Pakeitimo paraiškos 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

(2015/C 145/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL REGLAMENTO (ES) Nr. 1151/2012 53 STRAIPSNIO 2 DALIES PIRMĄ PASTRAIPĄ

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC“

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

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca
Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA

Tel. +386 38390910

Pakeitimą pasiūlė ta pati gamintojų grupė, kuri pateikė paraišką užregistruoti „Zgornjesavinjski želodec“.

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Slovėnija

3. **Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

— ☐ Produkto pavadinimas

— ☒ Produkto aprašymas

— ☐ Geografinė vietovė

— ☐ Kilmės įrodymas

— ☒ Gamybos būdas

— ☒ Ryšys su geografine vietove

— ☒ Ženklinimas etiketėmis

— ☐ Kita

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

— ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

— ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. **Pakeitimai**

1. *Produkto aprašymas*

— Keičiamas mėsos ir lašinių santykis. Santykis „nuo 85:15 iki 80:20“ keičiamas į „ne mažiau kaip 75 % mėsos ir ne daugiau kaip 25 % lašinių“.

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

Naujai siūlomas mėsos ir lašinių santykis yra pagrįstas daugiau kaip dvidešimt metų trukusiomis specialistų grupės vykdytomis „Zgornjesavinjski želodec“ organoleptinėmis analizėmis. Jų metu įrodyta, kad optimalios mėsos ir lašinių proporcijos, užtikrinančios tinkamą „Zgornjesavinjski želodec“ griežinėlio išvaizdą, spalvą ir kvapą, yra ne mažiau kaip 75 % mėsos ir ne daugiau kaip 25 % lašinių.

— Gatavo produkto svoris „ne mažiau nei 0,7 kg“ keičiamas į „ne mažiau nei 0,6 kg“, o „želodec“ storis „3–5 cm“ – į „2,5–3,5 cm“.

Šio pokyčio priežastis yra padidėjusi plonesnių ir mažesnių produktų paklausa tarp vartotojų.

2. *Gamybos būdas*

— Šiame punkte taip pat reikia atsižvelgti į tai, kad pasikeitė mėsos ir lašinių santykis bei gatavo produkto svoris.

— Šviežiai prikimšto „želodec“ svoris „nuo 1,3 iki 2,5 kg“ keičiamas į „nuo 1,2 iki 4 kg“.

Žaliavų svoris yra sumažintas atsižvelgus į mažesnį minimalų gatavo produkto svorį. Viršutinė „želodec“ žaliavų svorio riba padidinta dėl didesnių produktų poreikio tarp maitinimo įstaigų siekiant sumažinti išmetamų nupjautų galų kiekį.

— Džiovinimo ir brandinimo temperatūros ribos „12–18 °C“ keičiamos į „6–16 °C“. Frazės „trobelių džiovinimo kamerose“ (sl. *kašča*) ir „ir 60–80 % santykiniam drėgniui“ išbraukiamos.

Džiovinimo temperatūra sumažinta, o temperatūrų intervalas padidintas dėl realių džiovinimo patalpose egzistuojančių vidutinių temperatūrų, kurios priklauso nuo skirtingų oro sąlygų. Terminas „kašča“ daugiau nebevartojamas kalbant apie patalpas, kuriose džiovinama mėsa. Informacija apie santykinį patalpų aplinkos drėgnį išbraukiama, nes paprastai tikrinamas tik džiovinimas ir produkto drėgnis.

— Džiovinimo ir brandinimo laikas „nuo trijų iki penkių mėnesių“ keičiamas į „ne trumpiau kaip tris mėnesius“.

Pakeitimo priežastis – „Zgornjesavinjski želodec“ gamintojų praktinė patirtis skirtingomis oro sąlygomis.

— Kalbant apie prarandamą svorį, frazė „praranda mažiausiai 36 % svorio“ keičiama į „praranda ne mažiau kaip 40 % svorio“.

Pokyčio priežastis – labiau subrandintų ir sausesnių produktų paklausa tarp vartotojų.

3. *Ryšys su geografine vietove*

Atsižvelgus į istorinius faktus, vardas „Jurgis VI“ pakeistas į „Jurgis V“.

Gavęs pakvietimą iš Jugoslavijos karaliaus Aleksandro I, britų monarchas karalius Jurgis V (kurio valdymo laikotarpis pasibaigė 1936 m. jam mirus) apsilankė Logaro slėnyje 1932 ar 1933 m. Turint omenyje, kad karalius Aleksandras buvo nužudytas Marselyje 1934 m., akivaizdu, kad jis negalėjo karaliaus Jurgio VI priimti Logaro slėnyje.

4. *Ženklinimas etiketėmis*

Dėl pasikeitusių ES teisės aktų sąvoka „Bendrijos simbolis“ keičiama sąvoka „ES simbolis“, o žodžiai „arba atitinkamu sutrumpinimu“ pridedami prie teiginio „saugoma geografinė nuoroda“. Be to, „Zgornjesavinjski želodec“ etiketėje pridedamas logotipas, kuris iki šiol buvo naudojamas tik specifikacijoje.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC“

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

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas**

„Zgornjesavinjski želodec“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Slovėnija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

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

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, 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, kaip antai 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.

„Zgornjesavinjski želodec“ gaminamas iš mėsos ir lašinių, kurių proporcijos yra ne mažiau kaip 75 % mėsos ir ne daugiau kaip 25 % lašinių. 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 0,6 kg ir dėl slėgimo yra būdingos plokščios formos, o jų storis yra 2,5–3,5 cm. Apvalkalas lygus, tampriai prigludęs 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 greitai suyra.

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

„Zgornjesavinjski želodec“ gaminiai yra gaminami iš aukštos kokybės kiaulienos mėsos (šlaunies, peties) ir kietų nugaros lašinių, gautų iš mėsinių kiaulių ir iš jų išvestų veislių.

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

„Zgornjesavinjski želodec“ gamyba (mėsos malimas, nugaros lašinių pjaustymas, įdaro ruošimas ir gaminio kimšimas) bei gaminio džiovinimas ir brandinimas turi būti vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

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

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

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 plokščiakalnį ir per Presedliajaus 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.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Zgornjesavinjski želodec“ apsauga pagrįsta šių gaminių geru vardu. 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. Šie gaminiai pradėti gaminti aukštoje, kalnuotoje Zgorne Savinios vietovėje. Pirmieji rašytiniai 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, tai greta kitų įrodymų rodo ir ranka rašytas „želodec“ gamybos receptas iš Logaro ūkio Logaro slėnyje, datuojamas maždaug 1930 m.

Aleksanderis Videčnikas, liaudies papročius ir gyvenimą Zgorne Savinios slėnyje tyrinėjęs autorius, pasakoja, kad per karaliaus Aleksandro vizitą tarpukario laikotarpiu Britanijos karalius Jurgis V apsilankė Logaro slėnyje (Zgorne Savinios dalis), ten jie abu ragavo „Zgornjesavinjski želodec“. Teigiama, kad pastarajam jis taip patikęs, kad po to jis atsisiuntė šio gaminio į Britanijos rūmus.

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

Geografinėje Savinios slėnio vietovėje yra susimaišiusios Alpių ir priešalpinio klimato savybės. Kuris klimatas vyrauja, labiausiai priklauso nuo aukščio. Aukštesnėse vietovėse klimatas yra Alpių, vidutinė temperatūra šalčiausią mėnesį žemesnė nei -30 °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. Šalia tokių bendrų klimato sąlygų taip pat esama ir vietinių mikroklimatų, pvz., saulėtose ar pavėsin patenkančiose vietovėse, uždaruose slėniuose.

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“ džiovinimo ir brandinimo procesui itin svarbus tiek bendras vietovės mikroklimatas, tiek vietų, kuriose atliekamas džiovinimas, mikroklimatas.

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

Šios visapusiškai ypatingos sąlygos turi daug įtakos „Zgornjesavinjski želodec“ džiovinimui ir brandinimui, taip pat šių gaminių skoniui ir aromatui.

Be palankių gamtinių sąlygų, „Zgornjesavinjski želodec“ kokybė priklauso ir nuo žmonių, kurie sukūrė ypatingą gaminių paruošimo, formavimo ir džiovinimo gamybos vietovėje metodą. Gaminiai vis dar gaminami laikantis tradicinių metodų, o įvedus technologinius patobulinimus būdinga „Zgornjesavinjski želodec“ forma ir juslinės savybės išliko nepakitusios. Aplinka, eglynų kvapai, klimatas ir žmogiškieji veiksniai, apimantys patirtį ir specialias techninės bei praktines žinias, yra neatsiejama „Zgornjesavinjski želodec“ paruošimo dalis.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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