

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 96/07)

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**„LOVECKÝ SALÁM” LUB „LOVECKÁ SALÁMA”****NR WE: SK-TSG-0007-0044-04.08.2006****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:**

„Lovecký salám” (CS)

„Lovecká saláma” (SK)

⁽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 „Lovecký salám” lub „Lovecká saláma” jest specyficzna sama w sobie, ponieważ jest dobrze znana w Republice Czeskiej i w Republice Słowackiej i od dawna tradycyjnie kojarzy się ze specyficznym fermentowanym wyrobem mięsnym, który może być długo przechowywany, mającym właściwy sobie kształt płaskiego prostokątnego bloku i charakterystyczny smak.

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

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzegania 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:

„Lovecký salám” lub „Lovecká saláma” to fermentowany wyrób mięsny, który może być długo przechowywany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, zazwyczaj jest to produkt krojony do spożycia na zimno.

Właściwości fizyczne

Produkt jest charakterystyczny ze względu na swój kształt – płaskiego prostokątnego bloku. Jest w osłonce z jelita o średnicy wynoszącej przeważnie 50–55 mm i długości ok. 40 cm.

Właściwości chemiczne

- aktywność wody: nie więcej niż 0,93,
- pH: nie wyższe niż 5,5,
- zawartość netto białka z tkanki mięśniowej: nie mniej niż 15 % masy,
- zawartość tłuszczu: nie więcej niż 45 % masy,
- zawartość soli: nie więcej niż 4,2 % masy.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd powierzchni i barwa: wyrób wytwarzany jest z mieszanki mięsa wołowego i wieprzowego. Odznacza się ciemnobrązową barwą, umiarkowanie pomarszczoną powierzchnią i widoczną ziarnistością pod osłonką.

Wygląd i barwa w przekroju: mozaika ziaren o wielkości zwykle nie większej niż 5 mm, bez zbitych cząstek tłuszczu i chudego mięsa; dopuszczalne są przestrzenie wypełnione powietrzem. Kawałki chudego mięsa bliżej środka produktu odznaczają się barwą czerwoną, ciemniejszą przy krawędziach. Kawałki tłuszczu są jasnego koloru. Produkt w przekroju ma kształt prostokąta.

Zapach i smak: wyraźnie wyczuwalny aromat wędzenia; bardzo ostry i słony smak.

Konsystencja: dość zwarta; elastyczna.

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

„Lovecký salám” lub „Lovecká saláma” produkowany jest z mięsa wołowego o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %, z mięsa wieprzowego o zawartości tłuszczu nie większej niż 20 %, okrawków wieprzowych o zawartości tłuszczu nie większej niż 30 %, okrawków wieprzowych o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %, tłuszczu wieprzowego, azotynowej mieszanki solnej, antyoksydantów (E 315 lub E 316 (nie więcej niż 500 mg/kg antyoksydantów wyrażonych jako kwas erytorbinowy)), mielonego pieprzu czarnego, cukru, czosnku (w formie płatków, koncentratu lub proszku w ilości odpowiadającej standaryzowanej ilości świeżego czosnku), goździków korzennych, kultur starterowych (połączonych kultur zawierających szczepy bakterii kwasu mlekowego (z rodzaju *Lactobacillus* lub *Pediococcus*) i koagulazoujemne *Micrococcaceae*) oraz osłonek kolagenowych.

Do wyprodukowania 100 kg gotowego produktu „Lovecký salám” lub „Lovecká saláma” stosuje się:

— mięso wołowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %:	5,0 kg,
— mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 20 %:	75,0 kg,
— okrawki wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 30 %:	10,0 kg,
— okrawki wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %:	50,0 kg,
— tłuszcz wieprzowy:	20,0 kg,
— azotynową mieszkę solną:	3,4 kg,
— mielony pieprz czarny:	0,35 kg,
— cukier:	0,30 kg,
— czosnek:	0,08 kg,
— goździki korzenne:	0,04 kg,
— antyoksydanty E 315 lub E 316:	nie więcej niż 0,05 kg,
— kultury starterowe	—
— osłonki kolagenowe	—

Okrawki wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 % i tłuszcz wieprzowy są mrożone. Wszystkie składniki i przyprawy łączy się, by powstała mieszanka ziaren wielkości od 3 do 5 mm, którą napelnia się osłonki o średnicy 50–55 mm i długości ok. 40 cm. Następnie z produktu formuje się płaski prostokątny blok. Uformowane wyroby układa się jeden obok drugiego w czystych skrzynkach lub innych odpowiednich pojemnikach i pozostawia w komorze chłodniczej w temperaturze od 2 do 4 °C na 24 do 48 godzin, by dojrzały. Następnie wyroby zawiesza się na kijach wędzarniczych i wędzi tzw. zimnym dymem przez ok. siedem dni w temperaturze nie wyższej niż ok. 24 °C. Po zakończeniu procesu wędzenia, produkty się suszy. Nie można dopuścić do tego, by wyrób w trakcie suszenia został zaatakowany przez pleśń. Wyrób można wysłać, gdy osiągnie zalecaną wartość aktywności wody. Suszenie trwa około 14 dni, aby wyrób uległ dostatecznej fermentacji w temperaturze i przy względnej wilgotności powietrza, które umożliwiają kulturom starterowym wzrost i równomierne schnięcie produktu (przedział temperatur: od 16 do 27 °C; przedział względnej wilgotności powietrza: od 75 % do 92 %).

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

„Lovecký salám” lub „Lovecká saláma” różni się od innych fermentowanych wyrobów mięsnych o długim okresie przechowywania przede wszystkim swoim charakterystycznym kształtem płaskiego prostokątnego bloku, uzyskanym przez formowanie w procesie dojrzewania. Wyrób ma właściwy sobie smak uzyskany dzięki zalecanej w przepisie kompozycji głównych składników i przypraw oraz dzięki procesowi fermentacji.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Produkcja wyrobu „Lovecký salám” lub „Lovecká saláma” w Republice Czeskiej sięga początku XX wieku. Wyrabiano go wówczas głównie zimą ze względu na warunki bardziej sprzyjające procesowi dojrzewania i na trudność związaną z tym, że dla uzyskania dobrej ziarnistości surowce muszą zostać umiarkowanie zmrożone. Później, dzięki udoskonaleniu metod chłodzenia i urządzeń wędzarniczych, producenci skupili się głównie na zapewnieniu dostaw produktu na kiermasze wielkanocne i bożonarodzeniowe oraz podczas letniego sezonu turystycznego. Dziś to tradycyjny i popularny wyrób, który można długo przechowywać, produkowany przez cały rok.

Wyrób „Lovecký salám” lub „Lovecká saláma” opisano w publikacji *Technológia mäsového priemyslu* („Technologia przemysłu mięsnego”) (część II, 1955 r., „Hlavná správa mäsového a rybného priemyslu” („Sprawozdanie główne przemysłu mięsnego i rybnego”), Ministerstwo Przemysłu Spożywczego), a następnie został wpisany w *Standardy techniczne i ekonomiczne dla wyrobów mięsnych* (część 1, przepisy mające zastosowanie od dnia 1 stycznia 1977 r., Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego, Praga) jako czechosłowacka norma krajowa nr ČSN 57 7269, co zaowocowało rozwojem produkcji zgodnej z tą normą na całym obszarze byłej Czechosłowacji. Stała receptura powstała w wyniku stopniowych zmian w technologii produkcji, które wprowadzano ze względu na ograniczoną dostępność niektórych składników i w celu poprawienia bezpieczeństwa produktu końcowego. Receptura zawarta jest w opisie metody produkcji wyrobu „Lovecký salám” lub „Lovecká saláma”

— zob. pkt 3.6 niniejszego wniosku. Właściwości produktu tradycyjnego zostały zachowane mimo tych zmian.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Kontrole dotyczą:

- przestrzegania proporcji surowców, składników i przypraw ustalonych w recepturze, kontrole przeprowadzane są przez porównanie ilości surowców, składników i przypraw z recepturą podczas przygotowania mieszanki na wyrób,
- zachowywania ustalonego kształtu, wyglądu zewnętrznego, barwy i konsystencji wyrobu: kontrola wzrokowa przeprowadzana jest po zakończeniu suszenia gotowego produktu,
- zachowywania ustalonego kształtu, wyglądu zewnętrznego, barwy i konsystencji wyrobu: kontrola wzrokowa przeprowadzana jest po zakończeniu suszenia gotowego produktu,
- zachowywania ustalonej konsystencji, aromatu i smaku wyrobu, kontrole przeprowadza się przez analizę sensoryczną gotowego produktu,
- zachowywania ustalonych właściwości fizycznych i chemicznych wyrobu, gotowy wyrób bada się stosując zatwierdzone metody laboratoryjne.

Kontrole wykonywane 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: Kvetná 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 České republiky

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.
