

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

(2012/C 48/12)

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.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"KRAŠKA PANCETA"****EG-nr: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

"Kraška panceta"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Slovenien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.2: Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

"Kraška panceta" är en traditionell torkad köttprodukt med en karakteristiskt rektangulär form. Slutprodukten ska väga minst 2,2 kg.

"Kraška panceta" framställs av mager pancetta (bacon). Det förbereds för torkning med skinnet men utan revben. Det faktum att endast havssalt används vid torrsaltningen och att mognaden sker utan värmebehandling bidrar till de tunna skivornas karakteristiska organoleptiska egenskaper. Den magra delen av pancettan är torr och fast och behåller sin önskvärda elasticitet under tryck. Man ser tydligt var revbenen har benats ur. Skinnet är hårt och smidigt och tas bort precis före konsumtion. Vid mognaden får de magra delarna av pancettan sin kännetecknande rosa färg. Fettet är gräddvitt. Skivorna består till största delen av magert kött med tunna fettlager. Till de organoleptiska egenskaperna hör framför allt utseendet på de tunt skurna skivorna, som ska ha en mjuk struktur. Det magra köttet och fettet måste hålla ihop. Skivorna ska ha en fyllig, harmonisk arom och en söt smak med avsaknad av salta.

Salthalten ska vara högst 6 %, den uppnådda torrhetsgraden lägst 33 %, aw-värdet högst 0,92, proteinhalten minst 23 % och fetthalten minst 36 %.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

"Kraška panceta" framställs av pancetta från köttiga grisraser. Styckningsdelen omfattar delar av bogpartiet med synliga spår efter urbeningen av nio till tio revben. Den köttiga delen av flanken ingår också i pancettan. Det utmärkande för "Kraška panceta" är den rektangulära standardformen på styckningsdelen som är 45–50 cm lång och 18–20 cm bred. En färsk styckningsdel väger minst 4 kg. Den förbereds för torkning med skinnet men utan revben, där sidostyckena skärs jämna och det magra köttet och skinnet måste vara fläckfritt. Det mjuka fettet på insidan tas bort.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- Den färska pancettan ska ha en temperatur på mellan + 1 °C och + 4 °C som ska mätas precis före saltningen.
- Kontroll av pancettans innehåll av magert kött, trimningens kvalitet och styckningsdelens storlek (18–20 cm × 45–50 cm).
- Avlägsnande av dåligt trimmad pancetta: skinnet ska vara jämnt och fritt från borst, skårar, fläckar och hematom.
- Märkning med serienumret och saltningens start (dag, månad och år).
- Manuell saltning, genom att gnida in grovt havssalt där revbenen benäns ur. Saltmängden anpassas till vikten på varje styckningsbit. Peppar och färsk vitlök tillsatt, socker får tillsättas.
- Lagring av den saltade pancettan på hyllor eller lastpallar.
- Saltning i 5–7 dagar vid en temperatur på mellan 1 °C och 6 °C.
- Kyltorkning i 1–3 veckor vid en temperatur på mellan 1 °C och 6 °C.
- Torkning vid en temperatur på mellan 14 °C och 22 °C i minst 2–7 dagar. Försiktig kallrökning under en dag är tillåten.
- Torkning/mognadslagring vid en temperatur på mellan 10 °C och 18 °C, med en total produktions-tid på minst 10 veckor, ett aw-värde på mindre än 0,92, ett saltinnehåll på mindre än 6 %, en uppnådd torrhetsgrad på lägst 33 %, och en lägsta vikt på slutprodukten på över 2,2 kg.
- Organoleptisk undersökning av ett slumpmässigt urval av "Kraška panceta".
- Identifiering genom märkning av skinnet på lämpliga produkter.
- Mogna produkter förvaras mörkt vid en temperatur på mellan 8 °C och 10 °C.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

"Kraška panceta" med en skyddad geografisk beteckning (SGB) säljs i hela eller halva bitar, märkta med logotypen för "Kraška panceta" på skinnet på baksidan. För att förbättra tillgången för kunderna (försäljning i delikatessbutiker) får pancettan styckas i mindre delar med enhetlig storlek. För att bevara produktens utmärkande organoleptiska egenskaper, det magra köttets karaktäristiskt röda färg och fettets gräddvita färg, är en noggrann teknisk övervakning av skivnings- och förpackningsprocesserna mycket viktig. Luftexponering, som gör att köttet oxiderar, kan kraftigt försämra pancettans kvalitet. Skivning och kommersiell förpackning av "Kraška panceta" får därför endast ske på anläggningar som registrerats för tillverkning av "Kraška panceta". Allt detta innebär att produkten omedelbart kan förpackas, att oxidering på grund av luftexponering eller fel temperaturer kan förhindras och att den önskvärda nödvändiga mikrobiologiska säkerheten hos produkten kan garanteras. Detta system gör det möjligt att kontinuerligt övervaka, garantera fullständig spårbarhet och bevara de egenskaper som är utmärkande för "Kraška panceta", vilket är mycket viktigt för att säkerställa produktens äkthet och för konsumenternas förtroende.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Alla producenter som har beviljats certifikat som intygar att de uppfyller produktions-specifikationerna har rätt att märka sina produkter med beteckningen "Kraška panceta" och logotypen för "Kraška panceta". Logotypen består av en stiliserad skiva pancetta med texten "Kraška panceta". Producentens registreringsnummer ska anges bredvid logotypen. Logotypen ska användas för alla saluförda former av pancetta. På hela bitar av pancetta ska skinnet även vara märkt med identifikationsmärket.

"Kraška panceta" ska även märkas med orden "skyddad geografisk beteckning" och den nationella kvalitetssymbolen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Gränserna för produktionsområdet för "Kraška panceta" löper från Kostanjevica na Krasu till Opatje selo, därifrån till gränsen mellan Slovenien och Italien och utmed den gränsen till gränsövergången vid Lipica, vidare utmed vägen till samhället Lokev, sedan utmed vägen till Divača, sedan direkt till byn Vrabče och vidare till byarna Štjak, Selo, Krtinovica och Kobdilj, och därifrån i en rak linje genom Mali Dol till Škrbina, vidare till Lipa och Temnica och tillbaka till Kostanjevica na Krasu. Samtliga av ovan nämnda byar ingår i det geografiska området.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Kras är ett av de största landskapen i Slovenien. Området utgörs av en kuperad kalkstensplatå med en terräng som är typisk för Kras (dalar, sänkor, sidodalar, klyftor och underjordiska grottor). Kras-områdets berömda röda jord, terra rossa, har bildats ovanpå den kännetecknande kalkstensgrunden. Marken är täckt med ett tunt jordlager och är mestadels stenig, men på några ställen växer gräs, buskar och gles skog.

Närheten till havet är den faktor som har störst inverkan på klimatet i Kras-regionen, där det milda Medelhavsklimatet möter den kalla kontinentala luften. Temperaturväxlingar är typiska för Kras-regionen, där den s.k. boravinden för med sig kall luft från kontinenten mot Medelhavsområdet. Närheten till havet innebär att temperaturen ofta stiger kraftigt mitt i vintern efter dagar med iskalla boravindar. Den snö som faller smälter snart. Närheten till havet har stor betydelse på sommaren, då det oftast är varmt och klart. Kras-platåns mångfald och den omedelbara närheten till havet gör att det alltid blåser en vind eller bris i området vilket leder till en relativt låg luftfuktighet i det geografiska området.

Det geografiska områdets naturförhållanden skapar ett gynnsamt mikroklimat för torkning av kött, vilket lokalbefolkningen har utnyttjat sedan urminnes tider. De uppnår den rätta balansen mellan temperatur och luftfuktighet genom att lagra produkten i olika rum i de massiva Kras-husen. Jordbrukarna flyttar pršut (skinka), panceta (fet bacon), vratovina (grishals), korvar och andra produkter från ett rum till ett annat i en ständig strävan efter den rätta kombinationen av luftfuktighet och temperatur för de olika tekniska skedena i mognadsprocessen. På så sätt har tekniska färdigheter och praktiska kunskaper med tiden utvecklats och blivit en tradition hos lokalbefolkningen.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Ett av "Kraška pancetas" specifika särdrag är den rektangulära styckningsdelen, som omfattar en del av bogpartiet med nio till tio synliga revbensurbeningar och en del av flanken. En sådan styckningsdel ger det rätta förhållandet mellan magert kött och fett. Pancettan innehåller en hög andel kött i förhållande till fett. Ett annat specifikt särdrag är att man endast använder den traditionella metoden med torr-saltning med havssalt. Torkningen/mognadslagringen, som inte omfattar värmebehandling, sker vid temperaturer under 18 °C. På så sätt försämrar inte proteinerna av värmen, och fettvävnadens fasthet bevaras.

I kombination med en noggrann övervakning av torkningen/mognadslagringen ger dessa metoder produkten en utmärkande kvalitet, som är mycket uppskattad av konsumenterna och som har gjort den till en kommersiellt framgångsrik produkt.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Den geografiska beteckningen "Kraška panceta" grundas på den traditionella framställningsmetoden och produktens rykte.

I Kras-området möter det milda Medelhavsklimatet den kalla kontinentala luften. Kras-platåns mångfald och den omedelbara närheten till havet gör att det alltid blåser en vind eller bris i området, vilket leder till en relativt låg luftfuktighet. De gynnsamma naturliga torkningsförhållandena och efterfrågan på marknaden har lett till att lokalbefolkning framställer en typ av pancetta som tillgodoser denna efterfrågan.

Traditionen att framställa pancetta är mycket lång, och nämns i dokument från så långt tillbaka som 1689. Med tiden har erfarenheter lett till tekniska kunskaper, som tagit fast form hos lokalbefolkningen och som förts vidare från generation till generation. Genom sitt arbete har människorna i Kras-området bidragit till att ta fram den karakteristiskt rektangulära formen och de organoleptiska egenskaper som utmärker "Kraška panceta".

Till skillnad från i andra slovenska regioner använder befolkningen i Kras alltid uteslutande torrsaltning och måttliga saltmängder vid tillverkningen av "Kraška panceta". I andra områden i Slovenien används normalt saltlake eller en kombination av torrsaltning och saltning i saltlake. Processen med torrsaltning och den relativt långa mognadslagringen vid låga temperaturer har stor betydelse för produktens typiska organoleptiska egenskaper. Tack vare sin mognadsgrad och sin karakteristiska arom är "Kraška panceta" en gastronomisk specialitet som, tillsammans med Kraški pršut (lufttorkad skinka från Kras), har blivit en vanlig aptitretare vid olika tillställningar.

En ny era vid framställningen av "Kraška panceta" såg sin början 1977 när producenter började använda produktionsenheter utrustade med särskild teknik.

Produktens renommé styrks i olika litterära verk, broschyrer, foldrar etc. År 1978 presenterades "Kraška panceta" i en broschyr från en av tillverkarna. Dr Stanislav Renčelj skrev om "Kraška panceta" i böckerna *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Torkade köttprodukter – nationella specialiteter) (1991), *Kraška kuhinja* (Kokkonsten i Kras) (1999), *Suhe mesnine na Slovenskem* (Slovenska torkade köttprodukter) (2008) och *Okusi Krasa* (Smaker från Kras) (2009). "Kraška panceta" presenterades som en slovensk gastronomisk specialitet i boken *Okusiti Slovenijo* (Smaka på Slovenien) av Dr Janez Bogataj (2007). Den finns också omnämnd i flera reklambroschyrer, t.ex. i den trespråkiga broschyren *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (1998) (*Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien*) (*Mot gastronomiska höjder, Slovenien*), i *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (Interreg III-projekt, 2006), *Kras in Kraške posebnosti* (Kras och specialiteter från Kras) (Phare-programmet), *Pomlad Kraških dobrot* (Ett uppsving för delikatesser från Kras) (Kras pilotprojekt, 2001), *Dobrote Krasa in Brkinov* (Delikatesser från Kras- och Brkini-områdena) (kommunen Sežana, 2010) etc.

Producenterna av "Kraška panceta" deltar i den Internationella jordbruks- och livsmedelsmässan i Gornja Radgona, vid vilken "Kraška panceta" har fått höga utmärkelser och priser de senaste tio åren.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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