

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 103/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006. 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
„LIPTOVSKÁ SALÁMA“/„LIPTOVSKÝ SALÁM“
ES č.: SK-TSG-0007-0042-04.08.2006

1. Názov a adresa skupiny žiadateľov:

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

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

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Slovenská republika

Česká republika

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

„Liptovská saláma“ (SK)

„Liptovský salám“ (CS)

3.2. Ak názov:

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

Názov „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ je špecifický sám osebe, pretože je spájaný s konkrétnym druhom salámy. Na území Slovenskej republiky a Českej republiky je zaužívaný a známy, má dlhoročnú tradíciu a reputáciu. Jej výroba je dlhodobo v súlade s vnútroštátnym predpisom (normou).

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:

Charakteristickým znakom „Liptovskej salámy“ alebo „Liptovského salámu“ je jemný homogénny vzhľad na reze výrobku, jemná mäsová chuť a vôňa po použitých koreninách a údení.

Fyzikálne vlastnosti

- Výrobok valcovitého tvaru s priemerom 8 až 9 cm, dĺžky cca 35 až 50 cm, ak ide o mini výrobok priemer je cca 5 cm a dĺžka 15 až 20 cm,
- Výrobok je na dotyk pružný.

Chemické vlastnosti

- Obsah tuku: max. 40 %,
- Obsah soli: max. 2,1 % \pm 0,6 %,
- Čisté svalové bielkoviny min. 8 % hmotnostných.

Organoleptické vlastnosti

- povrchový vzhľad a farba: výrobok hladký alebo mierne vrásčitý, farba použitého obalu svetlo alebo tmavo hnedá, prípustné kvapky zaschnutej šťavy a škvrnny od údenia na obale,
- vzhľad a farba na reze: rez mäsovo-ružovej farby a mäkké kolagénne častice v homogénnom diele prípustné, viditeľné častice prírodného korenia,
- vôňa a chuť: jemná vôňa po koreninách (najmä po muškátovom kvete, muškátovom orechu a zázvore) a údení, chuť primerane slaná a korenená, na skuse výrobok krehký,
- konzistencia: pružná, súdržná.

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

Na výrobu „Liptovskej salámy“ alebo „Liptovského salámu“ sa používa hovädzie mäso s obsahom tuku do 10 % a hovädzie mäso s obsahom tuku do 30 %, bravčové mäso s obsahom tuku do 10 %, bravčový výrez – bravčové mäso s obsahom tuku max do 50 %, bravčová slanina, pitná voda alebo ľad, dusitanová soliaca zmes, koreninová zmes vo forme prírodného korenia: (korenie čierne mleté, muškátový orech mletý, muškátový kvet, zázvor mletý), cesnak (vo forme vločiek, koncentrátu, prášku v množstve zodpovedajúcom normovanému množstvu čerstvého cesnaku) a technologický obal – celulózo­vý úditeľný. Ako prídavné látky: polyfosfáty (E450, E451 ako P₂O₅) v množstve do 3 g/kg a kyselina askorbová (E300) v množstve do 0,5 g/kg.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ sa používa:

hovädzie mäso s obsahom tuku do 10 %	19,1 kg
hovädzie mäso s obsahom tuku do 30 %	6,7 kg
bravčové mäso s obsahom tuku do 10 %	19,0 kg
bravčový výrez s obsahom tuku do 50 %	23,3 kg
bravčová slanina	23,4 kg
pitná voda alebo ľad	16,0 kg
dusitanová soliaca zmes	2,0 kg
korenie čierne mleté	0,19 kg
muškátový orech mletý	0,02 kg
muškátový kvet	0,02 kg
zázvor mletý	0,02 kg
cesnak (vločky, koncentrát, prášok)	0,06 kg
polyfosfáty (E450 a E451)	0,30 kg
kyselina askorbová (E300)	0,05 kg
obaly – celulózo­vé úditeľné črevá	

Technologický postup

Zo všetkých surovín, prísad, korenín, cesnaku a pomocných látok sa pripraví jemné homogénne dielo. Takto pripravená zmes sa plní do obalov s priemerom 8 až 9 cm a delí na dĺžku cca 35 až 50 cm. Výrobky sa zavesia na palice, ktoré sa vložia do udiarne, kde sa zasušia a zaúdia teplým dymom za účelom dosiahnutia charakteristickej farby a vône výrobku. Zaúdené výrobky sa dovárajú pri teplote 75 °C až 78 °C do dosiahnutia minimálneho tepelného účinku zodpovedajúce­mu pôsobeniu teploty 70 °C v jadre výrobku po dobu min. 10 minút. Po dovárani sa výrobky osprchujú studenou vodou a nechajú vychladnúť. Výrobok „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ je uvádzaný na trh v technologickom obale, alebo balená vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére. Ako nárez je uvádzaná na trh balená vo vákuu, alebo ochrannej atmosfére v rôznych hmotnostiach.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

„Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ sa od ostatných výrobkov odlišuje použitím bravčovej slaniny čerstvej, ktorá v kombinácii s ostatnými surovinami podporuje mäsovú chuť a taktiež sa odlišuje charakteristickou vôňou, ktorú jej dodáva muškátový kvet, muškátový orech, zázvor a jemné údenie. Rovnako špecifický je aj homogénny vzhľad na reze výrobku, pružná konzistencia, dobrá kráajateľnosť a súdržnosť pri krájaní.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

V mäsiarskej prevádzke Dubnica nad Váhom sa v roku 1956 pokúsili pripraviť výrobok odlišný od vyrábaných jemne mletých tepelne upravených mäsových výrobkov. Nahradili časť slaniny bravčovým výrezom, dielo sa spracovalo na jemno a nie na mozaiku, ako bolo bežné a tak vznikla „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“. Papriku v tom období nepridávali, veď aj preto dostala saláma názov Liptovská, keďže v Liptovskom regióne nebolo zvykom do mäsových výrobkov pridávať papriku. Tento výrobok sa stal veľmi obľúbeným. (z rozhovoru s p. Novotkom, ktorý v tom období pracoval v mäsiarskej prevádzke v Dubnici).

Začiatkom 70-tych rokov bola vytvorená vo vývojovom pracovisku jednotná receptúra na „Liptovskú salámu“ alebo „Liptovský salám“, ktorá si získala veľkú obľubu. Postupne bola zavedená do výroby mnohých mäso spracujúcich podnikov. V roku 1978 bola schválená odborová norma ON 57 6913 (Zdroj: Norma ON 57 6913, 1978). Táto norma bola pravidelne aktualizovaná a revidovaná (Dodatok z 13. augusta 1982). Jedna z najnovších inovovaných zachovaných spoločných noriem je THN (technicko-hospodárska norma) pre číslo výrobku: 764421 64, spracované dňa 1. septembra 1988. V úvode tejto normy je odkaz: „Zodpovedá ON 57 6913“. Západoslovenský mäsový priemysel závod Trnava v roku 1978 začal vyrábať „Liptovskú salámu“ alebo „Liptovský salám“ v spolupráci s Vývojovým pracoviskom Generálneho riaditeľstva mäsového priemyslu. Až do roku 1990 sme vyrábali „Liptovskú salámu“ alebo „Liptovský salám“ podľa tradičnej receptúry a nepoužívali sme papriku. „Liptovská saláma“ alebo „Liptovský salám“ riešila spracovanie slaniny vo zvýšenej miere, denne sa jej vyrábalo v závode Trnava cca 600 kg. Bola medzi spotrebiteľmi veľmi obľúbená pre svoju špecifickú chuť. (Vyhlásenie p. Beňadik, 2003).

Udržiavanie výroby „Liptovskej salámy“ alebo „Liptovský salám“ potvrdzuje reklama na výrobný sortiment Stredoslovenského mäsového priemyslu n. p. Zvolen v ročenke Čítanie o správnej výžive '81 (Slovenská spoločnosť pre správnu výživu, Bratislava, 1980). V tejto reklame medzi výrobkami možno nájsť aj „Liptovskú salámu“ alebo „Liptovský salám“.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru:

Kontrola zahŕňa:

— Dodržiavanie určených pomerov surovín a korenín.

V priebehu technologického postupu sa vykoná vizuálna kontrola prídania bravčovej slaniny čerstvej ako poslednej suroviny. Pred prídanim korenín (muškátový kvet, muškátový orech a zázvor) sa skontrolujú pripravené množstvá. Kontrola množstiev sa vykoná overením hmotností podľa požiadaviek receptúry.

— Dodržiavanie technologického procesu v kroku vypracovanosť jemného homogénneho diela bez zrna a údenie.

- Pred plnením do obalov sa vykoná kontrola homogénnosti diela. Kontrola sa vykoná vizuálne. Jemnosť údenia sa kontroluje teplotou dymu, ktorá nesmie presiahnuť 69 °C a dobou zaúdenia ktorá je 10 až 15 minút.
- Fyzikálne ukazovatele hotového výrobku: valcovitý tvar, pružnosť výrobku.
- Chemické ukazovatele hotového výrobku: obsah tuku, obsah soli, čisté svalové bielkoviny.

Hodnoty musia zodpovedať hodnotám určených v bode 3.5 špecifikácie.

- Organoleptické vlastnosti hotového výrobku (povrchový vzhľad a farba, vzhľad a farba na reze, konzistencia, vôňa a chuť). Kontrola sa vykoná vizuálne a senzoricky po ukončení výrobného procesu a zodpovedá charakteristikám určenými v bode 3.5 špecifikácie.

Frekvencia kontrol úradom alebo orgánom overujúcim dodržiavanie špecifikácie výrobku je 1-krát do roka.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku:

4.1. Názov a adresa:

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Slovenskej republike

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

Adresa: Továrenská 14
815 71 Bratislava
PO 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

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Českej republike

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: Kvetná 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

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu:

Orgán alebo subjekt overujúci súlad so špecifikáciou produktu v Slovenskej republike a Českej republike. Uvedené kontrolné orgány sú zodpovedné za kontrolu špecifikácie v plnom rozsahu.
