

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality**

(2010/C 96/07)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitky podle článku 9 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

## ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

## „LOVECKÝ SALÁM“ NEBO „LOVECKÁ SALÁMA“

č. ES: SK-TSG-0007-0044-04.08.2006

**1. Název a adresa skupiny žadatelů:**

Název: 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

Název: 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 stát nebo třetí země:**

Česká republika

Slovenská republika

**3. Specifikace produktu:****3.1 Název, který má být zapsán:**

„Lovecký salám“ (CS)

„Lovecká saláma“ (SK)

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 *Jedná se o název, který:*

- je zvláštní sám o sobě;
- vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „Lovecký salám“ nebo „Lovecká saláma“ je zvláštní sám o sobě, protože je na území ČR a SR známý a má dlouholetou tradici, během níž je spojován s konkrétním trvanlivým fermentovaným masným výrobkem charakteristicky plochého hranolovitého tvaru a charakteristické chuti.

3.3 *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006:*

- Zápis s výhradou názvu
- Zápis bez výhrady názvu

3.4 *Druh produktu:*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.5 *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1:*

„Lovecký salám“ nebo „Lovecká saláma“ je trvanlivý fermentovaný masný výrobek, který je určený k přímé konzumaci zpravidla ve formě nájezu.

*Fyzikální vlastnosti*

Výrobek je charakteristicky plochého hranolovitého tvaru s průměrem obalového střívka 50 až 55 mm a o délce cca 40 cm.

*Chemické vlastnosti*

- aktivita vody: max. 0,93
- pH: nižší než 5,5
- obsah ČSB: min. 15 % hmotnostních
- obsah tuku: max. 45 % hmotnostních
- obsah soli: max. 4,2 % hmotnostních

*Organoleptické vlastnosti*

Povrchový vzhled a barva: výrobek ze směsi hovězího a vepřového masa. Barva výrobku je tmavě hnědá, povrch mírně vrásčitý, pod obalem je patrné zrnění.

Vzhled a barva na řezu: mozaika zrn převážně o velikosti do 5 mm, bez shluku tukových a libových částic, přípustné drobné vzduchové dutinky, barva libových zrn uprostřed výrobku masově červená, k okrajům tmavší, tuková zrna světlá. Řez výrobku má obdélníkový tvar.

Vůně a chuť: výrazná po uzení, ostřeji kořeněná a slaná.

Konzistence: tužší, pružná.

3.6 *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1:*

Na výrobu „Loveckého salámu“ nebo „Loveckej salámy“ se používá hovězí maso s obsahem tuku do 10 %, vepřové maso s obsahem tuku do 20 %, vepřový výřez – vepřové maso s obsahem tuku do 30 %, vepřový výřez – vepřové maso s obsahem tuku do 50 %, vepřová slanina, dusitanová solící směs, antioxidant (E 315 nebo E 316 (max. 500 mg/kg vyjádřené jako kyselina erythorbová)), černý pepř mletý, cukr, česnek (ve formě vloček, koncentrátu nebo prášku v množství odpovídajícím normovanému množství čerstvého česneku), hřebíček mletý, startovací kultury (kombinovaná kultura obsahující kmeny bakterií mléčného kvašení (rod *Lactobacillus* nebo *Pediococcus*) a koaguláza-negativní koky čeledi (*Micrococcaceae*)) a kolagenové obaly.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Lovecký salám“ nebo „Lovecká saláma“ se používá:

— hovězí maso s obsahem tuku do 10 %	5,0 kg
— vepřové maso s obsahem tuku do 20 %	75,0 kg
— vepřový výřez – vepřové maso s obsahem tuku do 30 %	10,0 kg
— vepřový výřez – vepřové maso s obsahem tuku do 50 %	50,0 kg
— vepřová slanina	20,0 kg
— dusitanová solící směs	3,4 kg
— černý pepř mletý	0,35 kg
— cukr	0,30 kg
— česnek	0,08 kg
— hřebíček mletý	0,04 kg
— antioxidant E 315 nebo E 316	max. 0,05 kg
— startovací kultury	—
— obal – kolagenový	—

Vepřový výřez s obsahem tuku do 50 % a vepřová slanina se zamrazí. Ze všech surovin, přísad a koření se připraví dílo o velikosti zrna 3 až 5 mm. Takto připravená směs se plní do obalů o průměru 50 až 55 mm a délce cca 40 cm. Poté se výrobek formuje do plochého hranolovitého tvaru. Vytvarované výrobky se vkládají těsně vedle sebe do čistých schránek, případně jiného vhodného zařízení, a nechají se 24 až 48 hodin dozrát v chladárně při teplotě 2 °C až 4 °C. Potom se výrobky rozvěsí na udírenské tyče a udí se studeným kouřem cca 7 dní při teplotě do cca 24 °C. Po vyuzení se výrobky suší. Výrobek nesmí být v průběhu sušení napaden plísní. Poté, co aktivita vody dosáhne předepsané hodnoty, může být výrobek vyexpedován. Doba sušení je cca 14 dní, aby ve výrobku mohl v dostatečné míře proběhnout fermentační proces při teplotách a relativní vlhkosti vzduchu, které umožňují rozvoj startovacích kultur a rovnoměrné sušení výrobku (rozsah teplot 16 °C až 27 °C; rozsah relativní vlhkosti vzduchu 75 % až 92 %).

### 3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

„Lovecký salám“ nebo „Lovecká saláma“ se od ostatních trvanlivých fermentovaných masných výrobků liší jednak charakteristickým tvarem plochého hranolu, který výrobek získává tvarováním v průběhu zrání, a dále svou zvláštní chutí, která je definována předepsaným složením hlavních surovin, koření, ale také použitým fermentačním procesem.

### 3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

Začátek výroby „Loveckého salámu“ nebo „Loveckej salámy“ na území České republiky je možné zařadit už na počátek 20. století. V té době se vyráběl hlavně v zimním období z důvodu příznivějších podmínek pro proces zrání a také kvůli náročné úpravě surovin mírným zmrazením, které je předpokladem pro vytvoření dokonalého zrnění suroviny. Později, když došlo ke zdokonalení chlazení i strojového vybavení udírenských dílen, byla jeho výroba soustředěna hlavně pro zásobování velkoobchodního a vánočního trhu a letní turistické sezony. Dnes je to celoročně vyráběný, tradiční a oblíbený trvanlivý výrobek.

Výrobek „Lovecký salám“ nebo „Lovecká saláma“ byl uveden v publikaci Technologie masného průmyslu (II. díl, 1955, Hlavní správa masného a rybného průmyslu, Ministerstvo potravinářského průmyslu) a následně byl zařazen do Technicko-hospodářských norem pro masné výrobky (1. díl, soubor platný od 1. ledna 1977, MP – generální ředitelství Praha) jako československá státní norma pod číslem ČSN 57 7269, což mělo za následek rozšíření jeho výroby podle této normy na celém území tehdejšího Československa. Postupnými změnami ve výrobních technologiích, z důvodu omezené dostupnosti některých výrobních surovin, ale též s cílem zvýšit bezpečnost výsledného produktu, došlo k vytvoření ustálené receptury, která je uvedena v popise metody výroby „Lovecký salám“ nebo „Lovecká saláma“.

— viz bod 3.6 této žádosti. I kvůli těmto změnám zůstaly zachovány charakteristiky tradičního výrobku.

### 3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy:

Kontrola zahrnuje:

- dodržování poměru surovin, přísad a koření podle receptury; kontrola se provádí porovnáním množství surovin, přísad a koření s recepturou v průběhu přípravy díla výrobku,
- dodržování stanoveného tvaru, povrchového vzhledu, barvy a konzistence produktu; kontrola se provádí vizuálně po ukončení procesu sušení hotového výrobku,
- dodržování stanoveného vzhledu a barvy na řezu výrobku; kontrola se provádí vizuálně po ukončení procesu sušení hotového výrobku,
- dodržování stanovené konzistence, vůně a chuti výrobku; kontrola se provádí senzorigovou analýzou hotového výrobku,
- dodržování stanovených fyzikálně-chemických parametrů výrobku; kontrola hotového výrobku se provádí schválenými laboratorními metodami.

Frekvence kontrol orgánem nebo subjektem ověřujícím soulad se specifikací výrobku je minimálně jednou ročně v provozu každého výrobce výrobku.

## 4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu:

### 4.1 Název a adresa:

Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací výrobku v České republice

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: Květná 15  
603 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111

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

veřejný  soukromý

Název: Štátní veterinární správa ČR

Adresa: Slezská 7  
120 00 Praha 2  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137

E-mail: hygi@svscr.cz

veřejný  soukromý

## Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací výrobku ve Slovenské republice

Název: 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

veřejný  soukromý

Název: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

veřejný  soukromý

4.2 Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu:

Kontrolní orgány uvedené v bodě 4.1 jsou odpovědné za kontrolu specifikace v plném rozsahu.

---