

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 8. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām

(2010/C 96/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 509/2006 ⁽¹⁾ 9. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006

“LOVECKÝ SALÁM” JEB “LOVECKÁ SALÁMA”

EK Nr. SK-TSG-0007-0044-04.08.2006

1. **Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese:**

Nosaukums: *Český svaz zpracovatelů masa*
Adrese: *Libušská 319*
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tālr. +420 244092404
Fakss +420 244092405
E-pasta adrese: *reditel@cszm.cz*

Nosaukums: *Slovenský zväz spracovateľov mäsa*
Adrese: *Kukučínova 22*
831 03 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tālr. +421 255565162
Fakss +421 255565162
E-pasta adrese: *slovmaso@slovmaso.sk*

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Čehija

Slovākija

3. **Produkta specifikācija:**3.1. **Reģistrējamais(-ie) nosaukums(-i):**

“Lovecký salám” (CS)

“Lovecká saláma” (SK)

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.2. *Vai nosaukums:*

☒ ir specifisks pats par sevi

☐ izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Nosaukums "Lovecký salám" jeb "Lovecká saláma" ir specifisks pats par sevi, jo tas Čehijā un Slovākijā ir labi zināms un tam ir senas tradīcijas, un tas tiek saistīts ar specifisku ilgi uzglabājamu fermentētu gaļas izstrādājumu, kam ir raksturīga plakana taisnstūra forma un specifiska garša.

3.3. *Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam:*

☐ Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu

☒ Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

3.4. *Produkta veids:*

1.2. grupa. Gaļas produkti (vārīti, sālīti, kūpināti utt.)

3.5. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam:*

"Lovecký salám" jeb "Lovecká saláma" ir ilgi uzglabājams fermentēts gaļas izstrādājums, kas paredzēts tiešam patēriņam, parasti kā uzgriežamā desa.

Fizikālās īpašības

Izstrādājumam ir raksturīga plakana garena četrstūra forma, vidējais diametrs kopā ar zarnu apvalku ir 50–55 mm un garums – aptuveni 40 cm.

Ķīmiskās īpašības

— Ūdens aktivitāte: maksimāli 0,93

— pH skaitlis: mazāks par 5,5

— Muskuļu olbaltumu saturs: minimāli 15 % no masas

— Tauku saturs: maksimāli 45 % no masas

— Sāls saturs: maksimāli 4,2 % no masas

Organoleptiskās īpašības

Ārējais izskats un krāsa: izstrādājums gatavots no liellopu un cūkgaļas maisījuma. Tas ir tumši brūnā krāsā, tā virsma ir mēreni krokaina, zem apvalka redzams graudainums.

Griezuma izskats un krāsa: graudiņu mozaīka, graudiņu lielums pārsvarā līdz 5 mm, bez trekno un lieso daļiņu kunkuļiem; pieļaujami nelieli tukšumi, liesās daļiņas izstrādājuma vidū ir sarkanā gaļas krāsā, virzienā uz malām – tumšākā krāsā, tauku graudiņi ir gaiši. Izstrādājums griezumā ir taisnstūrainš.

Smarža un garša: spēcīgs žāvēšanas procesa aromāts, ļoti asa un sāļa garša.

Konsistence: samērā cieta, elastīga.

3.6. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam:*

"Lovecký salám" jeb "Lovecká saláma" gatavošanai izmanto liellopu gaļu, kuras tauku saturs nepārsniedz 10 %, cūkgaļu, kuras tauku saturs nepārsniedz 20 %, cūkgaļas atgriezumus, kuru tauku saturs nepārsniedz 50 %, cūkas speķi, nitrītsāļu maisījumu, antioksidantu (E 315 vai E 316 (maksimāli 500 mg/kg, kas izteikti eritorbīnskābē)), maltus melnos piparus, cukuru, ķiplokus (pārslu, koncentrāta vai pulvera veidā tādā daudzumā, kas atbilst standartizētam svaigu ķiploku daudzumam), maltas krustnagliņas, ierauga kultūras (kombinētas kultūras, kas satur pienskābes baktēriju celmus (*Lactobacillus* un/vai *Pediacoccus* suga) un koagulāzes negatīvās sugas *Micrococcaceae*) un kolagēna (olbaltumvielu) apvalkus.

Lai pagatavotu 100 kg “Lovecký salám” jeb “Lovecká saláma” galaprodukta, izmanto šādas izejvielas:

— liellopu gaļu, kuras tauku saturs nepārsniedz 10 %,	5,0 kg
— cūkgaļu, kuras tauku saturs nepārsniedz 20 %,	75,0 kg
— cūkgaļas atgriezumus, kuru tauku saturs nepārsniedz 30 %,	10,0 kg
— cūkgaļas atgriezumus, kuru tauku saturs nepārsniedz 50 %,	50,0 kg
— speķi	20,0 kg
— nitrītsāls maisījumu	3,4 kg
— maltus melnos piparus	0,35 kg
— cukuru	0,30 kg
— ķiplokus	0,08 kg
— maltas krustnagliņas	0,04 kg
— antioksidantu E 315 vai E 316	maksimāli 0,05 kg
— ierauga kultūras	—
— kolagēna apvalku.	—

Cūkgaļas atgriezumus, kuru tauku saturs nepārsniedz 50 %, un speķi sasaldē. No visām izejvielām, piedevām un garšvielām sagatavo masu, kuras graudiņu lielums ir no 3 līdz 5 mm. Šo masu iepilda apvalkā, kura diametrs ir 50–55 mm, un garums – aptuveni 40 cm. Pēc tam izstrādājumu izveido plakana taisnstūra formā. Izveidotos izstrādājumus cieši vienu pie otra ievieto tīrās kastēs vai citos piemērotos traukos un novieto uz 24–48 stundām nogatavināšanai vēsā telpā 2–4 °C temperatūrā. Pēc tam izstrādājumu pakar uz desu stangām un žāvē aptuveni 24 °C temperatūrā aptuveni septiņas dienas. Kad žāvēšana pabeigta, izstrādājumus kaltē. Kaltēšanas laikā uz izstrādājuma nedrīkst veidoties pelējums. Kad sasniegta paredzētā ūdens aktivitāte, izstrādājumu var nosūtīt. Kaltē aptuveni 14 dienas, lai izstrādājumā varētu norisināties pietiekama fermentācija tādā temperatūrā un gaisa mitrumā, kādā var attīstīties ierauga kultūras, un izstrādājums vienmērīgi žūst (temperatūra 16–27 °C, gaisa relatīvais mitrums 75 % līdz 92 %).

3.7. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums:

“Lovecký salám” jeb “Lovecká saláma” atšķiras no citiem fermentētajiem ilgi uzglabājamajiem gaļas izstrādājumiem ar raksturīgo plakanā taisnstūra formu, kādā to izveido nogatavināšanas procesā. Bez tam izstrādājumam ir specifiska garša, ko veido paredzētais galveno izejvielu sastāvs un garšvielas, kā arī fermentācija.

3.8. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs:

“Lovecký salám” jeb “Lovecká saláma” izcelsmi Čehijā var datēt ar 20. gadsimta sākumu. Toreiz to gatavoja galvenokārt ziemā, jo šajā gadalaikā bija labvēlīgāki nogatavināšanas apstākļi, vieglais sals – tas ir priekšnosacījums labai granulācijai – atviegloja arī izejvielu sagatavošanu. Vēlāk, kad uzlabojās atdzesēšanas tehnoloģija un žāvēšanas kameras aprīkoja ar tehniku, ražošana saistījās galvenokārt ar Lieldienu un Ziemassvētku tirdziņu apgādi un vasaras tūrisma sezonu. Mūsdienās to ražo visu gadu, un tas ir tradicionāls un iecienīts ilgi uzglabājams izstrādājums.

“Lovecký salám” jeb “Lovecká saláma” minēts publikācijā *Technológia mäsového priemyslu* (Gaļas rūpniecības tehnoloģija), II daļa, 1955., *Hlavná správa mäsového a rybného priemyslu* (Galvenā gaļas un zivju rūpniecības pārvalde), *Ministerstvo potravinárskeho priemyslu* (Pārtikas ministrija) un pēc tam uz to attiecināja Čehoslovākijas valsts standartu ČSN 57 7269, kas iekļauts dokumentā Gaļas izstrādājumu tehniskie un ekonomiskie standarti (1. daļa, piemēro no 1977. gada 1. janvāra, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Prāga), kas veicināja to, ka šā izstrādājuma ražošana atbilstīgi minētajam standartam izplatījās visā kādreizējās Čehoslovākijas teritorijā. Ražošanas tehnoloģijas pakāpenisko izmaiņu ietekmē saistībā ar dažu ražošanai vajadzīgo izejvielu ierobežoto pieejamību, kā arī galaprodukta nekaitīguma nodrošināšanai ir izveidojusies noteikta receptūra, kura norādīta “Lovecký salám” jeb “Lovecká saláma”

— ražošanas metodes aprakstā 3.6. punktā. Tradicionālā izstrādājuma raksturīgās īpašības saglabājušās arī pēc šīm izmaiņām.

3.9. Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei:

Pārbauda šādus elementus:

- izejvielu, piedevu un garšvielu daudzuma attiecību ievērošanu saskaņā ar recepti; pārbaudi veic, salīdzinot receptē minēto izejvielu, piedevu un garšvielu daudzumu ar izstrādājuma gatavošanā izmantoto daudzumu
- noteiktās izstrādājuma formas, ārējā izskata, krāsas un konsistences atbilstību; pārbauda vizuāli, kad pabeigta galaprodukta kaltēšana
- noteikto izstrādājuma griezumā izskata un krāsas atbilstību; pārbauda vizuāli, kad pabeigta galaprodukta kaltēšana
- noteiktās izstrādājuma konsistences, smaržas un garšas atbilstību; pārbaudi veic, izmantojot galaprodukta sensorisku analīzi
- noteikto izstrādājuma fizikālo un ķīmisko rādītāju atbilstību; pārbaudi veic, izmantojot atzītas laboratorijas metodes.

Iestādes vai institūcijas, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai, veic pārbaudes vismaz reizi gadā katra ražotāja uzņēmumā.

4. Iestādes vai institūcijas, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai:

4.1. Nosaukums un adrese:

Iestādes vai institūcijas, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai Čehijā

Nosaukums: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Adrese: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tālr. +420 543540111
E-pasta adrese: sekret.oklc@szpi.gov.cz

☒ Publiska ☐ Privāta

Nosaukums: Státní veterinární správa České republiky
Adrese: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA
Tālr. +420 227010137
E-pasta adrese: hygi@svscr.cz

☒ Publiska ☐ Privāta

Iestādes vai institūcijas, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai Slovākijā

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

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

Tālr. +421 250213376

E-pasta adrese: tomas.ducho@ba.bel.sk

☐ Publiska ☒ Privāta

Nosaukums: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adrese: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tālr. +421 260257427

E-pasta adrese: buchlerova@svssr.sk

☒ Publiska ☐ Privāta

4.2. Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi:

4.1. punktā minētās pārbaudes iestādes ir atbildīgas par to, vai specifikācija ir pilnībā ievērota.
