

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 34/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„PRLEŠKA TŪNKA”**

**EK-sz.: SI-PGI-0005-0533-24.03.2006**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Szlovén Köztársaság Mezőgazdasági, Erdészeti és Élelmiszeripari Minisztériuma  
Cím: Dunajska 58  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14789109  
Fax +386 14789055  
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Csoportosulás:**

Név: Prlekijai Finomságokat Népszerűsítő és Védő Egyesület  
Cím: Križevci 11  
SI- 9242 Križevci pri Ljutomeru  
SLOVENIJA  
Tel. +386 25888144  
Fax —  
E-mail: —  
Összetétel: termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

Osztály 1.2. Hentesáru (főtt, sózott, füstölt)

**4. Termékleírás:**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

**4.1. Elnevezés:**

„Prleška tünka”

**4.2. Leírás:**

A „Prleška tünka” húsból és vágott zsírból készül. A húsdarabokat (sertés comb, karaj, vesepecsenye vagy nyakpecsenye) besózzák, szárazon hőkezelik és megfüstölik. A vágott zsír (darált szalonna) kemény hátszalonna hőkezelésével, darálásával és fűszerezésével készül. A húst és a vágott zsírt edényben legalább 30 napon át érlelik.

A „Prleška tünká”-t mindig hússal és vágott zsírral kínálják. A hús a sóban pácolt, hőkezelt hússokra jellemző egyenletesen világos rózsaszín színű, szürke, sötét és egyéb színárnyalatok nélkül. A vágott zsír tejszín-fehér színű, kenhető és megfelelő állagú, rizs nagyságú darabokkal, jellegzetes ízű.

A hús íxe érett, sóban pácolt, füstölt hús ízű, megfelelően sós és harmonikusan fűszerezett. A vágott zsír íze jellegzetes.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A „Prleška tünká”-t Prlekija földrajzi területen készítik Ljutomer, Razkrižje, Križevci, Veržej, Sveti Jurij, Radenci, Gornja Radgona és Ormož járások területén.

#### 4.4. A származás igazolása:

Az összes termelőnek a földrajzi területen belül kell termelnie.

Minden termelőnek nyilvántartást kell vezetnie, amellyel bizonyítja, hogy betartja a „Prleška tünká” termékleírásában előírt követelményeket. A termelőknél nyilvántartást kell vezetniük a beszerzett nyersanyagokról, az előállítás folyamatáról, az érlelés idejéről, mikrobiológiai és érzékszervi elemzésekről, valamint a „Prleška tünká” előállított és értékesített mennyiségéről. A Prlekijai Finomságokat Népszerűsítő és Védő Egyesület ellenőrzi a termelés helyét, a termelő azon nyilvántartásait, amelyek bizonyítják, hogy a termelő betartja az előírásokat és tiszteletben tartja a termékleírásban foglaltakat. Az egyesület továbbá nyilvántartást vezet a termelőről. A szigorú ellenőrzés miatt minden termelőnél követhető a teljes termelési folyamat, a nyersanyag felhasználástól a végtermékig. A termelőket független ellenőrző szerv is ellenőrzi, amely megfelel az EN 45011 európai szabványnak.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A „Prleška tünká” húsból és vágott zsírból készül.

A csont, szalonna és bőr nélküli sertés combot, karajt, vese- vagy nyakpecsenyét 2,4–2,8 % friss hústömegre eső sóval bepácolják (a  $\text{NaNO}_2$  engedélyezett koncentrációja 0,5–0,6 %). 0,5 % cukor hozzáadása engedélyezett. A páclé húsba injekciózása tilos. A hús előkészítéséhez engedélyezett a bors, fokhagyma, kömény és babérlevél hozzáadása. A pácolást 0 és 80 °C hőmérsékleten kell elvégezni. Az egyenletesen bepácolt húst szárazon hőkezelik és füstölik.

A vágott zsír kemény hátszalonna hőkezelésével készül, majd 6–8 mm átmérőjű darabokra darálják és 2–2,4 % konyhasóval sózzák, feketeborssal és fokhagymával fűszerezik.

A „Prleška tünká”-ba szánt húst és vágott zsírt felváltva rétegelve a „tünká”-nak nevezett edénybe helyezik. Az edény legalsó rétege a vágott zsír, majd egy húsréteg, újabb vágott zsírréteg és így tovább. A legfelső réteg mindig vágott zsír. A hússzeletek a vágott zsírba helyezés során nem érhetnek össze. A hús és a vágott zsír az edényben legalább 30 napig érlelődik.

A „Prleška tünká”-t zárt edényben illetve tasakokban tárolják maximum 12 °C hőmérsékleten.

A csomagolt „Prleška tünká” tömege tetszőleges, azonban az előrecsomagolt „Prleška tünká” hús és vágott zsír előírt aránya 60:40–70:30.

A „Prleška tünká” előrecsomagolt egységei előírt arányban tartalmaznak vágott zsírt és húst, amelyet csomagolás előtt az érlelő edényből vesznek ki. A „Prleška tünká” jellegzetes minőségének és érzékszervi tulajdonságainak, különösen a végtermék mikrobiológiai megfelelőségének megőrzése érdekében a terméket közvetlenül az érlelési folyamat végén a meghatározott földrajzi területen be kell csomagolni. Vákuumban vagy megváltoztatott nyomás alatt csomagolható.

#### 4.6. Kapcsolat:

A „Prleška tünká” védelme olyan sajátos hagyományos termelési technológián alapul, amely a terméknek különleges érzékszervi tulajdonságokat biztosít.

Prlekija már a régmúltban is sertésenyésztéséről volt ismert. A gazdák a „tünká”-t elsősorban azért készítették, hogy a húst egész éven át tárolhassák. A húst darált szalonnába rakták (tunkolták), amelyet előtte részben kiolvasztottak, majd megsóztak és lehűtöttek. A nagy faedényt, amelyben a húst „pácolták”, „tünkának” nevezték, ez a megnevezés máig fennmaradt.

1487 évi feljegyzések arról árulkodnak, hogy a „tünká”-t a földrajzi területen számos egyházi birtokon és várban ismerték.

Fennmaradt egy 18. század végi feljegyzés is, amely arról szól, hogy Prlekijában ismerték a vágott zsírt, szalonnát, szárított sertéshúst és a különleges faedényeket, a „tünkák”-at, amelyek már akkor ezen ételkülönlegesség tárolására szolgáltak.

A „Prleška tünka” készítése generációkon át a húskonzerválás általános módjává vált egész évben.

Különböző kutatások kimutatták, hogy a különleges termelési technológia és a „Prleška tünka” megnevezés éppen a 4.3. pontban feltüntetett földrajzi területen őrződött meg, ahol ma a termelés az eredeti hagyomány megőrzésével korszerűbb módon történik.

A „Prleška tünka” mai hírnevét ma is számos diploma és érem igazolja, amelyeket a „Prleška tünka” kapott különböző minősítéseken. Prlekija területén a barna kenyér „tünká”-ból kivett vágott zsírral, hússzelettel, savanyú uborkával ma is hagyományos ételnek számít.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Bureau Veritas, d.o.o.  
Cím: Linhartova 49a  
1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14757670  
Fax +386 14747602  
E-mail: info@bureauveritas.si

#### 4.8. Címkézés:

A „Prleška tünka” azon termelőinek, akik teljesítik a termékleírás feltételeit, és erről bizonyítvánnyal rendelkeznek, saját termékeiket „Prleška tünka” névvel és a faedény („tünka”) egységes jelével, a nemzeti minőségszimbólummal és a közösség megfelelő szimbólumával kell megjelölniük.

A termék deklarációjának az érvényes törvények szerint előírt adatokon túl tartalmaznia kell a húsdarab nevét (comb, karaj, vesepecsenye, nyakpecsenye), valamint a vágott zsír arányát. „Šnitának” nevezhető a karaj és a vesepecsenye, „šjaknak” pedig a nyakpecsenye. A hús és a vágott zsír arányát mindig úgy kell jelölni, hogy a részek összege 100 legyen.

