

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artiklarna 7.5 och 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2011/C 284/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”KRAŠKI PRŠUT”****EG nr: SI-PDO-005-0417-29.10.2004****SUB () SGB (X)**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

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

Tfn +386 14789109
Fax +386 14789055
E-post: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupp:

Beteckning: GIZ Kraški pršut
Adress: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tfn +386 57310300
Fax +386 57310330
E-post: —
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.2. Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta osv.)

4. Produktspecifikation:

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Beteckning:

”Kraški pršut”

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.2 Beskrivning:

Kraški pršut är en lufttorkad lagrad köttprodukt framställd av hela färska skinkor från grisar.

En utmärkande egenskap hos "Kraški pršut" är dess igenkännbara standardiserade form. Färska skinkor förädlas utan fötterna, men med svål och eventuellt fett. En skinka måste i färskt tillstånd väga minst 9 kg. Muskelköttet sträcker sig 5–7 cm från under lårbenshuvudet (Caput ossis femoris). På skinkans insida är muskelköttet öppet, svål och fett skärs bort en aning mer mot skanken.

De gynnsamma klimatförhållandena i Kras (Karst) gör att man kan torka hela skinkor. Torrslutning med uteslutande grovkornigt havssalt är typiskt för "Kraški pršut". Produktens organoleptiska egenskaper, nämligen en låg fukthalt till följd av torkning, utvecklas under en tillräckligt lång torknings- och mognadsperiod. Skinkan har normalt sett en något högre salthalt (upp till 7,4 %), och skivorna känns fastare i munnen. Torkningsgraden och en tillräcklig mognadsperiod ger skinkan dess typiska färg i snittytan, där den är rosaröd med mörkare toner kring kanterna. Produkten har en intensiv arom och smak. Dess pikanta arom är typisk för mognadsgraden och skiljer produkten från andra skinkor.

4.3 Geografiskt område:

Kras-området ligger i västra delen av centrala Primorska. "Kraški pršut" saltas, torkas och mognar i det begränsade Kras-området där skinkorna traditionellt sett framställs.

Gränserna till detta område löper från Kostanjevica na Krasu till Opatje Selo, därifrån till gränsen mellan Slovenien och Italien och utmed den gränsen till gränsstationen Lipica, därifrån utmed vägen till Lokev, via den staden, sedan utmed vägen till Divača, därifrån till byn Brestovica pri Povirju och byarna Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve och Kobdilj, genom Mali Dol till Škrbina, Lipa och Temnica och tillbaka till Kostanjevica na Krasu.

4.4 Bevis på ursprung:

Alla producenter av "Kraški pršut" måste framställa skinkan inom det geografiska område som fastställts för produktionen av denna skyddade geografiska beteckning. För att garantera produktens spårbarhet och kvalitet ska alla produktionssteg äga rum i det geografiska området. Producenter och anläggningar där "Kraški pršut" framställs förs upp i ett register. Mängden "Kraški pršut" som produceras registreras för varje producent. Alla produktionssteg övervakas av det kontrollorgan som anges i punkt 4.7 och som är ackrediterat i enlighet med den europeiska standarden EN 45011.

Före saltningen brännmärks skinkorna på en synlig plats på svålen. Märket omfattar serienummer, dag, månad och år. Dessa uppgifter är obligatoriska och ingår i kontrollen av produktionsprocessen som helhet och i spårbarheten. För varje producent registreras antalet skinkor i varje parti. Partinumret följs av uppgifter om kontroller av viktiga produktionsprocesser.

Efter torkning och mognad genomgår skinkorna sensorisk provning och laboratorieanalys för att kontrollera deras kvalitet, och märks sedan med "Kraški pršut"-märket. Hela skinkor, halva skinkor och kvartsskinkor brännmärks med "Kraški pršut"-märket och produktnumret på svålen. Brännmärkningen garanterar produktens kvalitet, och visar att den framställts i det fastställda geografiska området i enlighet med specifikationerna och under föreskriven kontroll.

4.5 Framställningsmetod:

— Ingen särskild grisras specificeras för framställningen av "Kraški pršut".

— Färska skinkor samlas in minst 24 och högst 120 timmar efter slakt, men skadade skinkor och skinkor som väger mindre än 9 kg sorteras ut. Skinkorna bevaras kylda vid -1 °C to $+4\text{ °C}$. De får inte frysas. Fettsvålen som täcker utsidan av den färska kantskurna skinkan, mätt från under lårbenshuvudet (Caput ossis femoris), ska minst vara 10 mm tjock.

- Saltningens start markeras med en brännmärkning som anger dag, månad, år och parti.
- Torrsaltning: skinkan gnids in, blod tappas av, grovt havssalt används. Saltmängden bestäms av skinkans vikt.
- De saltade skinkorna placeras på hyllor.
- Saltning och eftersaltning sker vid en temperatur på + 1 °C + 4 °C. Processens längd bestäms av skinkans vikt.
- Saltet avlägsnas från skinkorna.
- Skinkorna kyltorkas vid en temperatur på + 1 °C + 5 °C.
- Kyltorkning i svagt cirkulerande luft med en temperatur på + 1 °C + 7 °C. Hela kyltorkningen, inbegripet saltning, tar minst 75 dagar, och man uppnår en torrhetsgrad på minst 16 %.
- Skinkorna tvättas i hett vatten och torkas av. Sedan förbereds de för torkning och mognad.
- Muskelköttet kring lårbenshuvudet (Caput ossis femoris) kantskärs, liksom även vid behov ställen där höftbenet avlägsnats.
- Torkning/mognad vid temperaturer mellan + 12 °C och + 18 °C. Om skinkorna vägde 9 kg i början av processen ska hela produktionsprocessen minst ta 12 månader. Om skinkorna väger mer blir perioden proportionellt längre.
- Muskelköttet smörjs vid flera tillfällen under torknings-/mognadsprocessen. Smörjningsbehovet beror på vattenhalten, aw-värdet och den torrhetsgrad som uppnåtts. För smörjning används flott med tillsats av salt, peppar, mjöl och (vid behov) antioxidanter.
- Den uppnådda torrhetsgraden mäts och ska minst vara 33 % av skinkornas ursprungsvikt.
- De mognade skinkorna lagras torrt i väl ventilerade utrymmen. Skinkor och skurna skinkor, vakuumpförpackade eller förpackade i kontrollerad atmosfär bevaras vid en temperatur på högst + 8 °C.
- Sensorisk provning för att kontrollera aromen genomförs genom att spetsen av en hovslagarsyl förs in i muskelköttet.
- Laboratorieanalyser genomförs för att fastställa salthalten (som maximalt för vara 7,4 %) och aw-värdet (som inte får överstiga 0,93).

För att garantera kvaliteten och de särskilda framställningsförfarandena får "Kraški pršut" endast urbanas, styckas (i halv- eller kvartsstycken) och förpackas för återförsäljning i anläggningar som godkänts för framställning av "Kraški pršut". För att garantera mikrobiologisk säkerhet och skydda skinkans typiska organoleptiska egenskaper (arom, färg och konsistens) får endast dessa anläggningar skära skinkan och förpacka skivorna i vakuumpförpackning eller kontrollerad atmosfär.

4.6 Samband:

Den geografiska beteckningen grundar sig främst på traditionen att framställa "Kraški pršut" och dess mångåriga goda rykte.

Kras (Karst) är en plåtå med mycket mångfaldigt landskap i sydvästra Slovenien. Det utgör en avgränsad naturlig enhet som tydligt skiljer sig från andra angränsande områden. Kras var den första regionen i Europa, och i hela världen, som beskrevs som ett område med karstegenskaper. Marken är kalkhaltig, och den odlingsbara delen, "rödjorden", ger endast blygsamma skördar. I Kras möts det milda Medelhavsklimatet och kall fastlandsluft som blåser ned från nordöst mot Triestebukten: den s.k. Bora. Krasplåtåns mångfald och det närbelägna havet gör att det alltid blåser och att den relativa luftfuktigheten är ganska låg. Detta, tillsammans med markens beskaffenhet och växtligheten har sedan gammalt skapat ett gynnsamt mikroklimat för torkning av kött.

Den framgång som skinkproduktionen i dag har i Kras beror på de traditionella metoder som producenterna använder. Kötttorkning förekom förmodligen redan när Kras först befolkades. När Trieste växte till ett stadscentrum och vägar uppstod som passerade genom Kras, t.ex. vägen mellan Trieste och Wien, ökade efterfrågan efter skinka bland handlare och värdshusvärdar. Samtidigt ökade skinkans rykte, och därmed intresset för "Kraški pršut".

1689 skrev Valvasor om befolkningen i Kras:

"Dessa människor klarar sig bäst de kan och lever fattigt. De är lyckliga om de har en bit fläsk (som de kan smälta tack vare det hårda arbete de utför), lite lök och en bit enkelt, grovt mörkt bröd. På sina håll har de stor brist på ved, och särskilt på sommaren saknar de ofta färskt vatten." (Rupel, 1969)

1960 skrev A. Melik i "Slovensko Primorje":

"Grisuppfödning är mycket utbredd i Kras. Alla jordbrukare vill kunna slakta grisar för eget behov. Grisuppfödning hänger samman med livsmedelsproduktion i marknadsträdgårdar och på åkrar. Vintertemperaturen är gynnsam, och köttet bevara 'rått', torkat i form av 'Kraški pršut'."

Under århundradena har teknik och erfarenhet utvecklats och blivit tradition. Befolkningen i Kras använder alltid torrsaltningssmetoden när de torkar kött, och de använder måttliga mängder salt, så att produkterna får rätt balans mellan salta och söta. Skinkor och bogar saltas hela. I andra områden i Slovenien styckas skinkorna normalt sett i mindre bitar som läggs i saltlake, med en kombination av torr- och våtsaltning.

Strävan efter kvalitet förutsätter stränga normer och ständig övervakning under hela framställningsprocessen. Enskilda personers stora insatser har skapat erfarenheter som har blivit tradition. De olika produktionsstegen under naturliga klimatförhållanden leder till att skinkan under mognaden utvecklar sin typiska organoleptiska egenskaper: sin doft, sin smak, sin färg och sin konsistens. Dessa egenskaper har blivit norm och bidrar till det goda rykte som "Kraški pršut" har. Det är ett exempel på samspel mellan människa och natur. Erfarenhetsbaserat kunnande har utvecklats i området, och ger "Kraški pršut" dess kända form och organoleptiska egenskaper.

En organiserad upphandling av skinkor ägde rum 1953. Jordbrukarkooperativen köpte då årligen 3 000–4 000. Skinkorna köptes från bönderna i den omgivande Kras-regionen. De vägde minst 8 kg, och torkning och mognad tog 18 månader. En del av skinkorna exporterades till den italienska marknaden. Vårdshus och hotell i Slovenien köpte också skinka, som de använde i sitt utbud. För att tillfredsställa efterfrågan på marknaden tog kooperativ och företag upp produktionen. Från 1963 till slutet av 1977 användes exakt samma metoder för saltning, rökning och torkning som på gårdarna. 1963 var det år då skinkorna började märkas som "Kraški pršut".

1977 inleddes en ny era i produktionen av "Kraški pršut" och andra torkade köttspecialiteter, när producenterna började driva skinkframställningsenheter med särskild teknik (s.k. pršutarne). Skinkans typiska utseende och organoleptiska egenskaper speglar Kras-regionens gastronomi.

4.7 Kontrollorgan:

Beteckning: Bureau Veritas d.o.o.
Adress: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tfn +386 14757670
Fax +386 14747602
E-post: info@bureauveritas.si

4.8 Märkning:

Märkningen anbringas genom brännmärkning på svålen till hela skinkor med ben, urbanad skinka och halva skinkor och kvartsskinkor.

En igenkännbar facett av "Kraški pršut" är dess logotyp i form av en stiliserad skinka med texten "Kraški pršut". Logotypen åtföljs av producentens nummer. Logotypen återfinns på etiketten på färdiga produkter som hela skinkor med ben, urbanad skinka och halva skinkor och kvartsskinkor samt skinka som vakuumpförpackats eller förpackats i kontrollerad atmosfär.

"Kraški pršut" märks dessutom med texten "skyddad geografisk beteckning" eller motsvarande gemenskapssymbol, certifikatnumret samt Sloveniens kvalitetssymbol.
