

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 94/12)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„ŠPEKÁČKY” VAGY „ŠPEKAČKY”

EK-sz.: SK-TSG-0007-0055-21.05.2007

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

Név: Český svaz zpracovatelů masa
Cím: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404
Fax +420 244092405
E-mail: reditel@cszm.cz

Név: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Cím: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 255565162
Fax +421 255565162
E-mail: slovmaso@slovmaso.sk

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Cseh Köztársaság
Szlovák Köztársaság

3. Termékleírás:

3.1. Bejegyzendő elnevezés(ek):

„Špekáčky” (cseh)
„Špekačky” (szlovák)

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.2. Az elnevezés:

- önmagában különleges
 a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A Špekáčky/Špekačky elnevezés a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki, ami abból ered, hogy a termék egyenetlenül eloszló szalonnadarabok (špek) és kisebb mennyiségben jelen lévő kollagénrészecskék durva keverékét tartalmazza.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?:

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
 Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa:

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

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik:

A Špekáčky/Špekačky hőkezeléssel előállított, aranybarna színű húsipari termék, amely sertés vagy szarvasmarha vékonybelébe töltött, több méter hosszú, folytonos hengerből áll.

Fizikai jellemzők

folytonos henger, amelyet zsineggel 65–85 g tömegű, 4,0–4,6 cm átmérőjű, 8–9 cm hosszúságú, különálló szakaszokra osztanak.

Kémiai jellemzők

Az izomszövet nettó fehérjetartalma: legalább 6 tömegszázalék

Zsírtartalom: legfeljebb 45 tömegszázalék

Sótartalom: legfeljebb 2,5 tömegszázalék

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés és szín: a termék zsineggel szakaszokra osztott természetes bélbe töltött marha- és sertéshúskeverékből készül. A termék aranybarna színű, de ennél sötétebb vagy világosabb árnyalat is megengedett, észrevehető füstoltok azonban a terméken nem jelenhetnek meg. A termék felszínén odaszáradt folyadékcseppek, az egyes darabok találkozási pontjainál pedig világosabb színű területek megengedhetők. A felszín sima vagy kismértékben ráncos. A termék felszíni egyenetlenségei zsírral vagy aszpikkal nem tölthetők ki.

Megjelenés és szín a metszéslapon: a metszéslap színe a világosvöröstől a sötétvörösíg terjed, és rajta egyenetlenül eloszló szalonnadarabok láthatók. Kisebb, könnyű kollagénrészecskék és légszákók megengedettek.

Íz és aroma: frissen füstölve enyhe, a fűszerezés eredményeként mérsékelten sós; főzve lédús.

Állag: szilárd, lágy, tömör.

3.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják:*

A Špekáčky/Špekačky összetevői a következők: legfeljebb 30 % zsírtartalmú marhahús, legfeljebb 50 % zsírtartalmú sertéshús, szalonna, ivóvíz (jégpehely formájában), burgonyakeményítő, nitrítés sókeverék, őrölt feketebors, édesnemes paprika (100 ASTA), fokhagyma (pehely, koncentrátum vagy por formában, a friss fokhagyma szokásos mennyiségének megfelelő mennyiségben), őrölt szerecsendió, E 450 és E 451 polifoszfát (3 g/kg P₂O₅), aszkorbinsav – E 300 (0,5 g/kg), a töltésre szolgáló bél pedig szarvasmarha vagy sertés zsinég felhasználásával szakaszokra osztott vékonybele.

100 kg Špekáčky/Špekačky késztermékként az alábbiakat tartalmazza:

— Legfeljebb 30 % zsírtartalmú marhahús	38,5 kg
— Legfeljebb 50 % zsírtartalmú sertéshús	17,5 kg
— Szalonna	27,0 kg
— Víz (jég)	23,0 kg
— Burgonyakeményítő	2,5 kg
— Nitrítés sókeverék	2,0 kg
— őrölt édesnemes paprika (100 ASTA)	0,22 kg
— őrölt feketebors	0,16 kg
— Fokhagyma (pehely, koncentrátum, por)	0,09 kg
— őrölt szerecsendió	0,03 kg
— E 450 és E 451 polifoszfát	0,3 kg
— Aszkorbinsav, E 300	0,05 kg
— Töltésre szolgáló bél: szarvasmarha vagy sertés vékonybele	
— Zsineggel szakaszokra osztva	

Az említett összetevők (a szalonna kivételével), adalékanyagok és fűszerek felhasználásával 0,1 mm és 2,5 mm közötti részecskékből álló keveréket készítenek. A keverékhez ezt követően legfeljebb kb. 8 mm nagyságúra vágott szalonnadarabokat adnak, majd az egészet legfeljebb 4,0–4,6 cm átmérőjű szarvasmarha- vagy sertésvékonybélbe töltik.

A keveréket ezt követően zsineggel szakaszokra osztják. A terméket füstölőrúdra kötözik, majd füstölőbe viszik, ahol a jellegzetes szín és illat elérése érdekében szárítják és füstölik. A füstölt terméket ezt követően 75–78 °C-on hőkezelésnek vetik alá, míg a termék belseje el nem éri és legalább tíz percen keresztül meg nem tartja a 70 °C-os hőmérsékletet. A terméket a hőkezelést követően hideg vízzel lespiccelik, és hűlni hagyják. A Špekáčkyt/Špekačkyt ezt követően hűvös, sötét helyiségben tárolják.

3.7. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:*

A Špekáčky/Špekačky más hőkezelt húsipari termékektől abban tér el, hogy egyenetlenül eloszló szalonnadarabok (špek) és kisebb mennyiségben jelen lévő kollagénrészecskék durva keverékét tartalmazza, és ebből adódik a termék sajátos megjelenése felszeleteléskor. A termék további sajátos jellemzője, hogy természetes bélbe töltött folytonos hengerről van szó, amelyben az egyes Špekáčky-/Špekačky-darabokat zsineggel különítik el. A termék további fontos megkülönböztető jellemzője a kiegyensúlyozott arányú fűszerezés, amely a marhahússal és a szalonnával együtt a terméknek hevítéskor utánozhatatlan aromát és illatot kölcsönöz.

3.8. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:*

A fogyasztást, az összetevőket és az előállítási eljárásokat tekintve a Špekáčky/Špekačky a mai Cseh Köztársaság területén immár több mint száz éve ismert. Ipari mennyiségben először a 19. század második felében kezdték előállítani, a füstölt húsipari termékek feldolgozásának fejlődése során, egy idő után pedig kiváló minőségű, szarvasmarha vékonybelébe töltött húsipari terméként tartották

számon. A terméket 1891-ben kiállították egy prágai mezőgazdasági vásáron, ahol felállítottak egy teljesen felszerelt füstölőt is, amilyen azelőtt nyilvános kiállításon még sohasem szerepelt. A Špekáčkyt/Špekačkyt a helyszínen füstölték, és még forrón szolgálták fel igényes papírtányéron, tormával és sóskiflivel, nyolc grajciarért (a grajciar [krajcár] korabeli cseh pénzérmé volt). A Špekáčky/Špekačky mint klasszikus cseh füstölt húsipari termék megjelenése erre az időszakra vezethető vissza. Az akkoriban előállított Špekáčky/Špekačky kivételes minőségét az összetevők tanúsítják: a termék 50 %-a növendék állatokból származó marhafartó, 20 %-a kiváló minőségű, bőr nélküli sertéshús, 30 %-a pedig kockára vágott szalonna volt. A termékhez állagától függően időnként kis mennyiségben kolbászhuszt (marhahúsból előállított kötőanyag) is adtak. A terméket fokhagymával, feketeborssal, alkalmanként pedig némi szerecsendióval is fűszereztek. Egy másik eljárás szerint a Špekáčkyt/Špekačkyt rúdra húzták, és lenzsineggel rögzítették. Mivel a terméket darabonként értékesítették, a teljes tömegnek meg kellett felelnie a darabszámnak. A kiváló minőség eléréséhez a termék megfelelő füstölése is fontos volt. A 20. század elején a füstölési eljárást továbbfejlesztették, és a Špekáčky/Špekačky – a *párky* és a *klobásy* (további hagyományos vörösárutípusok) mellett – a legismertebb húsfeldolgozó-ipari terméké vált. Egyes, különösen nagyvárosokban működő vállalatok a Špekáčky/Špekačky előállításával komoly hírnévre tettek szert. A legismertebb gyártók között volt a prágai Újvárosban működő Koula és Macháček, a Vinohrady nevű külvárosi területen pedig a Šereda, melynek Špekáčkyját/Špekačkyját Prága városának lakói „Šeredky” néven ismerték. Ezeket a húsfeldolgozó-ipari termékeket füstölést követően még forrón szállították az üzletekbe, ahol délutánonként rendszeresen nemcsak bent az üzletben, hanem az egész környéken is csodálatos füstölt illatot lehetett érezni. Amikor Prága óvárosát esténként elárasztotta a gázlámpák aranyló fénye, az utcákat a Špekáčky/Špekačky illata járta át, amit az utcai árusok faszénen süitögettek.

A húsipari termékek minőségét akkoriban nem szabályozták. Az állami ellenőrzések fő célpontja a liszt volt, ennek használatát azonban a Špekáčky/Špekačky összetevői között nem engedélyezték. A Špekáčky/Špekačky legfőbb összetevője a második világháborút követően a szalonna mellett továbbra is a marhahús volt. Később az összetevők aránya a sertésenyésztés bővülésével a következőképpen alakult: 40 % marhahús (az első negyed részei), 30 % minőségi sertéshús és 30 % szalonna. A fűszerezést pedig édesnemes paprikával egészítették ki. A húsgyártó és húsfeldolgozó üzemek államosítását követően az összetevők arányára, az adalékanyagokra, a bélre és a technológiai folyamatokra technológiai és gazdasági előírások vonatkoztak, amelyek tovább javították e hagyományos cseh termék minőségét. A Špekáčky/Špekačky előállítására a húsipari termékekre vonatkozó, ČSN 57 7115. számú technológiai és gazdasági előírások voltak érvényben (az 1977. január 1-jétől érvényes szabályzat 1. része, Húsipari Főigazgatóság, Prága). Ennek eredményeként a termék említett előírások szerinti előállítása a volt Csehszlovákia egész területén elterjedt. Az előállítási technológia fokozatos változásával, illetve mivel bizonyos összetevők és belek (pl. a szarvasmarha vékonybele) csak korlátozott mennyiségben álltak rendelkezésre, véglegesítették a receptúrát – ezt ismertettük fentebb, a Špekáčky/Špekačky előállítási módszereinek leírásánál (lásd a kérelem 3.6. pontját).

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

Az ellenőrzések az alábbiakra terjednek ki:

- az összetevők, adalékanyagok és fűszerek receptúra szerinti arányainak való megfelelés; az elkészítési eljárás során ellenőrzik a receptúrának való megfelelést,
- annak ellenőrzése, hogy a termék egyenetlenül eloszló szalonnadarabok (špek) és kisebb mennyiségben jelen lévő kollagénrészecskék durva keverékét tartalmazza; a technológiai előállítási folyamat során azt követően elvégzett vizuális ellenőrzés, hogy a keveréket a természetes bélbe töltik, és zsineggel szakaszokra osztják,
- a termék alakjára, felszíni megjelenésére, színére és állagára vonatkozó előírásoknak való megfelelés; a késztermék hőkezelését, vízzel való lespricelését és hűtését követően elvégzett vizuális ellenőrzés,
- a termék megjelenésére és színére vonatkozó előírásoknak való megfelelés felszeleteléskor; a késztermék hőkezelését, vízzel való lespricelését és hűtését követően elvégzett vizuális ellenőrzés,
- a termék ízére, illatára, állagára és lédúságára vonatkozó előírásoknak való megfelelés; a késztermék hőkezelését követően elvégzett érzékszervi ellenőrzés,

— a termék fizikai és kémiai összetételére vonatkozó előírásoknak való megfelelés; a készterméket jóváhagyott laboratóriumi módszerekkel vizsgálják.

Az ellenőrzéseket az ellenőrző szerv vagy vállalkozás évente legalább egy alkalommal a termék minden gyártójának üzemében elvégzi.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek:

4.1. Név és cím:

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek a Cseh Köztársaságban:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Cím: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111

E-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

állami magán

Név: Státní veterinární správa ČR

Cím: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137

E-mail: hygi@svscr.cz

állami magán

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek a Szlovák Köztársaságban:

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

Cím: Továrenská 14
815 71 Bratislava
P.O. BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 250213376

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

állami magán

Név: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Cím: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A 4.1. pontban említett ellenőrző szervezetek feladata valamennyi előírás teljesítésének ellenőrzése.