

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

(2009/C 235/08)

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

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„KRAŠKI PRŠUT“

ES št.: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

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

Tel. +386 14789109
Faks +386 14789055
E-naslov: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Vlagatelj:

Naziv: GIZ Kraški pršut
Naslov: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Faks +386 57310330
E-naslov: —
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

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

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv:

„Kraški pršut“

4.2 Opis:

Kraški pršut je na zraku sušena/zorjena mesnina, narejena iz svežih stegen prašičev.

Za Kraški pršut je značilna standardna in prepoznavna oblika. Sveže stegno se pripravi brez nogice, s kožo in pripadajočo slanino. Minimalna teža svežega stegna znaša 9 kg. Mišičnina sega 5 do 7 cm izpod glave stegenice (*Caput ossis femoris*). Na notranji strani stegna je mišičnina odprta, koža in slanina sta nekoliko spodrezani v smeri krače.

Ugodni klimatski pogoji omogočajo na Krasu sušenje celih stegen. Za Kraški pršut je značilen suh postopek soljenja le z grobo morsko soljo. V dovolj dolgi dobi sušenja/zorenja se razvijejo značilne senzorične lastnosti, ki se odražajo v manjši vsebnosti vode zaradi večje dehidracije. Značilna je nekoliko večja slanost (do 7,4 %) in zaznava čvrstejše teksture rezine v ustih. Stopnja dehidracije in dovolj dolga doba zorenja prispevata k značilni rožnato rdeči barvi rezine pršuta s temnejšim odtenkom na zunanjem robu. Vonj in okus sta polna. Močno izražena živahnost arome je značilna za stopnjo dozorelosti, po čemer se prav tako loči od ostalih pršutov.

4.3 Geografsko območje:

Območje Krasa se nahaja na zahodnem delu osrednje Primorske. Soljenje, sušenje in zorenje Kraškega pršuta se izvaja na ožjem območju Krasa, kjer so tradicionalno proizvajali pršute.

Meja območja 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 v smeri vasi Brestovica pri Povirju do vasi Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve, Kobdilj, Štanjel in dalje v ravni črti čez Mali Dol do Škrbine v smeri Lipe in Temnice do Kostanjevice na Krasu.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Vsi proizvajalci Kraškega pršuta morajo proizvajati pršut znotraj geografskega območja, ki je predpisano za proizvodnjo Kraškega pršuta. Vse proizvodne faze se zaradi zagotavljanja sledljivosti in kakovosti izvajajo znotraj geografskega območja. Vodi se register proizvajalcev in obratov, kjer se proizvaja Kraški pršut. Za vsakega proizvajalca se vodi količina proizvedenega Kraškega pršuta. Nadzor nad vsemi fazami proizvodnje izvaja nadzorni organ iz točke 4.7, ki je akreditiran v skladu z Evropskim standardom EN 45011.

Sveža stegna se pred soljenjem vidno označijo z vročim žigom na koži. Vroči žig vsebuje oznako ZGO, serijo, dan, mesec in leto. Oznacbe so obvezne in so sestavni del kontrole celotnega poteka proizvodnje in sledljivosti. Vodi se evidenca o številu pršutov v vsaki seriji pri vsakem proizvajalcu. Serijo spremljajo podatki o kontroli ključnih proizvodnih postopkov.

Po končani dobi sušenja/zorenja sledi senzorično in laboratorijsko preverjanje kakovosti ter označevanje pršutov z zaščitnim znakom Kraški pršut. Celi pršuti, polovice in četrtinke imajo na koži vžgan stiliziran znak Kraški pršut. Ob znaku je vžgana tudi številka proizvajalca.

4.5 Metoda pridobivanja:

- Pasma prašičev za proizvodnjo Kraškega pršuta ni predpisana.
- Odbira svežih stegen, izločitev poškodovanih stegen, izločitev stegen lažjih od 9 kg, minimalen čas po zakolu je 24 ur in ne daljši od 120 ur. Stegna morajo biti ohlajena med $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$. Stegna ne smejo biti predhodno zamrznjena. Debelina slanine na zunanji strani sveže obrezanega stegna, merjena izpod *Caput ossis femoris* (glava stegenice) ne sme biti tanjša od 10 mm.
- Označitev začetka soljenja z vročim žigom: dan, mesec, leto; označitev serije.
- Postopek soljenja; masiranje, iztiskanje krvi, uporaba grobe morske soli, količina soli se prilagaja teži stegen.
- Zlaganje nasoljenih stegen na police.
- Soljenje in presoljevanje poteka pri temperaturi od $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, čas soljenja je odvisen od teže stegen.

- Odstranjevanje soli s površine stegen.
- Hladna faza sušenja s cirkulacijo zraka pri temperaturi + 1 °C do + 5 °C.
- Hladna faza sušenja z blago cirkulacijo zraka, temperatura od + 1 °C do + 7 °C, trajanje celotne hladne faze s soljenjem vred najmanj 75 dni, osušek najmanj 16 %.
- Spiranje in osuševanje stegen s toplo vodo in priprava na sušenje/zorenje.
- Obrezovanje mišičnine okrog glave stegenice (*Caput ossis femoris*) in na mestih, kjer je bila odstranjena medenična kost, se izvede po potrebi.
- Sušenje/zorenje pri temperaturah + 12 °C do + 18 °C. Čas sušenja/zorenja pri vhodni teži 9 kg traja najmanj 12 mesecev, pri težjih stegnih se čas sušenja/zorenja ustrezno podaljša.
- Zamazovanje mišičnine pršutov se opravi v več fazah med sušenjem/zorenjem. Intenzivnost zamazovanja je odvisna od vsebnosti vode, vrednosti a_w oziroma doseženega osuška. Zamazovanje se opravi s svinjsko mastjo z dodatki soli, popra, moke in po potrebi tudi antioksidantov.
- Meritve osuška; dosežen okvirni osušek je minimum 33 % na začetno težo stegen.
- Zorjeni pršuti se hranijo v suhem in zračnem prostoru. Kose pršutov in rezine pršutov, pakirane v vakuumu ali v kontrolirani atmosferi, hranimo pri temperaturi do + 8 °C.
- Senzorično preverjanje ustreznosti vonja se opravi z vbodom konjske koščice v mišičnino pršuta.
- Laboratorijsko preverjanje vsebnosti soli (vsebnost soli do 7,4 %) in a_w vrednosti (a_w vrednost pod 0,93).

Kraški pršut se lahko po označbi z vročim žigom trži cel s kostjo ali izkoščen in pakiran kot cel, v obliki polovic in četrtink oziroma v obliki ustrezno pakiranih narezkov. Označba na koži in embalaži je neizbrisna. Pršuti se lahko narezujejo in pakirajo v prodajno embalažo v obratih, registriranih za proizvodnjo Kraškega pršuta. Le na ta način je zagotovljena popolna sledljivost, kar je za verodostojnost in zaupanje izrednega pomena. Posebnega pomena je tudi obvladovanje sprotne nadzora kakovosti ob tehnološko zahtevnem postopku narezovanja in pakiranja v modificirani klimi. Ohranjanje kakovosti in tipičnih senzoričnih lastnosti pršuta (vonj, okus, barva) zahteva izreden tehnološki nadzor nad postopki narezovanja in pakiranja ter zagotavljanje nujne in zahtevne mikrobiološke neoporečnosti. Industrijsko narezovanje in pakiranje pršuta izven obratov, registriranih za proizvodnjo Kraškega pršuta, zaradi ohranjanja specifičnih organoleptičnih lastnosti, ki dajo pršutu identiteto in kakovost, ni dovoljeno. S tega vidika je celovit nadzor kakovosti v prostoru in času izrednega pomena in ne dopušča drobitve tehnološke celote.

4.6 Povezava:

Geografska označba temelji predvsem na tradiciji izdelave Kraškega pršuta in njegovem dolgoletnem slovesu.

Kras je razgibana planota v jugozahodnem delu Slovenije. Je izrazita naravna enota in jasno opredeljena od ostalih, sosednjih pokrajin. Kras je bil prva pokrajina, ki je evropsko in svetovno javnost seznanila s kraškimi pojavi. Tla so apnenčasta, orni del zemlje, rdeča prst ali „terra rossa“, je skromen. Na Krasu se stika blago mediteransko podnebje z mrzlim celinskim zrakom, ki vdira s severovzhoda proti Tržaškemu zalivu in je znan kot znamenita „kraška burja“. Razgibanost Kraške planote in neposredna bližina morja povzročata stalno vetrovnost in sorazmeroma nizko relativno vlago zraka, kar je domačinom skupaj s sestavo tal in vegetacijo že od nekdaj nudilo ugodne mikroklimatske pogoje za sušenje mesa.

Uspehe za današnji obseg, sloves in razvoj izdelovanja pršutov na Krasu moramo iskati v tradicionalni in individualni kmečki tehnologiji. Začetki sušenja kosov mesa segajo verjetno v obdobje naseljevanja na območje Krasa. Razvoj Trsta kot velikega urbanega središča in izpeljava prometnic, kot je proga Dunaj – Trst, ki so vodile čez Kras, je povečalo povpraševanje po pršutu s strani trgovcev in gostincev. S tem se je hkrati povečal sloves pršutu. Povpraševanje in sloves sta povečala tudi interes za proizvodnjo Kraškega pršuta.

O Kraševcih je že Valvasor (1689) napisal takole:

„Ti ljudje si pomagajo, kakor vedó in žive prav siromašno; zelo so zadovoljni, če imajo kos surove slanine (ki jo zaradi neutrudnega dela lahko prebavijo), čebule in pustega, grobega, črnega, svaljkastega, otrobnatega kruha. Ponekod trpe tudi velikega pomanjkanja lesa in, zlasti poleti, bistre vode.“ (Rupel, 1969)

Melik A. (1960) je v knjigi Slovensko Primorje zapisal:

„Na Krasu je prašičereja dobro razvita. Želja vsakega gospodarja je, da bi za domače potrebe zaklali prašiča. Reja prašičev je vezana na pridelavo hrane na vrtovih in njivah. Zime imajo primerno temperaturo in meso se bolje ohrani ‚surovo‘, posušeno v obliki Kraškega pršuta.“

Tako se je skozi čas izoblikovala izkustvena tehnološka spretnost, ki je postala domačinom stalnica. Kraševci pri izdelovanju suhih mesnin vedno uporabljajo le soljenje in zmerno količino soli, zato se izdelki primerno slani – sladki. Solijo se cela stegna in cela plečeta. V ostalih območjih Slovenije praviloma stegno razdelijo na manjše kose in za soljenje uporabljajo razsol (slanico) s kombinacijo suhega in mokrega soljenja.

Skrb za kakovost je zahtevala pedantnost in stalno kontrolo ves čas trajanja proizvodnje. Z veliko individualnega dela so nastale bogate izkušnje, ki so postale tradicija. Ob obvladovanju posameznih faz proizvodnje v naravnih klimatskih danosti so tekom zorenja nastale značilne senzorične lastnosti pršuta, vonj, okus, barva in tekstura. Te lastnosti so postale standard in prispevajo k prepoznavnosti Kraškega pršuta. Kraški pršut je primer, kjer sta človek in narava našla sožitje. Tako so skozi čas nastale izkustvene tehnološke spretnosti, ki dajejo Kraškemu pršutu prepoznavno obliko in senzorične lastnosti.

Organiziran odkup pršutov zabeležimo v letu 1953. Kmetijska zadruga Štanjel je takrat odkupila 3 000 – 4 000 pršutov letno. Pršute so odkupovali od kmetov na območju Štanjela, Vrhov in širšega območja Krasa. Pršuti so bili težki nad 8 kg z dobo sušenja in zorenja okrog 18 mesecev. Pršute so delno izvažali na italijansko tržišče. S pršuti so oskrbovali tudi gostilne in hotele v Sloveniji in se vključili v razvoj gostinske ponudbe. Da bi zadostili potrebam trga so se združne organizacije in podjetja lotila proizvodnje pršutov. Tehnologija soljenja, dimljenja in sušenja je od leta 1963 pa vse do leta 1977 potekala v povsem enakih pogojih kot na kmetih. Leto 1963 pomeni tudi začetek označevanja pršuta kot Kraški pršut.

Novo obdobje v izdelovanju Kraškega pršuta in ostalih suhomesnatih specialitet se začena z letom 1977, ko so proizvajalci začeli z delom v tehnološko urejenih obratih – pršutarnah. Tipična oblika in senzorične lastnosti pršuta odražajo gastronomsko kulturo Krasa.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Bureau Veritas, d.o.o.
Naslov: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670
Faks +386 14747602
E-naslov: info@bureauveritas.si

4.8 Označevanje:

Prepoznavni element za Kraški pršut je stiliziran znak v obliki pršuta z napisom Kraški pršut. Ob stiliziranem znaku je številka proizvajalca. Prepoznavni element je z vročim žigom vžgan na kožo celega pršuta s kostjo, na izkoščen pršut ter na kose pršuta kot so polovice in četrtinke. Delikatesna oblika pršuta ohranja del kože z vročim žigom.

Stiliziran znak je prepoznavna oblika za Kraški pršut, ki ga loči od ostalih pršutov. Vroči žig zagotavlja kakovost in proizvodnjo na točno določenem geografskem območju v skladu s proizvodno specifikacijo in pristojnim nadzorom.

Samo pršuti s kostjo, izkoščen pršut, polovičke, četrtinke in delikatesni pršut, ki so označeni z vročim žigom, imajo na etiketi stiliziran napis Kraški pršut s pripisom „zaščitena geografska označba“. Narezan in pakiran pršut ima natisnjeno stilizirano označbo Kraški pršut na etiketi.

Stiliziran znak je na etiketah natisnjen desno od napisa Kraški pršut. Pozicija zaščitnega znaka je za vse proizvajalce obvezna. Na etiketi je navedba kontrolne institucije, ki je s strani države pooblaščen za izvajanje kontrole v vseh fazah proizvodnje. Izdelek je označen tudi s simbolom kakovosti Republike Slovenije oziroma simbolom Skupnosti.
