

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2010/C 94/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„ŠPEKÁČKY” LUB „ŠPEKAČKY”

NR WE: SK-TSG-0007-0055-21.05.2007

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa: Český svaz zpracovatelů masa
Adres: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404
Faks +420 244092405
E-mail: reditel@cszm.cz

Nazwa: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Adres: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 255565162
Faks +421 255565162
E-mail: slovmaso@slovmaso.sk

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Republika Czeska
Republika Słowacka

3. Specyfikacja produktu:**3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:**

„Špekáčky” (w języku czeskim)
„Špekačky” (w języku słowackim)

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.2. Nazwa:

- jest specyficzna sama w sobie
 wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa Špekáčky/Špekačky wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego, który wynika z obecności nierównomiernie rozłożonych kawałeczków słoniny (špek) w grubo rozdrobnionej mieszance zawierającej niewielką ilość cząstek kolagenu.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?:

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
 Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Wyroby mięsne (podgotowane, solone, wędzone itd.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Špekáčky/Špekačky są produktem mięsnym poddanym obróbce cieplnej, wyrabianym z masy, którą napęnia się osłonki z wieprzowego jelita cienkiego lub z jelita wołowego wiankowego, tworzącej zwoje o długości kilku metrów. Wyrób odznacza się złotobrazową barwą.

Właściwości fizyczne

tworzy zwoje, podzielone sznurkiem na pojedyncze batony o wadze od 65 do 85 g, o średnicy od 4,0 do 4,6 cm i długości od 8 do 9 cm.

Właściwości chemiczne

zawartość netto białka z tkanki mięśniowej: nie mniej niż 6 % wagowo,

zawartość tłuszczu: nie więcej niż 45 % wagowo,

zawartość soli: nie więcej niż 2,5 % wagowo.

Właściwości organoleptyczne

wygląd zewnętrzny i barwa: produkt wyrabiany z mieszanki mięsa wołowego i wieprzowego, w osłonce naturalnej z jelita, podzielony sznurkiem na batony. Wyrób jest barwy złotobrazowej – możliwy jest ciemniejszy lub jaśniejszy odcień, bez wyraźnie odznaczających się plam wynikających z niedowędzenia. Dopuszczalne są wysuszone krople soku na powierzchni wyrobu i jaśniejsze plamy w miejscu styku z innymi batonami. Powierzchnia jest gładka lub lekko pomarszczona. Stosowanie tłuszczu lub auszpiku jako środka spęczniającego jest niedozwolone,

wygląd i barwa w przekroju: powierzchnia przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej z nierównomiernie rozłożonymi kawałkami słoniny. Dopuszczalne są małe miękkie cząstki kolagenu i komory powietrzne,

smak i aromat: łagodny tuż po uwędzeniu, umiarkowanie słony od przypraw, wyrób soczysty po ugotowaniu,

konsystencja: jędrna, krucha, zwarta.

3.6. *Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:*

Špekáčky/Špekačky wyrabiane są z następujących składników: mięsa wołowego o zawartości tłuszczu nie większej niż 30 %, mięsa wieprzowego o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %, słoniny, wody pitnej (w postaci lodu luskowego), skrobi ziemniaczanej, azotynowej mieszanki solnej, mielonego pieprzu czarnego, mielonej słodkiej papryki (100 ASTA), czosnku (w formie płatków, koncentratu lub proszku w ilości odpowiadającej standaryzowanej ilości świeżego czosnku), mielonej gałki muszkatołowej, polifosforanów E 450 i E 451 (3 g/kg, wyrażonych jako P₂O₅), kwasu askorbinowego (0,5 g/kg) oraz osłonek z jelita wołowego wiankowego lub wieprzowego jelita cienkiego. Wyrób przewiązuje się sznurkiem.

100 kg gotowego wyrobu Špekáčky/Špekačky zawiera:

— mięso wołowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 30 %	38,5 kg
— mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %	17,5 kg
— słoninę	27,0 kg
— wodę (lód)	23,0 kg
— skrobię ziemniaczaną	2,5 kg
— azotynową mieszankę solną	2,0 kg
— słodką paprykę mieloną (100 ASTA)	0,22 kg
— mielony pieprz czarny	0,16 kg
— czosnek (w płatkach, koncentracie, proszku)	0,09 kg
— mieloną gałkę muszkatołową	0,03 kg
— polifosforany E 450 i E 451	0,3 kg
— kwas askorbinowy E 300	0,05 kg
— osłonka: jelita wołowe wiankowe lub wieprzowe jelita cienkie	
— wyrób dzielony na batony przez wiązanie sznurkiem	

Składniki te (z wyjątkiem słoniny), dodatki i przyprawy miesza się, by uzyskać masę o cząstkach wielkości od 0,1 mm do 2,5 mm. Następnie do mieszanki dodaje się słoninę, rozdrobnioną na kawałki nie większe niż ok. 8 mm i napełnia się farszem osłonki z jelita wołowego wiankowego lub z wieprzowego jelita cienkiego o średnicy nie większej niż 4,0 do 4,6 cm.

Następnie farsz dzieli się na pojedyncze batony przy pomocy sznurka. Zwoje batonów przywiązuje się do kija wędzarniczego, a następnie przenosi do wędzarni, gdzie wyrób jest suszony i wędzony dla uzyskania charakterystycznej barwy i aromatu. Wyrób po uwędzeniu jest poddawany obróbce cieplnej w temperaturze od 75 °C do 78 °C, dopóki nie osiągnie w środku temperatury 70 °C, utrzymującej się przez 10 minut. Po obróbce cieplnej produkt spryskuje się zimną wodą i pozostawia do ostygnięcia. Špekáčky/Špekačky przechowuje się potem w chłodnym, ciemnym pomieszczeniu.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Špekáčky/Špekačky różnią się od innych wyrobów mięsnych poddanych obróbce cieplnej nierównomiernym rozłożeniem kawałków słoniny (špek) w grubo rozdrobnionej mieszance zawierającej niewielką ilość cząstek kolagenu, co sprawia, że wyrób ma charakterystyczny wygląd w przekroju. Kolejną charakterystyczną właściwością produktu jest to, że tworzy zwoje w osłonkach z jelita, podzielone na pojedyncze Špekáčky/Špekačky za pomocą sznurka. Kolejną istotną cechą wyróżniającą jest kompozycja przypraw, które razem z wołowiną i słoniną decydują o nieporównanym smaku i zapachu produktu po podgrzaniu.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Jeśli chodzi o ich spożycie, składniki i proces produkcyjny Špekáčky/Špekačky znane są w obecnej Republice Czeskiej od przeszło stu lat. Zaczęły być wyrabiane na szerszą skalę w drugiej połowie XIX w. wraz z rozwojem przemysłu wędliniarskiego i postrzegane były jako wysokiej jakości wyrób mięsny w osłonce z jelita wołowego wiankowego. W 1891 r. zostały wystawione na targach rolniczych w Pradze, gdzie postawiono w pełni wyposażoną wędzarnię, jaka nigdy przedtem nie była

pokazywana szerszej publiczności. Špekáčky/Špekačky były wędzone na miejscu i jeszcze gorące podawane na ładnym papierowym talerzu z chrzanem i słoną bułką za osiem krajcarów (ówczesna czeska moneta). To wtedy Špekáčky/Špekačky zaistniały w świadomości ludzi jako klasyczny czeski wędzony wyrób mięsny. O wyjątkowej jakości produkowanego wówczas wyrobu Špekáčky/Špekačky świadczą jego składniki: 50 % stanowiło mięso z udźca młodego wołu, 20 % wysokiej jakości mięso wieprzowe bez skóry, a 30 % siekana słonina. W zależności od konsystencji produktu, dodawano czasem masę wiążącą wyrabianą z mięsa wołowego. Produkt doprawiano czosnkiem, pieprzem czarnym i od czasu do czasu także odrobiną galki muszkatołowej. Procesem szczególnym było nadziewanie wyrobu na patyk i przywiązywanie go przędzą lnianą. Ponieważ wyrób sprzedawano w batonach, całkowita waga musiała odpowiadać liczbie batonów. W celu uzyskania wysokiej jakości, produkt musiał być także właściwie wędzony. Na początku XX w. nastąpił dalszy rozwój technologii wędzenia i Špekáčky/Špekačky, tak jak *párky* i *klobásy* (inne tradycyjne gatunki kiełbas), na stałe zagościły wśród innych wyrobów mięsnych miękkich. Niektóre zakłady zasłynęły z ich produkcji, szczególnie w dużych miastach. Wśród najbardziej znanych producentów byli Koula i Macháček w praskiej dzielnicy Nowe Miasto oraz Šereda w dzielnicy Vinohrady na przedmieściach Pragi. Wyrabianie przez niego Špekáčky/Špekačky znane były Prażanom pod nazwą Šeredky. Te miękkie kiełbasy dostarczano do sklepów jeszcze gorące od dymu i zazwyczaj po południu, nie tylko w samych sklepach, ale też w całej okolicy unosił się cudowny zapach wędzonego mięsa. O zmierzchu ulice starej Pragi rozświetlone były złotym światłem latarni gazowych i przepełnione zapachem pochodzącym z licznych straganów, na których na węglu drzewnym piekły się Špekáčky/Špekačky.

Żadne przepisy ani zasady nie określały wówczas, jakiej jakości powinny być wyroby mięsne. W czasie kontroli urzędowych skupiano się głównie na mące, której dodawanie do wyrobu Špekáčky/Špekačky było zabronione. Po II Wojnie Światowej, głównym składnikiem wyrobu Špekáčky/Špekačky poza słoniną była nadal wołowina. Później, w miarę jak rozwijał się chów trzody chlewnej, wyrób uzyskał następujący skład: 40 % mięso wołowe (ćwierćtusza przednia wołowa), 30 % mięso wieprzowe przerobowe i 30 % słonina. Wówczas, w związku z dodaniem słodkiej papryki, zmienił się także sposób doprawiania. Po upaństwowieniu zakładów produkcji i przetwórstwa mięsa, kompozycja składników, dodatków, osłonek i procesy technologiczne zostały objęte techniczną i ekonomiczną standaryzacją, co podniosło jeszcze jakość tego tradycyjnego czeskiego produktu. Produkcja wyrobu Špekáčky/Špekačky została ujęta w normie dla wyrobów mięsnych numer ČSN 57 7115 (część 1 przepisów mających zastosowanie od dnia 1 stycznia 1977 r., Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego, Praga). W rezultacie produkcja zgodna z tą normą rozwinęła się na całym obszarze byłej Czechosłowacji. W miarę jak stopniowo zmieniała się technologia produkcji i ze względu na ograniczoną dostępność niektórych składników i osłonek (np. jelit wołowych wiankowych), opracowano stałą recepturę, podaną wyżej w opisie metody produkcji wyrobu Špekáčky/Špekačky – zob. pkt 3.6 niniejszego wniosku.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Kontrole obejmują:

- zgodność proporcji składników, dodatków i przypraw z recepturą; proces przygotowania obejmuje kontrolę krzyżową w oparciu o recepturę,
- sprawdzenie czy kawałki słoniny wieprzowej (*špek*) są nierównomiernie rozłożone w grubo rozdrobnionej mieszance zawierającej niewielką ilość cząstek kolagenu; podczas produkcji przeprowadza się kontrolę wzrokową po zakończeniu nadziewania i oddzieleniu pojedynczych batonów sznurkiem,
- zgodność kształtu produktu, wyglądu powierzchni, barwy i konsystencji; kontrolę wzrokową przeprowadza się po obróbce cieplnej, spryskaniu wodą i ostudzeniu gotowego produktu,
- zgodność wyglądu i barwy w przekroju; kontrolę wzrokową przeprowadza się po obróbce cieplnej, spryskaniu wodą i ostudzeniu gotowego produktu,
- zgodność smaku, zapachu, konsystencji i soczystości produktu, kontrolę sensoryczną przeprowadza się po obróbce cieplnej gotowego produktu,

— zachowywania ustalonych właściwości fizycznych i chemicznych produktu, gotowy produkt bada się, stosując zatwierdzone metody laboratoryjne.

Kontrole przez organ lub jednostkę kontrolującą zgodność ze specyfikacją produktu przeprowadza się co najmniej raz do roku w zakładzie każdego producenta wyrobu.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

4.1. Nazwa i adres:

Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu w Republice Czeskiej:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adres: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111

E-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

Nazwa: Státní veterinární správa ČR

Adres: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137

E-mail: hygi@svscr.cz

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu w Republice Słowackiej:

Nazwa: BEL/NOVAMANN International, s r.o.

Adres: Továrenská 14
815 71 Bratislava
P.O. BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 250213376

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

Nazwa: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adres: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki:

Organy kontrolne, o których mowa w pkt 4.1, ponoszą odpowiedzialność za skontrolowanie pełnej zgodności ze specyfikacją.