

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
(2015/C 186/08)

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⁾

„ISTARSKI PRŠUT”/„ISTRSKI PRŠUT”

Nr WE: MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Istarski pršut”/„Istrski pršut”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji/Republika Słowenii

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”/„Istrski pršut” to suszony zakonserwowany produkt mięsny wytwarzany z szynki wieprzowych, z wyłączeniem nóżek, skóry i tłuszczu podskórnego, ale wraz z kośćmi miednicznymi, solony na sucho solą morską i doprawiany przyprawami, suszony na wolnym powietrzu bez wędzenia, a następnie suszony i dojrzewający co najmniej przez 12 miesięcy.

Szynka „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zawiera kość miednicy, co nadaje jej charakterystyczny wydłużony kształt. Nogę oddziela się od szynki w stawie skokowym, następnie zaś usuwa się skórę wraz z tkanką podskórną z wyjątkiem fragmentu wokół stawu skokowego (10–15 cm). „Istarski pršut”/„Istrski pršut” ma równo zaokrąglone krawędzie i płaskie powierzchnie czyste lub pokryte cienką warstwą pleśni. Tkanka mięśniowa w przekroju ma jednolite różowoczerwone zabarwienie bez przebarwień, z tkanką tłuszczową koloru białego. „Istarski pršut”/„Istrski pršut” ma charakterystyczny zapach suszonej dojrzalej wieprzowiny i ziół i umiarkowanie słony smak.

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

⁽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.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Istarski pršut”/„Istrski pršut” musi ważyć minimum 7 kg.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” wytwarza się z szynki świń czystej rasy lub krzyżówek ras – z wyjątkiem rasy Piétrain i jej krzyżówek.

Średnia żywa waga świń w gromadzie podczas uboju musi przekraczać 160 kg. Świnie muszą mieć minimum 9 miesięcy. Świeże szynki obrabiane są w taki sposób, aby zachować ich kości miedniczne (kość biodrową, kość kulszową i kość łonową), usuwa się natomiast kość krzyżową i krąg ogonowy. Kość krzyżowa usuwana jest przez rozcięcie stawu krzyżowo-biodrowego. Waga szynki po wytrybowaniu musi przekraczać 13 kg.

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

W okresie tuczu świnie przeznaczone do produkcji szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” karmione są mieszanką paszową. Wszystkie składniki tej mieszanki, z wyjątkiem minerałów, witamin lub innych dodatków, muszą pochodzić z obszaru geograficznego, na którym można produkować surowce i który określono w pkt 4. Pochodzenie wszystkich składników powinno być możliwe do zidentyfikowania od miejsca produkcji do chlewu.

Poza mieszanką paszową do karmienia świń można używać pszenicy lub otrębów pszennych, świeżej koniczyny i lucerny, dyni, kapusty, buraków pastewnych, wysłoków buraczanych, serwatki i gotowanych ziemniaków pochodzących z tego samego obszaru. Niedozwolone jest wykorzystanie do tuczenia świń odpadów zbożowych z browarów, pomij kuchennych i odpadów rzeźniczych.

Pasze pochodzące spoza obszaru wytwarzania surowców mogą być dodawane z zachowaniem obowiązujących zasad żywienia zwierząt w odniesieniu do wyrobów pochodzenia zwierzęcego.

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

Wszystkie etapy produkcji szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” może być wprowadzany do obrotu w całości (cała szynka) lub w opakowaniach zawierających obsuszoną szynkę bez kości, szynkę w kawałkach różnej wielkości lub krojoną. Przedmiotowe 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 odbywa się wyłącznie na obszarze produkcji „Istarski pršut”/„Istrski 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, gwarantując konsumentom wymaganą jakość produktu. 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”/„Istrski pršut”. Tym samym zapewnia się zachowanie oryginalnej jakości porcjowanego i pakowanego produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Po zakończeniu etapu dojrzewania wszystkie szynki znakuje się przez wypalenie piętna w formie znaku towarowego wspólnego dla całego obszaru produkcji „Istarski pršut”/„Istrski pršut” wraz z numerem producenta. Wspólny znak towarowy (wzór piętna) wygląda następująco:



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”/„Istrski pršut” oraz wspólnym znakiem towarowym produktu.

Nazwa „Istarski pršut”/„Istrski pršut” musi być czytelna i nieusuwalna oraz wyraźnie wyróżniać się wielkością, krojem i kolorem liter (typografią) na tle pozostałych napisów.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji surowców używanych do produkcji szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” ogranicza się do następujących żupanii Republiki Chorwacji: Primorje-Gorski Kotar (tylko część kontynentalna), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slavonia, Slavonski Brod-Posavina, Osijek-Baranja oraz Vukovar-Syrmia.

Obszar produkcji „Istarski pršut”/„Istrski pršut” obejmuje półwysep Istria bez otaczających go wysp.

Granica obszaru geograficznego, w którym wytwarza się „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, biegnie od zatoczki Stupova po granicy żupanii istryjskiej i primorsko-gorskiej i dalej w kierunku północnym aż do granicy z Republiką Słowenii.

Dalej granica obszaru geograficznego biegnie w kierunku zachodnim, przecinając terytorium Republiki Słowenii, mija od południa Ravni Kot, następnie kieruje się na północny zachód powyżej Vincarij, na południe aż do miejscowości Glavičorka, gdzie zbacza nieznacznie na zachód i ponownie na północny zachód w kierunku wioski Lipica aż do cieśniny Mala Vrata. Tutaj granica biegnie na zachód do miejscowości Jelovščina, następnie na południowy zachód aż do szczytu Blažinov Vrh, gdzie zbacza gwałtownie na zachód, mijając od północy Stružnjak i Gnojini, by następnie skrócić na południowy zachód i dojść do drogi łączącej Jelovice i Podgorje. Dalej granica biegnie wzdłuż tej drogi na północny zachód przez Podgorje, mijając Praproče Črnotiče od strony południowej. Dalej, wzdłuż drogi na Kastelec, przed wioską Sočerb skręca w stronę granicy słoweńsko-włoskiej.

Granica obszaru geograficznego biegnie wzdłuż tej granicy na zachód, dochodzi do wybrzeża w San Bartolomeo, a następnie kieruje się wzdłuż wybrzeża na południowy zachód z powrotem do zatoczki Stupova.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na Istrii dominuje klimat śródziemnomorski, w głębi wyspy stopniowo przechodzący w kontynentalny. Oba klimaty cechują częste wiatry, wiejące w zimie z północy i ze wschodu. Takie wiatry zimowe sprzyjają wytwarzaniu szynki, której solenie i suszenie rozpoczyna się właśnie o tej porze. Bora, silny wiatr z północnego wschodu, z kontynentu w kierunku morza od strony góry Učka, ma szczególnie korzystne działanie. Pozwala on na suszenie szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” na powietrzu, bez potrzeby wędzenia, co ma znaczący wpływ na ich jakość i unikatowy charakter wśród szynki sezonowanych.

Wyróżniający się i popularny smak charakteryzujący „Istarski pršut”/„Istrski pršut” nie jest tylko zasługą klimatu, ale również doświadczenia i umiejętności wielu pokoleń mieszkańców półwyspu Istria.

Tradycyjnie specjalnie tuczono świnie przez ponad rok, karmiąc je różnymi paszami dostępnymi w gospodarstwie w zależności od pory roku: koniczyną i lucerną, dyniami, kapustą, burakami pastewnymi, serwatką, gotowanymi ziemniakami itd. Jedną z cech charakterystycznych rozwijanej od wielu lat istryjskiej receptury jest skład suchej solanki przygotowywanej z soli i jednego bądź więcej rodzajów przypraw (takich jak czarny pieprz, czosnek, liść laurowy, rozmaryn). Kolejną osobliwość 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 „Istarski pršut”/„Istrski pršut” stanowi usunięcie ze świeżej szynki całej skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej, co stanowi rzadkość i odróżnia „Istarski pršut” od szynki produkowanych w innych regionach. Szczególną osobliwością rozbioru tusz jest pozostawienie kości miednicznych, dzięki czemu od tuszy oddzielone zostaje więcej mięsa, a szynka jest większa.

Sztuka wytwarzania szynki na Istrii liczy sobie kilkaset lat, a więc tradycyjny sposób produkcji doskonalono od wieków. 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 (zob. 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 Rašporu (zarządcy północnej, weneckiej części Istrii) oraz jego świty z okazji obchodów na cześć św. Maryny (tamże, s. 110–111). W innym zapisie z 1612 r. odnotowano: „Rzekę Učka przekroczyło czterystu Uskoków [...]. Ukradli oni duże ilości bydła, sera, szynki, wina i innych produktów” (zob. Miroslav Bertoša, *Istra: doba Venecije*, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, s. 318). W dokumencie z 1810 r. znajduje się wzmianka, że najdroższe z ówczesnych mięs to solona szynka i bekon (zob. Nevio Šettó, *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, s. 54, 100, 112, 116, 139 i 141).

Tradycje wyrobu szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” w gospodarstwach w miejscowościach Manžan, Nova Vas i Bertoki opisał Stanislav Renčelj w książce *Suhe mesnine narodne posebnosti* (*Kmečki glas*, Ljubljana, 1990, s. 169, 209 i 211).

5.2. Specyfika produktu

Specyfikę szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” określają trzy główne czynniki: surowce, tradycyjna technologia produkcji oraz właściwości organoleptyczne produktu końcowego.

Specyfika surowców jest efektem kontrolowanej hodowli świń czystorasowych, karmionych zgodnie ze specjalnymi wymogami przy wydłużonym okresie tuczenia, aby osiągnęły wagę powyżej 160 kg. Duża waga świń w momencie uboju jest niezbędna do otrzymania ciężkich świeżych szynek, co jest istotne w świetle utraty znacznej ilości wody w trakcie szczególnego sposobu wytwarzania.

Tradycyjna metoda rozbioru polega na odcinaniu szynki wraz z kośćmi miednicznymi (kością biodrową, kością kulszową i kością łonową), co jest niespotykane w szynkach dojrzewających innych regionów. Co charakterystyczne, po zakończeniu przetwarzania i formowania szynki, schowana zostaje głowa kości udowej (*caput femoris* – zaokrąglone zakończenie kości udowej), podczas gdy w innych szynkach pozostaje ona widoczna, wystając z szynki od strony udowej. Stanowi to główną charakterystyczną cechę wyglądu produktu. W przypadku szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” głowa kości udowej pozostaje niewidoczna, ponieważ znajduje się wewnątrz kości miednicznej (*acetabulum*).

Wyjątkowo rzadko spotykaną techniką w produkcji szynki jest usunięcie skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej z całej jej powierzchni, czyli odsłonięcie mięsa. Tak okrojone szynki są następnie nacierane suchą solanką z dodatkiem pieprzu, czosnku, liści lauowych i rozmarynu. Użycie tak dużej ilości przypraw na etapie solenia stanowi kolejną cechę wyróżniającą „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Usunięcie skóry oraz tkanki tłuszczowej skutkuje nie tylko większym stopniem wysuszenia (ze stratą wagi) w porównaniu z innymi szynkami, lecz także wykształceniem kolejnej cechy charakterystycznej: pleśni rozwijającej się na powierzchni szynki na etapie suszenia i dojrzewania.

Charakterystyczne właściwości organoleptyczne szynki „Istarski pršut”/„Istrski 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, na jej powierzchni zaś często gromadzą się plamy pleśni o różnej wielkości.

Produkt końcowy odznacza się charakterystycznym aromatem, łagodnym, słonawym smakiem, jednolitą różowoczerwoną barwą oraz zwartą tkanką mięśniową o pożądanej jędrności. Produkt wytwarzany jest w tradycyjny sposób, bez użycia żadnych dodatków.

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 właściwościami szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” a półwyspem Istria można objaśnić korzystnymi warunkami naturalnymi, czyli brakiem ekstremalnie niskich temperatur zimą oraz chłodnym i suchym powietrzem, dzięki często wiejącym tu wiatrom, które stwarzają idealne warunki do naturalnego suszenia mięsa. Niskie temperatury na początku procesu oraz stopniowe zmniejszanie się wilgotności względnej umożliwiają równomierne suszenie szynki. Z tego względu oraz w celu wykorzystania wpływu warunków naturalnych na produkt etap solenia szynek (pierwsza faza produkcji) może odbywać się jedynie w okresie od 15 października do 20 marca. Sezonowy charakter to jeden z fundamentów tradycyjnej receptury.

Klimat stwarza idealne warunki do produkcji tradycyjnej szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, którą poddaje się jedynie suszeniu na powietrzu, a nie wędzeniu, co istotnie wpływa na jej jakość i wyróżnia ją wśród innych szynek tego rodzaju.

Charakterystyczne cechy „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zawdzięcza również dziedzictwu kulturowemu społeczności wiejskich półwyspu Istria, to jest doświadczeniu i umiejętnościom przekazywanym z pokolenia na pokolenie. Tradycyjnie do wyrobu szynki sezonowanych używano wyłącznie bardzo dużych świń (powyżej 160 kg wagi żywca) karmionych koniczyną i lucerną, dyniami, kapustą, burakami pastewnymi, serwatką, gotowanymi ziemniakami itd.

Sposób okrawania szynki na „Istarski pršut”/„Istrski pršut” nie uległ zmianie od czasów, kiedy gospodarstwa wiejskie potrzebowały jak najwięcej słoniny (smalcu) przechowywanej na zapas. Dlatego też tradycyjna receptura przewiduje, w pierwszej fazie przygotowania „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, usunięcie ze świeżej szynki całej skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej, aż do mięsa, co stanowi rzadkość odróżniającą „Istarski pršut” od szynki sezonowanych produkowanych w innych regionach, gdzie szynki suszy się zwykle wraz ze skórą. Dodatkowo, wytwarzając „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, wycina się szynki wraz z kością miedniczną, co sprawia, że gotowy wyrób jest większy i cięższy od szynki sezonowanych z innych regionów.

Suszenie szynki bez skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej, przy czym cała powierzchnia tkanki mięśniowej jest wystawiona na działanie powietrza, przez co pokrywa się pleśnią w fazie dojrzewania, niewątpliwie zmienia proces dojrzewania, wpływając na własności organoleptyczne gotowej szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut”.

Szczególny charakter smakowy i aromatyczny szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” wynika również z rozmaitych ziół dodanych do suchej solanki. Wpływ przypraw na smak „Istarski pršut”/„Istrski pršut” jest spotęgowany przez wyjątkowy wśród szynki sezonowanych sposób wcierania ich bezpośrednio w całą powierzchnię tkanki mięśniowej, dzięki czemu aromat wnika swobodnie głębiej we wszystkie części szynki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

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

⁽³⁾ Zob. przypis 2.