

**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**

(2014/C 412/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„KRČKI PRŠUT”**

**Nr WE: HR-PGI-0005-01204-3.3.2014**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Krčki pršut”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

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

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

„Krčki pršut” to suszony zakonserwowany produkt mięsny produkowany z szynki wieprzowej, z wyłączeniem kości miednicznych, solony na sucho solą morską i doprawiany przyprawami, suszony na wolnym powietrzu bez wędzenia, następnie suszony i dojrzewający przez co najmniej rok.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Krčki pršut” musi spełniać następujące wymagania organoleptyczne:

- a) wygląd zewnętrzny: kształt kulisty, prawidłowo zaokrąglony brzeg, bez części końcowej (tj. racycy), bez odstających elementów ani pęknięć na wewnętrznej części nogi udowej jak również bez innych wad, które mogłyby zaszkodzić wyglądowi produktu; tkanka mięśniowa poniżej kości udowej widoczna w ograniczonym stopniu na długości nieprzekraczającej 12 cm. Pęknięcia, które wystąpiły w trakcie dojrzewania, mogą być pokryte mieszaniną składającą się z tłuszczu wieprzowego, mąki pszennej lub ryżowej, soli morskiej i zmielonego pieprzu;
- b) smak i zapach: słodki i lekko słonawy posmak, charakterystyczny łagodny zapach dojrzałej, suszonej wieprzowiny;
- c) przekrój poprzeczny: mięso jednolitej barwy różowej do czerwonej, przetykane kawałkami białego tłuszczu;
- d) konsystencja: miękka konsystencja, która ułatwia prawidłowe krojenie mięsa, bez stwardniałego ciemnego obrzeża;
- e) masa: nie przekracza 6,5 kg;
- f) właściwości chemiczne:
  - woda: 40–60 %,
  - chlorek sodu: 4–8 %,
  - aktywność wody ( $a_w$ ) poniżej 0,93.

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

„Krčki pršut” może być produkowany wyłącznie ze świeżych szynek uzyskiwanych z mięsa świń mięsnych ras handlowych, krzyżówek ras lub linii hodowlanych, lub dowolnych krzyżówek wyżej wymienionych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Wygląd szynki: szynki muszą być wykrawane z półtuszy wieprzowych między ostatnim kręgiem lędźwiowym (*lumbales*) a pierwszym kręgiem krzyżowym (*sacrales*). Szynka musi być pozbawiona kości miednicznej (*os ilium*), łopatki (*os ischii*), kości łonowej (*os pubis*), krzyżowej (*os sacrum*) i kręgów ogonowych (*v. caudales*). Szynka musi być oddzielona od biodra na wysokości stawu biodrowego (*articulatio coxae*) w miejscu, gdzie głowa kości udowej (*caput femoris*) łączy się z panewką kości miednicznej. W szynce należy pozostawić tylko chrzęstnoszkieletowe części łopatek (*tuber ischii*). Mięśnie szynki muszą być kształtnie zaokrąglone, tak by proksymalna krawędź szynki po trybowaniu znajdowała się ok. 10–15 cm od głowy kości udowej (*caput femoris*). Kość piętową wraz z kością stępu usuwa się z szynki w stawie skokowym (*articulatio tarsi*). Do kości piszczelowej i strzałkowej może pozostać przyczepiony tylko guz kości piętowej (*tuber calcanei*), powyżej którego szynkę wiąże się i wiesza do suszenia. W części środkowej i po bokach szynka jest pokryta skórą i tłuszczem podskórnym. W otwartej części środkowej nie może być żadnych zwisających postrzępionych części mięśnia, natomiast obrzeże skóry, z tłuszczem podskórnym, musi być zaokrąglone.

Jakość mięsa: świeża szynka nie może nosić żadnych śladów uszkodzeń. Mięso musi być czerwono-różowe, mieć zwartą konsystencję, bez śladów wilgotności powierzchniowej. W chwili dostarczenia szynki do zakładu produkcyjnego, jej pH, mierzony przy mięśniu półbłoniastym, musi wynosić między 5,5–6,0.

Pokrywa tłuszczowa: grubość warstwy tłuszczu części zewnętrznej świeżej szynki po trybowaniu, mierzona w pionie względem główki kości udowej, musi wynosić około 25 mm. W każdym przypadku grubość warstwy tłuszczu, włącznie ze skórą, musi wynosić nie mniej niż 15 mm.

Szynek nie wolno poddawać żadnym innym procesom konserwacji, oprócz chłodzenia. Czas między ubojem trzody chlewnej a soleniem szynki musi wynosić od 24–120 godzin.

Minimalna masa wykorzystywanych do produkcji „Krčki pršut” szynek wynosi po trybowaniu 12 kg.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji „Krčki pršut” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Proces produkcji obejmuje następujące etapy: solenie, formowanie, suszenie i dojrzewanie.

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

„Krčki pršut” może być wprowadzany do obrotu w całości (cała szynka) lub w opakowaniach zawierających całą szynkę bez kości, większe lub mniejsze kawałki szynki lub jej plasterki. Te formy „pršut” muszą być pakowane próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej.

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Po zakończeniu etapu dojrzewania szynek, które w wyniku wymaganych kontroli uznano za posiadające wszystkie właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne określone w specyfikacji, są one znakowane przez wypalenie wspólnym znakiem towarowym produktu „Krčki pršut”.

Przy wprowadzaniu na rynek produktu, zarówno w formie całej szynki, jak i pakowanego w każdy inny sposób, jego nazwa musi zawierać napis „Krčki pršut” i wspólny znak towarowy. Poniżej zamieszczono wspólny znak towarowy.



Napis „Krčki pršut” musi być czytelny i nieusuwalny, musi też być wystarczająco duży i uwypuklony przez rodzaj i barwę czcionki, aby był bardziej widoczny od wszelkich innych oznaczeń, w tym wspólnego znaku towarowego, numeru partii (serii produkcyjnej), jak również wszelkich logo producenta, czy towarzyszących mu grafik i napisów.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Krčki pršut” ogranicza się wyłącznie do obszaru wyspy Krk. Krk dzieli się na sześć jednostek samorządu terytorialnego: miasto KRK i gminy Baška, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Punat oraz Vrbnik. Granice administracyjne niektórych jednostek samorządu terytorialnego obejmują, oprócz wyspy Krk, również inne pobliskie małe wyspy (Košljun, Prvić, Plavnik), na których produkcja „Krčki pršut” nie jest dozwolona.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wyspa Krk posiada umiarkowanie ciepły wilgotny klimat z ciepłymi latami, a w wyniku wpływu ciepłego morza jego średnia roczna temperatura jest o 4 °C wyższa niż wynikałoby to z jej wielkości. Do najważniejszych czynników klimatycznych mających wpływ na suszenie mięsa należy wiatr. Ogólnie najsilniejszym i najczęstszym wiatrem na wyspie jest bora, wiejący najczęściej z północnego zachodu i północnego wschodu. Jest to suchy, zimny wiatr występujący najczęściej i z największą siłą w zimie, a latem rzadziej i z mniejszą siłą. Jakkolwiek zarówno w skali roku, jak i sezonu charakter wiatru nie jest identyczny we wszystkich punktach wyspy, w okresie zimowym prawie wszędzie dominuje zimny i suchy wiatr z kierunków północnych; średnio przez 44–70 % czasu.

Mieszkańcy wyspy Krk przez pokolenia wykorzystywali warunki naturalne korzystne do suszenia, dostosowując i doskonaląc proces wytwarzania „pršut”. Istnieje wiele pisemnych śladów świadczących o z dawna zakrzewionej tradycji chowu świń i suszenia mięsa na wyspie.

W 1874 r., opisując życie na wyspie, Cubich pisał o tradycji peklowania wieprzowiny. Opis ten zaczyna się tak: „mieszkańcy spożywają świeże, solone lub wędzone mięso wieprzowe” i „[...] dodają do makaronu zupę zawierającą kawałki pršut” (Giambattista Cubich, Informacje przyrodnicze i historyczne o wyspie KRK, Triest, 1874, s. 101 i 143).

Traktując o życiu mieszkańców Vrbnika (na wyspie Krk) i ich zwyczajach w 1901 r., Žic opisuje sposób uboju świń i solenia „pršut” (I. Žic Życie i zwyczaje, żywność i potrawy – w zbiorze Tradycje i obyczaje południowej Słowenii, Zagrzeb, 1901, tom VI część 1, ss. 3–6).

W publikacji Krčki zbornik (tom 16, 1986, Krk, s. 426), znajdujemy wzmiankę o soleniu wieprzowiny, a zwłaszcza boczku i „pršut”.

Dawne przepisy dotyczące przetwarzania szynek wieprzowych można znaleźć w zbiorze przepisów kulinarnych klasztoru Franciszkanów na wyspie Košljun.

Łagodny klimat wyspy Krk oraz ekspansja turystyki, która miała bezpośredni wpływ na produkcję „pršut”, przyczyniły się do nagłośnienia i rozprzestrzenienia renomy produktu. Wraz ze wzrostem ruchu turystycznego liczba gospodarstw prowadzących chów świń spadła i surowiec do produkcji „pršut” zaczęto kupować na kontynencie.

##### 5.2. Specyfika produktu

Specyfika „Krčki pršut” wynika z wieloletniej renomy oraz z umiejętności i wiedzy specjalistycznej producentów, którzy wykorzystują przy produkcji tradycyjne przepisy.

Na wyspie Krk od średniowiecza prowadzono chów świń i solono mięso do celów konserwacji. Techniki solenia i dojrzewania przekazywane były z pokolenia na pokolenie, w związku z czym aż do połowy dwudziestego wieku wszystkie zamożne rodziny hodowały własne świny i konserwowały mięso poprzez solenie. Chociaż korzenie produkcji „Krčki pršut” sięgają odległej przeszłości, jej renoma znacząco wzrosła dopiero w połowie dwudziestego wieku, wraz z rozwojem turystyki. W istocie „Krčki pršut” był jednym z niewielu lokalnych produktów, które były w stanie sprostać wymogom rynku turystycznego pod względem ilości i jakości. Turyści doceniają jakość i charakterystyczne cechy „Krčki pršut” oraz jego lokalny charakter (Publikacje zagranicznych dziennikarzy na temat wyspy KRK – w Krčki zbornik 15, 1986, Krk, s. 199; Dania wyspy Krk, 1989, ss. 22 i 87). Popyt na te produkty wzrasta z roku na rok. Od połowy lat 90. XX wieku restauracje coraz częściej wymieniały tę potrawę jako „Krčki pršut”, a nie lokalny „pršut” (zob. rachunki z rynku mięsnego w Žužić, jadłospisy z Konoba Porat, hotelu Pinia, restauracji Bimal, restauracji Rivica).

Wieloletnia tradycja produkcji „Krčki pršut” zaowocowała pewnymi charakterystycznymi cechami procesu produkcji oraz produktu końcowego, który różni się od „pršut” produkowanych w sąsiednich regionach (np. w Istrii i Dalmacji).

„Krčki pršut” jako taki zawiera skórę i tłuszcz zewnętrzny, natomiast widoczna tkanka mięśniowa nie jest powlekana tłuszczem, z wyjątkiem miejsc, gdzie wystąpiły pęknięcia. Podczas etapu solenia, oprócz soli, stosuje się przyprawy (pieprz, rozmaryn i liść laurowy), natomiast na etapie suszenia „pršut” nie można wędzić. Ten charakterystyczny proces produkcji nadaje tkance mięśniowej i tłuszczowej szczególne właściwości będące wynikiem długiego, bo trwającego co najmniej 12 miesięcy okresu dojrzewania (od początku solenia aż do kontroli gotowego produktu).

Tkanka mięśniowa gotowego produktu ma miękką konsystencję, która sprawia, że łatwiej ją kroić we właściwy sposób. Plasterki mają czerwono-różowy kolor, przetykane są kawałkami tłuszczu i nie mają stwardniałego ciemnego obrzeża.

Właściwie wyprodukowany „pršut” ma łagodny smak charakterystyczny dla suszonej, wolno i długo dojrzewającej wieprzowiny, który może rozwinąć cały bukiet, gdyż nie jest zdominowany przez zapach dymu.

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)*

Warunki klimatyczne na wyspie Krk oraz, w szczególności, częstotliwość i okres, na który przypadają zimą suche wiatry, bardzo sprzyjają suszeniu mięsa, a co za tym idzie wytwarzaniu „pršut”. Jego pierwszy etap (solenie) tradycyjnie rozpoczyna się w czasie zimnej pory roku (od listopada do marca). W tym czasie powietrze jest naturalnie zimne i suche, co zapobiega psuciu się mięsa, umożliwiając jego prawidłowe suszenie, nawet bez wykorzystania dymu, a później jego stopniowe dojrzewanie. Również bliskość morza i dostępność soli są jednymi z warunków wstępnych produkcji produktu z suszonego mięsa. Już od dawna mieszkańcy Krk w pełni wykorzystują te warunki naturalne, a umiejętność suszenia mięsa wieprzowego stała się częścią dziedzictwa kulturowego i tradycji przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Umiejętności te były doskonalane i ulegały zmianom na przestrzeni czasu, aż do momentu, gdy na wyspie Krk opracowano proces produkcji, którego kilka etapów różniło się od produkcji w sąsiadujących obszarach. Prawdopodobnie wynikało to ze braku komunikacji i słabych powiązań z kontynentalną częścią Chorwacji.

Chociaż „Krčki pršut” potrzebował wiele czasu by na przestrzeni wieków stopniowo rozwinąć swą renomę, w ciągu ostatnich pięćdziesięciu lat rozwój turystyki na wyspie Krk przyczynił się również do spektakularnego zwiększenia jego popularności. „Krčki pršut” był jednym z niewielu produktów lokalnych, który od początku był oferowany turystom i spełniał ich wymogi, zarówno jakościowe, jak i ilościowe.

Trwała pozycja szynki „Krčki pršut” jako podstawy oferty restauracji i wzrost liczby turystów przyczyniły się nie tylko do wzrostu jej renomy, ale także do zwiększenia zapotrzebowania na ten produkt, sprzyjając tym samym rozwojowi produkcji „pršut” do celów handlowych.

Z czasem „Krčki pršut” stał się jedną z chlub lokalnej gastronomii i obecnie jest nieodzownym daniem w menu serwujących lokalne przysmaki restauracji na Krk.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Krčki%20pršut/Izmjenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.