

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2011/C 45/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC”

EK-sz.: SI-PGI-0005-0416-29.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Cím: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Csoportosulás:

Név: Združenje izdelovalcev Zgornjesavinjskega želodca
Cím: Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA
Tel. +386 38390910
Fax —
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Zgornjesavinjski želodec”

4.2. Leírás:

A „Zgornjesavinjski želodec” kiváló minőségű sertéshúsból (comb, lapocka) és kemény szalonnából készülő, levegőn szárított/érlelt húsipari termék. A húspéphez só és fűszereket adnak, majd természetes anyagú burokba, például sertésgyomorba, sertés hólyagjába vagy szarvasmarha vakbelébe, vagy pedig vízgőzt áteresztő műbélbe töltik.

A termék arról a hagyományos gyakorlatról kapta a nevét, amelynek során a húspépet természetes burokba, főként sertésgyomorba töltik.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A „Zgornjesavinjski želodec” színhús és szalonna 85:15 és 80:20 közötti arányú keverékével van töltve, és fokhagyma, só, bors és cukor hozzáadásával készül. Nitrítok, nitrátok és más adalékok nem használhatók. Sótartalma 7 %-nál kisebb.

A kiszáritott „Zgornjesavinjski želodec” kerek vagy négyszögletes alakú. Tömege 0,7 kg, alakja a nyomásos kezelés miatt jellegzetesen lapos, vastagsága 3–5 cm. A burok felülete sima, a tölteléktől kemény, és a *Penicillium* nemhez tartozó penészgomba jellegzetesen szürkésbarna, vékony rétege borítja.

Lapos alakja miatt a „Zgornjesavinjski želodec” szeletei vékonyak, hosszúkásak. A „Zgornjesavinjski želodec”-nek jellegzetes tulajdonsága hangsúlyos aromája, amelyet az érlelt hús és a szalonna határoz meg, a felhasznált fűszerek pedig kiegészítenek, de el nem nyomnak.

Enyhén kemény tapintású, könnyen szeletelhető. A szeletek jellegzetes, jól felismerhető, mozaikszerű mintázatot mutatnak, melyben a rózsaszínes vörös hússzemcsék és a szalonna látványosan kiugró, fehér-sápadtfehér színű darabkái váltják egymást. A szeletek a szájban sima, omlós érzetet keltenek.

4.3. Földrajzi terület:

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzést csak a Savinja folyó felső folyásának völgyében előállított „želodec” viselheti. Az előállítási területet északról az Olševa gerince és a Smrekovško Pogorje-hegylánc gerince határolja. Délen a határvonal a Dobrovlje és a Menina csúcsain halad keresztül, ettől délre már a Sanvinja folyó alsó folyásához tartozó völgyszakasz, illetve a Tuhinjska völgye található. Nyugaton a határvonal a Črnic-hágón halad keresztül, majd a Krajnska Reber, a Velika Planina fennsík és a Presedlaj-hágó érintésével Ojstricáig húzódik, innen a Grintavec felső gerincéig, majd a Skutáig, ezt követően pedig észak felé, a Mrzla Gora hegységig halad tovább. Ezen a ponton a határvonal a Szlovénia és Ausztria közötti államhatárhoz csatlakozik, melyet követve észak felé a Pavlič-hágóig halad, majd keleti irányban visszajut az Olševához.

4.4. A származás igazolása:

A terméket a fentiekben meghatározott területen kell előállítani és érlelni. A nyomonkövethetőség biztosítása érdekében a „Zgornjesavinjski želodec” előállításával foglalkozó üzemeknek a fentiekben meghatározott földrajzi területen kell bejegyezve lenniük.

A gyártóknak olyan nyilvántartásokat kell vezetniük, amelyek tanúsítják a „Zgornjesavinjski želodec” termékleírásában meghatározott követelmények teljesülését. A nyilvántartásban részletesen rögzíteni kell a megvásárolt és felhasznált nyersanyagokat, az előállítási folyamat adatait, valamint az előállított és az értékesített végtermék mennyiségét és tömegét. Minden egyes „želodec”-nek olyan címkét kell viselnie, amelyen szerepel a gyártási tétel száma és a gyártás napja. A gyártási tételeket sorszámmal, valamint a tételen belüli „želodec”-ek mennyiségével és össztömegével kell azonosítani.

4.5. Az előállítás módja:

A „Zgornjesavinjski želodec” fajtatiszta és keresztezett vonalú hússertésekből származó, kiváló minőségű sertéshús (comb és lapocka) és kemény hátszalonna felhasználásával készül. A lehűtött húst 8–10 mm-es darabokra darálják, az ugyancsak lehűtött szalonnát pedig 6–8 mm-es darabokra vágják. A színhús és a szalonna aránya 85:15 és 80:20 között van. A keverékhez fokhagymát (fokhagymagezdekert 1–2, fokhagymalevet 4–6 tömegszázalék mennyiségben, a húspép tömegére vonatkoztatva), sót, borsot és cukrot adnak. A keverést géppel vagy kézzel végzik. A töltelék természetes anyagú burokba (gyomorba, hólyagba, marhabélbe) vagy vízgőzt áteresztő műbélbe töltik. A burkot fapecsekkel zárják le vagy levarrják. A frissen töltött „želodec” tömege 1,3 kg és 2,5 kg között van. Ezután a terméket két napon át szárítják, majd sík táblák között négy–hét napig nyomásnak vetik alá, miközben gondoskodnak a termék körüli enyhe légáramról.

A szárítás és az érlelés természetes körülmények között, megfelelő helyiségben (szárítókunyhó külön erre a célra kialakított fülkéiben), 12 °C és 18 °C közötti hőmérsékleten, 60 % és 80 % közötti relatív páratartalom mellett történik. Kedvezőtlen időjárás esetén a nedvességtartalmat és a hőmérsékletet megfelelő szellőztetéssel vagy részben mesterséges úton szabályozzák.

A terméket polcon szárítják. A szárítás kezdetén minden egyes „želodec”-et hetente legalább két, legfeljebb hét alkalommal megfordítanak. A szárításos érlelés a „želodec” tömegétől függően három–öt hónapig tart. A szárítás folyamán a burkon jellegzetes szürkésbarna penészbevonat képződik, melyet a *Penicillium* nemhez tartozó penészgomba alkot. Természetes penészről van szó, ezért nincs kellemetlen szaga; ez a penészréteg biztosítja a „Zgornjesavinjski želodec” jellegzetes érzékszervi jellemzőit, egyúttal pedig ez akadályozza meg a túlságosan gyors kiszáradást.

A termék a szárítás folyamán legalább 36 % tömegvesztést szenved. A termék végleges tömege legalább 0,7 kg.

A szárításos érlelés befejeztével kóstolással ellenőrzik a termék minőségét. A termék egészben vagy félbevágva vákuumsomagolásban, vagy pedig szeletelve, vákuumsomagolásban vagy védőgázas csomagolásban kerül forgalmazásra. A terméket sötét, hűvös helyen, legfeljebb + 8 °C hőmérsékleten tartják.

4.6. Kapcsolat:

A „Zgornjesavinjski želodec” oltalma hírnevén alapul. A „Zgornjesavinjski želodec” legfontosabb jellegzetessége a hagyományos előállítási módja. Szlovéniában másutt szárított hústerméknek általában házikolbászt vagy szalámit készítenek. Ebben a hegyekkel körülvett régióban az évszázadok folyamán az igazi „želodec” receptje nemzedékről nemzedékre hagyományozódott. „Želodec”-et először a Savinja felső szakaszában, a magasán fekvő völgyekben készítették. A „Zgornjesavinjski želodec” készítésére vonatkozó első feljegyzések valószínűleg a tizenkilencedik század elején keletkeztek. Jože Lekše néprajzkutató kézírataiban a „želodec” ünnepi jelentőségéről írt: különleges alkalmakkor, például lakodalmakban, halotti torokon és családi ünnepeken szolgálták fel. A huszadik században a „želodec”-et a folyó alsó folyása mentén találhatók, sűrűbben lakott területeken is elkezdték készíteni, amit több más adat mellett egy 1930-ból származó, a Logarska völgyében lévő Logar-gazdaságban talált kézírásos recept is bizonyít, mely a „želodec” készítését ismerteti.

Aleksander Videčnik, aki a Savinja-völgy felső szakaszán élők népszokásait és életét kutatta, beszámol arról, hogy a két világháború között, Sándor jugoszláv királynál tett látogatása alkalmával VI. György brit király ellátogatott a Logarska-völgybe (mely a Savinja felső folyásának területén található), ahol mindketten megkóstolták a „Zgornjesavinjski želodec”-et. A brit királynak annyira ízlett a csemege, hogy később a brit királyi udvarba is vitett magának belőle.

Az idők folyamán a termék a szóban forgó terület exkluzív különlegességévé nőtte ki magát, még ma is a nagyobb rendezvények, lakodalmak és ünnepek legfontosabb étkének számít, húsvétkor pedig az emberek a templomba viszik megszenteltetni.

A Savinja folyó felső folyásának völgyében keverednek az Alpokban és az Alpok lábainál uralkodó éghajlat jellegzetességei. A domináns éghajlattípus elsősorban a tengerszint feletti magasságtól függ. A magasabban fekvő területeken alpesi hegyvidéki éghajlat uralkodik a leghidegebb hónapban – 3 °C-nál alacsonyabb átlaghőmérséklettel, míg az alacsonyabban fekvő területeken az Alpok lábainál uralkodó éghajlatnak megfelelő hőmérsékletviszonyok jellemzőek. A Savinja és a Dreta völgyébe a környező fennsíkokról friss hegyi levegő áramlik, aminek köszönhetően nyáron nincs kellemetlen hőség. Az őszi és a tavaszi hűvösök, míg a telek általában hosszúak, hidegek. Ezekből az általános éghajlati viszonyoktól eltérően bizonyos helyeken helyi mikroklimák érvényesülnek (napsütötte vagy árnyékos területek, zárt völgyek).

A terület legfontosabb sajátossága az, hogy a benapozott és az árnyékban lévő területek, illetőleg a magasabban és az alacsonyabban fekvő területek közötti hőmérséklet-különbség olyan helyi légáramlatok kialakulását eredményezi, amelyek lehetővé teszik a „želodec”-ek természetes légáram útján való szárítását.

A Savinja folyó felső folyásának völgyében egyedi mikroklima uralkodik, szép számmal találhatók lucfenyőerdők, magasak a környező hegyek, a folyóvizek pedig kivételesen nagy vízhozamúak. A „želodec”-ek száradása és érése szempontjából a terület egészének mikroklimája mellett azoknak a helyeknek a mikroklimája is különösen fontos, ahol a szárítás folyik.

A „želodec”-ek szárítására használt szárítókunyhók speciális szárítófülkéinek fő építőanyaga a lucfenyő fája, a kő és a téglák.

Ezek a különleges körülmények általában véve jelentős hatást gyakorolnak a „želodec”-ek száradására és érésére, valamint ízére és aromájára.

A kedvező természeti körülmények mellett a „želodec” minősége részben azoknak az embereknek is köszönhető, akik az előállítási területen kialakították a „želodec”-ek elkészítésének, formálásának és szárításának sajátos technikáját. A termék készítése ma is a hagyományt tiszteletben tartó eljárások útján történik, és a termék jellegzetes alaki és érzékszervi tulajdonságai az időközben bevezetett technológiai újítások ellenére sem változtak. A természeti környezet, a fenyőerdők illata, az éghajlat és az emberi tényező (a tapasztalatok, a sajátos technikai és gyakorlati tudás) együttese elengedhetetlen kelléke a „Zgornjesavinjski želodec” készítésének.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Bureau Veritas, d.o.o.
Cím: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670
Fax +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Címkézés:

A tanúsításon átesett termék címkéjén el kell helyezni a „Zgornjesavinjski želodec” feliratot, a „zaščitena geografska označba” („oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) szöveget, a megfelelő közösségi jelzést, a nemzeti minőségi jelzést, valamint a „Zgornjesavinjski želodec” logóját. A logó használata a forgalmazás formájától függetlenül minden „želodec” esetében kötelező.
