

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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 241/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„DRNIŠKI PRŠUT”

Nr UE: HR-PGI-0005-01212-13-13.3.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Drniški pršut”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

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

„Drniški pršut” (szynka z Drniš) to szynka z udźca wieprzowego, solona solą morską gruboziarnistą, wyciskana, wędzona na zimno i suszona, przy czym cały proces produkcji trwa co najmniej 12 miesięcy. Cechami charakterystycznymi wyglądu szynki są: brak kości miednicy i nóżek, brak skóry i tłuszczu po wewnętrznej stronie uda oraz równo zaokrąglona krawędź. Szynka nie może mieć widocznych zewnętrznych uszkodzeń, ale na jej powierzchni może pojawić się cienka warstwa pleśni. Po pokrojeniu szynka ma jednolite, intensywne zabarwienie rubinowe, z wyjątkiem białych elementów tkanki tłuszczowej; charakteryzuje ją wyraźny zapach dojrzałej, lekko wędzonej, suszonej wieprzowiny. Typowy poziom wysuszenia nadaje szynce wyjątkową konsystencję i ułatwia krojenie i gryzienie; kawałki szynki można łatwo połykać dzięki jej soczystości i walorom smakowym. Szynka ma wyraźny słodkawy smak i jest umiarkowanie słona. Po połknięciu kawałka szynki w ustach pozostaje słono-słodkawy charakterystyczny zapach i smak bez kwaśnego, gorzkiego bądź zjełczałego posmaku.

W sprzedaży „Drniški pršut” musi mieć wagę co najmniej 6,5 kg, maksymalną zawartość wilgoci na poziomie 40 %, zawartość soli (NaCl) najwyżej 7,0 % i aktywność wody (aw) poniżej 0,90.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Drniški pršut” wytwarza się wyłącznie ze świeżych udźców wieprzowych, które, oprócz chłodzenia w temperaturze od -1°C do $+4^{\circ}\text{C}$, nie mogą być mrożone ani poddawane innym procesom konserwacji. Można używać wyłącznie udźców, które zachowały świeżość i jakość mikrobiologiczną. Nie można używać mięsa niższej jakości, o bladym kolorze, miękkiego ani rozmoczonego, ani też mięsa szczególnie ciemnego, twardego i suchego.

Przy produkcji szynki „Drniški pršut” od nogi odcina się nóżkę, kość krzyżową, kość miednicy i kręgi ogonowe, natomiast kość udowa, piszczelowa i strzałkowa oraz rzepka pozostają na miejscu, podobnie jak zrosnięta część kości łonowej oraz, zależnie od wysokości cięcia, pozostałości kości stępu. Udziec oporzędzony przed soleniem jest również pozbawiony części skóry i tłuszczu po wewnętrznej stronie do wysokości stawu kolanowego oraz

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

części mięśnia, który jest wycięty w formie półokręgu w tym samym miejscu i w tej samej płaszczyźnie co tkanka tłuszczowa, w związku z czym dolna krawędź szynki znajduje się o 5–8 cm od głowy kości udowej. Oporządzony udziec nie może mieć uszkodzeń, krwiaków, nierówności ani wystających części. Musi zostać nasolony w ciągu dwóch do czterech dni po uboju.

Minimalna waga udźca przygotowanego do solenia musi wynosić 11 kg.

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

Wszystkie etapy produkcji szynki „Drniški pršut” muszą odbywać się na obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4. Proces produkcji obejmuje solenie na sucho, wyciskanie, płukanie, wędzenie, suszenie na powietrzu i dojrzewanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Drniški pršut” może być sprzedawany w całości, w kawałkach o różnych kształtach lub w plasterkach. Kawałki szynki i szynka w plasterkach są sprzedawane w opakowaniach próżniowych o różnych kształtach, rozmiarach i wadze.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Po zakończeniu procesu produkcyjnego na boku szynki „Drniški pršut”, która spełnia wszystkie wymogi określone w specyfikacji produktu, wypala się znak firmowy „Drniški pršut”. Przed sprzedażą produkt również oznakowuje się również wspólną nazwą „Drniški pršut”.

Jeżeli produkt jest oddzielony od kości i pocięty na kawałki lub plasterki, każde opakowanie w sprzedaży musi być oznaczone wspólną nazwą „Drniški pršut”.

Wzory znaku firmowego i wspólnej nazwy „Drniški pršut” są określone w specyfikacji produktu. Wszyscy użytkownicy oznaczenia wprowadzający na rynek produkty zgodne ze specyfikacją mają prawo do korzystania ze znaku firmowego i wspólnej nazwy „Drniški pršut” na równych zasadach. Wzory znaku firmowego i wspólnej nazwy „Drniški pršut” są przedstawione na rysunkach 1 i 2.

Rysunek 1

Znak firmowy „Drniški pršut”



Rysunek 2

Wspólna nazwa „Drniški pršut”



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji jest położony w żupanii Šibenik-Knin, w granicach administracyjnych miasta Drniš oraz sąsiednich gmin Promina, Ružić, Unešić i Biskupija.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Drniški pršut” jest wytwarzany w obszarze geograficznym o szczególnym mikroklimacie. Pomimo bliskości morza (20–30 km w linii prostej), obszar ma cechy klimatu śródziemnomorskiego zmiennego. Klimat jest przede wszystkim subśródziemnomorski z gorącymi latami (wysokie temperatury i susza) oraz łagodnymi zimami z rzadkimi opadami śniegu. Na klimat całego obszaru wpływ mają częste wiatry wschodnie, południowo-wschodnie i północno-wschodnie, które wieją średnio przez 65 % roku. W zimie często występują suche i chłodne wiatry, które sprzyjają suszeniu mięsa. Szczególnie istotna pod tym względem jest przemienność wiatrów: dominuje *bora*, czyli północno-wschodni wiatr wiejący znad pasma Dinary i pobliskich gór w kierunku morza, na zmianę z *jugo* (*sirocco*), który jest wiatrem południowo-wschodnim, przynoszącym ciepło i wilgoć znad morza. Dzięki zmianom

wiatrów *bora* i *jugo* oraz bliskości Adriatyku temperatury nie są szczególnie niskie w zimie, a powietrze jest suche, schładzane częstymi wiatrami z gór, co w naturalny sposób chroni mięso przed zepsuciem. Ochrona ta jest szczególnie ważna na początkowych etapach produkcji szynki „Drniški pršut” – przy soleniu i suszeniu. Średnia temperatura powietrza w regionie miasta Drniš wynosi 3,7–5 °C od grudnia do lutego, a względna wilgotność powietrza mieści się w przedziale 76–78 %, co stwarza chłodne i suche warunki niezbędne do właściwej konserwacji szynki „Drniški pršut” podczas solenia na sucho i suszenia. Temperatura i wilgotność, w połączeniu z chłodnym i suchym wiatrem, ułatwiają produkcję szynki „Drniški pršut”, która rozpoczyna się właśnie o tej porze roku.

Swoją szczególny charakter szynka „Drniški pršut” zawdzięcza wyjątkowym cechom, takim jak lekko słonawy smak, delikatny aromat dymu i poziom wysuszenia, które są wynikiem tradycyjnej metody produkcji i dostosowania jej do lokalnego klimatu oraz ugruntowanej renomy i znaczenia na rynku krajowym i zagranicznym.

Szynka „Drniški pršut” jest wytwarzana wyłącznie przez solenie na sucho gruboziarnistą solą morską, bez żadnych innych dodatków. Udźce konserwuje się dokładnie odmierzoną ilością soli, po usunięciu soli „zanieczyszczonej”; następnie sól spłukuje się, dzięki czemu szynka „Drniški pršut” ma mniej słony i lekko słodki smak (zawartość NaCl w produkcie końcowym nie przekracza 7 % zgodnie z wynikami analizy chemicznej przeprowadzonej przez Wydział Rolnictwa Uniwersytetu w Zagrzebiu w 2008 r.). Ponadto produkcję szynki „Drniški pršut” charakteryzuje szczególna metoda wędzenia. Do wędzenia używa się drewna buka (*Fagus sylvatica*) i grabu (*Carpinus betulus L.*), z dodatkiem suchego drewna jałowca (*Juniperus communis*), drewna i łupin migdałowca (*Amygdalus communis*) oraz kocanek piaskowych (*Helichrysum arenarium*), co nadaje dymowi szczególny aromat. Materiał spala się powoli, a szynki wędzą się delikatnie, przy dobrym przepływie powietrza. W związku z tym charakterystyczny aromat dymu w dojrzałej szynce jest zawsze wyraźny, ale nigdy nie dominuje nad aromatem dojrzałego mięsa. W wyniku długiego okresu suszenia/dojrzwania (12 miesięcy lub dłużej), w czasie którego szynka stopniowo traci wodę, a jej białko i tłuszcz przechodzą samoczynne zmiany chemiczne i enzymatyczne, szynka „Drniški pršut” charakteryzuje się wysokim poziomem dehydratacji (zawartość wilgoci do 40 % w produkcie końcowym – „Drniški pršut” – *osobine sirovine i finalnog proizvoda*, protokół z 44. chorwackiego sympozjum oraz 4. międzynarodowego sympozjum agromonii, Opatija, 2009., s. 221–222), a równocześnie przyjemną miękkością, co jest rezultatem długiego procesu przetwarzania i zachodzących zmian chemicznych i enzymatycznych, które pozytywnie wpływają na konsystencję produktu. Odpowiednio długi okres dojrzewania jest również niezbędny do powstania rubinowego koloru szynki oraz smaku utrzymującego się po zjedzeniu.

Dzięki niskim temperaturom powietrza, które w naturalny sposób chronią mięso przed zepsuciem w zimie, wytwórcy szynki z Drniš mogą dodawać umiarkowaną ilość soli. Wędzenie drewnem buka, grabu, suchego jałowca, łupinami migdałowca i kocankami piaskowymi nadal przeprowadza się ręcznie, a szynki wędzi się zazwyczaj podczas ciepłej i wilgotnej pogody. Następnie wietrzy się je umiarkowanie, gdy wieje północno-wschodni wiatr *bora*. Staranne solenie i wędzenie oraz naturalne suszenie i dojrzewanie przez okres co najmniej roku są niezbędne, aby szynka „Drniški pršut” nabrała rozpoznawalnego koloru, konsystencji, zapachu i smaku. Staranność, wiedza i doświadczenie producentów szynki z Drniš oraz znajomość lokalnych warunków pogodowych były od zawsze niezbędnymi czynnikami tradycyjnej produkcji i rozpoznawalnej jakości szynki „Drniški pršut”.ęđ

Związek między szynką „Drniški pršut” a obszarem geograficznym wynika z długiej tradycji produkcji oraz wysokiej renomy szynki z regionu Drniš, jak również ze sprzyjającego klimatu oraz wiedzy i umiejętności mieszkańców regionu. Bogatą tradycję produkcji szynki tworzyło wiele pokoleń lokalnej społeczności, które dobrze wykorzystały „dane przez Boga” warunki naturalne. W rezultacie miasto Drniš i otaczający je region od dawna są znane ze swojej szynki. Dzięki swojej jakości szynka „Drniški pršut” cieszyła się zawsze szczególną renomą wśród krajowych szynek, czego dowodzi artykuł z 1978 r. zatytułowany „Unikati drniške pršutoteke” (wyjątkowe szynki z Drniš, Nedjeljna Dalmacija, 15.4.1978 r.). Fakt, że została ona podana na dworze królewskim podczas uroczystości koronacyjnej brytyjskiej królowej Elżbiety II w dniu 2 czerwca 1953 r., a następnie ponownie z okazji pięćdziesiątej rocznicy koronacji (list z podziękowaniami od Buckingham Palace z 2002 r.) świadczy o wyjątkowej międzynarodowej renomie produktu. Do czasów wojny w latach 90. szynka z zakładu w Drniš była najważniejszą w handlu i najlepiej znaną marką szynki na rynku krajowym. Szynka „Drniški pršut” utrzymała swoją dobrą renomę aż do dzisiaj i jest znana nie tylko w krajach byłej Jugosławii, ale również poza jej granicami.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DRNISKI%20PRŠUT/SPECIFIKACIJA%20PROIZVODA%20-%20Drniski%20pršut%20-izmjena.pdf>