

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych w odniesieniu do nazwy gwarantowanej tradycyjnej specjalności

(2016/C 167/13)

Zgodnie z art. 26 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾ Republika Czeska przedstawiła⁽²⁾ nazwy „Tradiční Lovecký salám”/„Tradičná Lovecká saláma” i „Tradiční Špekáčky”/„Tradičné Špekačky” jako nazwy gwarantowanej tradycyjnej specjalności (GTS) zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. Nazwy „Tradiční Lovecký salám”/„Tradičná Lovecká saláma” i „Tradiční Špekáčky”/„Tradičné Špekačky” zostały uprzednio zarejestrowane⁽³⁾ bez ich zastrzeżenia zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006⁽⁴⁾ jako gwarantowane tradycyjne specjalności i podlegają obecnie ochronie zgodnie z art. 25 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

W następstwie krajowej procedury sprzeciwu, o której mowa w art. 26 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012,:

- nazwy „Lovecký salám”/„Lovecká saláma” zostały uzupełnione terminami, odpowiednio, „Tradiční” i „Tradičná”,
- nazwy „Špekáčky”/„Špekačky” zostały uzupełnione terminami, odpowiednio, „Tradiční” i „Tradičné”,

Te dodatkowe terminy określają tradycyjny charakter nazw zgodnie z art. 26 ust. 1 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

W związku z powyższym Komisja publikuje niniejszym nazwy

„TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM”/„TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA”

oraz

„TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY”/„TRADIČNÉ ŠPEKAČKY”

w celu umożliwienia ich rejestracji w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wprowadzenia nazw „Tradiční Lovecký salám”/„Tradičná Lovecká saláma” i „Tradiční Špekáčky”/„Tradičné Špekačky” do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności ustanowionego w art. 22 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, zgodnie z art. 51 tego rozporządzenia.

Jeżeli nazwy „Tradiční Lovecký salám”/„Tradičná Lovecká saláma” i „Tradiční Špekáčky”/„Tradičné Špekačky” zostaną wprowadzone do rejestru zgodnie z art. 26 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, obowiązujące specyfikacje produktów GTS „Lovecký salám”/„Lovecká saláma” i „Špekáčky”/„Špekačky” uznaje się za specyfikacje, o których mowa w art. 19 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do, odpowiednio, do GTS „Tradiční Lovecký salám”/„Tradičná Lovecká saláma” i „Tradiční Špekáčky”/„Tradičné Špekačky” chronionych z zastrzeżeniem nazwy.

Przez wzgląd na kompletność oraz zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 niniejsza publikacja zawiera specyfikację GTS „Lovecký salám”/„Lovecká saláma” i „Špekáčky”/„Špekačky”, które zostały już opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

⁽²⁾ Nr UE CZ-TSG-0107-01405 – 18.12.2015.

⁽³⁾ Rozporządzenia Komisji (UE) nr 160/2011 z dnia 21 lutego 2011 r. rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [„Lovecký salám”/„Lovecká saláma” (GTS)] (Dz.U. L 47 z 22.2.2011, s. 7) oraz (UE) nr 158/2011 z dnia 21 lutego 2011 r. rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [„Špekáčky”/„Špekačky” (GTS)] (Dz.U. L 47 z 22.2.2011, s. 3).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1). Rozporządzenie uchylone i zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

⁽⁵⁾ „Lovecký salám”/„Lovecká saláma” Nr WE: SK-TSG-0007-0044 – 4.8.2006 (Dz.U. C 96 z 16.4.2010, s. 18). „Špekáčky”/„Špekačky” Nr WE: SK-TSG-0007-0055 – 21.5.2007 (Dz.U. C 94 z 14.4.2010, s. 18).

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

„LOVECKÝ SALÁM” lub „LOVECKÁ SALÁMA”

Nr WE: SK-TSG-0007-0044 – 4.8.2006

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

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

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

Nazwa: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Adres: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SŁOWACJA

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

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Republika Czeska
Słowacja

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji

„Lovecký salám” (CS)
„Lovecká saláma” (SK)

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 Słowacji 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 podstawie art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

- rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
— rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, do którego odnosi się nazwa podana 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 ma charakterystyczny kształt płaskiego prostokątnego bloku w osłonce z jelita o szerokości wynoszącej przeważnie 50–55 mm i długości ok. 40 cm.

Właściwości chemiczne:

- aktywność wody: maksymalnie 0,93
- pH: poniżej 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 zewnętrzny 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 %, 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 mieszankę 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 napełnia się osłonki o średnicy 50–55 mm i długości ok. 40 cm. Następnie z produktu formuje się płaski prostokątny blok. Uformowane wyroby układają 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 zawieszają 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 suszą. 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: 16–27 °C, wilgotność względna powietrza: 75–92 %).

3.7. Specyfika 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 czeskosłowacka 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 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,
- przestrzeganie określonej konsystencji, aromatu i smaku produktu; kontrola wykonywana jest za pomocą analizy sensorycznej wyrobu gotowego,
- przestrzeganie określonych właściwości fizycznych i chemicznych produktu; produkt gotowy analizuje się za pomocą zatwierdzonych metod laboratoryjnych.

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: Květná 15

603 00 Brno

REPUBLIKA CZESKA

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
REPUBLIKA CZESKA

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 Słowacji:

Nazwa: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Adres: Továrenská 14
815 71 Bratislava
SŁOWACJA

P.O.BOX 11
820 04 Bratislava 24
SŁOWACJA

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
SŁOWACJA

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.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

„ŠPEKÁČKY” lub „ŠPEKAČKY”

Nr WE: SK-TSG-0007-0055 – 21.5.2007

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

Nazwa: Český svaz zpracovatelů masa
Adres: Libušská 319
142 Praha 4
Písnice
REPUBLIKA CZESKA

Tel. +420 244092404

Faks: +420 244092405

E-mail: reditel@cszm.cz

Nazwa: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Adres: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SŁOWACJA

Tel. +421 255565162

Faks: +421 255565162

E-mail: slovmaso@slovmaso.sk

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Czeska

Słowacja

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji

„Špekáčky” (w języku czeskim)

„Špekačky” (w języku słowackim)

3.2. Należy określić, czy 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 zgodnie z art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

— rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

— rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 3.1

Špekáčky/Špekačky są produktem mięsnym poddanym obróbce cieplnej, wyrabianym z masy, którą napęlnia 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 % masy

zawartość tłuszczu: nie więcej niż 45 % masy

zawartość soli: nie więcej niż 2,5 % masy

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 zapach: łagodny tuż po uwędzeniu, umiarkowanie słony od przypraw, 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 łuskowego), 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 E 300 (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,
- bekon 27,0 kg,
- wodę (lód) 23,0 kg,
- skrobię ziemniaczaną 2,5 kg,
- sól do peklowania 2,0 kg,
- słodką paprykę mieloną (100 ASTA) 0,22 kg,
- mielony pieprz czarny 0,16 kg,
- czosnek (w płatkach, koncentracji, proszku) 0,09 kg,
- mieloną gałkę muszkatołową 0,03 kg,
- antyoksydanty E 450 lub E 451 0,3 kg,
- kwas askorbinowy E 300 0,05 kg,
- jelita naturalne: 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 napelnia 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. Specyfika 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. Inną 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 gałki 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 kielbas), na stałe zagościły wśród innych wyrobów mięsnych miękkich. Niektóre zakłady zaistniały 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 prazanom pod nazwą Šeredky. Te miękkie kielbasy 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 drugiej 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 produktu końcowego przeprowadzaną po ogrzaniu,
- przestrzeganie określonych właściwości fizycznych i chemicznych produktu; produkt gotowy analizuje się za pomocą zatwierdzonych metod laboratoryjnych.

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
REPUBLIKA CZESKA

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
REPUBLIKA CZESKA

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 Słowacji:

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

Adres: Továrenská 14
815 71 Bratislava
SŁOWACJA

P.O. BOX 11,
820 04 Bratislava 24
SŁOWACJA

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
SŁOWACJA

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.
