

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 412/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾**

„KRČKI PRŠUT”

NR. CE: HR-PGI-0005-01204-3.3.2014

PGI (X) DOP ()

1. Denumire

„Krčki pršut”

2. Statul membru sau țara terță

Croația

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.2 Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Krčki pršut” este un produs din carne uscată, obținut din șuncă de porc, fără oase pelviene, sărată uscat cu sare de mare și condimente și uscată la aer, nu prin afumare, apoi uscată și maturată timp de cel puțin un an.

La momentul comercializării, „Krčki pršut” trebuie să prezinte următoarele caracteristici organoleptice:

- (a) aspect exterior: formă sferică și margine bine rotunjită, fără partea distală (picioruș) și fără părți care să atârne, crăpături pe partea medială deschisă sau alte defecte care ar putea compromite aspectul produsului, lungimea țesutului muscular vizibil sub capul femurului fiind limitată la 12 cm. Crăpăturile apărute pe parcursul maturării pot fi acoperite cu un amestec de untură de porc, făină de grâu sau de orez, sare de mare și piper măcinat;
- (b) gust și aromă: gust dulce sau moderat sărat, ușoară aromă caracteristică de carne de porc uscată și maturată;
- (c) secțiune transversală: carne de culoare uniformă între roz și roșu, cu bucățele de grăsime albă;
- (d) consistență: moale, care facilitează felierea corectă a cărnii, fără margine exterioară tare, rigidă și de culoare închisă;
- (e) masă: peste 6,5 kg;
- (f) parametri chimici:
 - apă: 40 %-60 %;
 - clorură de sodiu: 4 %-8 %;
 - activitatea apei (a_w): sub 0,93.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Șunca „Krčki pršut” poate fi produsă doar din șunci proaspete obținute de la porci care aparțin unor rase, unor rase încrucișate sau unor soiuri de porci de carne comerciale, sau unor combinații între acestea.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Aspectul șuncii: șunca trebuie să fie tăiată dintr-o semicarcasă de porc între ultima vertebră lombară (*v. lumbales*) și prima vertebră sacrală (*v. sacrales*). Din șuncă trebuie scoase oasele pelviene, adică ilionul (*os ilium*), ischionul (*os ischii*), pubisul (*os pubis*) și sacrumul (*os sacrum*), precum și vertebrele codale (*v. caudales*). Șunca trebuie separată de șold la articulația șoldului (*articulatio coxae*), acolo unde capul femurului (*caput femoris*) se articulează în acetabul pe osul pelvian. Doar partea cartilaginoasă a ischionului (*tuber ischii*) trebuie să rămână în șuncă. Mușchii șuncii trebuie să fie rotunjiți în semicerc, astfel încât marginea proximală a unei șunci fasonate să fie de aproximativ 10-15 cm de la capul femurului (*caput femoris*). Piciorul, împreună cu rândul proximal de oase tarsiene, trebuie separat de șuncă la articulația tarsiană (*articulatio tarsi*). Doar vârful jaretului (*tuber calcanei*), deasupra căruia este legată șunca pentru a fi atârnată la uscat, poate rămâne atașat de tibie și de peroneu. Pe partea medială și pe cea laterală, șunca este acoperită cu șorici și cu grăsime subcutanată. Pe partea medială deschisă nu trebuie să existe părți de mușchi desprinse care să atârne, iar partea distală a șoricului, cu grăsimea subcutanată, trebuie să fie rotunjită.

Calitatea cărnii: o șuncă proaspătă nu trebuie să prezinte nicio urmă vizibilă de traumă. Carnea trebuie să fie roz-roșiatică, cu consistență fermă și neexudativă (RFN). La momentul livrării către unitatea de producție, valoarea pH-ului șuncii, măsurată în zona mușchiului semimembranos, ar trebui să fie între 5,5 și 6.

Stratul de grăsime: grosimea stratului de grăsime de pe partea exterioară a unei șunci proaspete fasonate, măsurată vertical mai jos de capul femurului, ar trebui să fie de aproximativ 25 mm. În orice caz, stratul de grăsime, inclusiv pielea, nu trebuie să fie mai subțire de 15 mm.

Cu excepția refrigerării, șuncile nu trebuie să fie supuse niciunui alt proces de conservare. Între sacrificarea porcilor și sărarea șuncilor trebuie să treacă între 24 și 120 de ore.

Greutatea minimă a unei șunci fasonate care urmează a fi folosită pentru producția de „Krčki pršut” este de 12 kg

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele producției de „Krčki pršut” trebuie să se desfășoare în aria geografică menționată la punctul 4 Procesul de producție cuprinde următoarele etape: sărarea, presarea, uscarea și maturarea.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Produsul „Krčki pršut” poate fi comercializat într-o bucată (șunca întreagă) sau în ambalaje care pot conține șunca întreagă fără os, bucăți de șuncă mai mici sau mai mari sau șuncă feliată. Aceste forme de șuncă trebuie ambalate sub vid sau în atmosferă modificată.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

La sfârșitul perioadei de maturare, șuncile în cazul cărora s-a demonstrat, prin controalele obligatorii, că prezintă toate caracteristicile fizico-chimice și organoleptice descrise de caietul de sarcini sunt marcate la cald cu logoul comun „Krčki pršut”.

Când produsul este comercializat, fie ca șuncă întreagă, fie ambalat într-un fel sau altul, produsul trebuie desemnat prin logoul comun și prin mențiunea „Krčki pršut”. Logoul comun este ilustrat mai jos.



Mențiunea „Krčki pršut” trebuie să fie clar lizibilă și indelebilă, iar dimensiunea, tipul și culoarea caracterelor trebuie să evidențieze această mențiune mai puternic decât orice altă mențiune, inclusiv decât logoul comun, numărul lotului de producție și orice alte logouri, imagini și indicații ale producătorului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Producția de „Krčki pršut” este limitată în mod exclusiv la zona insulei Krk. Aceasta este împărțită în șase unități administrative locale: orașul Krk și comunele Baška, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Punat și Vrbnik. Perimetrul administrativ al unora dintre comune cuprinde, de asemenea, pe lângă teritoriul insulei Krk, mici insule aflate în apropiere (Košljun, Prvić, Plavnik, ...), pe teritoriul cărora nu este permisă producția de „Krčki pršut”.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Insula Krk are o climă moderat de caldă și umedă, cu veri călduroase și, datorită mării calde, temperatura medie anuală a insulei este cu peste 4 °C mai ridicată decât ar trebui să fie având în vedere dimensiunea insulei. Cel mai important factor climatic care influențează uscarea cărnii este vântul. În medie, vântul cel mai puternic și mai frecvent întâlnit pe insulă este bora, care bate cel mai adesea dinspre est-nord-est și dinspre nord-est. Este un vânt uscat și rece care bate cel mai adesea și cu cea mai mare forță iarna și mai puțin puternic și mai rar vara. Deși rozele vânturilor sezoniere și anuale nu sunt identice peste tot pe insulă, în perioada de iarnă vânturile reci și uscate dinspre cvadrantul nordic predomină aproape peste tot, suflând, în medie, între 44 % și 70 % din timp.

Condițiile naturale favorabile pentru uscare pe care le oferă insula Krk au fost exploatate dintotdeauna de locuitorii insulei, care, de-a lungul generațiilor, au ajustat și au perfecționat procesul de producție a șuncii. Există multe mărturii scrise referitoare la practicile străvechi de pe insulă legate de creșterea porcilor și de uscarea cărnii.

Descriind viața pe insulă, în 1874, Cubich scria despre tradiția sărării cărnii de porc, afirmând că locuitorii insulei „consumă carne de porc proaspătă, sărată sau afumată” și „... adaugă la macaroane zeamă conținând bucățele de șuncă (pršut)” (Giambattista Cubich, *Notizie naturali e storiche sull'Isola di Veglia*, Trieste, 1874, p. 101 și p. 143).

Într-o povestire despre viața și obiceiurile oamenilor din Vrbnik (pe insula Krk), în 1901, Žic descrie modul în care sunt sacrificați porcii și este sărată șunca [I. Žic, „Vrbnik (na otoku Krku), Narodni život i običaji, Hrana i posude”, în *Zbornik za narodni život i običaj Južnih Slavena*, Zagreb, 1901, volumul VI, partea 1, p. 3-6).

Într-un compendiu despre Krk (*Krčki zbornik* vol. 16, 1986, Krk, p. 426), se afirmă că, pe insula Krk, carnea de porc se sărează, mai ales bacon și șunca.

Într-unul dintre caietele cu rețete ale mănăstirii franciscane de pe insulița Košljun, a fost găsită o veche rețetă pentru prelucrarea șuncilor de porc.

Clima blândă a insulei Krk și dezvoltarea puternică a turismului, care au influențat în mod direct producția de șuncă, au contribuit la sporirea și răspândirea reputației produsului. Odată cu dezvoltarea turismului, numărul fermelor care cresc porci a scăzut și au început să se cumpere de pe continent materiile prime pentru producția de șuncă.

5.2. Specificitatea produsului

Specificitatea șuncii „Krčki pršut” se datorează atât faimei de lungă durată a produsului, cât și prețului și iscusinței producătorilor, care aplică metode de producție tradiționale.

Pe insula Krk, creșterea porcilor și sărarea cărnii de porc în scopuri de conservare se practică încă din epoca medievală. Tehnicile de sărare și maturare s-au transmis din generație în generație în așa fel încât, chiar până la jumătatea secolului al XX-lea, toate familiile înstărite își creșteau propriii porci și sărau carnea. Deși originile producției de „Krčki pršut” se pierd în vremuri îndepărtate, faima acestui produs a crescut mult doar la jumătatea secolului al XX-lea, odată cu dezvoltarea turismului. „Krčki pršut” era unul dintre puținele produse locale care putea răspunde cerințelor pieței turistice din punct de vedere atât calitativ, cât și cantitativ. Turiștii au recunoscut calitatea și caracteristicile speciale ale șuncii „Krčki pršut” și legătura acestui produs cu zona locală („Inozemni novinari o otoku Krku”, *Krčki zbornik* 15, 1986, Krk, p. 199; *Jela otoka Krka*, Krk, 1989, p. 22 și 87), iar cererea pentru acest produs crește de la an la an. La jumătatea anilor 1990, restaurantele au început să înlocuiască în meniurile lor expresia „domaći pršut” (șuncă locală) cu expresia „Krčki pršut” (șuncă din Krk) (borderou de livrare de la piața măcelarilor Žužić, meniuri de la Konoba Porat, Hotel Pinia, Restoran Bimal, Restoran Rivica).

Îndelungata tradiție a producției de „Krčki pršut” a generat anumite specificități atât ale procesului de producție, cât și ale produsului finit, care diferă de șunca produsă în regiunile învecinate (de exemplu, Istria și Dalmația).

Șunca „Krčki pršut” este învelită în șorici și grăsime subcutanată, iar țesutul muscular vizibil nu este acoperit cu untură decât în zonele cu crăpături. În etapa sărării, pe lângă sare, se folosesc condimente (piper, rozmarin și dafin), iar în etapa uscării nu este permisă afumarea șuncii. Acest proces de producție caracteristic determină apariția unor proprietăți speciale ale mușchiului și ale grăsimii după o perioadă de maturare îndelungată, de cel puțin 12 luni (de la începutul sărării și până la obținerea produsului finit).

Țesutul muscular al produsului finit are consistență moale, ceea ce facilitează felierea corespunzătoare. Felile au culoare roșie-rozie, conțin bucățele de grăsime și nu au o margine exterioră tare, rigidă și de culoare închisă.

Șunca produsă în mod adecvat are o ușoară aromă caracteristică de carne de porc uscată și maturată lent, de-a lungul unei perioade îndelungate, această aromă putând fi savurată pe deplin, deoarece nu este mascată de gustul de fum.

5.3. *Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Condițiile climatice ale insulei Krk și, în special, frecvența și durata vânturilor reci și uscate din timpul iernii sunt foarte favorabile uscării cărnii și deci obținerii șuncii, deoarece prima etapă a procesului de fabricație (sărarea) începe, potrivit tradiției, în timpul sezonului rece al anului (noiembrie-martie). Atunci aerul este în mod natural atât de rece și uscat, încât previne stricarea cărnii, permițând uscarea adecvată a acesteia fără să fie necesară afumarea și, mai târziu, permițând maturarea treptată a cărnii. Apropierea de mare și accesibilitatea sării îndeplinesc, de asemenea, una dintre condițiile prealabile necesare pentru dezvoltarea fabricării unui produs obținut din carne uscată. Locuitorii insulei Krk valorifică din plin aceste avantaje naturale deja de mult timp, iar priceperea în ceea ce privește uscarea cărnii de porc a devenit parte a patrimoniului cultural și tradițional transmis din generație în generație. Competențele au fost perfecționate și modificate de-a lungul timpului, până când pe insula Krk – probabil din cauza comunicațiilor și a legăturilor precare cu partea continentală a Croației – s-a dezvoltat un proces de producție diferit, în privința câtorva etape, față de cel din zonele continentale adiacente.

Deși „Krčki pršut” și-a dobândit faima încet, de-a lungul unei perioade îndelungate începute într-un trecut îndepărtat, dezvoltarea turismului pe insula Krk în ultimii cincizeci de ani a contribuit, de asemenea, la evidențierea puternică a acestui produs. „Krčki pršut” a fost unul dintre puținele produse domestice care au început să fie oferite imediat turiștilor și care au răspuns cerințelor acestora din punct de vedere atât calitativ, cât și cantitativ.

Faptul că a fost oferit mereu ca standard în restaurante și numărul tot mai mare de turiști au contribuit la sporirea nu doar a reputației șuncii „Krčki pršut”, ci și la creșterea cererii pentru acest produs, facilitând dezvoltarea producției comerciale de șuncă.

De-a lungul timpului, „Krčki pršut” a devenit una dintre comorile gastronomiei locale, fiind acum un aliment indispensabil în meniurile restaurantelor din Krk care oferă delicatese locale.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Krčki%20pršut/Izmjenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol 2.