

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 208/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„TRADITIONAL CUMBERLAND SAUSAGE”****NR WE: UK-PGI-0005-0715-11.08.2008****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Traditional Cumberland Sausage”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Traditional Cumberland Sausage” to spiralnie zwijana przyprawiona kielbasa wieprzowa. Jej najbardziej charakterystyczną cechą jest to, że w odróżnieniu od innych kielbas nie jest łączona w kawałki, lecz jest długa i zwinięta.

„Traditional Cumberland Sausage” w postaci rozwiniętej ma kształt walcowaty na całej długości, ale produkt końcowy zwija się, nadając kielbasie charakterystyczny kształt spirali. Jest to kielbasa o gruboziarnistej teksturze i ogólnie różowym zabarwieniu, z widocznymi smugami przypraw. Kielbasę sprzedaje się w różnych rozmiarach o różnej wadze na rozmaitych rynkach zbytu, w tym w tradycyjnych sklepach mięsnych, supermarketach, delikatesach i zakładach gastronomicznych.

Składniki kielbas „Traditional Cumberland”:

— wieprzowe mięso bez kości – co najmniej 80 %,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- suchary – mogą zawierać ciasto na bazie pszenicy, skrobię ziemniaczaną, ryż płatkowany, orkisz, pył sojowy i suchar bezglutenowy – w ilości nieprzekraczającej 8 %,
- woda/lód – w ilości nieprzekraczającej 13,5 %,
- przyprawy – biały pieprz, czarny pieprz, sól, tymianek, szalwia, gałka muszkatołowa, kwiat muszkatołowy, pieprz kajeński – w ilości nieprzekraczającej 4,5 %.

Poszczególni wytwórcy stosują różne ilości składników, ale zobowiązani są zachować następujące właściwości fizyczne i techniczne:

- średnica kiełbasy musi mierzyć co najmniej 20 mm w celu nadania gruboziarnistej tekstury,
- zawartość mięsa musi wynosić co najmniej 80 %, a mięso musi być oskórowane i pozbawione chrząstek,
- maksymalna zawartość wody wynosi 5 %,
- minimalna zawartość białka wynosi 15 %,
- maksymalna zawartość tłuszczu wynosi 20 %,
- maksymalna zawartość tkanki łącznej wynosi 11 %.

„Traditional Cumberland Sausage” wytwarza się z kawałków mięsa wieprzowego bez kości, zawierającego tłuszcz wieprzowy. Wieprzowina jest oskórowana i oczyszczona z chrząstek, a kawałki mięsa bez kości rozdrabnia się przy pomocy maszynki do mięsa lub niekiedy ręcznie. W przypadku zastosowania maszynki do mięsa, minimalna średnica otworów przepuszczających musi wynosić 4,5 mm. Konieczne jest przestrzeganie minimalnego rozmiaru otworów w celu nadania kiełbasom „Traditional Cumberland” charakterystycznej dla nich gruboziarnistej tekstury.

Zmielone mięso wieprzowe następnie miesza się, często ręcznie, ale też przy pomocy mechanicznego miksera, chociaż zabrania się korzystania z rozdrabniacza bębnowego czy podobnych urządzeń, gdyż skutkowałoby to niedopuszczalną emulgacją produktu końcowego.

Do zmielonego mięsa wieprzowego dodaje się suchary, lodowatą wodę/lód oraz przyprawy i wszystko się miesza. Czas mieszania zależy od rodzaju wykorzystywanego sprzętu. Suchary są wykonane z ciasta pszennego, chociaż mogą zawierać skrobię ziemniaczaną, ryż płatkowany, orkisz lub pył sojowy. Przyprawy różnią się, zależnie od przepisów poszczególnych wytwórców, ale mogą to być kombinacje następujących dopuszczalnych przypraw:

- biały pieprz,
- czarny pieprz,
- sól,
- tymianek,
- szalwia,
- gałka muszkatołowa,
- kwiat muszkatołowy,
- pieprz kajeński.

Poszczególni wytwórcy mogą stosować różne kombinacje dozwolonych ziół i przypraw, ale dominujący smak „Traditional Cumberland Sausage” jest dość pikantny z uwagi na dużą ilość dodawanego pieprzu oraz mocno wyczuwalny smak ziół.

Mieszanke następnie przepuszcza się przez maszynkę do robienia kiełbas, wypełniając jelita. Kiełbasy napętnia się, nakładając ręcznie jelito na końcówkę wylotową maszynki. Przepływ mięsa również reguluje się ręcznie. Stosuje się naturalne jelita wieprzowe, które są szersze od jelit jagnięcych, co pozwala uzyskać stosunkowo większą średnicę kiełbasy. Jelit sztucznych nie można stosować, gdyż nie uważa się ich za tradycyjne.

Kielbasy nie wiąże się, sprzedając ją w takiej postaci na wagę. Zazwyczaj prezentowana jest w zwojach, zarówno w paczkach, jak i na ladach sklepów mięsnych. Jednolita długa forma „Traditional Cumberland Sausage” to jedna z podstawowych cech charakterystycznych tej kielbasy.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Można używać kawałków dowolnego mięsa wieprzowego, ale należy zadbać, by wszystkie te kawałki razem nie zaniżały ogólnej zawartości mięsa (80 %). Mięso wieprzowe do wytwarzania „Traditional Cumberland Sausage” poddaje się zgrubnemu rozdrobniению, nadając w ten sposób kielbasie gruboziarnistą teksturę, wypełniając nim następnie naturalne jelita wieprzowe. Mięso może pochodzić spoza danego obszaru geograficznego, ale nie może zawierać żadnej skóry, chrząstek, skórek, okrawków czy innego mięsa uzyskanego wskutek obróbki mechanicznej.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja, przetwarzanie i przygotowanie „Traditional Cumberland Sausage” muszą odbywać się w Hrabstwie Kumbria i procesy te obejmują następujące etapy obróbki surowców:

- mielenie mięsa,
- dodanie soli i innych składników, w tym przypraw,
- mieszanie i ugniatanie składników,
- wypełnianie naturalnych jelit wieprzowych,
- nadawanie kształtu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Hrabstwo Kumbria (obejmujące stare hrabstwa Cumberland, Westmorland oraz częściowo North Lancashire i North Yorkshire).

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

W większości gospodarstw rolnych i w wielu gospodarstwach domowych na danym obszarze hodowało się niewielką liczbę świń z przeznaczeniem na mięso do użytku własnego i taka tradycja utrzymywała się do lat pięćdziesiątych XX wieku.

„Traditional Cumberland Sausage” pierwotnie wytwarzano z rodzimych świń Cumberland, które były krzyżówką rasy wielkiej białej, dostosowanej następnie do chłodnego i wilgotnego klimatu danego Hrabstwa. Świnia Cumberland miała krótszą i masywniejszą budowę niż świnia rasy wielkiej białej o grubej warstwie słoniny, większe podgardle oraz szerszą łopatkę i grzbiet. Świnie Cumberland wymarły na początku lat sześćdziesiątych, ale ich historia wiąże się z produkcją „Cumberland Sausage”.

W XVIII wieku miał miejsce napływ egzotycznych przypraw korzennych do portu Whitehaven, który wówczas był trzecim największym portem w Zjednoczonym Królestwie za sprawą obrotu handlowego między Amerykami a Afryką. Na obszarze znanym teraz jako Kumbria pojawiły się wówczas czarny pieprz, imbir i gałka muszkatołowa oraz inne środki spożywcze, takie jak melasa i rum. W konsekwencji, wiele dzisiejszych regionalnych specjałów Kumbrii, takich jak Cumberland Sausage, Grasmere Gingerbread (piernik) i Kendal Mint Cake (ciasto miętowe) wytwarza się na bazie przypraw korzennych lub cukru.

Wytwarzanie „Traditional Cumberland Sausage” wymaga wielu bezpośrednich umiejętności manualnych, takich jak czyszczenie i przygotowanie naturalnych jelit wieprzowych, właściwy dobór różnych kawałków wieprzowiny zapewniający przynajmniej 80 % zawartości mięsa w produkcie końcowym oraz dodanie odpowiedniej ilości ziół i przypraw w celu nadania kiełbasie właściwego smaku i zapachu. Konieczne należy zadbać o prawidłową konsystencję i mieszanekę, a naturalne jelita wieprzowe wypełnia się maszynką, pomagając sobie ręcznie. Te wszystkie umiejętności wypracowano na poziomie lokalnym i przekazywano z pokolenia na pokolenie, aby zachować tradycyjne cechy charakterystyczne kiełbasy.

5.2. Specyfika produktu:

Kiełbasę charakteryzuje bardzo duża zawartość mięsa, gruboziarnista tekstura i duża zawartość przypraw wskutek napływu egzotycznych przypraw korzennych do regionu w XVIII wieku, szeroka średnica i jednolite uzwojenie na całej długości, będące niepowtarzalną cechą tego produktu.

Producenci wędlin w Kumbrii nadal wytwarzają ten charakterystyczny lokalny wyrób według przepisu przekazywanego przez wiele pokoleń, zachowując cechy charakterystyczne kiełbasy, włącznie z rozmiarami i kształtem.

„Traditional Cumberland Sausage” jest znana z niepowtarzalnego smaku, tekstury i tradycyjnego kształtu. Zapiski historyczne z połowy XIX wieku mówią, że „Traditional Cumberland Sausage” w gospodarstwach rolnych i gospodarstwach domowych wieszano razem z szynkami i boczkiem, konserwując ją przez częściowe wysuszenie. Następnie kiełbasę można było ugotować lub pokroić w plasterki i jeść jak salami. Brak łączeń i szeroka średnica kiełbasy były konieczne, by zapobiec wyschnięciu kiełbasy, gdy była zawieszona na hakach.

„Traditional Cumberland Sausage” była niegdyś dużo bardziej przyprawiana niż inne kiełbasy i pomimo że dzisiaj przyprawia się ją mniej, to nadal charakteryzuje ją dużo większa ilość przypraw w porównaniu z innymi brytyjskimi kiełbasami.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Kiełbasa ma silne powiązania z Kumbrią. Na podstawie lokalnych przekazów ludowych można wnioskować, że początki kiełbasy sięgają XVI wieku, kiedy na danym obszarze odnotowano napływ niemieckich górników. Jest wiele teorii, jeśli chodzi o jej charakterystyczny kształt. Jedna z nich głosi, że kształt ten nadali niemieccy górnicy w czasach elżbietańskich, aby upodobnić ją do mięsistych kiełbas niemieckich.

„Traditional Cumberland Sausage” pierwotnie wytwarzano z rodzimych świń Cumberland do czasu wymarcia tego gatunku na początku lat sześćdziesiątych XX wieku, ale jego historia wiąże się z produkcją „Cumberland Sausage”.

Do lat pięćdziesiątych XX wieku w większości gospodarstw rolnych i w wielu gospodarstwach domowych na danym obszarze hodowało się niewielką liczbę świń z przeznaczeniem na mięso do użytku własnego. W okolicach jesieni dokonywano uboju świni, wykorzystując każdy jej kawałek, czy to w postaci świeżego mięsa, czy konserwując, soląc lub przetwarzając na kiełbasę.

„Traditional Cumberland Sausage” uważa się za charakterystyczną potrawę Kumbrii, która na przestrzeni czasu zachowała swoje osobliwe cechy jakościowe i wypracowaną dawno temu renomę. Renomowani szefowie kuchni i eksperci kulinarni w całym kraju doceniają ją za gruboziarnistą teksturę, dużą ilość przypraw i osobliwe uzwojenie, w związku z czym kiełbasa cieszy się wśród nich dużym powodzeniem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/cumberland-sausage-pgi.pdf>