraški pršut”

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

#### 4.2. Beschrijving:

„Kraški pršut” is een aan de lucht gedroogd, gerijpt vleesproduct dat wordt vervaardigd van hele, verse achterbouten van varkens.

Een typisch kenmerk van „Kraški pršut” is zijn herkenbare standaardvorm. Verse achterbouten van varkens worden bereid zonder de achterpoten maar met het zwoerd en vet, indien die aanwezig zijn. Een verse achterbout dient minstens 9 kg te wegen. Het spierweefsel steekt 5-7 cm van onder de kop van het dijbeen uit (*Caput ossis femoris*). Aan de binnenzijde van de achterbout wordt het spierweefsel blootgelegd; Het zwoerd en het vet worden naar de schenkel toe ietwat bijgekant.

Dankzij de gunstige klimaatomstandigheden in de Karst kunnen achterbouten in hun geheel worden gedroogd. Droogzouten, waarbij uitsluitend grof zeezout wordt gebruikt, is kenmerkend voor „Kraški pršut”. De kenmerkende organoleptische eigenschappen, die tot uiting komen in het lagere vochtgehalte dat het gevolg is van een grotere dehydratie, komen tijdens de droog-/rijpingsperiode die lang genoeg moet zijn, tot ontwikkeling. Typisch voor het product is een iets hoger zoutgehalte (tot 7,4 %) en het feit dat de textuur van de plakken ham op de tong steviger aanvoelt. De mate waarin vocht aan de ham wordt onttrokken en de voldoende lange rijpingsperiode zorgen mede voor de kenmerkende kleur van het snijvlak van de ham, namelijk rozerood met ietwat donkerdre randen. Aroma en smaak van het product zijn intens. Het zeer pikante aroma is kenmerkend voor de mate van rijping en onderscheidt dit product ook van andere hamsoorten.

#### 4.3. Geografisch gebied:

De Kras (Karst) is een gebied in het westelijke gedeelte van centraal Primorska. Het zouten, drogen en rijpen van „Kraški pršut” vinden plaats in het beperkte gebied van de Karst waar de hammen traditioneel worden bereid.

De grens van dit gebied loopt van Kostanjevica na Krasu naar Opatje selo en vervolgens naar de Sloveens-Italiaanse grens; vervolgens loopt ze langs die grens naar de grensovergang in Lipica; vandaar volgt ze de weg naar de stad Lokev die ook binnen het gebied valt; vervolgens volgt ze de weg naar Divača en vandaar de weg naar het dorp Brestovica pri Povirju en de dorpen Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve en Kobdilj; vervolgens gaat ze door Mali Dol naar Škrbina, Lipa en Temnica vanwaar ze terugloopt naar Kostanjevica na Krasu.

#### 4.4. Bewijs van de oorsprong:

Alle producenten van „Kraški pršut” moeten de ham produceren binnen het voor deze productie afgebakende geografische gebied. Om de traceerbaarheid en kwaliteit te garanderen, moeten alle productiestadia binnen dat geografische gebied doorlopen worden. Er wordt een register bijgehouden van producenten en ondernemingen die „Kraški pršut” produceren. De door iedere producent geproduceerde hoeveelheid „Kraški pršut” wordt geregistreerd. Ieder productiestadium is onderworpen aan controle door het in punt 4.7. vermelde controleorgaan dat aan de vereisten van de Europese norm EN 45011 voldoet.

Voordat de verse achterbouten worden gezouten, wordt een brandmerk aangebracht op een opvallende plaats op het zwoerd. Dit brandmerk vermeldt het serienummer en de dag, de maand en het jaar. De vermelding van deze gegevens is verplicht en maakt integraal deel uit van de controles in het kader waarvan het volledige productieproces en de traceerbaarheid van de ham onder de loep worden genomen. Van elke producent wordt het aantal hammen in elke partij geregistreerd. Het op iedere partij vermelde nummer gaat vergezeld van controlegegevens met betrekking tot de belangrijkste productieprocessen.

Na het drogen en rijpen worden de hammen onderworpen aan sensorische proeven en laboratoriumproeven om de kwaliteit vast te stellen en wordt de benaming „Kraški pršut” toegekend. Op het zwoerd van hele hammen, halve hammen en kwarthammen worden met een brandmerk de benaming „Kraški pršut” en het nummer van de producent aangebracht. Het brandmerk zorgt voor de kwaliteitsgarantie en waarborgt dat de ham in het vermelde geografische gebied, overeenkomstig het productdossier en met de passende controles werd geproduceerd.

#### 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

- Voor de productie van „Kraški pršut” is geen specifiek varkensras vereist.
- De verse achterbouten worden op zijn vroegst 24 uur, maar niet later dan 120 uur na de slacht verzameld; achterbouten die beschadigingen vertonen en achterbouten van minder dan 9 kg worden geweigerd. De achterbouten moeten koel worden bewaard bij een temperatuur van  $-1^{\circ}\text{C}$  tot  $+4^{\circ}\text{C}$ . Ingevroren achterbouten zijn uit den boze. Het vet aan de buitenzijde van de verse, bijgekante achterbout, gemeten van onder de kop van het dijbeen (*Caput ossis femoris*), moet minimaal 10 mm dik zijn.

- De datum waarop met het zouten wordt gestart, wordt met een brandmerk aangebracht: dag, maand, jaar, partij.
- Het proces van het droogzouten omvat: inwrijven, laten leegbloeden, gebruik van grof zeezout. De hoeveelheid zout is afhankelijk van het gewicht van de achterbouten.
- De gezouten achterbouten worden op rekken geplaatst.
- Het zouten en nazouten vinden plaats bij een temperatuur van + 1 °C tot + 4 °C; de duur van het zoutingsproces is afhankelijk van het gewicht van de achterbouten.
- Het oppervlak van de achterbouten wordt van het zout ontdaan.
- Dan volgt het koud drogen in circulatielucht bij een temperatuur van + 1 °C tot + 5 °C.
- Het koud drogen wordt voortgezet in een zachte luchtstroom bij een temperatuur van + 1 °C tot + 7 °C; de volledige fase van het koud drogen, met inbegrip van het zouten, bedraagt minstens 75 dagen. De bereikte droogtegraad bedraagt minstens 16 %.
- De achterbouten worden vervolgens gewassen in warm water, drooggewreven en klaargemaakt om te drogen/rijpen.
- Het spierweefsel wordt bijgekant rond de kop van het dijbeen (*Caput ossis femoris*) en eventueel, op de plaatsen waar het heupbeen verwijderd is.
- De achterbouten drogen/rijpen bij temperaturen van + 12 °C tot + 18 °C. Indien de achterbout bij aanvang 9 kg weegt, duurt de totale productieperiode minstens 12 maanden. Weegt de achterbout meer, dan duurt de productieperiode verhoudingsgewijs langer.
- Het spierweefsel wordt in verschillende stadia tijdens het droog-/rijpingsproces ingevet. De hoeveelheid vet hangt af van het vochtgehalte, de  $a_w$ -waarde en de bereikte droogtegraad. Voor het invetten wordt gebruik gemaakt van varkensvet waaraan zout, peper, bloem en (indien nodig) antioxidanten zijn toegevoegd.
- De bereikte droogtegraad wordt gemeten en moet minstens 33 % bedragen ten opzichte van het oorspronkelijke gewicht van de achterbout.
- Na rijping worden de hammen bewaard in een droge, goed geventileerde ruimte. De hammen en hamplakken, in vacuümverpakking in CA-verpakking, worden bewaard bij een temperatuur van maximaal + 8 °C.
- Door middel van een sensorische proef waarbij het spierweefsel met behulp van een paardenbot wordt gepriemd, wordt nagegaan of de ham het juiste aroma heeft.
- Met behulp van laboratoriumproeven worden het zoutgehalte (het maximale zoutgehalte is 7,4 %) en de  $a_w$ -waarde (de  $a_w$ -waarde moet minder dan 0,93 zijn) vastgesteld.

Met het oog op kwaliteitsborging en opdat op de vereiste specifieke wijze tewerk zou worden gegaan, mag „Kraški pršut” uitsluitend worden ontbeend, in stukken (helften of kwarten) worden gesneden en in voor de detailhandel bestemde verpakkingen worden verpakt door bedrijven die voor de productie van „Kraški pršut” zijn gecertificeerd. Om de microbiologische veiligheid te garanderen en de typische organoleptische eigenschappen van de ham, zoals het aroma, de kleur en de textuur, te handhaven, mogen alleen de genoemde bedrijven de ham in plakken snijden en de plakken vacuüm- of gasverpakken.

#### 4.6. Verband:

De geografische aanduiding is vooral gebaseerd op de productietraditie met betrekking tot „Kraški pršut” en op de gevestigde reputatie van deze ham.

De Kras (Karst) is een plateau met een gevarieerd landschap in het zuidwesten van Slovenië. Het vormt een apart natuurlijk geheel en verschilt duidelijk van andere, naburige gebieden. De Kras was het eerste Europese gebied, en zelfs het eerste gebied wereldwijd, dat naar verluidt karst-eigenschappen bezat. De gronden zijn er kalkhoudend; het aanwezige bouwland, de „rode aarde”, levert slechts bescheiden oogsten op. In de Kras komt een mild mediterraan klimaat samen met een koude continentale wind die algemeen bekend staat als de „Bora” en die vanuit het noordoosten naar de Golf van Triëst waait. Door het geaccidenteerd terrein van het Karstplateau en de onmiddellijke nabijheid van de zee waait er altijd wel een wind of een bries en ook de relatieve vochtigheid is er betrekkelijk laag. Hieraan en ook aan de bodemgesteldheid en de vegetatie dankt de plaatselijke bevolking van oudsher het voor het drogen van vlees gunstige microklimaat.

De huidige omvang, faam en ontwikkeling van de hamproductie in de Kras — die alle een schot in de roos zijn — zijn te danken aan de traditionele, eigen technieken van de landbouwers. Het drogen van stukken vlees gaat waarschijnlijk terug tot de tijd dat de eerste mensen zich in de Kras vestigden. De ontwikkeling van Triëst als een belangrijk stedelijk centrum en de aanleg van wegen zoals die tussen Wenen en Triëst, die door de Kras lopen, deden de vraag naar ham bij handelaren en hotelhouders toenemen. De faam van de ham steeg met gelijke tred. Tegelijk met de toename van de vraag naar en de faam van de ham, steeg ook de belangstelling voor de productie van „Kraški pršut”.

In 1689 schreef Valvasor over de bewoners van de Kras:

„Deze brave lieden behelpen zich zo goed als ze kunnen en hebben het niet breed; ze zijn al blij met een stukje varkensvet (dat ze dankzij hun harde werk kunnen verteren) een ui en een stukje droog, grof, bruin, opgerold zemelenbrood. Op sommige plaatsen is er een nijpend tekort aan hout en, vooral in de zomer, aan schoon water.” (Rupel 1969)

In 1960 schreef A. Melik in het boek „Slovensko Primorje”:

„De varkenshouderij is goed ontwikkeld in de Kras. Iedere landbouwer hoopt voor eigen gebruik varkens te kunnen slachten. Het houden van varkens en het produceren van voedsel in de moestuinen en op het veld houden verband met elkaar. De winter zorgt voor goede temperaturen en het vlees wordt „rauw” — gedroogd als „Kraški pršut” — bewaard.”

In de loop der tijden heeft de ervaring dus geleid tot bepaalde technische vaardigheden die vervolgens tot een traditie zijn geëvolueerd. Wanneer de bewoners van de Kras gedroogde vleesproducten vervaardigen, verduurzamen ze deze altijd met zout maar ze gebruiken dit zout met mate zodat er in hun producten een juist evenwicht tussen zout en zoet is. Achterbouten en schouderstukken worden in hun geheel gezouten. Elders in Slovenië worden de achterbouten gewoonlijk in kleinere stukken verdeeld en wordt gebruik gemaakt van pekelnat in combinatie met droogzouten.

De zorg voor kwaliteit vereist strenge normen en een permanente controle van alle stadia van het productieproces. Het door verschillende individuen geleverde intense werk heeft een schat aan ervaring opgeleverd, die tot een traditie is uitgegroeid. De beheersing van de in natuurlijke klimaatomstandigheden te doorlopen verschillende productiestadia heeft samen met het rijpingsproces tot de ontwikkeling geleid van de typische organoleptische kenmerken — geur, smaak, kleur en textuur — van de ham. Deze kenmerken zijn de norm geworden en dragen bij aan de faam van „Kraški pršut”. Een mooi voorbeeld van harmonie tussen de mens en de natuur. De op ervaring gebaseerde knowhow heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld en heeft gezorgd voor de herkenbare vorm en de organoleptische kenmerken van de „Kraški pršut”.

In 1953 kwam de aankoop van hammen op georganiseerde basis op gang. De landbouwerscoöperaties kochten destijds jaarlijks 3 000 à 4 000 hammen. De hammen werden aangekocht bij landbouwers in de ruimere Kras-regio. De hammen wogen meer dan 8 kg en de droog- en rijpingsperiode bedroeg 18 maanden. Sommige hammen werden uitgevoerd naar Italië. Ook herbergen en hotels in Slovenië kochten hammen aan en zodoende vergrootten deze hammen het aanbod van de horecasector. Om aan de marktvraag te kunnen voldoen gingen coöperaties en bedrijven zich op de hamproductie toeleggen. Van 1963 tot en met 1977 werden voor het zouten, roken en drogen van de hammen precies dezelfde technieken als op de boerderijen toegepast. 1963 was tevens het jaar waarin de ham het etiket „Kraški pršut” opgeplakt kreeg.

In 1977 brak een nieuw tijdperk aan voor de productie van „Kraški pršut” en andere gedroogde vleesspecialiteiten, toen de producenten hamfabrieken die met een speciale technologie (de zogenaamde „pršutarne”) waren uitgerust, in het leven riepen. Het typische voorkomen en de organoleptische kenmerken van de ham zijn een uitdrukking van de gastronomische cultuur van de Kras.

#### 4.7. Controlestructuur:

Naam: Bureau Veritas d.o.o.  
Adres: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670  
Fax +386 14747602  
E-mail: info@bureauveritas.si

#### 4.8. Etikettering:

De benaming „Kraški pršut” wordt op het zwaard van hele, al dan niet ontbeende hammen, halve hammen en kwarthammen gebrandmerkt.

„Kraški pršut” is herkenbaar aan het logo dat wordt gevormd door een gestileerde ham en door de benaming „Kraški pršut”. Behalve het logo wordt ook het nummer van de producent aangebracht. Het logo wordt aangebracht op eindproducten zoals niet-ontbeende hammen, ontbeende hammen, halve hammen, kwarthammen en hamplakken die vacuüm- of gasverpakt verpakt zijn.

Op de „Kraški pršut” moeten ook de vermelding „zaščitena geografska označba” of het EU-kwaliteitslogo, het certificaatnummer en het kwaliteitslogo van Slovenië zijn aangebracht.

---