

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Opätovné uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 7 ods. 5 a článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2011/C 284/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## ZHRNUTIE

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „KRAŠKI PRŠUT“

ES č.: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

CHOP ( ) CHZO ( X )

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Ministerstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS  
Adresa: Dunajska cesta 58  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA

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

**2. Skupina žiadateľov:**

Názov: GIZ Kraški pršut  
Adresa: Šepulje 31  
SI-6210 Sežana  
SLOVENIJA

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

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

**4. Špecifikácia:**

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

**4.1. Názov:**

„Kraški pršut“

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

#### 4.2. Opis:

„Kraški pršut“ je na vzduchu sušený/zrejúci mäsový výrobok vyrábaný z celých čerstvých stehien ošípaných.

Charakteristickým znakom výrobku „Kraški pršut“ je jeho štandardný a rozoznateľný tvar. Čerstvé stehná sa pripravujú bez nožičiek, ale s kožou a tukom, ak sa na nich nejaký nachádza. Čerstvé stehno musí mať hmotnosť aspoň 9 kg. Svalovina sa nachádza 5 – 7 cm zo spodnej časti hlavy stehennej kosti (*caput ossis femoris*). Na vnútornej strane stehna je svalovina nepokrytá; koža s tukom sú jemne orezané viac smerom k predkoleniu.

Vďaka priaznivým klimatickým podmienkam v Krase (Karst) je možné sušiť celé stehná. Suché solenie iba hrubozrnnou morskou soľou je charakteristickou črtou výrobku „Kraški pršut“. Tento výrobok získava svoje charakteristické organoleptické vlastnosti, ktoré sa odrážajú v nižšom obsahu vlhkosti z dôvodu vyššej miery dehydratácie, počas dostatočne dlhého obdobia sušenia/zrenia. Typický je trochu vyšší obsah soli (do 7,4 %) a plátky majú v ústach pevnejšiu štruktúru. Vďaka stupňu dehydratácie a dostatočne dlhému obdobiu zrenia je možné dosiahnuť charakteristickú farbu šunky pri krájaní, ktorá je ružovkasto červená s tmavším odtieňom pri okrajoch. Má výraznú vôňu a chuť. Veľmi ostrá aróma tohto výrobku je charakteristickou črtou stupňa zrelosti, a tým sa aj odlišuje od ostatných šuniek.

#### 4.3. Zemepisná oblasť:

Oblasť Kras sa nachádza v západnej časti stredného Primorska. Solenie, sušenie a dozrievanie šunky „Kraški pršut“ sa uskutočňuje v ohraničenej oblasti Krasu, kde sa šunky tradične vyrábajú.

Ohraničenie tejto oblasti sa tiahne od Kostanjevice na Krasu po Opatje Selo, odtiaľ k hranici medzi Slovinskom a Talianskom a popri tejto hranici k hraničnému priechodu Lipica, odtiaľ popri ceste do Lokevu, smerom do mesta, potom popri ceste do Divače, odtiaľ k obci Brestovica pri Povirju a ďalej k obciam Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve a Kobdilj, cez Mali Dol do Škrbiny, Lipy a Temnice a späť do Kostanjevice na Krasu.

#### 4.4. Dôkaz o pôvode:

Všetci výrobcovia šunky „Kraški pršut“ musia tento výrobok vyrábať v rámci zemepisnej oblasti stanovenej na výrobu „Kraški pršut“. S cieľom zabezpečiť výsledovateľnosť a kvalitu sa všetky fázy výroby uskutočňujú v rámci tejto zemepisnej oblasti. Vedie sa zoznam výrobcov a závodov, ktoré vyrábajú „Kraški pršut“. Množstvo vyrobenej šunky „Kraški pršut“ sa zaznamenáva v prípade každého výrobcu. Všetky fázy výroby sleduje kontrolný orgán špecifikovaný v bode 4.7., ktorý je akreditovaný v súlade s európskou normou EN 45011.

Pred solením sa na kožu čerstvých stehien vypaľuje znak na dobre viditeľnom mieste. Značka obsahuje číslo série a deň, mesiac a rok. Tieto údaje sú povinné a tvoria neoddeliteľnú súčasť kontrol výrobného procesu ako celku a výsledovateľnosti. V prípade každého výrobcu sa zaznamenáva počet šuniek v každej šarži. Číslo šarže je doplnené informáciami o kontrolách kľúčových výrobných procesov.

Po ukončení sušenia a zrenia šunky prechádzajú senzorickými a laboratórnymi skúškami, aby sa určila ich kvalita, a označujú sa označením „Kraški pršut“. Celé šunky, polovice a štvrte majú na koži vypálené označenie „Kraški pršut“ a číslo výrobcu. Toto označenie zaručuje kvalitu výrobku a to, že bol vyrobený vo vymedzenej zemepisnej oblasti v súlade so špecifikáciou a pod primeraným dohľadom.

#### 4.5. Spôsob výroby:

- Na výrobu šunky „Kraški pršut“ nie je špecifikované konkrétne plemeno ošípaných.
- Čerstvé stehná sa vyberajú aspoň 24 hodín, ale nie viac ako 120 hodín po porážke, ale poškodené stehná a tie, ktoré majú hmotnosť nižšiu ako 9 kg, sa vyradujú. Stehná sa musia udržiavať v chlade pri teplote od  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Nesmú sa zmraziť. Hrúbka tukovej vrstvy pokrývajúcej vonkajšiu stranu čerstvého, orezaného stehna, ktorá sa meria spod hlavy stehennej kosti (*caput ossis femoris*), nesmie byť tenšia ako 10 mm.

- Začiatok solenia sa označuje prostredníctvom vypálenia značky: deň, mesiac, rok, šarža.
- Proces suchého solenia: čistenie, odsávanie krvi, použitie hrubozrnnej morskej soli; množstvo soli sa určuje na základe hmotnosti stehien.
- Umiestnenie nasolených stehien na police.
- Solenie a fáza po solení sa uskutočňujú pri teplote od + 1 °C do + 4 °C; dĺžka trvania procesu solenia závisí od hmotnosti stehien.
- Odstránenie soli z povrchu stehien.
- Sušenie za studena cirkulujúcim vzduchom pri teplote + 1 °C až + 5 °C.
- Sušenie za studena v mierne cirkulujúcom vzduchu pri teplote + 1 °C až + 7 °C; dĺžka trvania celej fázy sušenia za studena vrátane solenia je aspoň 75 dní, dosiahnutý stupeň sušenia je aspoň 16 %.
- Stehná sa umyjú v horúcej vode, vyutierajú dosucha a pripraví sa na sušenie/zrenie.
- Orezanie svaloviny okolo hlavy stehennej kosti (*caput ossis femoris*) a v prípade potreby na miestach, kde bola odstránená panvová kosť.
- Sušenie/zrenie pri teplote + 12 °C až + 18 °C. Ak majú stehná na začiatku hmotnosť 9 kg, celkové obdobie výroby trvá aspoň 12 mesiacov; obdobie výroby je primerane dlhšie, ak vážia viac.
- Svalovina sa natiera tukom vo viacerých fázach počas procesu sušenia/zrenia. Rozsah mastenia závisí od obsahu vody, hodnoty  $a_w$  a dosiahnutého stupňa sušenia. Na mastenie sa používa bravčová masť so soľou, korením a múkou a (v prípade potreby) antioxidantmi.
- Uskutočňujú sa merania dosiahnutého stupňa sušenia, ktorý musí dosahovať aspoň 33 % vzhľadom na počiatočnú hmotnosť stehien.
- Vyzreté šunky sa skladujú na suchom a dobre vetranom mieste. Šunky a nakrájaná šunka, vákuovo balená alebo zabalená v ochrannej atmosfére, sa skladujú pri teplote nepresahujúcej + 8 °C.
- Senzorické skúšanie na určenie, či je aróma správna, sa vykonáva zasunutím špičky ihlice z konskej kosti do svaloviny.
- Laboratórnymi testami sa zisťuje obsah soli (maximálny obsah soli je 7,4 %) a hodnota  $a_w$  (hodnota  $a_w$  musí byť nižšia ako 0,93).

S cieľom zachovať kvalitu a špecifické postupy môže byť šunka „Kraški pršut“ vykostená, porciovaná (na polovice alebo štvrté) a balená v spotrebných baleniach iba v závodoch s oprávnením na výrobu šunky „Kraški pršut“. S cieľom zaručiť mikrobiologickú bezpečnosť a zachovať typické organoleptické vlastnosti šunky, ako sú jej aróma, farba a textúra, sa táto šunka môže krájať a jej plátky sa môžu baliť (vákuovo alebo v upravenej atmosfére) len v takýchto závodoch.

#### 4.6. Spojenie:

Zemepisné označenie sa zakladá predovšetkým na tradícii výroby šunky „Kraški pršut“ a na jej tradičnom dobrom mene.

Kras (Karst) je planina s rozmanitou krajinou na juhozápade Slovinska. Vytvára charakteristickú prírodnú oblasť a zreteľne sa odlišuje od ostatných susedných regiónov. Kras bol prvým regiónom v Európe, a zároveň na svete, v ktorom boli opísané krasové črty. Pôda je vápenatá; orná časť pôdy, tzv. červená zem, prináša len skromné výnosy. Kras sa nachádza tam, kde sa mierne stredomorské podnebie stretáva so studeným kontinentálnym vzduchom vanúcim zo severovýchodu na juh smerom k Terstskému zálivu, všeobecne známym ako Bora. Rozmanitosť planiny Kras a bezprostredná blízkosť mora znamená, že tam vždy fúka vietor alebo vánok a relatívna vlhkosť je pomerne nízka, čo spolu so zložením pôdy a vegetáciou už od dávnych čias poskytovalo miestnym obyvateľom vhodné mikroklimatické podmienky na sušenie mäsa.

Úspech z hľadiska súčasného rozsahu, dobrého mena a rozvoja výroby šunky v Krase sa dosahuje vďaka tradičným a individuálnym postupom používaným poľnohospodármi. Sušenie kusov mäsa pravdepodobne siaha až do čias, keď bol Kras osídlený ľuďmi. Vplyvom rozvoja Terstu ako hlavného mestského centra a budovania ciest, ako napríklad cesty medzi Viedňou a Terstom, ktorá prechádzala cez Kras, sa medzi obchodníkmi a hostinskými zvyšoval dopyt po šunke. Spolu s tým sa začala šíriť dobrá povesť tejto šunky. Keďže dopyt po šunke sa zvyšoval a jej dobrá povesť sa šírila ďalej, stúpaj aj záujem o výrobu šunky „Kraški pršut“.

Valvasor v roku 1689 o obyvateľoch Krasu napísal:

„Títo dobrí ľudia si pomáhajú, ako môžu, a žijú v nedostatku; sú veľmi šťastní, ak majú čo i len trochu bravčovej masti (ktorú môžu stráviť, lebo pracujú veľmi tvrdo), cibuľu a kus obyčajného, hrubozrného, tmavého, plochého chleba z otrúb. Na niektorých miestach trpia veľkým nedostatkom dreva a, najmä v lete, čistej vody.“ (Rupel, 1969)

A. Melik v roku 1960 v knihe s názvom Slovensko Primorje napísal:

„Chov ošípaných je v Krase dobre rozvinutý. Želaním každého poľnohospodára je môcť zakáľať ošípané pre vlastnú potrebu. Chov ošípaných súvisí s potravinárskou výrobou v záhradách a na poliach pre trh. Teploty v zime sú správne a mäso sa uchováva ‚surové‘, vysušené v podobe šunky ‚Kraški pršut‘.“

Takto sa postupom času vyvinuli technické zručnosti a skúsenosti a stali sa tradíciou. Pri výrobe sušených mäsových výrobkov obyvatelia Krasu vždy používajú metódu nakladania do soli a soľ používajú s mierou, preto sú ich výrobky správne vyvážené z hľadiska slanosti a sladkosti. Stehná a plecía sa solia v celku. V iných oblastiach Slovinska sa stehná zvyčajne delia na menšie kusy a používa sa nálev s kombináciou suchého a mokrého solenia.

Snaha o zabezpečenie kvality vyžaduje dodržiavanie prísnych noriem a stály dohľad počas výrobného procesu. Značnou prácou jednotlivcov sa vytvorili bohaté skúsenosti, ktoré sa stali tradíciou. Dokonalé ovládanie jednotlivých výrobných fáz v prirodzených klimatických podmienkach viedlo, prostredníctvom procesu zrenia, k rozvoju typických organoleptických vlastností šunky, jej vône, chute, farby a textúry. Tieto charakteristické vlastnosti sa stali normou a prispievajú k renomé šunky „Kraški pršut“. Je príkladom harmónie medzi človekom a prírodou. Postupom času sa vytvorilo know-how založené na skúsenostiach, vďaka ktorému šunka „Kraški pršut“ získava svoj nezameniteľný tvar a organoleptické vlastnosti.

Organizovaný nákup tejto šunky sa začal v roku 1953. Poľnohospodárske družstvá v tom čase nakupovali 3 000 až 4 000 šuniek ročne. Šunky sa nakupovali od poľnohospodárov vo vzdialenejších oblastiach Krasu. Šunky vážili vyše 8 kg a obdobie sušenia a zrenia trvalo 18 mesiacov. Niektoré šunky sa vyvážali na taliansky trh. Hostince a hotely v Slovinsku takisto nakupovali šunky, čím sa rozširovala ponuka hotelového a reštauračného sektora. S cieľom uspokojiť dopyt na trhu sa do výroby šuniek zapojili družstvá a podniky. Od roku 1963 až do roku 1977 sa používali presne také isté postupy solenia, údenia a sušenia ako na gazdovstvách. V roku 1963 sa táto šunka tiež začala označovať názvom „Kraški pršut“.

Nová éra v oblasti výroby šunky „Kraški pršut“ a ďalších sušených mäsových špecialít svitla v roku 1977, keď výrobcovia šunky začali prevádzkovať výrobné jednotky vybavené špeciálnou technológiou (známe ako *pršutarne*). Typický vzhľad a organoleptické vlastnosti šunky odrážajú gastronomickú kultúru Krasu.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Bureau Veritas d.o.o.  
Adresa: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA

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

#### 4.8. Označovanie:

Označenie „Kraški pršut“ sa vyznačuje na kožu celej šunky s kosťou, šunky bez kosti a na polenú a štvrtenú šunku vypálením.

Rozpoznateľnou črtou šunky „Kraški pršut“ je logo v tvare šunky s označením „Kraški pršut“. K tomuto logu je pripojené číslo výrobcu. Logo sa nachádza na značke konečného výrobku, ako je šunka s kosťou, šunka bez kosti, polovice a štvrte, a šunka, ktorá je nakrájaná a zabalená vo vákuovom obale alebo v upravenej atmosfére.

Šunka „Kraški pršut“ je tiež označená nápisom „chránené zemepisné označenie“ alebo príslušným symbolom Spoločenstva, číslom osvedčenia a symbolom kvality Slovinskej republiky.

---