

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

(2012/C 48/12)

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

„KRAŠKA PANCETA”

NR WE: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Kraška panceta”

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:

„Kraška panceta” jest tradycyjnym suszonym produktem mięsnym o charakterystycznym prostokątnym kształcie. Minimalna masa produktu końcowego wynosi 2,2 kg.

Produkt „Kraška panceta” wytwarza się z chudego boczku. Suszeniu poddaje się boczek ze skórą i bez żeber. Proces solenia na sucho wyłącznie przy użyciu soli morskiej oraz suszenie i dojrzewanie bez obróbki termicznej mają wpływ na szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne cienkich plasterków. Chuda część bekonu jest sucha i jędrna oraz zachowuje odpowiednią elastyczność pod naciskiem. Miejsca po żebrach są dość dobrze widoczne. Skóra jest twarda i gładka; usuwa się ją tuż przed spożyciem. W miarę dojrzewania chude części boczku zyskują charakterystyczny różowy kolor. Tłuszcz ma kolor kremowobiały. Plaster boczku „Kraška panceta” składa się głównie z części chudego mięsa poprzedzielanych warstwami tłuszczu. Do organoleptycznych cech charakterystycznych należy w szczególności wygląd cienko krojonego plastru, który musi być gładki w dotyku. Części chude i tłuste muszą być ze sobą ściśle połączone. Plaster musi mieć pełny, harmonijny zapach i słodki, niesłony smak.

Zawartość soli wynosi nie więcej niż 6 %, osiągnięty stopień wysuszenia musi wynosić co najmniej 33 %, wartość wskaźnika *aw* – nie więcej niż 0,92, zawartość białka – co najmniej 23 %, a zawartość tłuszczu – co najmniej 36 %.

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

Do produkcji bekonu „Kraška panceta” wybiera się boczek ze świń ras mięsnych. Kawałek boczku zawiera część mostka z widocznymi miejscami po dziewięciu lub dziesięciu żebrach. Boczek zawiera także mięso z łopatki. Charakterystyczną właściwością produktu „Kraška panceta” jest standardowy kształt prostokąta o rozmiarach 45–50 cm długości i 18–20 cm szerokości. Minimalna masa świeżego kawałka boczku wynosi 4 kg. Suszeniu poddaje się boczek ze skórą i bez żeber, o równo pokrojonych bokach; chude części mięsa i skóra muszą być całkowicie jednolite. Miękki tłuszcz ze środka jest usunięty.

⁽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 świeżego boczku tuż przed soleniem musi wynosić od + 1 °C do + 4 °C,
- kontrola zawartości chudego mięsa w boczku, jakości obróbki i rozmiarów kawałka (18–20 cm × 45–50 cm),
- odrzucenie niewłaściwie obrobionego boczku: skóra musi być gładka i pozbawiona szczeciny, nacięć, obtłuczeń i krwiaków,
- identyfikacja za pomocą numeru seryjnego i daty solenia (dzień, miesiąc, rok),
- solenie ręczne poprzez wcieranie gruboziarnistej soli morskiej w miejsca po żebrach. Ilość soli jest dostosowana do masy indywidualnego kawałka boczku. Dodaje się pieprz i świeży czosnek; można dodać cukier,
- przechowywanie solonych kawałków boczku na półkach lub paletach,
- solenie w temperaturze 1–6 °C przez okres 5–7 dni,
- etap przechowywania w niskiej temperaturze wynoszącej 1–6 °C przez okres 1–3 tygodni,
- suszenie w temperaturze 14–22 °C przez okres 2–7 dni; dozwolone jest delikatne wędzenie na zimno,
- suszenie/dojrzewanie w temperaturze 10–18 °C; całkowity czas produkcji wynosi co najmniej 10 tygodni; wartość wskaźnika *aw* jest niższa niż 0,92, zawartość soli wynosi mniej niż 6 %, a stopień wysuszenia – co najmniej 33 %; masa produktu końcowego przekracza 2,2 kg,
- test organoleptyczny przeprowadzony na losowo wybranych kawałkach bekonu „Kraśka panceta”,
- identyfikacja poprzez oznakowanie skóry na odpowiednich produktach,
- dojrzałe produkty przechowuje się w ciemnym miejscu w temperaturze 8–10 °C.

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

Produkt „Kraśka panceta” objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) sprzedaje się w postaci całych lub przepołowionych kawałków, których skóra jest z tyłu oznakowana logo „Kraśka panceta”. W celu zwiększenia dostępności produktu wśród nabywców (poprzez sprzedaż w delikatesach) bekon można kroić na mniejsze kawałki jednakowej wielkości. Olbrzymie znaczenie dla zachowania szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych produktu oraz typowego czerwonego koloru chudej części i kremowobiałego koloru części tłustych ma szczególnie nadzór technologiczny nad procesem krojenia i pakowania produktu „Kraśka panceta”. Kontakt z powietrzem, który uruchamia procesy utleniania mięsa, może znacząco obniżyć jakość bekonu. Z tego powodu produkt „Kraśka panceta” może być krojony i pakowany na potrzeby handlu wyłącznie w zarejestrowanych zakładach prowadzących produkcję bekonu „Kraśka panceta”. Dzięki temu produkt może być pakowany natychmiast, co zapobiega utlenianiu spowodowanemu kontaktem z powietrzem lub przechowywaniem w nieodpowiednich temperaturach oraz umożliwia zapewnienie niezbędnego poziomu bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktu. System ten zapewnia bieżący nadzór, pełną identyfikowalność i ochronę charakterystycznych właściwości produktu „Kraśka panceta”, które mają zasadnicze znaczenie z punktu widzenia autentyczności i zaufania konsumentów.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wszyscy producenci, którym przyznano certyfikaty zgodności ze specyfikacją produkcji, są upoważnieni do oznaczania swoich produktów nazwą i logo „Kraśka panceta”. Logo zawiera stylizowany rysunek przedstawiający bekon i napis „Kraśka panceta”. Numer rejestracyjny producenta umieszcza się obok logo. Stosowanie logo jest obowiązkowe dla wszystkich wprowadzanych do obrotu form boczku. Całe kawałki boczku są również oznakowane do celów identyfikacji na skórze.

Produkt „Kraška panceta” musi być również opatrzony informacją „zaščitena geografska označba” („chronione oznaczenie geograficzne”) oraz krajowym symbolem jakości.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Granice obszaru produkcji wyrobu „Kraška panceta” 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 jest jednym z najbardziej rozległych obszarów krajobrazowych w Słowenii. Jest to pofałdowany płaskowyż wapienny z typowym terenem krasowym (dolinami, lejami krasowymi, dolinami dopływowymi, rozpadlinami i podziemnymi jaskiniami). Gleba wapienna jest charakterystyczna dla regionu Kras; na tym podłożu ukształtowała się słynna czerwona gleba regionu Kras, często zwana *terra rossa*. 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. Umiarkowany klimat śródziemnomorski spotyka się tu z zimnym kontynentalnym powietrzem. W regionie Kras często występują gwałtowne wahania temperatury związane z napływem do obszaru śródziemnomorskiego zimnego kontynentalnego powietrza w postaci wiatru bora charakterystycznego dla regionu Kras. 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 istotne znaczenie latem, kiedy przeważa ciepła, piękna pogoda. Różnicowanie płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza wiążą się ze stałą obecnością wiatru lub bryzy, co sprzyja stosunkowo niskiemu poziomowi wilgotności względnej na omawianym obszarze geograficznym.

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 występujących w regionie Kras domach o grubych ścianach. Rolnicy przenoszą pršut (szynki), *panceta* (tłusty bekon), *vratovina* (karkówkę), 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 ludności miejscowej.

5.2. Specyfika produktu:

Szczególną cechą produktu „Kraška panceta” jest jego prostokątny kształt, a także fakt, że boczek zawiera część mostka z widocznymi miejscami po dziewięciu lub dziesięciu żebrach oraz część łopatki. Taki wybór kawałka zapewnia odpowiednią równowagę między ilością mięsa chudego a ilością boczku. Bekon charakteryzuje się wysoką zawartością mięsa w stosunku do zawartości tłuszczu. Kolejną charakterystyczną właściwością produktu jest fakt, że jego przygotowanie tradycyjnie obejmuje proces solenia z zastosowaniem soli morskiej. Proces suszenia/dojrzewania, w którym nie stosuje się obróbki termicznej i który przebiega w temperaturze poniżej 18 °C, zapobiega obniżeniu zawartości białka w wyniku podgrzewania i umożliwia zachowanie jędrności tkanki tłuszczowej.

W połączeniu ze skrupulatną kontrolą procesu suszenia/dojrzewania powyższe procesy wpływają na charakterystyczną jakość, za którą produkt „Kraška panceta” jest wysoko ceniony przez konsumentów i która przyczyniła się do jego sukcesu komercyjnego.

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

Oznaczenie geograficzne „Kraška panceta” opiera się na tradycji produkcji oraz na renomie wyrobu.

W regionie Kras umiarkowany klimat śródziemnomorski spotyka się z zimnym kontynentalnym powietrzem. Zróżnicowane ukształtowanie płaskowyżu Kras i bezpośrednie sąsiedztwo morza wiążą się ze stałą obecnością wiatru lub bryzy, co sprzyja stosunkowo niskiemu poziomowi wilgotności względnej. Warunki sprzyjające naturalnemu suszeniu oraz popyt na rynku skłoniły ludność miejscową do zaspokojenia tego popytu poprzez produkcję bekonu.

Tradycja produkcji bekonu jest bardzo długa i sięga roku 1689. Wraz z upływem czasu, nabierając doświadczenia, rozwinięto bardziej zaawansowane umiejętności techniczne, które trwale ugruntowały się wśród ludności miejscowej i były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzięki swojej pracy mieszkańcy regionu Kras stworzyli rozpoznawalny standardowy kształt produktu oraz opracowali recepturę nadającą produktowi „Kraška panceta” typowe organoleptyczne cechy charakterystyczne.

W przeciwieństwie do mieszkańców innych regionów Słowenii ludność Krasu zawsze stosowała wyłącznie solenie na sucho i wykorzystywała umiarkowane ilości soli przy produkcji produktu „Kraška panceta”. Na innych obszarach Słowenii używa się solanki albo łączy solenie na sucho z soleniem na mokro. Proces solenia na sucho oraz stosunkowo długi okres dojrzewania w niskich temperaturach mają znaczny wpływ na organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu „Kraška panceta”. Dzięki dojrzałości i charakterystycznemu zapachowi i smakowi produkt „Kraška panceta” jest specjalnością gastronomiczną, która, podobnie jak produkt „Kraški pršut”, stała się tradycyjną przystawką podawaną przy okazji różnych uroczystości.

Nowa era w produkcji wyrobu „Kraška panceta” nastąpiła w 1977 r., kiedy producenci zaczęli prowadzić jednostki produkcyjne wyposażone w specjalistyczne technologie.

O renomie produktu „Kraška panceta” świadczą rozmaite dzieła literackie, broszury, ulotki itp. W 1978 r. produkt „Kraška panceta” przedstawiono w ulotce reklamowej jednego z producentów. Dr Stanislav Renčelj przedstawił produkt „Kraška panceta” w książkach *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Suszone produkty mięsne – krajowe specjalności) (1991 r.), *Kraška kuhinja* (Kuchnia Krasu) (1999 r.), *Suhe mesnine na Slovenskem* (Słoweńskie suszone produkty mięsne) (2008 r.) oraz *Okusi Krasa* (Smaki Krasu) (2009 r.). Produkt „Kraška panceta” przedstawiono jako słoweńską specjalność gastronomiczną w książce *Okusiti Slovenijo* (Skosztuj Słowenii), której autorem jest Dr Janez Bogataj (2007 r.). Produkt przedstawiono również w szeregu publikacji promocyjnych, takich jak trójjęzyczna publikacja *Do odličnosti za dober okus, Slovenija* (z 1998 r.) (*Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien*), *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* (projekt Interreg III, 2006 r.), *Kras in Kraške posebnosti* (Kras i jego specjalności) (program Phare), *Pomlad Kraških dobrot* (Rozkwit kuchni Krasu) (projekt pilotażowy Krasu, 2001 r.), *Dobrote Krasa in Brkinov* (Przysmaki Krasu i regionów Brkini) (gmina Sežana, 2010 r.) itp.

Producenci wyrobu „Kraška panceta” biorą udział w Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych w mieście Gornja Radgona, na których przez ostatnie dziesięć lat produktowi temu przyznawano wysokie wyróżnienia i nagrody.

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/junij2010/Spec_Kraska_panceta.pdf