

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 94/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ  
NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006  
„ŠPEKÁČKY“ ALEBO „ŠPEKAČKY“  
ES č.: SK-TSG-0007-0055-21.05.2007

**1. Názov a adresa skupiny žiadateľov:**

Názov: Český svaz zpracovatelů masa  
Adresa: Libušská 319  
142 00 Praha 4 – Písnice  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel. +420 244092404  
Fax +420 244092405  
e-mail: reditel@cszm.cz

Názov: Slovenský zväz spracovateľov mäsa  
Adresa: Kukučínova 22  
831 03 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 255565162  
Fax +421 255565162  
e-mail: slovmaso@slovmaso.sk

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Česká republika  
Slovenská republika

**3. Špecifikácia výrobku:****3.1. Názov (názvy) na zápis do registra:**

„Špekáčky“ (CZ)  
„Špekačky“ (SK)

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

## 3.2. Ak názov:

- je špecifický sám o sebe
- vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, pretože je odvodený od použitých kusov bravčovej slaniny („špeku“), ktoré sú nepravidelne rozložené v hrubšej spojke s menším podielom kolagénnych zŕn.

## 3.3. Ak sa žiada výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006:

- Zápis do registra s výhradou názvu
- Zápis do registra bez výhrady názvu

## 3.4. Druh výrobku:

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne opracované, solené, údené atď.)

## 3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1:

„Špekáčky“ alebo „Špekačky“ sú tepelne opracovaný mäsový výrobok, tvorí ho niekoľko metrov dlhý súvislý prameň plnený v bravčovom tenkom čreve alebo v hovädzom krúžkovom čreve, je zlatohnedej farby.

## Fyzikálne vlastnosti

Súvislý prameň, špagátom oddelených jednotlivých kusov výrobkov o hmotnosti 65 až 85 g, o priemere od 4,0 do 4,6 cm a primeranej dĺžky 8 až 9 cm.

## Chemické vlastnosti

Obsah ČSB: min. 6 hmotnostných %

Obsah tuku: max. 45 hmotnostných %

Obsah soli: max. 2,5 hmotnostných %

## Organoleptické vlastnosti

Povrchový vzhľad a farba: výrobok vyrobený zo zmesi hovädzieho a bravčového mäsa v prírodnom čreve oddelený preväzovaním špagátom. Farba výrobku je zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn. Na povrchu výrobku sú prípustné zaschnuté kvapky šťavy a svetlejšie plochy v mieste dotyku jednotlivých kusov výrobkov. Povrch je hladký alebo mierne vrásčitý. Výrobok nesmie byť podliaty tukom alebo aspikom.

Vzhľad a farba na reze: na reze je výrobok bledo až tmavo ružovej farby, kusky bravčovej slaniny sú nepravidelne rozložené. Drobné mäkké kolagénne častice a vzduchové dutinky sú prípustné.

Chuť a vôňa: príjemná po čerstvej údenine, primerane slaná, po použití korení. Po ohriatí je výrobok šťavnatý.

Konzistencia: pevná, krehká, súdržná.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1:

Na výrobu „Špekáčků“ alebo „Špekačiek“ sa používa hovädzie mäso s obsahom tuku do 30 %, bravčové mäso s obsahom tuku do 50 %, bravčová slanina, pitná voda (vo forme šupinového ľadu), zemiakový škrob, dusitanová soľ zmes, mleté čierne korenie, paprika mletá sladká (100 ASTA), cesnak (vo forme vločiek, koncentrátu alebo prášku v množstve zodpovedajúcom normovanému množstvu čerstvého cesnaku), muškátový orech mletý, polyfosfáty E 450 a E 451 (v množstve 3 g/kg ako P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), kyselina askorbová E 300 (v množstve 0,5 g/kg), obaly – hovädzie krúžkové črevá alebo bravčové tenké črevá, špagát.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ sa používa:

— Hovädzie mäso s obsahom tuku do 30 %	38,5 kg
— Bravčové mäso s obsahom tuku do 50 %	17,5 kg
— Bravčová slanina	27,0 kg
— Voda (ľad)	23,0 kg
— Zemiakový škrob	2,5 kg
— Dusitanová soľ zmes	2,0 kg
— Sladká paprika mletá (100 ASTA)	0,22 kg
— Čierne korenie mleté	0,16 kg
— Cesnak (vločky, koncentrát, prášok)	0,09 kg
— Muškátový orech mletý	0,03 kg
— Polyfosfáty E 450 a E 451	0,3 kg
— Kyselina askorbová E 300	0,05 kg
— Obaly – hovädzie krúžkové črevá alebo bravčové tenké črevá	
— Oddeľovanie – špagát.	

Zo všetkých surovín (okrem bravčovej slaniny), prísad a korenia sa pripraví spojka o veľkosti častíc 0,1 mm až 2,5 mm. Do tohto diela sa pridá bravčová slanina, ktorá sa poseká na zrno s veľkosťou do 8 mm. Takto pripravená zmes sa plní do hovädzích krúžkových čriev alebo bravčových tenkých čriev s priemerom od 4,0 do 4,6 cm.

Špagátom sa oddeľujú jednotlivé kusy. Pramene výrobkov sa zavesia na udiarenské tyče, ktoré sa vložia do udiarne, kde sa osušia a zaúdia s cieľom dosiahnutia charakteristickej farby a vône výrobku. Zaúdené výrobky sa tepelne opracujú pri teplote 75 °C až 78 °C do dosiahnutia minimálneho teplotného účinku zodpovedajúceho pôsobeniu teploty 70 °C v jadre výrobku počas min. 10 minút. Po tepelnom opracovaní sa výrobky osprchujú studenou vodou a nechajú sa vychladnúť. „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ sa skladujú v chladných a tmavých priestoroch.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

„Špekáčky“ alebo „Špekačky“ sa od ostatných tepelne opracovaných mäsových výrobkov odlišujú najmä nerovnomerným rozptýlením častíc bravčovej slaniny („špeku“) v hrubšej spojke s menším podielom kolagénneho zrna, ktoré sú príčinou špecifického vzhľadu výrobku na reze. Ďalším charakteristickým znakom výrobku je súvislý prameň v prírodnom čreve, v ktorom sú jednotlivé „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ oddelené previazaním špagátom. Dôležitým odlišujúcim znakom je tiež vyvážená skladba korenia, ktorá je spolu s daným obsahom hovädzieho mäsa a bravčovej slaniny zdrojom nezameniteľnej vône a chuti výrobku po tepelnej úprave.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

„Špekáčky“ alebo „Špekačky“ v spotrebiteľskom, surovinovom a technologickom poňatí sú známe na území súčasnej Českej republiky viacej ako 100 rokov. Tento výrobok bol vo väčšej miere vyrábaný až v období rozvoja údenárskeho remesla v druhej polovici 19. storočia a bol považovaný za vysoko

kvalitný mäsový výrobok plnený do hovädzích krúžkových čriev. V roku 1891 bola postavená na Zemské jubilejní výstave v Prahe pod stanom kompletná, v tej dobe doposiaľ nevidaná, strojná údenárska dielňa. „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ tu boli na mieste údené a ešte v teplom stave predávané s chrenom a slaným rožkom za 8 grajciarov na peknom papierovom tanieriku. Z tohoto obdobia je možné doložiť vznik „Špekáčku“ alebo „Špekačiek“, typicky českého údenárskeho výrobku. O výnimočnej kvalite „Špekáčku“ alebo „Špekačiek“ vyrábaných v tomto období svedčí surovinové zloženie, keď 50 % spotrebovanej suroviny tvorilo hovädzie zadné mäso z mladých kusov, 20 % kvalitný bravčový výrez bez kože a 30 % na kocky nakrájaná slanina. Podľa konzistencie diela bolo niekedy pridávané malé množstvo prátu (pojivá hmota vyrobená z hovädzieho mäsa). Dielo bolo korenené cesnakom, čiernym korením, niekedy i troškou muškátového orechu. Samostatnou kapitolou bolo narážanie a viazanie „Špekáčku“ alebo „Špekačiek“ ľanovou niťou. Pretože sa výrobok predával na kusy, musela celková váha súhlasiť s počtom kusov. K docieleniu vynikajúcej kvality patrilo ešte dobré zaúdenie výrobku. Začiatkom 20. storočia došlo k ďalšiemu rozvoju údenárskeho remesla a „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ sa stali vedľa párkov a klobásy základným druhom mäkkých mäsových výrobkov. Niektoré firmy, hlavne vo veľkých mestách, sa výrobou „Špekáčku“ alebo „Špekačiek“ veľmi preslávili. Medzi vyhlásenými výrobcami boli napr. v Prahe na Novom Meste Koula a Macháček, na Vinohradoch Šereda, jeho „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ boli Pražanmi premenované na „Šeredky“. Mäkké mäsové výrobky boli dodávané po vyúdení do predajní ešte v teplom stave a tak hlavne v odpoľudňajších hodinách boli obchody a celé ich okolie prevoňané lahodnou údenárskou vôňou. Ulice starej večernej Prahy v tej dobe najviac charakterizovali dva zmyslové vnemy – zelenkasté plynové osvetlenie a vôňa opekaných „Špekáčku“ alebo „Špekačiek“ na drevenom uhli, tiahnuce sa z mnohých pouličných stánkov s občerstvením.

Kvalita mäsových výrobkov nebola v tom čase určená žiadnou normou. Verejná kontrola bola zameraná hlavne na obsah múky, ktorej prídavok nebol v „Špekáččích“ alebo „Špekačkách“ tolerovaný. Ešte po druhej svetovej vojne bol základnou surovinou pri výrobe „Špekáčku“ alebo „Špekačiek“ popri slanine rozhodujúci podiel hovädzieho mäsa. Neskoršie, po zvýšení produkcie prasiat, bola surovinová skladba nasledujúca: 40 % hovädzie mäso predné, 30 % bravčové mäso výrobné a 30 % slaniny. V tej dobe došlo tiež k zmene korenenia „Špekáčku“ alebo „Špekačiek“ pridaním sladkej papriky. Po znárodnení podnikov a prevádzkarní zaoberajúcich sa spracovaním mäsa a výrobou mäsových výrobkov bolo zloženie surovín, pomocných materiálov a obalov vrátane technologických postupov, predmetom Technicko-hospodárskych noriem, ktoré aj naďalej určovali vysokú kvalitu tohoto tradičného českého výrobku. Výrobok „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ bol zaradený do Technicko-hospodárskych noriem pre mäsové výrobky (1. diel, súboru platný od 1. januára 1977, MP – generálne riaditeľstvo Praha) ako československá štátna norma pod číslom ČSN 57 7115, čo spôsobilo rozšírenie výroby podľa tejto normy na celé územie vtedajšieho Československa. Postupnými zmenami vo výrobných technológiách, ale tiež z dôvodu obmedzenej dostupnosti niektorých výrobných surovín či obalov (napr. hovädzích krúžkových čriev) došlo k tvorbe ustálenej receptúry, ktorá je uvedená v popise metódy výroby „Špekáčku“ alebo „Špekačiek“ – viď bod 3.6 tejto žiadosti.

### 3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru:

Kontrola zahŕňa:

- dodržiavanie pomeru surovín, prísad a korenín podľa receptúry; kontrola sa vykonáva porovnaním s receptúrou v priebehu prípravy diela výrobku,
- dodržiavanie nerovnomerného rozptýlenia častíc bravčovej slaniny („špeku“) v hrubšej spojke výrobku s menším podielom kolagénnych zŕn; kontrola sa vykonáva vizuálne v priebehu technologického procesu výroby po ukončení plnenia diela do prírodného čreva a oddelenie jednotlivých kusov výrobku špagátom,
- dodržiavanie určeného tvaru, povrchového vzhľadu, farby a konzistencie výrobku; kontrola sa vykonáva vizuálne po tepelnom spracovaní, osprchovaní a vychladnutí hotového výrobku,
- dodržiavanie určeného vzhľadu a farby na reze výrobku kontrola sa vykonáva vizuálne po tepelnom spracovaní, osprchovaní a vychladnutí hotového výrobku,
- dodržiavanie určenej konzistencie, vône, chuti a šťavnatosti výrobku; kontrola sa vykonáva senzorkou analýzou hotového výrobku po jeho ohriatí,

— dodržiavanie stanovených fyzikálno-chemických parametrov výrobku; kontrola hotového výrobku sa vykonáva schválenými laboratórnymi metódami.

Frekvencia kontrol orgánom alebo subjektom overujúcim súlad so špecifikáciou výrobku je minimálne jedenkrát za rok v prevádzke každého výrobcu výrobku.

#### 4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku:

##### 4.1. Názov a adresa:

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Českej republike:

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: Květná 15  
603 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111  
e-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Verejný  Súkromný

Názov: Státní veterinární správa ČR

Adresa: Slezská 7  
120 00 Praha 2  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137  
e-mail: hygi@svscr.cz

Verejný  Súkromný

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Slovenskej republike:

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

Adresa: 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

Verejný  Súkromný

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427  
e-mail: buchlerova@svssr.sk

Verejný  Súkromný

##### 4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu:

Kontrolné orgány uvedené v bodoch 4.1 sú zodpovedné za kontrolu špecifikácie v plnom rozsahu.