

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2015/C 145/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER ÄNDERUNG GEMÄß ARTIKEL 53 ABSATZ 2 UNTERABSATZ 1 DER VERORDNUNG (EU) Nr. 1151/2012

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC“

EU Nr.: SI-PGI-0105-01140-31.7.2013

g.U. () g.g.A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca
Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA
Tel. +386 38390910

Der Änderungsantrag wurde von derselben Gruppe von Erzeugern gestellt, die auch den Antrag auf Eintragung von „Zgornjesavinjski želodec“ stellte.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowenien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

1. Beschreibung des Erzeugnisses

- In dem betreffenden Punkt ändert sich das Verhältnis zwischen Fleisch und Speck. Das Verhältnis „85:15 bis 80:20“ wird geändert zu „mindestens 75 % Fleisch und höchstens 25 % Speck“.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das neue Verhältnis zwischen Fleisch und Speck wurde auf Basis einer mehr als zwanzig Jahre andauernden und von einer Fachkommission durchgeführten sensorischen Prüfung von „Zgornjesavinjski želodec“ festgelegt. Die Prüfung ergab, dass das optimale Verhältnis zwischen Fleisch und Speck, das ausschlaggebend für Aussehen, Farbe und Aroma einer Scheibe „Zgornjesavinjski želodec“ ist, aus mindestens 75 % Fleisch und höchstens 25 % Speck besteht.

- Das Gewicht des Endprodukts wird von „mindestens 0,7 kg“ geändert zu „mindestens 0,6 kg“ und die Form von „3 bis 5 cm“ zu „2,5 bis 3,5 cm“.

Der Grund für die Änderung liegt in der gestiegenen Verbrauchernachfrage nach dünneren und kleineren Produkten.

2. Erzeugungsverfahren

- Das veränderte Verhältnis zwischen Fleisch und Speck sowie das veränderte Gewicht des Endprodukts muss auch in diesem Punkt berücksichtigt werden.
- Die Masse der frisch gefüllten Želodci ändert sich von bisher „1,3 bis 2,5 kg“ zu „1,2 bis 4 kg“.

Die Reduzierung der Gewichtsuntergrenze für das Rohprodukt ist durch die Gewichtsreduzierung des Endprodukts bedingt. Die Erhöhung der Gewichtsobergrenze für das Rohprodukt wurde aufgrund des Bedarfs von gastgewerblichen Betrieben an größeren bzw. längeren Produkten (um den beim Aufschneiden durch die Ränder des Produkts entstehenden Abfall zu reduzieren) vorgeschlagen.

- Die Temperatur für das Reifen und Trocknen wird von bisher „zwischen 12 und 18 °C“ auf „zwischen 6 und 16 °C“ gesenkt. Die Ausdrücke „Scheune“ und „die relative Feuchtigkeit zwischen 60 und 80 %“ werden gestrichen.

Bezüglich der bei der Herstellung von „Zgornjesavinjski želodec“ in den Trockenkammern tatsächlich erreichten Durchschnittstemperatur wird die Trocknungstemperatur gesenkt und das Temperaturintervall zugleich erhöht, was vor allem durch die wechselhaften Witterungsverhältnisse bedingt ist. Der Ausdruck „Scheune“ wird heute in Bezug auf Fleischtrockenkammern nicht mehr verwendet. Die Angabe zur im Raum vorherrschenden relativen Feuchtigkeit entfällt, da vor allem die Trocknung und die Feuchtigkeit im Produkt kontrolliert werden.

- Die Dauer für das Reifen und Trocknen wird von „3 bis 5 Monate“ zu „zumindest 3 Monate“ geändert.

Die Änderung beruht auf den praktischen Erfahrungen der Hersteller von „Zgornjesavinjski želodec“ bezüglich der wechselhaften Witterungsverhältnisse.

- Der Gewichtsverlust ändert sich von „mindestens 36 %“ zu „mindestens 40 %“.

Der Grund dafür ist die Nachfrage der Verbraucher nach reiferen und trockeneren Produkten.

3. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Aufgrund historischer Fakten wird in diesem Punkt „George VI.“ geändert zu „George V.“.

Auf Einladung von König Alexander Karadorđević war der englische König George V., der bis zu seinem Tod im Jahr 1936 regierte, im Jahr 1932 oder 1933 zu Besuch im Logar-Tal. Da König Alexander Karadorđević im Jahr 1934 bei einem Attentat in Marseille ermordet wurde, hätte George VI. nicht sein Gast im Logar-Tal sein können.

4. Kennzeichnung

Aufgrund von Änderungen der europäischen Rechtsvorschriften wird in diesem Punkt der Ausdruck „Gemeinschaftszeichen“ geändert zu „Unionszeichen“, die Angabe „Geschützte geografische Angabe“ wird erweitert um „oder der entsprechenden Abkürzung“, und ein Bild des einheitlichen Zeichens zur Etikettierung von „Zgornjesavinjski želodec“, das bisher nur in der Spezifikation veröffentlicht wurde, wird hinzugefügt.

EINZIGES DOKUMENT

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC“

EU Nr.: SI-PGI-0105-01140-31.7.2013

g.U. () g.g.A. (X)

1. Name

„Zgornjesavinjski želodec“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowenien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Zgornjesavinjski želodec“ (= (Schweine-)Magen aus dem Oberen Savinja-Tal, Plural: „Zgornjesavinjski želodci“) ist ein luftgetrocknetes/luftgereiftes Fleischerzeugnis, das aus hochwertigem Schweinefleisch (Keule, Schulter) und festem Rückenspeck hergestellt wird. Die Fleischfüllung, der Salz und Gewürze beigefügt werden, wird in natürliche Hüllen, wie Schweinemägen, Schweineblasen und Rinderdärme, oder in durchlässige Kunstdärme gefüllt. Seinen Namen verdankt das Produkt der Tatsache, dass die Füllung seit jeher in natürliche Hüllen, vor allem Schweinemägen, gefüllt wurde.

„Zgornjesavinjski želodec“ besteht aus Fleisch und Speck im Verhältnis von mindestens 75 % Fleisch und höchstens 25 % Speck. Die weiteren Zutaten sind Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker. Die Verwendung von Nitraten, Nitriten und sonstigen Zusatzstoffen ist nicht zulässig. Der Salzgehalt beträgt weniger als 7 %.

Getrocknet hat das Produkt eine runde oder rechteckige Form. Es wiegt mindestens 0,6 kg und weist wegen der Pressung die charakteristische flache, 2,5 bis 3,5 cm dicke Form auf. Die Hülle ist glatt, liegt dicht an der Füllung an und ist leicht von charakteristischem graubraunem Schimmel (hervorgerufen durch *Penicillium*) überzogen.

Wegen der abgeflachten Form von „Zgornjesavinjski želodec“ sind die Scheiben schmal und lang. Den „Želodec“ zeichnet ein volles Aroma aus, das die beigefügten Gewürze abrunden, ohne das Grundaroma von gereiftem Fleisch und Speck zu überdecken.

Wegen seiner leicht festen Textur eignet sich das Produkt dazu, in Scheiben geschnitten zu werden. Die Scheiben weisen das charakteristische und gut erkennbare „Mosaik“ auf, das vom rosaroten Fleischanteil und den besonders gut sichtbaren weißlichen Speckstückchen gebildet wird. Im Mund fühlen sich die Scheiben glatt an und zerfallen rasch.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Zur Herstellung von „Zgornjesavinjski želodec“ werden hochwertiges Fleisch (Keule und Schulter) und fester Rückenspeck von Fleischschweinerassen und deren Kreuzungen verwendet.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Herstellung (Zerkleinerung/Mahlen des Fleisches, Zerkleinern des Specks, Zubereitung der Masse, Füllen des „Želodec“) sowie das Reifen und Trocknen von „Zgornjesavinjski želodec“ müssen innerhalb des festgelegten geografischen Gebiets erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Zertifizierte Produkte werden mit der Bezeichnung „Zgornjesavinjski želodec“, der Angabe „Geschützte geografische Angabe“ oder der entsprechenden Abkürzung, dem zugehörigen Unionszeichen, dem nationalen Qualitätssymbol und dem Logo für „Zgornjesavinjski želodec“ gekennzeichnet. Die Verwendung des Logos ist für alle vermarkteten Formen von „Želodec“ obligatorisch.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die geschützte geografische Angabe gilt nur für Produkte, die im Oberen Savinja-Tal (Zgornja Savinjska dolina) erzeugt wurden. Die nördliche Grenze verläuft über den Bergrücken Olševa und den Kamm des Gebirgszugs Smrekovsko pogorje. Im Süden erstreckt sie sich über die Hochebenen Dobrovelje und Menina, die das Obere Savinja-Tal vom Unteren Savinja-Tal (Spodnja Savinjska dolina) und vom Tuhinja-Tal (Tuhinjska dolina) abgrenzen. Im Westen verläuft die Grenze über den Črnivec-Pass, den Berghang Kranjsko Reber, die Hochebene Velika Planina und den Presedljaj-Sattel bis zum Berg Ojstrica. Von dort verläuft sie über den höchsten Kamm des Bergs Grintavec bis zum Berg Skuta und von dort Richtung Norden bis zum Berg Mrzla gora. Dort stößt sie auf die slowenisch-österreichische Grenze und verläuft dieser entlang in Richtung Norden bis zum Paulitschsattel (Pavličevo sedlo), worauf sie die Richtung nach Osten nimmt und wieder die Olševa erreicht.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Schutz des „Zgornjesavinjski želodec“ gründet sich auf seinen Ruf. Seine wichtigste Besonderheit liegt in der traditionellen Herstellung. In den anderen Regionen Sloweniens werden als Trockenfleischprodukte vor allem hausgemachte Würste hergestellt, aber in dieser von Bergen umgebenen Gegend wird das Rezept für echten „Želodec“ seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben. Seine Herstellung entwickelte sich zunächst im höchsten gebirgigen Teil des Oberen Savinja-Tales. Die ersten Aufzeichnungen über die Herstellung von „Želodec“ reichen vermutlich bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts zurück. Der Volkskundler Jože Lekše berichtete in seinen Handschriften von der rituellen Bedeutung des „Želodec“, der zu besonderen Gelegenheiten wie Bauernhochzeiten, Leichenschmäusen oder anderen Familienfesten aufgetragen wurde. Im 20. Jahrhundert begann man auch in den tiefer gelegenen und dichter besiedelten Gegenden des Tales Želodci herzustellen, was unter anderem ein handschriftliches Rezept vom Logar-Hof im Logar-Tal (Logarska dolina) aus der Zeit um 1930 belegt.

Aleksander Videčnik, Autor und Erforscher von Brauchtum und Leben im Oberen Savinja-Tal, berichtet unter anderem, dass in der Zwischenkriegszeit sogar der englische König George V. während eines Besuchs bei König Alexander in das Logar-Tal (Teil des Oberen Savinja-Tales) gekommen ist, wo die beiden „Želodec“ kosteten. Er schmeckte dem englischen König so gut, dass er später gelegentlich sogar an den englischen Hof geliefert wurde.

Im Verlauf der Jahre wurde das Produkt als exklusive Spezialität dieser Gegend bekannt, und auch heute noch gehört es zu den wichtigen Gerichten, die an Festtagen und bei Hochzeiten aufgetragen werden, und zu Ostern wird der „Želodec“ in die Kirche gebracht, um dort gesegnet zu werden.

Im geografischen Gebiet des Oberen Savinja-Tales treffen die Merkmale des Alpen- und des Voralpenklimas zusammen. Der vorherrschende Klimatyp hängt vor allem von der Meereshöhe ab. Die höher gelegenen Gebiete haben alpines Klima mit einer Durchschnittstemperatur des kältesten Monats unter -3°C , die tiefer gelegenen Gebiete dagegen gemäßigtes Voralpenklima. In das Savinja- und das Dreta-Tal strömt von den umliegenden Höhen frische Bergluft, wodurch der Sommer angenehm und nicht zu heiß ist. Der Herbst ist kühl, ebenso der Frühling, der Winter meistens kalt und lang. Zu den allgemeinen klimatischen Verhältnissen kommen auch noch örtliche Besonderheiten (sonnenseitige und schattenseitige Lagen, abgeschlossene Täler).

Eine wichtige Besonderheit dieser Gegend besteht darin, dass es wegen der großen Temperaturunterschiede zwischen den sonnenseitigen und den schattenseitigen Hängen sowie zwischen den hochgelegenen und den tiefergelegenen Gebieten zu lokalen Luftströmungen kommt, wodurch es möglich ist, die Želodci unter Ausnutzung der natürlichen Luftzirkulation trocknen zu lassen.

Kennzeichnend für das Obere Savinja-Tal sind das besondere Mikroklima, die vielen Fichtenwälder, die umgebenden hohen Berge und ein außergewöhnlicher Wasserreichtum. Neben dem Mikroklima der Gegend als Ganzes ist für den Trocknungs- und Reifungsprozess der Želodci auch das Mikroklima in den Räumlichkeiten, in denen dieser Prozess abläuft, von entscheidender Bedeutung.

Die wichtigsten Baumaterialien der Trockenkammern für „Zgornjesavinjski želodec“ sind Fichtenholz, Steine und Ziegel.

Diese Kombination besonderer Bedingungen beeinflusst das Trocknen und Reifen der Želodci und damit deren Geschmack und Geruch entscheidend.

Neben den günstigen natürlichen Gegebenheiten tragen zur Qualität der Želodci auch die Menschen bei, die im Herstellungsgebiet eine eigene Methode des Zubereitens, Formens und Trocknens der Želodci entwickelt haben. Die Želodci werden noch heute nach traditionellen Verfahren hergestellt, und bei der Einführung technischer Verbesserungen wird darauf geachtet, dass die typische Form und die sensorischen Eigenschaften des „Zgornjesavinjski želodec“ nicht verändert werden. Die Umgebung, die duftenden Fichtenwälder in Verbindung mit dem Klima sowie der Faktor Mensch, d. h. Erfahrung und spezifisches technisches und praktisches Wissen, sind für die Herstellung von „Zgornjesavinjski želodec“ unersetzlich.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/ZGSAV_-_SPECIFIKACIJA_julij_13.pdf