

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 34/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenie o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

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

**„PRLEŠKA TŪNKA”**

**NR WE: SI-PGI-0005-0533-24.03.2006**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Żywności Republiki Słowenii  
Adres: Dunajska 58  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14789109  
Faks +386 14789055  
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot (Stowarzyszenie Promocji i Ochrony Specjałów Regionu Prlekija)  
Adres: Križevci 11  
SI-9242 Križevci pri Ljutomeru  
SLOVENIJA  
Tel. +386 25888144  
Faks —  
E-mail: —  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2. Produkty mięsne (gotowane, solone, wędzone)

**4. Specyfikacja:**

(streszczenie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa:**

„Prleška tünka”

**4.2. Opis:**

„Prleška tünka” składa się z mięsa i smalcu ze skwarkami. Kawałki mięsa (udziec wieprzowy, grzbiet, schab lub karkówka) są zapeklowane, poddane obróbce termicznej na sucho i wędzone (suszone). Smalec ze skwarkami (mielona słonina) jest przygotowywany dzięki obróbce termicznej twardej słoniny, która jest mielona i doprawiana. Mięso i smalec ze skwarkami dojrzewają razem w pojemniku przynajmniej przez 30 dni.

Jako „prleška tünka” zawsze oferowane jest mięso i smalec ze skwarkami. Mięso ma jednorodny, jasnoróżowy kolor, charakterystyczny dla mięsa peklowanego, poddanego obróbce termicznej, bez szarych, ciemnych lub innych przebarwień. Smalec ze skwarkami ma śmietankowo-biały kolor, dobrze się rozsmarowuje i ma właściwą strukturę, z cząstkami wielkości ziaren ryżu; smak jest charakterystyczny.

Mięso ma smak dojrzałego, peklowanego, wędzonego mięsa, jest odpowiednio słone, o harmonijnie wyrażonym smaku przypraw. Smak smalcu ze skwarkami powinien być charakterystyczny.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Produkcja „prleškej tünki” odbywa się na obszarze geograficznym Prlekija, tj. gmin Ljutomer, Razkrižje, Križevci, Veržej, Sveti Jurij, Radenci, Gornja Radgona i Ormož.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Wszyscy producenci muszą znajdować się w obrębie obszaru geograficznego.

Każdy producent jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji poświadczającej spełnianie wymogów specyfikacji dotyczącej „prleškej tünki.” Producenci są zobowiązani do prowadzenia ewidencji zakupionych surowców, przebiegu procesu produkcji, czasu trwania dojrzewania, analizy mikrobiologicznej, analizy organoleptycznej oraz ewidencji wyprodukowanej i sprzedanej ilości „prleškej tünki.” Stowarzyszenie Promocji i Ochrony Specjałów Regionu Prlekija kontroluje lokalizację producentów oraz prowadzoną przez nich ewidencję poświadczającą, że przestrzegają oni wymaganych przepisów i uwzględniają specyfikację. Stowarzyszenie prowadzi także wykaz producentów. Dzięki dokładnej kontroli każdego producenta cały proces produkcji, od zastosowania surowca do produktu końcowego, jest monitorowany. Producenci są także nadzorowani przez niezależny organ kontrolny spełniający wymogi normy europejskiej EN 45011.

#### 4.5. Metoda produkcji:

„Prleška tünkę” tworzą mięso i smalec ze skwarkami.

Mięso z udźca wieprzowego, grzbietu, schabu lub karkówki, bez kości, skóry i słoniny, jest peklowane z użyciem 2,4–2,8 % soli do peklowania na masę świeżego mięsa ( $\text{NaNO}_2$  w dopuszczalnym stężeniu 0,5–0,6 %). Można dodać także do 0,5 % cukru. Nastrykiwanie mięsa roztworem peklującym jest zabronione. Pozostałe przyprawy, których użycie jest dozwolone podczas przygotowywania mięsa, to: pieprz, czosnek, kminek i liść laurowy. Temperatura peklowania powinna wynosić 0–80 °C. Równomiernie zapeklowane mięso jest poddawane obróbce termicznej na sucho oraz wędzone.

Smalec ze skwarkami jest przygotowywany poprzez poddanie obróbce termicznej twardej słoniny z grzbietu, która następnie zostaje zmielona na cząstki o średnicy 6–8 mm i nasolona z użyciem 2–2,4 % soli kuchennej; można go doprawiać czarnym pieprzem i czosnkiem.

Aby otrzymać „prleška tünkę” należy warstwami, naprzemiennie układać przygotowane mięso i smalec ze skwarkami w pojemniku o nazwie „tünka.” Dolną warstwę w pojemniku stanowi smalec ze skwarkami, następnie układana jest warstwa mięsa, warstwa smalcu ze skwarkami itd. Wierzchnią warstwę zawsze stanowi smalec ze skwarkami. Ułożone w smalcu ze skwarkami kawałki mięsa nie mogą się stykać ze sobą. Mięso i smalec ze skwarkami dojrzewają razem w pojemniku przynajmniej przez 30 dni.

„Prleška tünka”a jest przechowywana w zamkniętych pojemnikach lub workach, w temperaturze nie wyższej niż 12 °C.

Waga pakowanej „prleškej tünki” jest dowolna, jednak pakowana „prleška tünka” powinna składać się z mięsa i smalcu ze skwarkami w proporcjach od 60:40 do 70:30.

Pakowane kawałki „prleškej tünki” zawierają określone proporcje smalcu ze skwarkami i mięsa, które przed pakowaniem są wyjmowane z pojemników przeznaczonych do dojrzewania. W celu zachowania specyficznych cech jakościowych i organoleptycznych „prleškej tünki,” a przede wszystkim czystości mikrobiologicznej produktu końcowego „prleška tünkę” należy bezpośrednio po dojrzewaniu zapakować na wyznaczonym obszarze geograficznym. Dozwolone jest pakowanie próżniowe lub w atmosferze modyfikowanej.

#### 4.6. Związek:

Ochrona „prleškej tünki” opiera się na tradycji specyficznej technologii produkcji „prleškej tünki,” która nadaje jej typowe właściwości organoleptyczne.

Prlekija to region od dawna znany z hodowli trzody chlewnej. Chłopi zaczęli wyrabiać tünkę przede wszystkim po to, aby zachować mięso w ciągu roku. W ten sposób zaczęto układać (tünkati) mięso w zmielonej słoninie, która wcześniej została częściowo stopiona, a następnie posolona i schłodzona. Duży drewniany pojemnik, w którym natuszczano mięso, nazwano tünka i nazwa ta zachowała się aż do dzisiaj.

Zapiski z roku 1487 mówią, że tünka znana była na terenie licznych posiadłości kościelnych i na zamkach w obrębie obszaru geograficznego.

Zachował się także zapis mówiący o tym, że pod koniec XVIII wieku w regionie Prlekija znane były: smalec ze skwarkami, słonina, suszone mięso wieprzowe i specjalne drewniane pojemniki – „tünki,” w których już wówczas przechowywano ten specjał.

Tak oto produkcja „prleńskiej tünki” przez wiele generacji stała się tradycyjnym sposobem konserwacji mięsa przez cały rok.

Różne badania dowodzą, że specyficzna technologia produkcji i nazewnictwo „prleńska tünka” zostały zachowane właśnie na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.3 i na terenie którego obecnie produkcja przebiega w sposób zmodernizowany, przy zachowaniu całej tradycji pierwotnego wytwarzania.

Dzisiejszą sławę „prleńskiej tünki” potwierdzają rozmaite dyplomy i medale, które przyznano „prleńskiej tünce” podczas różnych konkursów. Po dziś dzień tradycyjną potrawą w regionie Prlekija jest kromka ciemnego chleba posmarowana smalcem ze skwarkami, z plastrem mięsa z tünki oraz ogórkami konserwowymi.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Bureau Veritas, d.o.o.  
Adres: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14757670  
Faks +386 14747602  
E-mail: info@bureauveritas.si

#### 4.8. Etykietowanie:

Producenci „prleńskiej tünki” spełniający warunki, o których mowa w specyfikacji i za spełnienie których otrzymali certyfikat, są zobowiązani do oznaczania swego wyrobu nazwą produktu „prleńska tünka”, jednolitym znakiem w formie drewnianego pojemnika (tünka), krajowym symbolem jakości i odpowiednim symbolem wspólnoty.

Oprócz danych wymaganych przez obowiązujące prawodawstwo deklaracja na produkcie musi zawierać także nazwę kawałka mięsa (udziec, grzbiet, schab, karkówka) oraz proporcje mięsa i smalcu ze skwarkami. Słowem „šnita” można określać grzbiet i schab, zaś słowem „šijak” karkówkę. Proporcje mięsa i smalcu ze skwarkami powinny być zawsze podane w ten sposób, aby ich łączna suma wynosiła 100.

