

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2019/C 273/07)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012<sup>(1)</sup> 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

**“SNEEM BLACK PUDDING”****ES Nr.: PGI-IE-02353 – 3.3.2017.****ACVN ( ) AĢIN ( X )****1. Nosaukums vai nosaukumi**

“Sneem Black Pudding”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Īrija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts****3.1. Produkta veids**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sāļti, kūpināti u. c.)

**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

“Sneem Black Pudding” ir tradicionāla asinsdesa bez apvalka, ko cep cepešpannās (aptuvenie izmēri 500 mm × 200 mm × 75–100 mm) un parasti pārdod kvadrātveida vai taisnstūrveida gabalos, kuru svars ir no 500 g līdz 1 kg. Gatavā asinsdesa “Sneem Black Pudding”, ko pārdod pircējiem, ir tumši sarkanbrūnā krāsā. Pēc vēlēšanās asinsdesas var lietot uzturā bez papildu termiskas apstrādes.

Atšķirībā no vairuma citu Īrijas asinsdesu veidu asinsdesai “Sneem Black Pudding” ir viendabīga, uzputenim līdzīga konsistence, tāpēc mutē tā šķiet ārkārtīgi viendabīga.

Asinsdesas “Sneem Black Pudding” ražošanā izmanto šādas sastāvdaļas, un sastāvdaļu īpatsvaram ir jāatbilst šādiem intervāliem:

— liellopu un/vai jēru nieru tauki – vismaz 8 %, bet ne vairāk kā 15 %,

— auzu milti – vismaz 20 %, bet ne vairāk kā 25 %,

— sīpoli – vismaz 15 %, bet ne vairāk kā 25 %,

— aitu, govju vai cūku asinis – vismaz 15 %, bet ne vairāk kā 25 %,

— ūdens – vismaz 15 %, bet ne vairāk kā 25 %,

— garšvielas – vismaz 0,5 %, bet ne vairāk kā 2,5 %.

Asinsdesas “Sneem Black Pudding” sastāvā nedrīkst būt maksīgo krāsvielu vai aromatizētāju, apjoma palielinātāju un konservantu. Tās vidējais mitruma saturs ir 75 %–80 %, un 100 g produkta vidēji satur:

— enerģētiskā vērtība: 130–150 kcal,

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- olbaltumvielas: 10–15 g,
- oglehidrāti: 10–15 g,
- tauki: 4–7 g,
- dzelzs: 20 mg.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visus “Sneem Black Pudding” sagatavošanas un ražošanas posmus veic iekšējās, un tie jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā kontrolētos un uzraudzītos apstākļos, lai nodrošinātu viendabīgu produkta kvalitāti.

Asinis savāc no dzīvniekiem, kas nokauti tieši apstiprinātā kautuvē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un uzreiz attiecīgajā ražotnē atdzesē marķētos, pārtikai paredzētos traukos, nodrošinot pilnīgu izsekojamību uzņēmuma ietvaros. Asinsdesas “Sneem Black Pudding” ražošanai parasti izmanto aitu, govju vai cūku asinis.

Nieru taukus iegūst tieši no dzīvniekiem, kas nokauti apstiprinātā kautuvē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Periodos, kad tauku saturs ir mazāks par vidējo (piemēram, ja izmanto agra pavasara jērus), jēru nieru taukus papildina ar liellopu nieru taukiem.

Pēc tam sausās sastāvdaļas rūpīgi nosver, sagatavo un sajauc kopā ar nieru taukiem, lai nodrošinātu viendabīgu produktu ar vienmērīgu sastāvdaļu sadalījumu produktā. Pievienojot mitrās sastāvdaļas, iegūst biezu putru.

Tā kā produktam nav apvalka, mitro sastāvdaļu maisījumu ielej taisnstūrveida cepešpannās. Cepešpannu izmēri ir aptuveni šādi: garums 500 mm × platums 200 mm × dziļums 75–100 mm.

Maisījumu var cept cepeškrāsnī divos veidos:

- augstā temperatūrā un neilgu laiku (250 °C temperatūrā divas stundas),
- zemā temperatūrā un ilgu laiku (100 °C temperatūrā sešas stundas).

Gatavo produktu atdzesē līdz istabas temperatūrai (aptuveni 15 °C) un pēc tam atdzesē līdz 2–4 °C temperatūrai. Tā kā tas ir neiekapsots un pilnīgi dabīgs produkts, kurā nav ķīmisku piedevu vai konservantu, tam ir samērā īss glabāšanas laiks – 14–21 diena. Gatavās asinsdesas parasti sagriež kvadrātveida vai taisnstūrveida gabalos, kuru svars ir no 500 g līdz 1 kg.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz produkta ar nosaukumu “Sneem Black Pudding” un iepakojuma, kā arī reklāmas materiālos norāda šādu logotipu:



#### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Asinsdesas “Sneem Black Pudding” ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir Aiveras pussalā esošais Kerri grāfistes ciemats Snīma. Tā ģeogrāfiskās koordinātas ir šādas: 51° 50' 00" ziemeļu platums, 9° 54' 00" rietumu garums.

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Cēloniskā saikne starp produktu un tā ražošanas apgabalu balstās uz tā reputāciju, kas savukārt ir saistīta ar tā izcelsmi Snīmas ciematā un to miesnieku zinātību, kuri to ražo.

Asinsdesas “Sneem Black Pudding” ražošana tās pašreizējā formā tika sākta 20. gs. 50. gadu sākumā, kas Īrijā bija ekonomisku grūtību laiks. Ņemot vērā attiecīgā perioda ekonomiskās problēmas, lauksaimniekiem bija jānodrošina, ka dzīvnieki tiek izmantoti pilnībā, ieskaitot to asinis un nieru taukus. *Regina Sexton* 2005. gada februāra izdevuma *Irish Examiner* slejā norāda, ka “svaigas asinsdesas ir viens no Īrijas ilnoturīgākajiem produktiem”, un “Sneem Black Pudding” ir viens no dažiem atlikušajiem šā produkta veidiem.

Nieru tauki tradicionāli tika lietoti gandrīz visos Īrijas asinsdesu veidos; asinsdesā “Sneem Black Pudding” tos izmanto, lai palielinātu tauku saturu un uzlabotu konsistenci un sajūtu mutē. Nieru taukiem ir zema kušanas temperatūra – 45–50 °C –, kas nozīmē, ka, gatavojot asinsdesas, tos ir viegli izmantot cietā formā. Nieru tauku augstā enerģētiskā vērtība padara asinsdesu “Sneem Black Pudding” par lieliski piemērotu pārtikas produktu ziemā.

Visi Snīmas miesnieki ražo un pārdod savu produkciju kopš 20. gs. 50. gadiem, un kopš tā laika asinsdesa “Sneem Black Pudding” tiek tirgota ar šādu nosaukumu. Savstarpēji sadarbojamies, miesnieki ir izmantojuši nosaukumu “Sneem Black Pudding” un centušies uzturēt augstus standartus ražošanā un saglabāt saikni ar Kerri reģiona dienvidu daļas kultūras mantojumu. Snīmas miesnieku prasme un pieredze nozīmē, ka šajā ciematā vēsturiski izveidojusies augstas kvalitātes asinsdesas “Sneem Black Pudding” ražošanas tradīcija. Tā rezultātā asinsdesa “Sneem Black Pudding” garšas un kvalitātes dēļ ir guvusi atzinību, un tagad pazīstama kā viena no gardēžu iecienītākajām asinsdesām Īrijā.

Snīmas ciemats ir īpašs arī citā ziņā. Ņemot vērā pēdējās desmitgadēs notikušo nelielu vietējo kautuvju racionalizāciju, ir visnotaļ neparasti, ka šāda lieluma ciematā ir divas licencētas kautuves, kuras atrodas tik tuvu viena otrai, pateicoties nepārtrauktai asinsdesas “Sneem Black Pudding” ražošanai.

Ir skaidrs, ka asinsdesa ir neatņemama tradicionālo Īru brokastu sastāvdaļa, tomēr “Sneem Black Pudding” asinsdesas veids atšķiras no pārējiem asinsdesu ražošanas nozares produktiem, kā to atzīmē *Carla Blake* 1995. gada jūlija izdevuma *Irish Examiner Farming* slejā, norādot, “ka “Sneem Black Pudding” ir garšīgākā asinsdesa, kādu viņa jebkad garšojusi, turklāt tā ir neparasta asinsdesa, jo atšķiras no tradicionālās desas formas”. To apliecina arī tūmekļvietnē *Black Pudding Club* atrodamais apgalvojums: “Tradicionāli Kerri grāfistes asinsdesas bija plāceņa formā, kas cepts cepešpannās un sagriezts kvadrātveida gabalos. Vēl aptuveni pirms 10 gadiem vienīgās mums zināmās asinsdesas kvadrātveida gabalos bija (..) un “Sneem Black Pudding”. Pēdējos gados kvadrātveida forma ir kļuvusi populārāka, taču asinsdesai joprojām visbiežāk tiek izmantota desas forma.”

Gatavais produkts, ko pārdod pircējiem, ir tumši sarkanbrūnā krāsā, un salīdzinājumā ar vairumu citu Īrijas asinsdesu veidu tam ir viendabīga, uzputenim līdzīga konsistence, kas nodrošina ārkārtīgi viendabīgu sajūtu mutē. Sagriežot citu veidu Īrijas asinsdesas, ir skaidri saskatāmas tādas sastāvdaļas kā sīpoli un auzu milti, vai arī minētās sastāvdaļas var sajukt, produktu ēdot. Viena no Īrijas populārākajām ēdināšanas un viesmīlības nozares kritiķēm *Lucinda O'Sullivan* 2001. gada oktobra izdevuma *Sunday Independent* slejā, kurā ir sniegta recenzija par viesnīcu *Kenmare Park Hotel*, min, ka “asinsdesa “Sneem Black Pudding”, kas tika pasniegta kā pirmais ēdiens, bija zīdaini maiga (..) un pilnīgi atšķirīga no lielveikalā nopērkamajiem produktiem”.

*Lucinda O'Sullivan* 2010. gada oktobra izdevuma *Sunday Independent* rakstā par vietējiem pārtikas ražotājiem norādīja, ka “Sneem Black Pudding” ir “no citām pilnīgi atšķirīga asinsdesas recepte”. Šis apgalvojums ir ļoti svarīgs, jo tajā ir atzīta asinsdesas “Sneem Black Pudding” ražošanas metode un veids un apstiprināti tradicionālās receptes principi, ko ražotāji stingri ievēro.

Kā norāda *Jean Sheridan* 1975. gada augusta laikrakstā *Irish Press*, tāpat kā citiem vietējiem uzņēmumiem, arī Snīmas miesniekiem, kuri ražo asinsdesu “Sneem Black Pudding”, tūrisma sezona bija svarīgs periods – tie gatavoja “asinsdesas gabalus ārvalstu apmeklētājiem”, kuri vēlējās iegādāties īpatnējo asinsdesu kā suvenīru vai lai nobaudītu “Kerri aplim” un Snīmai raksturīgo garšu.

Asinsdesa “Sneem Black Pudding” ir būtisks elements vietējā pārtikas tirgū, un šis produkts un tā saikne ar Snīmu kā apgabalu ir atzīta valsts līmenī. To apliecina apgalvojumi tīmekļvietnē *Our Mountain Home* (<http://sneemireland.com/wheretostay.html>): “Jūs varat arī baudīt mājās gatavotās tradicionālās īru brokastis, kurās cita starpā tiek pasniegta slavenā asinsdesa “Sneem Black Pudding” (..)” un tīmekļvietnē par tūrismu Īrijā (<http://blog.irishtourism.com/2019/01/10/best-food-in-ireland/>): “Viszināmākā asinsdesu un aknu desu garša piemīt Klonakilti gatavotajām asinsdesām un aknu desām, un Kerri grāfistē ir atrodama ārkārtīgi populārā asinsdesa “Sneem Black Pudding”. Asinsdesas ir raksturīgas ne tikai Īrijai, taču šeit izmantotā recepte ir īpaša.”

**Atsauce uz specififikācijas publikāciju**

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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

---