

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2019/C 273/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen inden for en frist på tre måneder efter offentliggørelsen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»SNEEM BLACK PUDDING«

EU-nr.: PGI-IE-02353 — 3.3.2017

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r)

»Sneem Black Pudding«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Irland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Sneem Black Pudding« er en traditionel blodbudding uden skind, der er bagt i forme på ca. 500 mm × 200 mm × 75-100 mm, og som almindeligvis sælges i firkantede stykker eller blokke på 0,5-1 kg. Den færdige »Sneem Black Pudding«, der sælges til kunden, har en dyb rødbrun farve. Buddingen kan spises uden yderligere tilberedning, hvis det ønskes.

»Sneem Black Pudding« har en glat og næsten mousse-lignende konsistens sammenlignet med de fleste andre irske blodbuddinger og er således fløjlsblød i munden.

Der anvendes følgende ingredienser til fremstillingen af »Sneem Black Pudding«, og ingredienserne skal anvendes i følgende procentvise mængder:

— nyrefedt af okse og/eller lam — mindst 8 % til højst 15 %

— havremel — mindst 20 % til højst 25 %

— løg — mindst 15 % til højst 25 %

— fåre-/eller svineblod — mindst 15 % til højst 25 %

— vand — mindst 15 % til højst 25 %

— salt og krydderier — mindst 0,5 % til højst 2,5 %

»Sneem Black Pudding« skal være fri for kunstige farve- og smagsstoffer, fyldstoffer og konserveringsmidler. Buddingen har et gennemsnitligt vandindhold på 75-80 %, og en gennemsnitlig portion på 100 g vil give følgende:

— Energi: 130-150 kcal

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Protein: 10-15 g
- Kulhydrat: 10-15 g
- Fedt: 4-7 g
- Jern: 20 mg

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle stadier i tilberedningen og fremstillingen af »Sneem Black Pudding« foregår indendørs og skal finde sted i det afgrænsede geografiske område under kontrollerede og overvågede forhold for at sikre en ensartet produktkvalitet.

Blodet høstes fra dyr, der slagtes direkte på et godkendt slagteri i det geografiske område, og nedkøles straks på stedet i mærkede beholdere, der er godkendt til fødevarer, hvorved der sikres fuld intern sporbarhed. Der anvendes almindeligvis blod fra får, kvæg eller svin til fremstillingen af »Sneem Black Pudding«.

Nyrefedtet indsamles direkte fra dyr, der slagtes på et godkendt slagteri i det geografiske område. Nyrefedt fra lam suppleres af oksenyrefedt i perioder, hvor fedtindholdet er lavere end gennemsnittet (f.eks. hvis der anvendes fedt fra tidlige vårlam).

De tørre ingredienser vejes derefter omhyggeligt, forberedes og blandes sammen med nyrefedt for at opnå et konsistent produkt med en jævn fordeling af ingredienserne. Ved tilsætning af de våde ingredienser opnås en tyk grød.

Grødblandingen hældes derefter over i rektangulære forme, eftersom produktet er uden skind. Formene måler ca. 500 mm i længden x 200 mm i bredden og er ca. 75-100 mm dybe.

Blandingen kan ovnbages på to måder:

- ved høj temperatur i kort tid (250 °C i to timer)
- ved lav temperatur i lang tid (100 C i seks timer).

Det færdige produkt afkøler til rumtemperatur (ca. 15 °C), før det nedkøles til 2-4 °C. Eftersom buddingen er et uemballeret, helt naturligt produkt uden kemiske tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler, er holdbarheden relativt kort, dvs. 14-21 dage. Den færdige budding skæres almindeligvis ud i firkantede stykker eller blokke på mellem 500 g og 1 kg.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Produktet med betegnelsen »Sneem Black Pudding« såvel som emballage og reklamemateriale skal bære nedenstående logo:



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område, som »Sneem Black Pudding« fremstilles i, er landsbyen Sneem på Iveragh-halvøen i County Kerry. De geografiske koordinater er 51°50'00" nord, 9°54'00" vest.

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenhængen mellem produktet og det område, som det fremstilles i, er baseret på dets omdømme, som igen kan tilskrives dets oprindelse i landsbyen Sneem og den ekspertise, som de slagtere, der fremstiller produktet, er i besiddelse af.

Fremstillingen af »Sneem Black Pudding« i produktets nuværende form kan spores tilbage til begyndelsen af 1950'erne, en tid, der var præget af økonomiske trængsler i Irland. Den økonomiske situation betød, at landmændene var nødt til at sikre, at hver eneste del af dyret blev udnyttet fuldt ud, herunder også det friske blod og nyrefedt. Regina Sexton skriver i februar 2005 i sin klumme i »Irish Examiner«, at »den friske blodbudding er et af de irske produkter, der har dybest rødder, og som fortsat er populære«, og »Sneem Black Pudding« er en af de få blodbuddinger, der stadig fremstilles.

Nyrefedt er traditionelt blevet brugt i næsten alle irske blodbuddinger, og nyrefedt i »Sneem Black Pudding« skal hæve fedtindholdet, forbedre buddingens konsistens og gøre den fløjlsblød i munden. Nyrefedt har et lavt smeltepunkt på 45-50 °C, hvilket betyder, at det er let at anvende fra fast form ved fremstillingen af blodbuddingen. Det høje kalorieindhold i »Sneem Black Pudding« gør den til en ideel fødevarer om vinteren.

Alle slagtere i Sneem har fremstillet og solgt deres produkter siden 1950'erne, og »Sneem Black Pudding« er blevet solgt under denne betegnelse siden dengang. Slagtere har i fællesskab anvendt betegnelsen »Sneem Black Pudding« og har bestræbt sig på at opretholde høje produktionsstandarder og på at bibeholde tilknytningen til det sydlige County Kerry's kulturarv. Sneem-slagternes færdigheder og erfaring betyder, at landsbyen historisk set har tradition for at fremstille fine blodbuddinger med betegnelsen »Sneem Black Pudding«. »Sneem Black Pudding« er derfor blevet kendt for sin smag og kvalitet og anerkendes nu som en af de fineste gourmet-blodbuddinger i Irland.

Landsbyen Sneem skiller sig også ud på en anden og mindre indlysende måde. Det er i lyset af de seneste årtiers rationalisering af små lokale slagterier ganske usædvanligt for en landsby af denne størrelse at have to godkendte slagterier, der ligger så tæt på hinanden, og dette kan tilskrives den kontinuerlige fremstilling af »Sneem Black Pudding«.

Det er klart, at blodbudding er en fast bestanddel af den traditionelle irske morgenmad. Som Carla Blake nævner i sin landbrugsklumme i »Irish Examiner« i juli 1995 skiller »Sneem Black Pudding« sig imidlertid ud fra andre blodbuddinger, idet »Sneem Black Pudding« er den lækreste blodbudding, hun nogensinde har smagt, og den er tillige en meget usædvanlig budding med en anderledes facon end den traditionelle ringformede blodpølse. Dette afspejles også på webstedet for klubben »Black Pudding Club«, hvor følgende erklæring kan ses: »Traditionel blodbudding fremstillet i County Kerry bages i forme som en kage og skæres i firkantede stykker. Op til for ca. 10 år siden var »Sneem Black Pudding«, så vidt vi ved, den eneste blodbudding, der blev solgt i firkantede stykker. Den firkantede facon er blevet mere populær i de seneste år, men blodbudding formet som tykke pølser er stadig langt det mest almindelige«.

Det færdige produkt, der sælges til kunden, har en dyb rødbrun farve og en fløjlsagtig, næsten mousse-lignende konsistens sammenlignet med de fleste andre irske blodbuddinger, hvilket gør »Sneem Black Pudding« silkeblød. I andre irske blodbuddinger er ingredienser såsom løg og havremel tydeligt synlige ved gennemskæring af buddingen, og de mærkes i munden, når man spiser buddingen. Lucinda O'Sullivan, der er en af Irlands mest læste mad- og hotelanmeldere, skriver i sin klumme i »Sunday Independent« i oktober 2001 vedrørende anmeldelse af Kenmare Park Hotel, at hendes forret, der bestod af »Sneem Black Pudding« var silkeblød [...] og helt anderledes end de buddinger, der udbydes i supermarkedet«.

Lucinda O'Sullivan skriver i sin artikel i »Sunday Independent« i oktober 2010 om lokale fødevarerproducenter, at »opskriften på »Sneem Black Pudding« [...] er helt anderledes end noget andet, der findes«. Denne udtalelse er af stor betydning, da det derved anerkendes, at »Sneem Black Pudding« fremstilles efter en særlig metode, og at principperne for den traditionelle opskrift, som producenterne følger strengt, blåstempler.

Turistsæsonen var en vigtig tid for de lokale virksomheder, og dette gjaldt også de slagtere i Sneem, der fremstiller »Sneem Black Pudding«, og som ifølge Jean Sheridans udtalelse i avisen »Irish Press« i 1975 fremstillede »firkantede stykker af blodbudding til de fremmede turister«, som var ivrige efter at købe den mærkelige budding med hjem som souvenir eller for at smage på en specialitet fra Ring of Kerry og Sneem.

»Sneem Black Pudding« er et uundværligt produkt på det lokale fødevarermarked, og buddingen og dens tilknytning til Sneem nyder national anerkendelse. Dette fremgår af erklæringerne på webstedet »Our Mountain Home« (<http://sneemireland.com/wheretostay.html>): »Man kan også nyde en traditionel hjemmelavet irsk morgenmad, der bl.a. består af den berømte »Sneem Black Pudding« [...].« og på webstedet for »Irish Tourism« (<http://blog.irishtourism.com/2019/01/10/best-food-in-ireland/>): »De mest berømte delikatesser i form af blodbudding og hvide buddinger kommer fra Clonakilty, og i Kerry finder man Sneem Black Pudding, der er meget populær. Det er ikke kun i Irland, man finder buddinger, men opskriften her er helt speciel.«

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>
