

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2021/C 418/15)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“

EU č.: PGI-FR-02432 — 17. srpna 2018

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

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

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“ je klobása ve tvaru podkovy v přírodním střívku vyrobená ze syrových jater a vyžadující tepelnou úpravu. Na řezu je patrná náplň s hrubozrnnou strukturou, tvořená kousky nahrubo mletého masa, sádla a vepřových jater.

Vyuzením získá typickou jantarovou až hnědou barvu, která nemusí být stejnoměrná.

Uvnitř produktu se střídají vínově, hnědě a bíle zbarvená zrna.

U výrobků s vyšším podílem jater je barva spíše černá.

Zpočátku vykazuje intenzivní aroma, v němž se snoubí uzené a pepřové tóny, poté vůni sušeného masa a jater.

V ústech je struktura nestejnorodá, což je způsobeno pevnějšími kousky masa a jemností jater. Tučné maso z laloku se střídavě rozplývá a křupe. Pro produkt je charakteristická dokonalá rovnováha mezi solí, sušeným masem, játry a tukem, doplněná velmi výrazným pepřovým nádechem a příchutí po uzení, která dlouhodobě přetrvává v ústech, aniž by přebíjela ostatní chutě.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

- obsah vody v produktu zbaveném tuku ≤ 75 %,
- tuky (v poměru k 75% obsahu vody v produktu zbaveném tuku) ≤ 45 %,
- poměr kolagenu a bílkovin ≤ 22 %,
- celkový obsah rozpustných cukrů (v poměru k 75% obsahu vody v produktu zbaveném tuku) ≤ 2 %.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Délka a hmotnost produktu jsou uvedeny v následující tabulce:

Střívko	Průměr střívka	Velikost produktu	Hmotnost sušiny
Tenké střevo	28–42 mm	15 až 30 cm	200 až 500 g
		> 30 cm	> 500 g

Produkt se prodává vcelku nebo krájený.

Celý se prodává ve tvaru podkovy, jejíž oba konce jsou svázané nebo sepnuty a vzájemně spojeny provázkem.

Plátky jsou prodávány balené ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Suroviny používané při výrobě „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ pocházejí z masa výkrmových prasat nebo prasnic (maximálně 50 % hmotnosti surovin), která splňují následující kritéria:

- u zvířat se nevyskytuje alela Rn- a méně než 3 % z nich je citlivých na halotan;
- krmná dávka podávaná ve fázích výkrmu vepřů a ve fázi březosti nebo klidu prasnic obsahuje méně než 1,9 % kyseliny linolové;
- prasnice odpočívají minimálně 15 dní mezi odstavením selat a dnem porážky;
- čekací doba mezi vykládkou zvířat na jatkách a jejich porážkou je nejméně dvě hodiny;
- hmotnost jatečně upraveného těla vepře za tepla je ≥ 75 kg;
- hmotnost jatečně upraveného těla prasnice za tepla (bez hlavy a vemene) je ≥ 120 kg;
- konečné pH se pohybuje mezi 5,50 a 6,20;
- maso nevykazuje žádnou z následujících vzhledových vad: krevní skvrny, abscesy, potřísnění fekáliemi nebo mazivem dopravního pásu, závažné vady barvy nebo konzistence;
- sádlo je bílé a pevné;
- maso je růžové až červené.

K výrobě se používá lalok, hrud', odřezky, játra a srdce, vše řádně zbavené kůže.

Směs musí obsahovat minimálně 25 % laloku, který dodává produktu charakteristickou křupavost.

Směs musí rovněž obsahovat 30% až 50% podíl jater.

Kusy se dodávají v čerstvém stavu nebo zmrazené.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Výroba „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ zahrnující všechny fáze od mletí po sušení musí probíhat v zeměpisné oblasti.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Nakrájené produkty musí být zabaleny (plátky již nejsou nijak chráněny) ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast chráněného zeměpisného označení „Figatelli de l'Ile de Beauté“/„Figatellu de l'Ile de Beauté“ zahrnuje dva departementy – Corse-du-Sud a Haute-Corse.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem „Figatelli de l'Ile de Beauté“/„Figatellu de l'Ile de Beauté“ je založena hlavně na tradičním know-how a specifických vlastnostech.

Slovní spojení „Ile de Beauté“ se běžně používá pro označení Korsiky, hornatého ostrova ve Středozezemním moři, který spadá pod správu Francie.

Podnebí Korsiky je středomořského typu. Vyznačuje se horkými suchými léty a mírnými vlhkými zimami. Na Korsice vanou dva dominantní větry: noční vítr „a tramuntana“ způsobující chladné noci a denní vítr „u maestrale“, který je příčinou suchých dní.

Půdní a klimatické podmínky jsou celkově velmi příznivé pro lesní porosty. Korsika je proto lesnatý region, kde jsou na celé rozloze zvláště výrazně zastoupeny listnaté stromy, zejména kaštiny, duby a buky. Jako celek má Korsika průměrnou míru zalesnění 46 %, přičemž zalesněná plocha činí 401 817 ha, což je mnohem více než celostátní průměr (26,9 %). Nejvýznamnějším druhem mezi listnatými dřevinami jsou duby, zejména dub cesmínovitý, který pokrývá 22 % zalesněných ploch ostrova. Dub korkový se nachází hlavně ve střední části a na jihu ostrova a tvoří kolem 15 % lesní plochy. Makchie, která se rozkládá na ploše více než 200 000 hektarů, často tvoří skutečný lesní porost, který může dosahovat výšky až 5 nebo 6 metrů. Buk se vyskytuje od nadmořské výšky 1 000 m, zatímco kaštanovník je dřevina, která je velmi dobře přizpůsobená přírodním podmínkám Korsiky, neboť roste na celém ostrově a s jeho zástupci se lze setkat od mořského pobřeží až do nadmořské výšky 1 200 m.

Z důvodu ostrovní polohy rozvíjeli obyvatelé Korsiky při výrobě uzenářských výrobků takové dovednosti, které byly přizpůsobené klimatickým podmínkám a lesním zdrojům ostrova.

Suché a větrné podnebí Korsiky tak napomohlo rozvoji suchého nasolování jakožto způsobu konzervace vepřového masa, na rozdíl od vařených uzenářských produktů, s nimiž se setkáváme na severu Francie.

Výroba „Figatelli de l'Ile de Beauté“/„Figatellu de l'Ile de Beauté“ je jedním z nejstarších způsobů konzervace vepřového masa, který je rozšířený na celé Korsice. Patří k produktům, které se konzumují krátce po porážce prasete. Suché nasolování bylo vždy důležitou součástí korsického způsobu stravování, a tedy i korsické kultury.

Při výrobě „Figatelli de l'Ile de Beauté“/„Figatellu de l'Ile de Beauté“ se používá mletí nahrubo, aby se napodobilo tradiční sekání nožem.

Namleté kousky se pak smíchají s jemnozrnnou solí a lze je dochutit vínem nebo vonným kořením.

Vysoké teploty po velkou část roku si vyžádaly zdokonalení technologie suchého nasolování za použití vysokých koncentrací černého pepře (2 až 6 g/kg). Černý pepř, který se původně používal jako přírodní prostředek odpuzující hmyz, se postupem času stal jedním z klíčových znaků „Figatelli de l'Ile de Beauté“/„Figatellu de l'Ile de Beauté“.

Na rozdíl od jiných technologií, které využívají spíše jehličnaté dřeviny, se při uzení používá dřevo z místních listnatých stromů. Nejčastěji se používají dřeviny z nejbližšího okolí, které jsou nejdostupnější: dub, kaštan, buk, habr a vřesy. Jedná se o tradiční technologii, která se v minulosti obvykle používala v návaznosti na kaštanové hospodářství, které hrálo významnou roli v ostrovním zemědělství. K uzení uzenářských výrobků se vždy používalo dřevo listnatých stromů, které se vyskytuje na celém ostrově, protože toto dřevo hoří pomaleji a při jeho hoření vzniká mnohem méně usazujících se spalín než při hoření dřeva z jehličnanů. Díky tomu je proces uzení velmi pozvolný a nedochází k saturaci chuti, kterou by mohly způsobit jehličnany: jedná se o tzv. „pomalé“ uzení. Používá se také ke konzervaci při suchém nasolování uzenin a k dokončení jejich vnější ochrany proti hmyzu. Uzení je kulturní specifikum, které se vyskytuje zejména v oblastech se silným zastoupením germánského obyvatelstva. Používání této technologie, které se rozšířilo na celém ostrově, proto představuje určitou zvláštnost, neboť není ve Středozezemí příliš běžné.

V poslední fázi se provádí sušení s přívodem vnějšího vzduchu. Tato fáze umožňuje plně rozvinout organoleptické vlastnosti výrobku.

„Figatelli de l’Ile de Beauté“/ „Figatellu de l’Ile de Beauté“ představuje stěžejní korsický výrobek, který je výsledkem know-how, v němž nachází odraz ostrov, jeho kultura a zvyky. Vyznačuje se specifickými výrobními technologiemi, které se předávají z generace na generaci. Toto know-how dodává produktu jeho charakteristické rysy:

- typickou nestejnou jantarovou až hnědou barvu, přičemž barva produktu bude tím více přecházet do černé, čím vyšší bude procentní podíl přidaných jater;
- výrazné aroma, v němž se snoubí uzené a pepřové tóny, které doplňuje vůně sušeného masa a jater;
- různorodou strukturu způsobenou pevnějšími kousky masa a jemností jater. Tučné maso z laloku se střídavě rozplývá a křupe;
- vyvážený poměr mezi solí, sušeným masem a tukem;
- výrazné pepřové tóny, které útočí na chuťové buňky a prodlužují takto umocněný chuťový efekt;
- další dominantní vůni jsou játra;
- uzenou chuť, která dlouhodobě přetrvává v ústech, ale nepřebíjí ostatní chutě.

Specifické dovednosti používané při výrobě „Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“ vznikly na základě tradičních technik, jako je hrubé mletí, a souvisejí s podnebím a přírodními zdroji ostrova: používání velkého množství černého pepře, uzení na dřevě místních listnatých stromů a sušení za přístupu vnějšího vzduchu jsou způsoby zpracování, které jsou obzvláště vhodné s ohledem na suché a větrné podnebí, ostrovní polohu a zalesnění ostrova.

Hrubé mletí zajišťuje různorodou strukturu. Použití laloku a jater dodává výrobku mimořádně specifickou a charakteristickou křupavost a jemnost. Játra a aromatizace vytvářejí plný a velmi výrazný vonný buket.

Díky velkému množství černého pepře má produkt výrazný pepřový akcent, který je pro „Figatelli de l’Ile de Beauté“/ „Figatellu de l’Ile de Beauté“ charakteristický.

Uzení na místním listnatém dřevě (kaštan, dub, buk atd.) nabízí velmi komplexní škálu aromatických vlastností (dlouhá a přetrvávající uzená chuť v ústech), což je další velmi důležitá specifická vlastnost „Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“. Výrobku také dodává výraznou uzenou vůni a typickou jantarovou barvu.

Sušení s přívodem vnějšího vzduchu do sušicího zařízení produkt stabilizuje a konzervuje a přispívá k rozvoji jeho organoleptických vlastností (vyvážený poměr mezi solí, sušeným masem a tukem).

Ostrovní charakter napomohl předávání těchto dovedností z generace na generaci a umožnil zachovat charakteristické vlastnosti „Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-FigatelliIdB-RepCOM2.pdf>
