

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 309/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„KRAŠKI ZAŠINK”

NR WE: SI-PGI-0005-0824-29.09.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Kraški zašink”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Słowenia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Kraški zašink” jest to tradycyjny suszony produkt mięsny wytwarzany z karkówki wieprzowej w regionie Kras. Ma charakterystyczny kształt walca z naturalną osłonką pokrytą elastyczną siatką. Minimalna masa produktu końcowego wynosi 0,90 kg. Powierzchnia produktu „Kraški zašink” jest jędrna i elastyczna, lekko pomarszczona na końcach. Pełny aromat mięsa i otaczającego go tłuszczu powstaje w procesie suszenia i dojrzewania. „Kraški zašink” ma charakterystyczny, słonawy smak. Zawartość soli musi być mniejsza niż 6 %, uzyskany stopień wysuszenia musi wynosić co najmniej 36 %, wartość wskaźnika *aw* musi być poniżej 0,92, a zawartość białka musi wynosić co najmniej 24 %.

Plasterki produktu „Kraški zašink” mają czerwonawo-różowy kolor z nieco ciemniejszymi brzegami. Tłuszcz ma biały kolor. Mięso i tłuszcz mają delikatną konsystencję i szybko rozpływają się w ustach.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

„Kraški zašink” jest produkowany z karkówki pochodzącej ze świń ras mięsnych. Wykorzystywana część karkówki obejmuje wszystkie kręgi szyjne aż do piątego kręgu grzbietowego. Mięso nie zawiera słoniny, kości ani chrząstek, jest dobrze wykrwawione, bez nacięć i krwiaków. Minimalna masa świeżej karkówki wynosi 1,5 kg.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

- Temperatura świeżej karkówki wieprzowej, zmierzona tuż przed soleniem, wynosi od + 1 °C do + 4 °C.
- Oznaczenie rozpoczęcia solenia i etykietowanie partii – dzień, miesiąc i rok.
- Solenie solą morską. Ilość soli dostosowana do masy. Dodaje się cukier, pieprz i czosnek.
- Solenie trwa 7–12 dni w temperaturze od + 1 °C do + 6 °C.
- Usunięcie pozostałej soli i umieszczenie karkówki w osłonce z naturalnych włókien, a następnie owinięcie elastyczną siatką.
- Suszenie na zimno w temperaturze od + 1 °C do + 6 °C trwa 7 dni.
- Suszenie w temperaturze od 20 °C do 22 °C trwa co najmniej 12 godzin.
- Suszenie/dojrzwianie w temperaturze od 10 °C do 16 °C; cały proces produkcji trwa co najmniej 12 tygodni i zostaje wydłużony w przypadku karkówek o większej masie.
- Dokonuje się pomiarów uzyskanego stopnia wysuszenia, który musi wynosić co najmniej 36 %; wartość wskaźnika *aw* musi być poniżej 0,92, zawartość soli musi być mniejsza niż 6 %, a minimalna masa produktu końcowego wynosi 0,90 kg.
- Organoleptyczna ocena produktu, analiza zawartości soli i wartości wskaźnika *aw*.
- Dojrzałe produkty są przechowywane w temperaturze + 8 °C.
- Identyfikowalność, kontrola dokumentacji, przechowywanie dokumentacji, towarzyszące dokumenty weterynaryjne, rejestr producenta (karta techniczna).
- „Kraški zašink” może być wprowadzany do obrotu w całości wraz z siatką w postaci pakowanych próżniowo kawałków bądź plastrów pakowanych próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

W celu zapewnienia autentyczności produktu, zachowania jego charakterystycznych cech i właściwości organoleptycznych oraz zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego proces pakowania próżniowego lub w atmosferze modyfikowanej musi odbywać się wyłącznie w zakładach zatwierdzonych do produkcji produktu „Kraški zašink”. Zasadnicze znaczenie dla tych procedur ma uwzględnienie wyjątkowych umiejętności, doświadczenia i specjalistycznej wiedzy zdobytej przez producentów produktu „Kraški zašink” na przestrzeni wielu lat produkcji tego produktu. Niewłaściwy sprzęt, wystawienie produktu na działanie powietrza, nieprawidłowa temperatura lub wilgotność mogą doprowadzić do szybkiego pogorszenia jego charakterystycznych właściwości, co może również spowodować, że produkt nie będzie nadawał się do spożycia ze względów mikrobiologicznych. Wszystkie wspomniane powyżej etapy są monitorowane przez wykwalifikowanych pracowników, którzy znają wszystkie cechy produktu „Kraški zašink”. System ten zapewnia bieżący nadzór, pełną identyfikowalność i ochronę charakterystycznych właściwości produktu „Kraški zašink”, cenionych i poszukiwanych przez konsumentów.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na produkcie „Kraški zašink”, który jest produkowany zgodnie ze specyfikacją i na który przyznano certyfikat, można umieszczać etykietę z nazwą „Kraški zašink”, logo „Kraški zašink”, informacją „chronione oznaczenie geograficzne” i krajowym symbolem jakości. Logo zawiera stylizowaną karkówkę

z napisem „Kraški zašink” i jest takie same dla wszystkich producentów. Numer rejestracyjny producenta umieszcza się obok logo. Wykorzystanie logo jest obowiązkowe dla wszystkich wprowadzanych do obrotu form produktu „Kraški zašink”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Granicę obszaru produkcji produktu „Kraški zašink” wyznacza linia biegnąca z miejscowości Kostanjevica na Krasu do miejscowości Opatje selo, stamtąd do granicy słoweńsko-włoskiej i wzdłuż tej granicy do przejścia granicznego Lipica, następnie wzdłuż drogi do miejscowości Lokev, następnie wzdłuż drogi do miejscowości Divača, a stamtąd w linii prostej do wsi Vrabče i dalej do wsi Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, następnie w linii prostej przez Mali Dol do Škrbiny, dalej do Lipy i Temnicy i z powrotem do miejscowości Kostanjevica na Krasu. Wszystkie wyżej wspomniane miejscowości należą do wyznaczonego obszaru geograficznego.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Kras to jeden z najrozleglejszych obszarów krajobrazowych w Słowenii, który wyraźnie odróżnia się od sąsiadujących z nim krajobrazów. Jest to pofałdowany płaskowyż wapienny z typowym terenem krasowym, którego wysokość obniża się z południowego wschodu na północny zachód. Słynna *terra rossa* regionu Kras ukształtowała się na podłożu wapiennym. Na powierzchni, w większości skalistej, jest niewiele gleby, choć w niektórych miejscach występują trawy, krzewy i rzadkie lasy. Największy wpływ na klimat w regionie Kras ma bliskość morza. Tutaj umiarkowany klimat śródziemnomorski spotyka się z zimnym kontynentalnym powietrzem. Gwałtowne wahania temperatury w regionie Kras, w którym obserwuje się napływ zimnego kontynentalnego powietrza do obszaru śródziemnomorskiego w postaci wiatru bora regionu Kras, występują z dużą częstotliwością. Bliskość morza wiąże się z częstymi nagłymi wzrostami temperatury w środku zimy po dniach lodowatych wiatrów bora. Ilekroć spadnie śnieg, szybko się topi. Bliskość morza ma znaczący wpływ latem, kiedy przeważa ciepła, piękna pogoda. Zróznicowanie płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza wiąże się ze stałą obecnością wiatru lub bryzy, co sprzyja stosunkowo niskiemu poziomowi wilgotności względnej. Warunki naturalne obszaru geograficznego sprzyjają powstaniu mikroklimatu korzystnego dla suszenia mięsa, z czego lokalna ludność korzysta od niepamiętnych czasów. Mieszkańcy odpowiednio dobierają temperaturę i wilgotność, korzystając z różnych pomieszczeń w domach o grubych ścianach występujących w regionie Kras. Rolnicy przenoszą *pršut* (szynki), *panceta* (tłusty bekon), *vratovina* (karkówki), kiełbasy i inne produkty z jednego pomieszczenia do drugiego, nieustannie poszukując odpowiednich warunków wilgotności i temperatury dla poszczególnych technologicznych etapów procesu dojrzewania. W ten sposób techniczne umiejętności i wiedza praktyczna rozwijały się wraz ze zdobywanym doświadczeniem i utrwaliły się wśród lokalnej ludności.

5.2. Specyfika produktu:

„Kraški zašink” jest to tradycyjny suszony produkt mięsny z regionu Kras.

Jedną z cech charakterystycznych produktu „Kraški zašink” jest staranny dobór surowca (karków), który obejmuje wszystkie kręgi szyjne do piątego kręgu grzbietowego i nie zawiera słoniny, kości ani chrząstek. „Kraški zašink” odróżnia się również od innych podobnych produktów swoim technologicznym procesem produkcji, w którym stosuje się wyłącznie tradycyjną ręczną procedurę solenia na sucho, wymagającą zastosowania umiarkowanej ilości soli morskiej, którą wciera się w każdą karkówkę ręcznie. Inną cechą charakterystyczną jest proces suszenia/dojrzewania, który nie wiąże się z żadną obróbką termiczną i odbywa się w temperaturze poniżej 16 °C. Oznacza to, że nie następuje obniżenie zawartości białka w wyniku podgrzewania i zachowana zostaje jędrność tkanki tłuszczowej.

Proces solenia na sucho i odpowiednio długi proces dojrzewania w niskich temperaturach mają znaczący wpływ na charakterystyczne właściwości organoleptyczne produktu „Kraški zašink”. Subtelną jędrność dojrzalego mięsa i tłuszczu można poczuć w ustach. Charakterystyczny jest silny zapach i smak bez posmaku przypraw. Plasterek „Kraški zašink” ma charakterystyczny, równy, różowawo-czerwony kolor mięsa i biały kolor tłuszczu międzymięśniowego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Sukces związany z obecną renomą i rozwojem produkcji karkówki w Krasie wynika z tradycyjnych i indywidualnych technik stosowanych przez rolników.

Zróżnicowanie płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza oznacza, że zawsze jest tam wiatr lub bryza, a względna wilgotność w tym obszarze geograficznym jest stosunkowo niska, co od najdawniejszych czasów zapewnia miejscowej ludności korzystne warunki mikroklimatyczne do suszenia produktów mięsnych. Suszenie kawałków mięsa najprawdopodobniej sięga czasów, kiedy Kras był zasiedlany przez ludzi. Według zapisów dotyczących diety ludności regionu Kras, pochodzących z 1820 r., typowa dieta rolników obejmowała suszone produkty mięsne. Między innymi Anton Melik pisał w swojej książce „Slovensko Primorje” (1960) o wysokim poziomie rozwoju hodowli świń w regionie Kras. Kilku różnych autorów szeroko rozpisywało się o renomie produktu „Kraški zašink”, w tym dr Stanko Renčelj w swoich książkach „Suhe mesnine narodne posebnosti” („Suszone produkty mięsne – krajowe specjalności”) (1991), „Kraška kuhinja” („Kuchnia Krasu”) (1999), „Suhe mesnine na Slovenskem” („Słoweńskie suszone produkty mięsne”) (2009), „Okusi Krasa” („Smaki Krasu”) (2009) oraz „Kras, zvestoba tradiciji” („Kras, wierny tradycji”) (Anny Rechberger Pečar, Umberto Pillizon, 2006), a także w przewodnikach turystycznych, takich jak „Dobrote Krasa in Brkinov” („Przysmaki regionów Kras i Brkini”) (TIC Sežana, 2010).

Z czasem lokalna ludność zdobyła bezcenne doświadczenie i wiedzę praktyczną, które wykorzystała do stworzenia tradycyjnej technologii produkcji produktu „Kraški zašink”. W przeciwieństwie do innych regionów w Słowenii ludność Krasu zawsze stosowała wyłącznie solenie na sucho z wykorzystaniem umiarkowanej ilości soli przy produkcji suszonych produktów mięsnych. Na innych obszarach Słowenii używa się solanki albo łączy solenie na sucho z soleniem na mokro. Solenie odbywa się ręcznie, raczej niedużą ilością soli, którą wciera się w każdą karkówkę ręcznie. Lokalna ludność regionu Kras jest również dumna z tradycji suszenia karkówki. Początkowo karkówka była suszona razem w jednym kawałku wraz z kośćmi szynjnymi, ale produkt zbyt mocno się wysuszał, a powierzchnia była stwardniała, sucha i często popękana. Ze względu na wady procesu suszenia karkówki wraz z kośćmi szynjnymi lokalna ludność porzuciła tę metodę i opracowała proces suszenia karkówki bez kości w naturalnych osłonkach. Mieszkańcy umieszczali solone karkówki w naturalnych osłonkach przed suszeniem. Początkowo rolę tej osłonki pełnił pęcherz świński, następnie zaczęto używać jelita prostego. Produkt zazwyczaj owijano sznurkiem, co zapewniało mu wyjątkowo atrakcyjny wygląd. Do utrwalonej tradycji należy przeprowadzanie całego etapu suszenia/dojrzewania bez obróbki termicznej. Dzięki dość niskim temperaturom nie następuje ubytek białka powodowany podgrzewaniem. Proces solenia na sucho i odpowiednio długi proces dojrzewania w dość niskich temperaturach mają znaczący wpływ na charakterystyczne właściwości organoleptyczne produktu „Kraški zašink”.

Bogate doświadczenie było przekazywane z pokolenia na pokolenie i doprowadziło do powstania tradycji. Technologia produkcji produktu „Kraški zašink” obejmuje wysoki poziom wiedzy praktycznej i rzemieślniczej oraz doświadczenie, które nadają produktowi charakterystyczne właściwości organoleptyczne, czyniąc z niego uznany specjał gastronomiczny i kulinarny.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/KRASKI_ZASINK_splet_10611.pdf