

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 361/08)

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⁾

„PREKMURSKA ŠUNKA”

NR WE: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Prekmurska šunka”

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

„Prekmurska šunka” jest wędzonym i suszonym produktem wytworzonym na bazie mięsa ze świeżego udźca wieprzowego. Produkt ten ma standardową, rozpoznawalną formę (kształt) gruszki oraz skórę o jednolicie czerwonobrązowej barwie. Jego charakterystyczny zapach i smak, ciemnoczerwony kolor dojrzałego, wędzonego mięsa i jednolita kremowobiała barwa tłuszczu podskórnego rozwijają się dzięki okresowi dojrzewania trwającemu co najmniej sześć miesięcy. Mięso jest nieco marmurkowane i dobrze złączone z warstwą tłuszczu, której grubość wynosi co najmniej 10 mm poniżej stawu biodrowego. Wyraźnie wyczuwalną cechą zapachu i smaku jest przyjemny aromat wędzenia, chociaż w żadnym przypadku składniki dymu nie zaburzają aromatu dojrzałego mięsa. Ze względu na dość długi okres dojrzewania szynka ma delikatną, gładką i przyjemnie soczystą konsystencję.

Zawartość soli w produkcie końcowym nie może przekraczać 9 %, stopień wysuszenia (utrata masy podczas dojrzewania) nie może przekraczać 45 %, a masa nie może być mniejsza niż 2,75 kg.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Świeży udziec wieprzowy, odcięty w jednym kawałku 3–4 cm poniżej stawu biodrowego (*caput ossis femoris*), bez racy, kości stawu skokowego, miednicy, kości udowej i podudzia, z charakterystycznym punktem stawu skokowego. Typowy przekrój poprzeczny składa się z następujących mięśni i grup mięśni wraz ze skórą i tłuszczem podskórnym: część zrazowa zewnętrzna (*m. biceps femoris* i *semimembranosus*), część zrazowa wewnętrzna (*m. semimembranosus*), golonka (*m. quadriceps femoris*) oraz część tylnobiodrowa (*m. gluteus medius* i *gluteus superficialis*). Masa całego udźca wieprzowego po uformowaniu w odpowiedni kształt i przed soleniem nie może wynosić mniej niż 5 kg.

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

—

⁽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.

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

Wszystkie etapy produkcji szynki „Prekmurska šunka”, począwszy od formowania, poprzez solenie, płukanie i suszenie, wędzenie, dojrzewanie, pomiar stopnia wysuszenia (utruty masy) oraz (stopniowego) natuszczania, a skończywszy na kontroli jakości całych dojrzałych szynek, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Formowanie – każdy udziec wieprzowy wykorzystywany do produkcji szynki „Prekmurska šunka” musi być uformowany w odpowiedni kształt.

Solenie – uformowane i schłodzone udźce poddawane są procesowi solenia na sucho lub solenia metodą łączoną.

Płukanie i suszenie – po soleniu udźce płucze się w zimnej wodzie bieżącej. Następnie z powierzchni udźców odprowadza się wodę (osuszanie) i zawiesza się je w wentylowanym pomieszczeniu.

Wędzenie – po wyschnięciu powierzchni posolonych udźców następuje proces ich wędzenia w wędzarniach, w których stosuje się drewno z drzew liściastych i trociny. Po zakończeniu wędzenia na udźcach umieszcza się logo zawierające słowa „Prekmurska šunka”.

Dojrzewanie – szynki dojrzewają w komorach klimatyzacyjno-dojrzewalniczych posiadających naturalną klimatyzacją lub połączenie klimatyzacji naturalnej i sztucznej. Proces dojrzewania trwa przez co najmniej sześć miesięcy.

Pomiar stopnia wysuszenia (utruty masy) – stopień wysuszenia (utrata masy podczas dojrzewania) nie może przekraczać 45 %.

Natuszczanie (stopniowe) – części szynek, które nie są pokryte skórą i tłuszczem, natuszcza się stopniowo, najpierw gdy szynki utraciły około 25 % swojej masy podczas dojrzewania, a następnie gdy osiągnęły stopień wysuszenia równy 45 %. Szynki natuszcza się mieszkanką tłuszczu, mąki i przypraw.

Kontrola jakości całych dojrzałych szynek – po sześciomiesięcznym okresie dojrzewania szynki poddaje się analizie sensorycznej w celu stwierdzenia, czy posiadają one odpowiedni wygląd zewnętrzny i zapach. Szynki niespełniające wszystkich wymaganych kryteriów chronionego oznaczenia geograficznego podlegają rejestracji; logo zostaje usunięte, a same szynki zostają wykluczone.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wprowadzane do obrotu formy produktu „Prekmurska šunka” etykietuje się poprzez umieszczenie logo zawierającego napis „Prekmurska šunka”, słowa „zaščitena geografska označba” (chronione oznaczenie geograficzne) i odpowiedni symbol UE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Prekmurska šunka” produkowana jest na obszarze geograficznym Prekmurje znajdującym się w północno-wschodniej Słowenii. Granice obszaru produkcji wyznaczają rzeka Mura i granice państwowe Słowenii z Austrią, Węgrami i Chorwacją.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

„Prekmurska šunka” produkowana jest w regionie Prekmurje położonym w Kotlinie Panońskiej. W tej części Słowenii panuje klimat kontynentalny, charakteryzujący się mroźną i deszczową zimą oraz ciepłym i suchym latem. Obszar ten charakteryzuje się wysokim nasłonecznieniem i, biorąc pod uwagę średnie roczne opady, stanowi najbardziej suchą część Słowenii. Wilgotność powietrza uzależniona jest od wiatrów, na które w Prekmurje wpływa położenie obszaru na równinie śródlądowej, a więc płaskie ukształtowanie terenu sprawia, że nie występują tam bariery dla ogólnego przepływu mas powietrza, jakie występują w innych częściach Słowenii. Z uwagi na położenie obszaru na równinie, inwersje temperatury są mniejsze i ulegają szybszemu rozproszeniu, co powoduje szybszą wentylację atmosfery w kierunku powierzchni ziemi i rzadsze występowanie mgieł. Brak inwersji temperatury w ziemie sprawia, że powietrze jest bardziej suche na obszarach pagórkowatych niż na równinie. Szczególnie charakterystyczny dla regionu Prekmurje jest wiatr północno-wschodni, który pojawia się po przejściu frontu atmosferycznego, oraz południowo-zachodni, który ten front przprzedza.

Postępy, jakich dokonano pod względem zakresu, renomy i rozwoju produkcji szynki w Prekmurje, wynikają z tradycyjnych i indywidualnych technik stosowanych przez rolników. Praktyka suszenia kawałków mięsa sięga prawdopodobnie czasów pierwszego zasiedlenia Prekmurje przez ludzi. W ubiegłym stuleciu rolnicy w pełni wykorzystywali cechy architektury domów w gospodarstwach rolnych, budowanych z szachulca i krytych strzechą, do celów wędzenia i dojrzewania mięsa. W budynkach tych dym pochodzący z pieca chlebowego swobodnie unosił się do góry, gromadząc się pod pokrytym strzechą dachem, czyli w miejscu gdzie „Prekmurska šunka” była wędzona i równomiernie suszona. Ponieważ droga, jaką przebywał dym od pieca do mięsa, była wystarczająco długa, aby uległ on schłodzeniu, była to forma wędzenia na zimno. W drugiej połowie ubiegłego stulecia wędzenie mięsa przeniesiono do improwizowanych wędzarni znajdujących się na terenie gospodarstw, tzn. położonych na podwórzu lub w ogrodzie oddzielnych murowanych pomieszczeń, które często miały cztery boki lub czworo drzwi, aby w ich szczelinach mógł powstawać przeciąg zapobiegający podnoszeniu się temperatury dymu i parowaniu mięsa. Szynki dojrzewały przez kilka miesięcy w zależności od ich rozmiarów i warunków pogodowych podczas wszystkich etapów produkcji. Obecna metoda produkcji szynki „Prekmurska šunka” stosowana w zakładach odpowiednio wyposażonych pod względem technologicznym pozwoliła na zachowanie jakości organoleptycznej i jest w pełni porównywalna z tradycyjnymi technikami stosowanymi w gospodarstwach. Ten porównywalny charakter jest możliwy przede wszystkim z uwagi na fakt, że modernizacja objęła głównie metody pracy, a nie techniki produkcji, których zmiana mogłaby wywołać odmienne procesy biochemiczne podczas dojrzewania mięsa. „Prekmurska šunka” od zawsze była podawana podczas ważnych wydarzeń i z okazji przyjmowania gości. Szczególnie ceniona była jako posiłek podczas głównych prac rolniczych, kiedy konieczne było podawanie większych ilości żywności rolnikom i pracownikom. Obecnie spożywana jest podczas szczególnych wydarzeń rodzinnych i świąt oraz jest nieodłącznym elementem formalnych uroczystości.

5.2. Specyfika produktu

„Prekmurska šunka” ma wyjątkową formę (kształt) gruszki. Charakteryzuje się jednolicie czerwono-brązową barwą na powierzchni skóry i posiada przyjemny, wyraźnie wyczuwalny aromat wędzenia, chociaż składniki dymu w żadnym przypadku nie zaburzają aromatu dojrzałego mięsa. „Prekmurska šunka” charakteryzuje się także zdecydowaną, czerwoną barwą dojrzałego mięsa, nieco wyższą zawartością soli i jędrną konsystencją.

Również sposób podawania szynki „Prekmurska šunka” odróżnia ją od pozostałych rodzajów suszonego mięsa. Zgodnie ze starym zwyczajem można ją kroić w plastry o grubości jednego centymetra. Razem z chlebem i plasterkami szynki każdemu podaje się nóż, który służy do krojenia plasterków na wąskie paski na drewnianej desce.

Uwzględniając tradycję związaną z produkcją tej szynki i mając na uwadze jej charakterystykę, wyrób „Prekmurska šunka” można uznać za jedną z cech etnologicznych wyróżniających region Prekmurje.

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)

Do renomy produktu „Prekmurska šunka”, uznawanego za słoweńską specjalność i jedną z cech etnologicznych wyróżniających region Prekmurje, przyczyniły się korzystne warunki klimatyczne, tradycja, umiejętności produkcyjne, rzemiosło i doświadczenie. Żywność z regionu Prekmurje zachowuje swoisty charakter. Duży wpływ na produkcję żywności i tradycyjnych przysmaków w regionie Prekmurje miał zawsze związek miejscowej ludności z obszarami wiejskimi i lokalnymi zasobami naturalnymi. Na przestrzeni wieków dominowały tam dania przyrządzane ze zbóż, ziemniaków, kukurydzy i wieprzowiny. Wieprzowina stanowiła odmianę w sposobie żywienia się ludzi. Mięso spożywano jednak rzadziej niż obecnie. Konserwowano je poprzez wędzenie, co doprowadziło do powstania produktu „Prekmurska šunka”. W związku z tym, wraz z upływem czasu, wśród lokalnej ludności rozwinęły się praktyczne umiejętności techniczne, obejmujące wysoki poziom rzemiosła i umiejętności praktycznych oraz doświadczenie, któremu produkt zawdzięcza swoją charakterystyczną formę (kształt) i właściwości organoleptyczne.

Renoma produktu „Prekmurska šunka” znajduje potwierdzenie w wielu źródłach. Najbardziej rozbudowane i systematyczne badania na temat tego, co jedzą mieszkańcy regionu Prekmurje, przeprowadził prof. dr Vilko Novak (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947). W swoich badaniach opisał *koline*, czyli proces przygotowywania i dojrzewania szynki „Prekmurska šunka”. Dr Stanislav Renčelj opisuje produkt „Prekmurska šunka” w swoich książkach zatytułowanych *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (1990) i *Prekmurske dobrote* (S. Renčelj, R. Karas, 2001), w których prezentuje technikę produkcji, począwszy od wyboru surowców, poprzez procesy solenia i dojrzewania, a skończywszy na ocenie sensorycznej produktu.

„Prekmurska šunka” jest także przedstawiana jako tradycyjny słoweński produkt w publikacjach turystycznych, takich jak *Okusiti Slovenijo* i *Spomini iz Slovenije*.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.