

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2019/C 273/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„SNEEM BLACK PUDDING“**ES Nr. PGI-IE-02353 – 2017 3 3****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas (-ai)**

„Sneem Black Pudding“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Airija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Sneem Black Pudding“ – tai tradicinė kraujinė dešra be apvalkalo, kepama skardoje (maždaug 500 mm × 200 mm × 75–100 mm dydžio), dažniausiai parduodama supjaustyta kvadratiniais gabalėliais arba gabalais, sveriančiais nuo 500 g iki 1 kg. Pirkėjams parduodama gatava kraujinė dešra „Sneem Black Pudding“ yra sodrios raudonai rudos spalvos. Norint kraujinę dešrą galima valgyti daugiau termiškai neapdorojant.

Palyginti su dauguma kitų airiškų kraujinių dešrų, „Sneem Black Pudding“ yra švelnios, beveik putėsių tekstūros, suteikiančios produktui itin švelnų poskonį.

Kraujinės dešros „Sneem Black Pudding“ gamybai naudojamos toliau išvardytos sudedamosios dalys, kurių procentinė dalis turi būti tokia:

— jautienos ir (arba) ėrienos vidurių taukai: mažiausiai – 8 %, daugiausiai – 15 %,

— avižinės kruopos: mažiausiai – 20 %, daugiausiai – 25 %,

— svogūnai: mažiausiai – 15 %, daugiausiai – 25 %,

— avies, karvės ar kiaulės kraujas: mažiausiai – 15 %, daugiausiai – 25 %,

— vanduo: mažiausiai – 15 %, daugiausiai – 25 %,

— pagardai ir prieskoniai: mažiausiai – 0,5 %, daugiausiai – 2,5 %.

Kraujinės dešros „Sneem Black Pudding“ sudėtyje negali būti dirbtinių dažiklių, aromatinių medžiagų, užpildų ir konservantų. Vidutinis kraujinės dešros drėgmės kiekis yra 75–80 %, o vidutinėje 100 g porcijoje yra:

— energijos: 130–150 kcal,

(1) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- baltymų: 10–15 g,
- angliavandenių: 10–15 g,
- riebalų: 4–7 g,
- geležies: 20 mg.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi kraujinės dešros „Sneem Black Pudding“ ruošimo ir gamybos etapai atliekami uždaroje patalpoje ir nustatytoje geografinėje vietovėje, kur sąlygos yra kontroliuojamos ir stebimos siekiant užtikrinti vienodą produkto kokybę.

Kraujas gaunamas iš gyvulių, skerdziamų tiesiogiai geografinėje vietovėje esančioje patvirtintoje skerdykloje, ir vietoje nedelsiant atšaldomas pažymėtoje maistinėje taroje, taip užtikrinant visišką vidinį atsekamumą. Kraujinės dešros „Sneem Black Pudding“ gamybai įprastai naudojamas avies, karvės ar kiaulės kraujas.

Vidurių taukai surenkami tiesiai iš gyvulių, skerdziamų geografinėje vietovėje esančioje patvirtintoje skerdykloje. Ėrienos vidurių taukai papildomi jautienos vidurių taukais, kai riebalų kiekis yra mažesnis už vidurkį (pvz., naudojant ankstyvą pavasarinį ėriuką).

Sausosios sudedamosios dalys yra kruopščiai pasveriamos, paruošiamos ir sumaišomos su taukais, siekiant užtikrinti vientisą konsistenciją ir vienodą sudedamųjų dalių pasiskirstymą. Pridėjus skystųjų sudedamųjų dalių, produktas įgauna tirštos košės konsistenciją.

Tuomet, kadangi produktas yra be apvalkalo, skystųjų sudedamųjų dalių mišinys yra perkeliamas į stačiakampes skardas. Skardos matmenys yra maždaug tokie: ilgis – 500 mm, plotis – 200 mm, gylis – 75–100 mm.

Mišinys gali būti kepamas orkaitėje vienu iš dviejų būdų:

- aukštoje temperatūroje trumpą laiką (2 val. 250 °C temperatūroje),
- žemoje temperatūroje ilgą laiką (6 val. 100 °C temperatūroje).

Gatavas produktas yra atvėsinamas iki kambario temperatūros (apie 15 °C), paskui atšaldomas iki 2–4 °C temperatūros. Nesupakuoto, visiškai natūralaus ir neturinio cheminių priedų ar konservantų produkto laikymo trukmė yra palyginti trumpa – nuo 14 iki 21 dienos. Gatava kraujinė dešra dažniausiai yra supjaustoma kvadratiniais gabalėliais arba gabalais, sveriančiais nuo 500 g iki 1 kg.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Produktas turi būti paženklintas pavadinimu „Sneem Black Pudding“, o pakuotė ir reklaminė medžiaga turi būti pažymėtos toliau pateiktu logotipu:



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Kraujinės dešros „Sneem Black Pudding“ geografinė vietovė yra Snimo kaimas, esantis Aiveros pusiasalyje, Kerio grafystėje. Vietovės geografinės koordinatės yra 51° 50' 00" šiaurės platumos ir 9° 54' 00" vakarų ilgumos.

5. Ryšys su geografine vietove

Priežastinis produkto ir jo gamybos vietovės ryšys yra grindžiamas produkto geru vardu, kurį nulėmė jo kilmė iš Snimo kaimo ir produktą gaminančių mėsininkų įgūdžiai.

Dabartinio pavidalo kraujinė dešra „Sneem Black Pudding“ pradėta gaminti XX a. 6-ojo dešimtmečio pradžioje, ekonominių sunkumų Airijoje laikotarpiu. Dėl tuometinių ekonominių nesėkmių ūkininkai turėjo užtikrinti, kad kiekviena gyvulio dalis, įskaitant šviežių kraują ir vidurių taukus, būtų visiškai išnaudota. Dienraštyje „Irish Examiner“ 2005 m. vasario mėn. paskelbtame straipsnyje Regina Sexton pabrėžia, kad „šviežios kraujinės dešros yra vieni seniausiai gaminamų Airijos produktų“, iš kurių kraujinė dešra „Sneem Black Pudding“ yra viena iš nedaugelio išlikusių.

Vidurių taukai tradiciškai naudojami beveik visų airiškų kraujinių dešrų gamyboje – į produktą „Sneem Black Pudding“ taukų dedama siekiant padidinti riebalų kiekį ir patobulinti produkto tekstūrą bei poskonį. Taukų lydymosi temperatūra žema – 45–50 °C, todėl gaminant kraujines dešras kietojo būvio taukus paprasta naudoti. Dėl didelio vidurių taukų kaloringumo kraujinę dešrą „Sneem Black Pudding“ itin tinka valgyti žiemą.

Visi Snimo mėsininkai gamina ir parduoda savo produktus nuo XX a. šeštojo dešimtmečio, nuo tada kraujinė dešra „Sneem Black Pudding“ ir parduodama šiuo pavadinimu. Mėsininkai bendrai naudoja produkto pavadinimą „Sneem Black Pudding“ ir siekia išlaikyti aukštus gamybos standartus bei ryšį su pietinės Kerio grafystės paveldu. Snimo mėsininkų amato įgūdžiai ir patirtis rodo, kad šis kaimas turi gilią kokybiškų kraujinių dešrų „Sneem Black Pudding“ gamybos tradiciją. Todėl kraujinė dešra „Sneem Black Pudding“ įgijo gerą vardą dėl savo skonio bei kokybės ir dabar yra pripažinta kaip viena iš geriausiai maisto žinovų vertinamų kraujinių dešrų Airijoje.

Snimo kaimas išskirtinis ir kitu požiūriu. Pastaruosius dešimtmečius vykstant skerdyklų racionalizacijai neįprasta matyti, kad tokio dydžio kaimas turėtų dvi labai arti viena kitos įsikūrusias šios veiklos leidimus turinčias skerdyklas, veikiančias dėl nuolatinės kraujinių dešrų „Sneem Black Pudding“ gamybos.

Akivaizdu, kad kraujinė dešra yra neatskiriama tradicinių airiškų pusryčių dalis. Tačiau kraujinės dešros „Sneem Black Pudding“ forma yra neįprasta kraujinių dešrų pramonėje, kaip 1995 m. liepos mėn. dienraščio „Irish Examiner“ žemės ūkio skiltyje paskelbtame straipsnyje prisimena Carla Blake. Ji teigia, kad „Sneem Black Pudding“ yra gardžiausia kraujinė dešra, kokią jai yra tekę ragauti, nes tai neįprasta kraujinė dešra, besiskirianti nuo tradicinių žiedo formos kraujinių dešrų“. Šios išskirtinės dešros savybės apibūdintos ir kraujinių dešrų klubo interneto svetainėje: „Tradiciškai Kerio kraujinės dešros buvo kepamos skardose ir pjaustomos kvadratiniais gabalėliais. Vos prieš maždaug dešimt metų vienintelės mums žinomos kraujinės dešros, pjaustomos kvadratiniais gabalėliais, buvo <...> ir „Sneem Black Pudding“. Kvadratinė forma tapo populiarsnė pastaruosius kelerius metus, tačiau apvalios formos kraujinės dešros vis dar gaminamos daugiausiai.“

Pirkėjui parduodamas gatavas produktas yra sodrios raudonai rudos spalvos ir, palyginti su dauguma kitų airiškų kraujinių dešrų, švelnios, beveik putėsių tekstūros, suteikiančios produktui itin švelnų poskonį. Kitų airiškų kraujinių dešrų sudedamosios dalys, tokios kaip svogūnai ir avižinės kruopos, yra akivaizdžiai matomos produktą supjausčius arba jaučiamos jį valgant. Lucinda O'Sullivan, viena skaitomiausių „Food and Hospitality“ kritikių, savaitraštyje „Sunday Independent“ 2001 m. spalio mėn. paskelbtoje viešbučio „Kenmare Park Hotel“ apžvalgoje komentuoja, kad ragautas užkandis „Sneem Black Pudding“ buvo šilkinio švelnumo <...> ir visiškai kitoks nei tai, kas parduodama parduotuvėje“.

Savaitraštyje „Sunday Independent“ 2010 m. spalio mėn. paskelbtame straipsnyje apie vietos maisto gamintojus Lucinda O'Sullivan atkreipė dėmesį į tai, kad kraujinė dešra „Sneem Black Pudding“ – tai „gerokai iš visų kitų išsiskirianti kraujinės dešros atmaina“. Šis teiginys yra itin svarbus, nes juo pripažįstamas kraujinės dešros „Sneem Black Pudding“ gamybos būdas ir forma ir patvirtinami tradicinio gamybos recepto, kurio gamintojai griežtai laikosi, principai.

Turizmo sezonas buvo svarbus vietos verslui – taip pat ir Snimo mėsininkams, gaminantiems kraujinę dešrą „Sneem Black Pudding“. Jie, kaip dienraštyje „Irish Press“ 1975 m. rugpjūčio mėn. nurodo Jean Sheridan, gamino „kraujinių dešrų gabalus užsienio atvykėliams“, norintiems įsigyti neįprastos kraujinės dešros kaip suvenyrą ar išbandyti Kerio žiedo ir Snimo skonį.

Kraujinė dešra „Sneem Black Pudding“ yra svarbi vietos maisto rinkos dalis, produktas ir jo ryšys su Snimo vietoje yra pripažinti nacionaliniu mastu. Šią nuomonę pagrindžia svetainėje „Our Mountain Home“ skelbiami atsiliepimai (<http://sneemireland.com/wheretostay.html>): „Taip pat galite pasimėgauti tradiciniais naminius airiškais pusryčiais, į kuriuos įeina žymioji kraujinė dešra „Sneem Black Pudding“ <...>“ ir svetainėje „Irish Tourism“ skelbiami atsiliepimai (<http://blog.irishtourism.com/2019/01/10/best-food-in-ireland/>): „Žymiausi kraujinės ir baltosios dešros skoniai kilę iš Klonakilčio, o Keryje rasite kraujinę dešrą „Sneem Black Pudding“, kuri yra itin populiari. Kraujinės dešros nėra išskirtinai Airijos produktas, tačiau čia jo gamybos receptas gana ypatingas.“

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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