

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 155/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„ISTARSKI PRŠUT”

NR WE: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Istarski pršut”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji

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

„Istarski pršut” to suszony produkt mięsny uzyskiwany z szynki wieprzowej (tylnej nogi), bez skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej, wraz z kością miedniczą. Świeże szynki są najpierw nacierane na sucho solą morską i przyprawami, następnie suszone na powietrzu, nie zaś wędzone. Cały proces dojrzewania trwa minimum dwanaście miesięcy.

Wiek produktu „Istarski pršut” liczony jest od pierwszego dnia nacierania. W przypadku świeżych szynek, których waga nie przekracza 16 kg, proces produkcji trwa minimum 12 miesięcy, w przypadku szynek cięższych niż 16 kg – minimum 15 miesięcy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Wydłużony kształt szynki „Istarski pršut” wynika z zachowania kości miednicy. Racicę oddziela się w stawie skokowym, następnie zaś usuwa się skórę z wyjątkiem fragmentu wokół stawu skokowego (10–15 cm). Szynka ma równo zaokrąglone krawędzie, płaskie powierzchnie są czyste, z cienką warstwą pleśni, która pozwala na dłuższe przechowywanie produktu. Tkanka mięśniowa w przekroju ma jednolite różowo-czerwone zabarwienie bez przebarwień, zaś tkanka tłuszczowa jest koloru białego. „Istarski pršut” ma charakterystyczny zapach suszonej dojrzałej wieprzowiny i ziół. Ma charakterystyczny, intensywny, umiarkowanie słony smak.

Gotowy do sprzedaży produkt charakteryzuje się następującymi właściwościami fizykochemicznymi: zawartość wody poniżej 55 %, zawartość chlorku sodu poniżej 8 %, aktywność wody (aw) poniżej 0,93.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Istarski pršut” musi ważyć min. 7 kg.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Istarski pršut” produkowany jest ze świeżej szynki wieprzowej:

świnie czystej rasy Swedish Landrace, German Landrace i Large White z domowych hodowli;

dwurasowe krzyżówki ww. ras;

krzyżówki wsteczne ww. ras;

trójrasowe krzyżówki w pokoleniu F1 (Landrace x Large White) x Duroc.

Średnia masa ciała świń w gromadzie podczas uboju musi wynosić $180 \text{ kg} \pm 10 \%$. Świnie muszą mieć minimum 9 miesięcy. Świeże szynki obrabiane są w taki sposób, aby zachować ich kości miedniczne (*os ilium*, *os ischial* i kość łonowa), usuwa się natomiast kość krzyżową i krąg ogonowy. Kość krzyżowa usuwana jest poprzez rozcięcie stawu krzyżowo-biodrowego, racica odcinana jest natomiast w stawie skokowym. Skóra oraz tkanka podskórna usuwane są z szynki z wyjątkiem fragmentu obejmującego 10–15 cm od stawu skokowego. Przetworzona świeża szynka musi ważyć min. 13 kg.

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

W okresie tuczu świnie przeznaczone do produkcji szynki „Istarski pršut” karmione są mieszanką paszową. Wszystkie składniki tej mieszanki, z wyjątkiem minerałów, witamin lub innych dodatków, muszą pochodzić z obszaru hodowli świń wyszczególnionego w pkt 4. Pochodzenie wszystkich składników powinno być możliwe do zidentyfikowania od miejsca produkcji do chlewu i potwierdzone przez upoważnioną jednostkę certyfikującą.

W końcowej fazie tuczu (powyżej 110 kg) możliwe jest zastąpienie do 50 % kukurydzy jęczmieniem. Oprócz tego do karmienia świń można używać pszenicy lub otrębów pszennych, świeżej koniczyny i lucerny, dyni, kapusty, buraków pastewnych, wysłodków buraczanych, serwatki i gotowanych ziemniaków. Zabronione jest wykorzystanie do tuczenia świń odpadów zbożowych z browarów i pomyj kuchennych.

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

Wszystkie etapy produkcji „Istarski pršut”, począwszy od solenia i formowania, poprzez suszenie i dojrzewanie do uzyskania gotowego produktu, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

„Istarski pršut” może być wprowadzany do obrotu w całości (cała szynka z kośćmi) lub w opakowaniach zawierających szynkę bez kości, szynki w kawałkach różnej wielkości lub krojonej. Ww. rodzaje szynki muszą być pakowane próżniowo lub w modyfikowanej atmosferze.

Proces usuwania kości z szynki, porcjowanie na kawałki bądź plastry oraz pakowanie w celu późniejszej sprzedaży musi odbywać się wyłącznie w obszarze produkcji „Istarski pršut”. Dzięki ograniczeniu porcjowania i pakowania gotowej szynki do obszaru jej produkcji znacznie ułatwiony zostaje proces kontroli oraz zapewnienia jej identyfikowalności, co zmniejsza ryzyko oszustw i nadużyć oznakowania. Ponadto ograniczenie porcjowania i pakowania do obszaru produkcji pozwala producentom na samodzielne przeprowadzenie tych procedur lub zatrudnienie do tego celu doświadczonych pracowników, obeznanych z procedurami, cechami charakterystycznymi i jakością szynki „Istarski pršut”, co zapewnia zachowanie oryginalnej jakości porcjowanego i pakowanego produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Po zakończeniu etapu dojrzewania wszystkie szynki, które spełniają warunki specyfikacji, zostaną opatrzone marką. Oznaczenie obejmuje wspólny znak towarowy oraz kod producenta szynki „Istarski pršut” identyczny z weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym zakładu produkcji. Wspólny znak towarowy wygląda następująco:



ISTARSKI PRŠUT

W momencie wprowadzenia do obrotu całego produktu lub dowolnej jego porcji (cała szynka, jej kawałki lub plastry) oprócz informacji wymaganych na mocy przepisów prawnych produkt musi być oznaczony etykietą z nazwą „Istarski pršut” oraz wspólnym znakiem towarowym produktu. Nazwa „Istarski pršut” musi być czytelna i nieusuwalna oraz wyraźnie wyróżniać się wielkością, krojem i kolorem liter (typografią) na tle pozostałych etykiet, w tym wspólnego znaku towarowego, numeru partii produkcji (serii) oraz znaku towarowego producenta, jak również towarzyszących mu grafik i napisów.

Nazwa pochodzenia „Istarski pršut” nie może zawierać dodatkowych słów, m.in. następujących określeń: prawdziwy, tradycyjny, ręcznie robiony, typowy, miejscowy, domowej roboty itp. ani toponimów z obszaru półwyspu Istria, niezależnie od języka, w jakim są wymawiane lub zapisane.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji surowców używanych do produkcji szynki „Istarski pršut” ogranicza się do następujących żupanii w Republice Chorwacji: Istarska, Primorsko-goranska (jedynie część kontynentalna, z wyłączeniem wysp), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska i Vukovarsko-srijemska. Nazwa pochodzenia „Istarski pršut” po raz pierwszy została zarejestrowana w 2002 r., co oznacza, że obszar produkcji surowców może być większy niż obszar wytwarzania produktu końcowego.

Obszar produkcji szynki „Istarski pršut” mieści się w granicach administracyjnych żupanii Sitarska, z wyłączeniem należących do niej wysp, na których produkcja jest zabroniona. W skład żupanii Sitarska wchodzi następujące miejscowości i gminy: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar i Žminj.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Najbardziej charakterystyczną cechą półwyspu Istria jest panujący na wybrzeżu śródziemnomorski klimat, który w głębi ładu stopniowo nabiera cech kontynentalnych, kształtowanych przez zimne powietrze napływające z gór i bliskość Alp. Istrijski klimat charakteryzuje się wietrznymi zimami, przy czym niemal 50 % wiatrów to wiatry północne i wschodnie. Zimowe wiatry z tych kierunków stwarzają korzystne warunki do produkcji szynki, która rozpoczyna się w tym czasie (etap solenia i suszenia). Specyficzne warunki naturalne odpowiednio dla suszenia szynki w okresie zimowym kształtowane są przez północne, północno-wschodnie i wschodnie wiatry. Szczególnie korzystny jest silny północno-wschodni wiatr *Bura* wiejący z gór Učka w stronę morza. Wpływ klimatu śródziemnomorskiego z niezbyt niskimi temperaturami zimą, suchym powietrzem i częstymi chłodnymi wiatrami sprawia, że warunki naturalne na półwyspie Istria idealnie nadają się do produkcji szynki „Istarski pršut”. Dzięki charakterystycznemu klimatowi „Istarski pršut” może być suszony na powietrzu, a nie wędzony. Fakt ten znacząco wpływa na jakość i wyjątkowość produktu i odróżnia go od innych szynek.

„Istarski pršut” zawdzięcza swój słynny, wyjątkowy smak nie tylko czynnikom klimatycznym, ale także pokoleniom wykwalifikowanych istryjskich rolników. W istocie, jedną z podstaw działalności wszystkich istryjskich gospodarstw rolniczych była hodowla i ubój świń oraz wytwarzanie licznych tradycyjnych produktów z suszonej wieprzowiny, wśród których suszona szynka wyróżnia się jakością i znaczeniem.

Tradycyjnie świnie hodowano przez ponad rok i karmiono je różnymi paszami dostępnymi w gospodarstwie w poszczególnych porach roku: koniczyną i lucerną, dyniami, kapustą, burakami pastewnymi, serwatką, gotowanymi ziemniakami itd. Ubój odbywał się, kiedy świnie osiągały bardzo wysoką wagę, powyżej 200 kg. Niegdysiejsze metody produkcji szynki stosowane w poszczególnych miejscowościach różniły się nieznacznie między sobą, jednak w XIX w. zostały one ujednoczone, szczególnie pod kątem przygotowania i użycia solanki przez producentów, a także sposobu formowania oraz czasu trwania tych operacji. Jedną z cech charakterystycznych rozwijanej na przestrzeni czasu istryjskiej receptury jest skład suchej solanki przygotowywanej z soli i jednego bądź więcej rodzajów przypraw (czarny pieprz, czosnek, liść laurowy, rozmaryn). Kolejną stanowi sposób, w jaki tylna noga oddzielana jest od półtuszy oraz sposób kształtowania i przetwarzania szynki. Tradycyjny sposób przetwarzania szynki zachował się z czasów, kiedy w wiejskich gospodarstwach istniała potrzeba przetopienia możliwie jak największej części tkanki tłuszczowej, którą można było dzięki temu przechowywać do późniejszego użycia. Z tego też powodu zgodnie z tradycyjnym przepisem pierwszy etap przygotowania szynki stanowi usunięcie ze świeżej szynki całej skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej, co stanowi rzadkość i odróżnia „Istarski pršut” od szynek produkowanych w innych regionach. Kolejną osobliwością procesu produkcji jest pozostawienie kości biodrowych, dzięki czemu pozostaje więcej mięsa, zaś szynka jest większa.

Do niedawna większość istryjskich gospodarstw wiejskich zajmowała się produkcją suszonej szynki, nietrudno było więc zachować tradycyjny sposób jej wytwarzania. Nie ma żadnych dowodów wskazujących, aby którykolwiek z istryjskich producentów używał innej receptury niż odziedziczona po przodkach. Sztuka wytwarzania szynki w Istrii liczy sobie kilkaset lat, na przestrzeni których ulepszano tradycyjny sposób produkcji. Najwcześniejsze dotychczas znalezione świadectwo, w którym wprost wspomina się pršut, pochodzi z 1580 r., ze spisanych głogolicą kronik gminy Roč, w których odnotowano, że suszona szynka była jednym z produktów zamówionych na wesele prefekta (Dražen Vlahov, *Knjiga računa općine Roč (1566–1628)*, Državni arhiv u Pazinu (Państwowe Archiwum w Pazinie), Pazin, 2009, s. 102–103). Także w gminie Roč, choć nieco później, w 1594 r., zamówiono szynkę na obiad dla kapitana Rašpor (zarządcy północnej, weneckiej części Istrii) oraz jego świty z okazji obchodów na cześć św. Maryny (*ibid.*, s. 110–111). W zapisie z 1612 r. odnotowano: „Rzekę Učka przekroczyło czterystu Uskoków (...) Ukradli oni duże ilości bydła, sera, szynki, wina i innych produktów” (Miroslav Bertoša, *Istra: doba Venecije*, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, s. 318). W dokumencie z 1810 r. znajduje się wzmianka, że najdroższe mięso stanowiła solona szynka i bekon (Nevio Šettó, *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, s. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

5.2. Specyfika produktu

Cechy charakterystyczne szynki „Istarski pršut”, wyróżniające ją spośród innych szynek, są owocem kulturowego dziedzictwa istryjskich społeczności wiejskich i panujących na półwyspie Istria korzystnych warunków naturalnych dla przetwarzania produktów rolnych i spożywczych. Specyfikę szynki „Istarski pršut” określają trzy główne czynniki: surowce, tradycyjna technologia produkcji oraz właściwości organoleptyczne produktu końcowego.

Specyfika surowców jest efektem kontrolowanej hodowli świń o konkretnym genotypie, które karmione są zgodnie ze specjalnymi wymogami przez wydłużony okres tuczenia, aby osiągnęły wagę powyżej 180 kg. Duża waga świń w momencie uboju jest niezbędna dla otrzymania ciężkich świeżych szynek, co jest istotne w świetle utraty znacznej ilości wody na etapie suszenia i dojrzewania.

Tradycyjna technologia wymaga przetwarzania szynek w taki sposób, aby zachować lewe kości miedniczne (*os ilium*, *os pubis* oraz *os Ishii*), co nie jest typową procedurą w produkcji szynki w innych regionach. Co charakterystyczne, po zakończeniu przetwarzania i formowania szynki, głowa kości udowej zostaje schowana (*caput femoris* – zakończenie kości udowej), podczas gdy w przypadku innych rodzajów szynki pozostaje ona widoczna wewnątrz szynki od strony udowej. Stanowi to główną charakterystyczną cechę wyglądu produktu. W przypadku szynki „Istarski pršut” głowa pozostaje niewidoczna, ponieważ znajduje się wewnątrz kości miednicznej (*acetabulum*).

Wyjątkową technikę w produkcji szynki stanowi także usunięcie skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej z całej jej powierzchni, czyli odsłonięcie mięsa. Szynki w procesie produkcji są nacierane suchą solanką z dodatkiem pieprzu, czosnku, liści laurowych i rozmarynu. Użycie tak dużej ilości przypraw na etapie solenia stanowi kolejną cechę wyróżniającą „Istarski pršut”. Brak skóry oraz tkanki tłuszczowej skutkuje nie tylko większym stopniem wysuszenia niż u innych szynek, lecz także wykształceniem kolejnej cechy charakterystycznej: pojawieniem się pleśni na zewnętrznej powierzchni szynki. Obecność pleśni na powierzchni na etapie suszenia i dojrzewania stanowi kolejną charakterystyczną cechę wyglądu szynki „Istarski pršut”.

Charakterystyczne właściwości organoleptyczne szynki „Istarski pršut” są szczególnie widoczne w jej wyglądzie zewnętrznym ze względu na brak skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej oraz obecność kości miednicznych, które nadają jej nietypowy, podłużny kształt, zaś na jej powierzchni często znajdują się różnej wielkości plamy pleśni.

Produkt końcowy odznacza się charakterystycznym aromatem, łagodnym, słonawym smakiem, jednolitą różowo-czerwoną barwą oraz zwartą tkanką mięśniową. Produkt wytwarzany jest w tradycyjny sposób, bez użycia żadnych substancji dodatkowych.

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)*

Związek przyczynowy pomiędzy szynką „Istarski pršut” a półwyspem Istria można przypisać korzystnym warunkom do produkcji peklowanych produktów mięsnych. Panujące tam warunki naturalne kształtowane są przez klimat śródziemnomorski, charakteryzują się więc brakiem ekstremalnie niskich temperatur zimą oraz chłodnym i suchym powietrzem dzięki często wiejącym tu wiatrom. Umiarkowane temperatury oraz duża wilgotność względna w okresie od grudnia do marca stwarzają idealne warunki do naturalnego suszenia mięsa. Niskie temperatury na początku procesu oraz stopniowe zmniejszanie się wilgotności względnej pozwalają zachować stałość procesu suszenia szynki. Z tego względu oraz w celu wykorzystania wpływu warunków naturalnych na produkt, etap solenia szynki (pierwsza faza produkcji) może odbywać się jedynie w okresie pomiędzy 15 października a 20 marca. Sezonowość produkcji, a konkretnie ograniczenia czasowe pierwszego jej etapu, stanowią jedną z podstaw tradycyjnej metody wytwarzania szynki.

Z nadejściem wiosny i cieplejszych dni szynki są przenoszone do dojrzewania w piwnicach lub innych pomieszczeniach tego typu zapewniających brak większych wahań temperatury i wilgotności. Są to idealne warunki do produkcji tradycyjnej szynki „Istarski pršut”, którą poddaje się jedynie suszeniu na powietrzu, nie zaś wędzeniu, co znacznie wpływa na jej jakość i wyjątkowość na tle innych szynek tego rodzaju.

Charakterystyczne cechy wyróżniające „Istarski pršut” pośród innych szynek mają swoje źródło nie tylko w warunkach klimatycznych, ale także kulturowej spuściznie istryjskich społeczności wiejskich, a konkretnie w doświadczeniu i umiejętnościach wielu pokoleń istryjskich rolników. Do produkcji szynek używali oni jedynie bardzo ciężkich świń (o wadze powyżej 180 kg), które karmione były koniczyną, lucerną, dyniami, kapustą, burakami pastewnymi, serwatką, gotowanymi ziemniakami itp. Obecnie ww. pasza nie jest używana do tuczenia, jednak dopuszcza się jej użycie na końcowym etapie dla podtrzymania tradycyjnego charakteru tuczenia oraz wyjątkowej jakości mięsa.

W procesie produkcji szynki „Istarski pršut” zachowano sposób przetwarzania mięsa pochodzący z czasów, kiedy w wiejskich gospodarstwach istniała potrzeba przetopienia możliwie jak największej części tkanki tłuszczowej, którą można było dzięki temu przechowywać do późniejszego użycia. Z tego też powodu, zgodnie z tradycyjnymi przepisami, na pierwszym etapie wytwarzania szynki „Istarski pršut” usuwa się skórę oraz podskórną tkankę tłuszczową, odsłaniając mięso, co jest metodą rzadko spotykaną, niemal wyjątkową, w porównaniu z procesem produkcji w innych regionach, w których szynka z zasady suszona jest wraz ze skórą. Kolejna cecha odróżniająca „Istarski pršut” od innych szynek związana jest z tradycyjną metodą produkcji, która wymaga przygotowania szynki z pozostawieniem kości miednicznej. Ze względu na szczególny sposób przetwarzania szynki „Istarski pršut” jest nieco większa i cięższa niż szynki tego typu produkowane w innych regionach, pomimo zachowania na nich skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej.

Suszenie szynki bez skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej wiąże się z bezpośrednim wystawieniem na działanie powietrza całej powierzchni tkanki mięśniowej i wytworzeniem się pleśni na powierzchni szynki na etapie dojrzewania, co wyraźnie skutkuje nieco innym przebiegiem procesu dojrzewania i nadaje szynce „Istarski pršut” wyjątkowe właściwości organoleptyczne.

„Istarski pršut” zawdzięcza charakterystyczny aromat i smak przyprawom dodawanym do suchej solanki. Wpływ przypraw na aromat szynki jest niezwykle ważny, ponieważ, w przeciwieństwie do innych rodzajów suszonej szynki, w przypadku produktu „Istarski pršut” cała jego powierzchnia ma kontakt z przyprawami, co sprawia, że ich smak przenika łatwiej i głębiej do wszystkich części szynki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Strona internetowa ministerstwa rolnictwa Republiki Chorwacji (organ władzy krajowej):

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/Specifikacija%20proizvoda.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.