

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2011/C 45/11)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC“

EB Nr.: SI-PGI-0005-0416-29.10.2004

SKVN () SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. Atsakinga valstybės narės institucija:

Pavadinimas: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Adresas: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Faks. +386 14789055
El. paštas: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupė:

Pavadinimas: „Zgornjesavinjski želodec“ gamintojų asociacija (*Združenje izdelovalcev Zgornjesavinjskega želodca*)
Adresas: Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA
Tel. +386 38390910
Faks. —
El. paštas: —
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kita ()

3. Produkto rūšis:

1.2. klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti)

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas:

„Zgornjesavinjski želodec“

4.2. Aprašymas:

„Zgornjesavinjski želodec“ (dgs. želodci) yra ore džiovintas ir subrandintas mėsos gaminys, pagamintas iš aukštos kokybės kiaulienos mėsos (šlaunies, peties) ir kietų nugaros lašinių. Į mėsos įdarą pridedama druskos ir prieskonių, tada įdaras kemšamas į natūralius apvalkalus, tokius kaip kiaulių skrandžiai, kiaulių pūslės, jaučių žarnos (akloji žarna) ar dirbtinius laidžius apvalkalus.

Gaminio pavadinimas kilęs iš tradicinio metodo kimšti įdarą į natūralius apvalkalus, daugiausia į kiaulių skrandžius.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

„Zgornjesavinjski želodec“ gaminamas iš mėsos ir lašinių, kurių proporcijos yra nuo 85:15 iki 80:20. Taip pat pridedama česnako, druskos, pipirų ir cukraus. Draudžiama naudoti nitritus, nitratus ar kitus priedus. Druskos kiekis neviršija 7 %.

Džiovinti „Zgornjesavinjski želodec“ gaminiai yra apvalūs arba stačiakampiai. Jie sveria ne mažiau nei 0,7 kg ir, dėl slėgimo, yra būdingos plokščios formos, o jų storis yra 3–5 cm. Apvalkalas lygus, tampriai prilgudęs prie įdaro ir šiek tiek padengtas būdingais pilkšvai rudais *Penicillium* genties pelėsiais.

Dėl plokščios formos „Zgornjesavinjski želodec“ griežinėliai yra ploni ir ilgi. „Zgornjesavinjski želodec“ gaminiai išsiskiria savo aromatu, kurį papildo pridėti prieskoniai (tačiau jie neužgožia pagrindinių subrandintos mėsos ir lašinių aromatų).

Tekstūra yra tvirtoka, tinkama pjaustyti griežinėliais. Griežinėliai būna su būdinga ir atpažįstama „mozaika“, kurią sudaro rausvai raudonos mėsos dalis ir ypač gerai matomi lašinių gabalėliai, kurie yra baltos ar blyškiai baltos spalvos. Burnoje griežinėliai yra glotnūs ir greit suyra.

4.3. Geografinė vietovė:

Saugoma geografinė nuoroda taikoma tik „želodec“, gaminamiems Zgorne Savinios slėnio vietovėje. Šiaurėje šios vietovės riba eina išilgai Olševos kalvagūbrio, tada išilgai Smrekoveco kalvagūbrio. Pietuose ji eina pro Dobrovlės ir Meninos viršūnes, kurios skiria Zgorne Savinios slėnį nuo Spodne Savinios ir Tuchinios slėnių. Vakaruose riba eina per Črniveco perėją iki Kranio keteros, Velika Planinos plokščialknį ir per Presedliajus perėją iki Ojstricos. Nuo tos vietos ji eina palei aukščiausią Grintoveco keterą iki Skutos, o tada į šiaurę iki Mrzla Goros kalnų. Čia vietovės ribos pasiekia Slovėnijos ir Austrijos valstybių sieną, eina į šiaurę iki Pavličiaus perėjos, tada suka į rytus ir grįžta iki Olševos.

4.4. Kilmės įrodymas:

„Želodec“ turi būti gaminami ir brandinami geografinėje vietovėje. Siekiant užtikrinti atsekamumą, „Zgornjesavinjski želodec“ gamybos įmonės turi būti registruotos geografinėje vietovėje.

Gamintojai turi vesti registrą, kuriame būtų matoma, kad jie laikosi „Zgornjesavinjski želodec“ specifikacijos reikalavimų. Jie turi saugoti išsamią informaciją apie įsigytas ir panaudotas žaliavas, gamybos procesą ir pagamintų bei parduotų „Zgornjesavinjski želodec“ kieki bei svorį. Kiekvienas „Zgornjesavinjski želodec“ žymimas etikete, kurioje nurodoma partija ir pagaminimo data. Kiekviena partija žymima serijos numeriu ir partiją sudarančių „Zgornjesavinjski želodec“ kiekiu ir svoriu.

4.5. Gamybos būdas:

„Zgornjesavinjski želodec“ gaminti naudojama aukštos kokybės kiauliena (šlaunys ir pečiai) ir tvirti nugaros lašiniai, gaunami iš mėšinių kiaulių veislių ir jų mišrūnų. Atvėsinta mėsa susmulkinama 8–10 mm gabaliukais, o atvėsinti lašiniai supjaustomi 6–8 mm gabaliukais. Mėsa ir lašiniai sumaišomi santykiu nuo 85:15 iki 80:20. Į mišinį pridedama česnako (česnako skiltelės sudaro 1–2 %, o česnako sultys – 4–6 % įdaro svorio), taip pat druskos, pipirų ir cukraus. Maišoma mašinomis arba rankomis. Įdaras kemšamas į natūralius apvalkalus (skrandžius, pūsles, jaučių žarnas) arba dirbtinius garams laidžius apvalkalus. Apvalkalai uždaromi mediniais kaiščiais arba užsiuvami. Šviežiai užpildyti „Zgornjesavinjski želodec“ sveria nuo 1,3 iki 2,5 kg. Tada „Zgornjesavinjski želodec“ per dvi paras nuvarvinami ir paslegiami tarp lentų keturioms–septynioms dienoms, o aplink juos švelniai cirkuliuoja oras.

Džiovinimas ir brandinimas atliekamas natūraliomis sąlygomis tinkamose patalpose (trobelių džiovavimo kameroje), esant 12–18 °C temperatūrai ir 60–80 % santykiniam drėgnumui. Jei oro sąlygos prastos, drėgnumas ir temperatūra kontroliuojami atitinkamai vėdinant arba naudojant dalinai kontroliuojamą aplinką.

„Zgornjesavinjski želodec“ džiovinami ant lentynų. Džiovinimo proceso pradžioje jie 2–7 kartus per savaitę apverčiami. Džiovinimo ir brandinimo procesas trunka nuo trijų iki penkių mėnesių ir priklauso nuo „Zgornjesavinjski želodec“ svorio. Džiovinimo metu ant apvalkalo susidaro būdingi pikšvai rudi *Penicillium* genties pelėsiai. Pelėsiai yra natūralios kilmės, tad neturi nemalonaus kvapo; jie „Zgornjesavinjski želodec“ suteikia būdingų organoleptinių savybių ir tuo pačiu metu apsaugo gaminį nuo pernelyg spartaus išdžiūvimo.

Džiovinami gaminiai praranda mažiausiai 36 % svorio. Galutinis gaminio svoris yra ne mažiau nei 0,7 kg.

Užbaigus džiovinimą ir brandinimą, atliekami jusliniai bandymai ir taip patikrinama gaminių kokybė. „Zgornjesavinjski želodec“ pakuojami į vakuuminį įpakavimą nesupjaustyti arba perpjauti perpus. Griėžinėliai pakuojami į vakuuminį įpakavimą arba pakeistoje atmosferoje. Gaminiai sandėliuojami tamsioje, vėsioje vietoje, kurios temperatūra neviršija + 8 °C.

4.6. Ryšys su geografinė vietovė:

„Zgornjesavinjski želodec“ apsauga pagrįsta šių gaminių žinomumu. Pagrindinė „Zgornjesavinjski želodec“ charakteristika – tradicinis jų gamybos metodas. Kitose Slovėnijos vietovėse paprastai gaminami džiovinti mėsos gaminiai yra naminės dešros ir saliamiai. Tačiau šioje kalnų apsuptoje vietovėje autentiškas „želodec“ receptas šimtmečiais perduodamas iš kartos į kartą. Pirmiausia šie gaminiai pradėti gaminti aukštoje, kalnuotoje Zgorne Savinios vietovėje. Pirmieji raštiniai šaltiniai, kuriuose minima „Zgornjesavinjski želodec“ gamyba, datuojami XIX a. pradžia. Etnografas Jože Lekše savo rankraščiuose aprašė ceremoninę „želodec“ svarbą, šie gaminiai buvo patiekiami ypatingomis progomis – per vestuves, gedulingus pietus ar šeimos šventes. XX a. šie gaminiai pradėti gaminti ir žemesnėse, tankiau apgyvendintose slėnio dalyse, ką greta kitų įrodymų rodo ir ranka rašytas „želodec“ gamybos receptas iš Logaro ūkio Logaro slėnyje, datuojamas maždaug 1930 m.

Aleksander Videčnik, liaudies papročius ir gyvenimą Zgorne Savinios slėnyje tiriantis autorius, pasakoja, kad per karaliaus Aleksandro vizitą tarpukario laikotarpiu Britanijos karalius Jurgis VI apsilankė Logaro slėnyje (Zgorne Savinios dalis), kur jie abu ragavo „Zgornjesavinjski želodec“. Teigiama, kad pastarajam jis taip patikęs, kad po to jis atsisiauntė šio gaminio į Britanijos rūmus.

Metams bėgant gaminys tapo žinomas kaip išskirtinis šios vietovės patiekalas, net šiomis dienomis jis tebėra vienas pagrindinių patiekalų didžiausiuose renginiuose ir vestuvėse, švenčių dienomis, per Velykas žmonės neša jį į bažnyčią pašventinti.

Geografinėje Savinios slėnio vietovėje yra susimaišiusios Alpių ir priešalpinio klimato savybės. Kuris klimatas vyrauja, daugiausia priklauso nuo aukščio. Aukštesnėse vietovėse klimatas yra Alpių, vidutinė temperatūra šalčiausią mėnesį žemesnė nei – 3 °C, o žemiau esančiose vietovėse vyrauja nuosaikus priešalpinis klimatas. Iš supančių kalnų plynaukščių į Savinios ir Dretos slėnį patenka šviežias kalnų oras, tad vasaros nėra nemaloniai karštos. Ruduo vėsus, kaip ir pavasaris, o žiema paprastai ilga ir šalta. Esant tokioms bendroms klimato sąlygoms, taip pat yra ir vietiniai mikroklimatai, pvz., saulėtos ar pavėsin patenkančios vietovės, uždari slėniai.

Pagrindinis šios vietovės ypatumas yra dideli saulėtų ir pavėsingų vietovių bei aukštų ir žemų vietovių temperatūrų skirtumai, dėl kurių susidaro oro srovės, kurioms esant „želodec“ gaminiai gali džiūti natūraliai cirkuliuojant orui.

Zgorne Savinios slėnio mikroklimatas yra unikalus, vietovėje daug eglynų, ją supa aukštos kalvos, o jos upės ir upeliai itin vandeningi. „Zgornjesavinjski želodec“ džiovavimo ir brandinimo procesui itin svarbus tiek bendras vietovės mikroklimatas, tiek vietų, kuriose atliekamas džiovavimas, mikroklimatas.

Trobelių, kuriose džiovinami šie gaminiai, džiovavimo kamerų statybai daugiausia naudojama eglių mediena, akmenys ir plytos.

Šios visapusiškai ypatingos sąlygos daro daug įtakos „Zgornjesavinjski želodec“ džiovavimui ir brandinimui, o taip pat šių gaminių skoniu ir aromatu.

Be palankių gamtinių sąlygų, „Zgornjesavinjski želodec“ kokybė priklauso ir nuo žmonių, kurie sukūrė ypatingą gaminių paruošimo, formavimo ir džiovavimo gamybos vietovėje metodą. Gaminiai vis dar gaminami laikantis tradicinių procedūrų, o įvedus technologinius patobulimus būdinga „Zgornjesavinjski želodec“ forma ir juslinės savybės išliko nepakitusios. Aplinka, eglynų kvapai, klimatas ir žmogiškasis veiksnys, apimantis patirtį ir specialias technines ir praktines žinias, yra neatsiejama „Zgornjesavinjski želodec“ paruošimo dalis.

4.7. *Kontrolės įstaiga:*

Pavadinimas: Bureau Veritas, d.o.o.

Adresas: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670

Faks. +386 14747602

El. paštas: info@bureauveritas.si

4.8. *Ženklinimas etiketėmis:*

Sertifikuoti gaminiai ženklinami pavadinimu „Zgornjesavinjski želodec“, teiginiu „saugoma geografinė nuoroda“, atitinkamu Bendrijos simboliu, nacionaliniu kokybės simboliu ir „Zgornjesavinjski želodec“ logotipu. Logotipą privaloma naudoti visų pavidalų „želodec“, kurie tiekiami į rinką.
