

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 48/12)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„KRAŠKA PANCETA“

ES št.: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

„Kraška panceta“

2. Država članica ali tretja država:

Slovenija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Kraška panceta je tradicionalen suhomesnati izdelek, značilne pravokotne oblike. Teža končnega proizvoda je minimalno 2,2 kg.

Kraška panceta je proizvedena je iz mesnate slanine prašičev. Za sušenje se Kraško panceto pripravi s kožo in brez reber. Suh postopek soljenja, le z morsko soljo ter sušenje in zorenje brez termične obdelave, prispevata k značilnim senzoričnim lastnostim tankih rezin. Mesnati del pancete je suh, čvrst, pod pritiskom ohrani primerno elastičnost. Vidna so ležišča reber. Koža je čvrsta, gladka in se jo odstrani tik pred uživanjem. Z zorenjem pridobijo mesnati deli pancete značilno rožnato barvo. Slanina je smetanasto bele barve. Rezino sestavljajo pretežno mesnati deli z vrinjenimi tankimi sloji slanine. Med senzoričnimi lastnostmi se posebej vrednoti izgled tanko narezane rezine, ki mora biti nežne teksture. Mišičnina in slanina sta čvrsto spojeni. Rezina mora biti polnega, harmoničnega vonja in sladkega neslanega okusa.

Vsebnost soli je maksimalno 6 %, minimalni osušek 33 %, aw do 0,92, vsebnost beljakovin minimalno 23 % ter vsebnost maščob minimalno 36 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Za proizvodnjo Kraške pancete se odbira slanina mesnatih pasem prašičev. Slanina obsega del prsnega koša z devet do deset vidnimi ležišči reber. K slanini spada tudi mesnati del potrebušine. Za Kraško panceto je značilen standardni kraj slanine v obliki pravokotnika dolžine 45 do 50 cm in širine 18 do 20 cm. Minimalna teža sveže slanine znaša 4 kg. Za sušenje se slanina pripravi s kožo in brez reber, rezi stranic so ravni, mišičnina in koža morajo biti brez poškodb. Na notranji strani je mehka slanina odstranjena.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

- Temperatura sveže mesnate slanine mora biti v mejah od + 1 °C do + 4 °C, merjena tik pred soljenjem.
- Kontrola mesnatosti slanine, kakovosti obdelave in dimenzije kroja (18–20 × 45–50 cm).
- Izločitev slabo obdelane mesnate slanine, koža mora biti gladka, brez ščetin in zarez, brez podplutb in hematomov.
- Označitev serije in datuma soljenja, dan, mesec, leto.
- Ročno soljenje z natiranjem grobe morske soli v ležišča reber. Količina soli se prilagaja teži posamezne mesnate slanine. Dodatki poper, svež česen, dovoljen dodatek sladkor.
- Zlaganje nasoljene mesnate slanine na police, palete.
- Soljenje pri T + 1 °C do + 6 °C, trajanje 5 do 7 dni.
- Hladna faza, T + 1 °C do + 6 °C, čas 1 do 3 tedne.
- Osuševanje, temperatura od 14 °C do 22 °C, čas 2 do 7 dni, dovoljeno blago hladno dimljenje en dan.
- Sušenje/zorenje pri T 10 °C do 18 °C, skupen čas proizvodnje najmanj 10 tednov, aw izpod 0,92, vsebnost soli pod 6 %, osušek najmanj 33 %, teža izdelka nad 2,2 kg.
- Senzorično preverjanje Kraške pancete na naključno izbranih vzorcih.
- Označevanje ustreznih pancet z vročim žigom na kožo.
- Zorjeni izdelki se hranijo v temnem prostoru pri temperaturi 8° do 10 °C.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Kraška panceta z zaščiteno geografsko označbo se trži v obliki celih kosov ali polovic, ki so na hrbtni strani na koži označeni z vročim žigom, ki predstavlja zaščitni znak za Kraško panceto. Zaradi lažje dostopnosti kupcem (delikatesna prodaja), se panceta lahko reže na manjše kose enakomerne velikosti. Za ohranitev tipičnih senzoričnih lastnosti, značilno živo rdeče barve mišičnine in smetanasto bele barve slanine, je izjemnega pomena izreden tehnološki nadzor nad postopki narezovanja in pakiranja Kraške pancete. Stik z zrakom lahko izrazito poslabša kakovost slanine, ki je s tem podvržena oksidacijskim procesom. V ta namen se razrez Kraške pancete in pakiranje v prodajno embalažo lahko izvajata le v obratih, ki so registrirani za proizvodnjo Kraške pancete. S tem se omogoči takojšnje pakiranje izdelka, prepreči oksidacijske procese zaradi izpostavljenosti zraku ali neprimerni temperaturi in zagotavlja nujno in zahtevno mikrobiološko neoporečnost proizvoda. Na ta način so zagotovljeni sprotni nadzor, popolna sledljivost in ohranitev značilnih lastnosti Kraške pancete, kar je za verodostojnost in zaupanje potrošnikov izrednega pomena.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Pravico do označbe z imenom Kraška panceta in logotipom Kraška panceta, imajo vsi proizvajalci, ki so prejeli certifikat o skladnosti proizvodnje s specifikacijo. Logotip je stilizirana mesnata slanina z napisom „Kraška panceta“. Ob logotipu je registrska številka proizvajalca. Uporaba logotipa je obvezna za vse tržne oblike pancete. Celi kosi pancete so označeni tudi z vročim žigom na koži.

Kraška panceta mora biti označena tudi z navedbo „zaščiten geografski označba“ in nacionalnim simbolom kakovosti.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Območje proizvodnje Kraške pancete se nahaja znotraj meje, ki poteka od Kostanjevice na Krasu do Opatjega sela, od tu do državne meje z Italijo in ob njej do mejnega prehoda Lipica, nato po cesti do vključno naselja Lokev, nato po cesti do Divače, od tu v ravni črti do vasi Vrabče in Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj in dalje v ravni črti čez Mali Dol do Škrbine v smeri Lipe in Temnice do Kostanjevice na Krasu. Omenjene mejne vasi so sestavni del območja.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Kras je ena največjih pokrajinskih enot na Slovenskem. Je valovita apnenčasta planota s tipičnim kraškim površjem (doline, vrtače, doli, brezna in podzemske jame). Za Kras so značilna apnenčasta tla, na katerih je nastajala jerina, znamenita kraška rdeča prst, ki jo pogosto imenujemo terra rossa. Na površini je malo prsti, prevladuje skalnato površje, ponekod komaj uspevata trava (gmajna) in grmovje ali reven gozd.

Bližina morja ima prevladujoči vpliv na podnebje na Krasu. Blago mediteransko podnebje se stika z mrzlim celinskim zrakom. Za Kras so značilni toplotni obrati z vdorom mrzlega celinskega zraka v topli mediteranski svet, ki se kaže kot kraška burja. Zaradi bližine morja se pogosto sredi zime, po dnevih ledeno mrzle burje, močno dvigne temperatura. Snežna odeja je kratkotrajna. Bližina morja ima večji učinek poleti, ko prevladuje vroče in jasno vreme. Razgibanost kraške planote in neposredna bližina morja povzročata stalno vetrovnost, ki prispeva k sorazmerno nizki relativni vlagi zraka.

Naravne danosti geografskega območja nudijo ugodne mikroklimatske pogoje za sušenje mesa, kar so domačini že od nekdaj koristili. Primerno kombinacijo vlage in temperature so uravnavali z uporabo različnih prostorov v masivno grajenih kraških hišah. Kmetje so prelagali pršute, panceto, vratovino, klobase in druge izdelke iz enega prostora v drugega in tako vedno iskali primerno kombinacijo vlage in temperature, ki je ustrezala posameznim tehnološkim fazam zorenja. Tako so se skozi čas izoblikovala izkustvena tehnološka spretnost in praktična znanja, ki so postala domačinom stalnica.

5.2 *Posebnosti proizvoda:*

Posebnost Kraške pancete je kraj pravokotne oblike, ki obsega del prsnega koša z vidnimi devetimi do desetimi ležišči reber in del potrebušine. Takšen kraj omogoča ugodno razmerje med mišičnino in slanino. Slanina je mesnata z majhnim deležem slanine. Posebnost je tudi uporaba tradicionalnega postopka izključno suhega soljenja z morsko soljo. Tudi faza sušenja/zorenja poteka brez toplotne obdelave, pri temperaturah pod 18 °C, zato ne pride do toplotne denaturacije beljakovin. S tem se ohrani tudi čvrstost maščobnega tkiva.

Skupaj s skrbnim spremljanjem sušenja/zorenja ti postopki dajejo Kraški panceti značilno kakovost, zaradi katere jo cenijo potrošniki in je postala tržno uveljavljen izdelek.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):*

Geografska označba Kraške pancete temelji na tradiciji proizvodnje in na njenem slovesu.

Na Krasu se stikata blago mediteransko podnebje z mrzlim celinskim zrakom. Razgibanost kraške planote in neposredna bližina morja povzročata stalno vetrovnost, ki prispeva k sorazmerno nizki relativni vlagi zraka. Ugodni naravni pogoji za sušenje in povpraševanje na trgu, so stimulirali domačine, da so pri oblikovanju kosov slanine sledili povpraševanju.

Tradicija sušenja slanine je zelo dolga, saj so o njej pisali že leta 1689. Skozi čas se je tako izoblikovala izkustvena tehnološka spretnost, ki je postala domačinom stalnica in se prenaša iz roda v rod. Kraševci so s svojim delom prispevali k standardni, prepoznavni obliki in senzoričnim lastnostim Kraške pancete.

Za razliko od drugih območij v Sloveniji, Kraševci pri izdelovanju Kraške pancete, vedno uporabljajo le suho soljenje in zmerno količino soli, medtem ko se na drugih območjih Slovenije običajno uporablja mokro soljenje (slanica) ali kombinacija kombinacijo suhega in mokrega soljenja. Postopek suhega soljenja in dovolj dolga doba zorenja pri nižjih temperaturah, bistveno vplivata na značilne senzorične lastnosti Kraške pancete. Zaradi dozorelosti ter značilnega vonja in okusa je Kraška panceta gastronomska posebnost, ki je skupaj s Kraškim pršutom postala protokolarna predjed.

Novo obdobje v izdelovanju Kraške pancete se začenja z letom 1977, ko so proizvajalci začeli z delom v tehnološko urejenih obratih.

Sloves Kraške pancete potrjujejo različna literatura, prospekti, zloženske, itd. Kraška panceta je bila že v letu 1978 predstavljena v zloženci enega od proizvajalcev. Dr. Stanislav Renčelj je Kraško panceto predstavil v knjigah Suhe mesnine narodne posebnosti (1991), Kraška kuhinja (1999), Suhe mesnine na Slovenskem (2008) in Okusi Krasa (2009). Kraška panceta je kot slovenska gastronomska posebnost predstavljena v knjigi Okusiti Slovenijo (dr. Janez Bogataj, 2007). Predstavljena je tudi v več promocijskih publikacijah, npr. v treh jezikih v „Do odličnosti za dober okus, Slovenija (1998)“ (Rise to Excellence for the Gourment, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slovenia), v Edamus, Bibamus, Gaudeamus (projekt Interreg III, 2006), Kras in Kraške posebnosti (Phare program), Pomlad Kraških dobrot (Pilotni projekt Kras, 2001), Dobrote Krasa in Brkinov (Občina Sežana, 2010), idr..

Proizvajalci Kraške pancete nastopajo na Mednarodnem kmetijsko živilskem sejmu v Gornji Radgoni, kjer je Kraška panceta v zadnjih 10. letih deležna visokih priznanj in nagrad.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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