

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění podle čl. 26 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, pokud jde o název zaručené tradiční speciality

(2016/C 167/13)

V souladu s čl. 26 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012⁽¹⁾ předložila Česká republika⁽²⁾ názvy „Tradiční Lovecký salám“/„Tradiční Lovecká saláma“ a „Tradiční Špekáčky“/„Tradiční Špekačky“ jako názvy zaručených tradičních specialit (ZTS) v souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012. Názvy „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ a „Špekáčky“/„Špekačky“ byly v minulosti zapsány⁽³⁾ bez výhrady názvu v souladu s čl. 13 odst. 1 nařízení Rady (ES) č. 509/2006⁽⁴⁾ jako zaručené tradiční speciality a v současnosti jsou chráněny podle čl. 25 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012.

Po vnitrostátním námitkovém řízení podle čl. 26 odst. 1 druhého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012:

- se názvy „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ doplňují o výrazy „Tradiční“ a „Tradiční“
- a názvy „Špekáčky“/„Špekačky“ doplňují o výrazy „Tradiční“ a „Tradiční“.

Doplněné výrazy označují tradiční povahu produktů v souladu s čl. 26 odst. 1 třetím pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012.

S ohledem na výše uvedené Komise zveřejňuje názvy

„TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM“/„TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA“

a

„TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY“/„TRADIČNÉ ŠPEKAČKY“

za účelem umožnění zápisu do rejstříku zaručených tradičních specialit stanoveného v článku 22 nařízení (EU) č. 1151/2012.

Podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 se tímto zveřejněním uděluje právo vznést námitky proti zápisu názvů „Tradiční Lovecký salám“/„Tradiční Lovecká saláma“ a „Tradiční Špekáčky“/„Tradiční Špekačky“ do rejstříku zaručených tradičních specialit uvedeného v článku 22 uvedeného nařízení.

Pokud budou do rejstříku zaručených tradičních specialit názvy „Tradiční Lovecký salám“/„Tradiční Lovecká saláma“ a „Tradiční Špekáčky“/„Tradiční Špekačky“ zapsány v souladu s čl. 26 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012, budou se stávající specifikace produktů ZTS „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ a „Špekáčky“/„Špekačky“ považovat za specifikace produktů uvedené v článku 19 nařízení (EU) č. 1151/2012 pro ZTS „Tradiční Lovecký salám“/„Tradiční Lovecká saláma“ a „Tradiční Špekáčky“/„Tradiční Špekačky“, chráněné s vyhrazením názvu.

Z důvodu úplnosti a v souladu s čl. 26 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 se v tomto zveřejnění uvádí specifikace ZTS „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ a „Špekáčky“/„Špekačky“ ve znění již zveřejněném v *Úředním věstníku Evropské unie*⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

⁽²⁾ EU č. CZ-TSG-0107-01405 – 18.12.2015.

⁽³⁾ Nařízení Komise (EU) č. 160/2011 ze dne 21. února 2011 o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit („Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ (ZTS)) (Úř. věst. L 47, 22.2.2011, s. 7) a nařízení Komise (EU) č. 158/2011 ze dne 21. února 2011 o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit („Špekáčky“/„Špekačky“ (ZTS)) (Úř. věst. L 47, 22.2.2011, s. 3).

⁽⁴⁾ Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality (Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1). Nařízení zrušené a nahrazené nařízením (EU) č. 1151/2012.

⁽⁵⁾ „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“, č. ES: SK-TSG-0007-0044 – 4.8.2006 (Úř. věst. C 96, 16.4.2010, s. 18).

„Špekáčky“/„Špekačky“, č. ES: SK-TSG-0007-0055 – 21.5.2007 (Úř. věst. C 94, 14.4.2010, s. 18).

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality

„LOVECKÝ SALÁM“ nebo „LOVECKÁ SALÁMA“

č. ES: SK-TSG-0007-0044 – 4.8.2006

1. **Název a adresa skupiny žadatelů**

Název: Český svaz zpracovatelů masa

Adresa: Libušská 319

142 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

Tel. +421 255565162

Fax +421 255565162

E-mail: slovmaso@slovmaso.sk

2. **Členský stát nebo třetí země**

Česká republika

Slovensko

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

„Lovecký salám“ (CZ)

„Lovecká saláma“ (SK)

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 České republiky a Slovenska 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 názvu3.4 *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 nářezu.

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 tmavo 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 solicí 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 solicí 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 udiřenské 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 velikonočního 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 rybního průmyslu, Ministerstvo potravinářského průmyslu) a následně byl zařazen do Technicko-hospodářských norem pro masné výrobky (1. díl, soubor platný od 1.1.1977, 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 senzorickou 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: Státní veterinární správa České republiky
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 na Slovensku:

Název: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Adresa: Továrnská 14
815 71 Bratislava
SLOVENSKO

P.O.BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO

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

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.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality

„ŠPEKÁČKY“ nebo „ŠPEKAČKY“

č. ES: SK-TSG-0007-0055 – 21.5.2007

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

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

„Špekáčky“ (CZ)

„Špekačky“ (SK)

3.2 Jedná se o název, který

— ☐ je zvláštní sám o sobě

— ☒ vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny, protože je odvozen od použitých kousků vepřové slaniny („špeku“), které jsou nepravidelně rozloženy v hrubší spojení s menším podílem kolagenních zrn.

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

„Špekáčky“ nebo „Špekačky“ jsou tepelně opracovaný masný výrobek, který tvoří několik metrů dlouhý souvislý pramen plněný ve vepřovém tenkém střeve nebo v hovězím kroužkovém střevě; je zlatohnědé barvy.

Fyzikální vlastnosti: Souvislý pramen šňůrkou oddělených jednotlivých kusů výrobků o hmotnosti 65 až 85 g, o průměru od 4,0 do 4,6 cm a o průměrné délce 8 až 9 cm.

Chemické vlastnosti:

obsah ČSB: min. 6 % hmotnostních

obsah tuku: max. 45 % hmotnostních

obsah soli: max. 2,5 % hmotnostních

Organoleptické vlastnosti:

Povrchový vzhled a barva: výrobek vyrobený ze směsi hovězího a vepřového masa v přírodním střevě, oddělený šňůrkováním. Barva výrobku je zlatohnědá s přípustným tmavším nebo světlejším odstínem bez zřetelných kouřových skvrn. Na povrchu výrobku jsou přípustné zaschlé kapky šťávy a světlejší plochy na místě dotyku jednotlivých kusů výrobků. Povrch je hladký nebo mírně vrásčitý. Výrobek nesmí být politý tukem nebo aspickem.

Vzhled a barva na řezu: na řezu je výrobek světle až tmavě růžové barvy, kousky vepřové slaniny jsou nepravidelně rozloženy. Připouští se drobné měkké kolagenní částice a vzduchové dutinky.

Chuť a vůně: příjemná po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná, po použití koření. Po ohřátí je výrobek šťavnatý.

Konzistence: pevná, křehká, soudržná.

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

Na výrobu „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ se používá hovězí maso s obsahem tuku do 30 %, vepřové maso s obsahem tuku do 50 %, vepřová slanina, pitná voda (ve formě šupinového ledu), bramborový škrob, dusitanová solící směs, mletý černý pepř, paprika mletá sladká (100 ASTA), česnek (ve formě vloček, koncentráty nebo prášku v množství odpovídajícím normovanému množství čerstvého česneku), muškátový ořech mletý, polyfosfáty E 450 a E 451 (v množství 3 g/kg jako P₂O₅), kyselina askorbová E 300 (v množství 0,5 g/kg), obaly – hovězí kroužková střeva nebo vepřová tenká střeva, šňůrka.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ se používá:

- hovězí maso s obsahem tuku do 30 % 38,5 kg
- vepřové maso s obsahem tuku do 50 % 17,5 kg
- vepřová slanina 27,0 kg
- voda (led) 23,0 kg
- bramborový škrob 2,5 kg
- dusitanová solící směs 2,0 kg
- sladká paprika mletá (100 ASTA) 0,22 kg
- černý pepř mletý 0,16 kg
- česnek (vločky, koncentrát, prášek) 0,09 kg
- muškátový ořech mletý 0,03 kg
- polyfosfáty E 450 a E 451 0,3 kg
- kyselina askorbová E 300 0,05 kg
- obaly – hovězí kroužková střeva nebo vepřová tenká střeva
- oddělování – šňůrka

Ze všech surovin (kromě vepřové slaniny), přísad a koření se připraví spojka o velikosti částic 0,1 mm až 2,5 mm. Do tohoto díla se přidá vepřová slanina, která se poseká na zrno o velikosti do 8 mm. Takto připravená směs se plní do hovězích kroužkových střev nebo vepřových tenkých střev o průměru od 4,0 do 4,6 cm.

Jednotlivé kusy se oddělují šňůrkou. Prameny výrobků se zavěsí na udírenské tyče, které se umístí do udírny, kde se výrobky osuší a zaudí, aby dosáhly charakteristické barvy a vůně. Zauzené výrobky se tepelně opracovávají při teplotě 75 °C až 78 °C do dosažení minimálního tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty 70 °C ve středu výrobku po dobu min. 10 minut. Po tepelném opracování se výrobky osprchují studenou vodou a nechají se vychladnout. „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ se skladují v chladných a tmavých prostorech.

3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

„Špekáčky“ nebo „Špekačky“ se od ostatních tepelně opracovaných masných výrobků liší zejména nerovnoměrným rozptýlením částic vepřové slaniny („špeku“) v hrubší spojce s menším podílem kolagenního zrna, které je příčinou zvláštního vzhledu výrobku na řezu. Dalším charakteristickým znakem výrobku je souvislý pramen v přírodním střevě, v němž jsou jednotlivé „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ oddělené převázáním šňůrky. Důležitým odlišujícím znakem je rovněž vyvážené složení koření, které je společně s daným obsahem hovězího masa a vepřové slaniny zdrojem nezaměnitelné vůně a chuti výrobku po tepelné úpravě.

3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

„Špekáčky“ nebo „Špekačky“ ve spotřebitelském, surovinovém a technologickém pojetí jsou známé na území současné České republiky více než 100 let. Tento výrobek plněný do hovězích kroužkových střev se ve větší míře začal vyrábět až v období rozvoje uzenářského řemesla ve druhé polovině 19. století a byl považován za vysoce kvalitní masný výrobek. V roce 1891 byla postavena na Zemské jubilejní výstavě v Praze pod stanem kompletní, doposud nevidaná, strojní uzenářská dílna. „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ tu byly na místě uzeny a ještě v teplém stavu prodávány s křenem a slaným rohlíkem za 8 krejcarů na pěkném papírovém talířku. Od té doby je možné datovat vznik „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“, typicky českého uzenářského výrobku. O výjimečné kvalitě „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ vyráběných v tomto období svědčí surovinová skladba, kdy 50 % spotřebované suroviny činilo hovězí zadní maso z mladých kusů, 20 % kvalitní vepřový výřez bez kůže a 30 % na kostičky nakrájený špek. Podle konzistence díla se někdy přidávalo malé množství prátu (pojivě hmoty vyrobené z hovězího masa). Dílo bylo kořeněno česnekem, černým pepřem, někdy i trochou muškátového ořechu. Samostatnou kapitolou bylo narážení a vázání „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ lněnou nití. Protože se výrobek prodával na kusy, musela celková váha souhlasit s počtem kusů. K docílení vynikající jakosti patřilo ještě dobré zauzení výrobku. Začátkem 20. století došlo k dalšímu rozvoji uzenářského řemesla a „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ se staly vedle párků a klobás základním druhem měkkých masných výrobků. Některé firmy, zejména ve velkých městech, se výrobou „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ značně proslavily. Mezi vyhlášenými výrobci byli např. v Praze na Novém Městě Koula a Macháček, či na Vinohradech Šereda, jehož „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ byly Pražany přejmenovány na „Šeredky“. Měkké masné výrobky byly dodávány po využití do prodejen ještě v teplém stavu, a tak zejména v odpoledních hodinách byly obchody a celé jejich okolí provoněny lahodnou uzenářskou vůní. Ulice staré večerní Prahy v té době nejvíce charakterizovaly dva smyslové vjemy – nazelenalé plynové osvětlení a vůně „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ opékaných na dřevěném uhlí, linoucí se z početných pouličních stánků s občerstvením.

Jakost masných výrobků nebyla v té době určována žádnou normou. Veřejná kontrola byla zaměřena zejména na obsah mouky, která se nesměla do „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ přidávat. Ještě po druhé světové válce byl základní surovinou při výrobě „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ vedle špeku rozhodující podíl hovězího masa. Později, po zvýšení produkce prasat, byla surovinová skladba následující: 40 % hovězí maso přední, 30 % vepřové maso výrobní a 30 % špíček. V té době došlo také k změně koření „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ přidáním sladké papriky. Po znárodnění podniků a provozoven zabývajících se zpracováním masa a výrobou masných výrobků pak bylo složení surovin, pomocných materiálů a obalů včetně technologických postupů předmětem technicko-hospodářských norem, které i nadále určovaly vysokou jakost tohoto tradičního českého výrobku. Výrobek „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ byl zařazen do technicko-hospodářských norem pro masné výrobky (1. díl souboru platný od 1.1.1977, MP – generální ředitelství Praha) jako československá státní norma pod číslem ČSN 57 7115, což způsobilo rozšíření výroby podle této normy na celé území tehdejšího Československa. Postupnými změnami ve výrobních technologiích, ale také z důvodu omezené dostupnosti některých výrobních surovin či obalů (např. hovězích kroužkových střev) došlo k vytvoření ustálené receptury, která je uvedena v popise metody výroby „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ – viz bod 3.6 této žádosti.

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

Kontrola zahrnuje:

- dodržování poměru surovin, přísad a koření podle receptury; kontrola se provádí porovnáním s recepturou během přípravy díla výrobku,
- dodržování nerovnoměrného rozptýlení částic vepřové slaniny („špeku“) v hrubší spojce výrobku s menším podílem kolagenních zrn; kontrola se provádí vizuálně během technologického procesu výroby po ukončení plnění díla do přírodního střeva a oddělení jednotlivých kusů výrobku šňůrkou,
- dodržování stanoveného tvaru, povrchového vzhledu, barvy a konzistence výrobku; kontrola se provádí vizuálně po tepelném zpracování, osprchování a vychladnutí hotového výrobku,
- dodržování stanoveného vzhledu a barvy na řezu výrobku; kontrola se provádí vizuálně po tepelném zpracování, osprchování a vychladnutí hotového výrobku,
- dodržování stanovené konzistence, vůně, chuti a šťavnatosti výrobku; kontrola se provádí senzorickou analýzou hotového výrobku po jeho ohřátí,
- 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 produktu 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: Státní veterinární správa ČR

Adresa: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Telefon: +420 227010137
E-mail: hygi@svscr.cz

☒ veřejný ☐ soukromý

Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu na Slovensku:

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

Adresa: Továrenská 14
815 71 Bratislava
SLOVENSKO

P.O.BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO

Tel. +421 25021 3376

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk

☐ veřejný ☒ soukromý

Název: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO

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.
