

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 206/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„BUDAPESTI TÉLISZALÁMI“****ES č.: HU-PGI-005-0396-21.10.2004****CHOP () CHZO (X)**

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály

Adresa: H-1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11

Tel.: (36-1) 301-4419 alebo (36-1) 301-4486

Fax: (36-1) 301-4808

E-mail: ZoborE@fvm.hu

2. Skupina:

Názov: HERZ Szalámigyár Zrt.

Adresa: H-1097 Budapest, Gubacsi út 13

Tel.: (36-1) 215-7489

Fax: (36-1) 216-7485

E-mail: herzrt@herz.hu

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

Podľa článku 5 ods. 1 nariadenia (ES) č. 510/2006 ide o výnimočný prípad, pretože v oblasti existuje jediný výrobca. Podmienky ustanovené v článku 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1898/2006 sú splnené.

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh výrobku:

Trieda 1.2 – Skupina: Mäsové výrobky

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Meno: „Budapesti téliszalámi“

- 4.2. Opis: Budapesti téliszalámi (Budapeštianska zimná saláma) sa vyrába z mäsa vyrezaného z ťažkých (vyše 150 kg) vykastrovaných samcov ošípaných alebo samíc vyrađených z plemenitby starších ako rok plemien Mangalitsa, Cornwall, Berkshire, Large White, Landrace, Duroc, Hampshire a Pietrain alebo ich krížencov a slaniny z vyššie uvedených plemien alebo ich krížencov. Kance vykastrované v dospelosti, ktoré splodili mláďatá, sa nesmú použiť.

Výrobok Budapesti téliszalámi je údený, fermentovaný, sušený mäsový výrobok vyrobený zo zložiek, ktoré sú rovnomerne narezané na malé kúsky a zmiešané dohromady. Obsahuje bravčové mäso nasekané na približne 4 mm kúsky a bravčovú slaninu nasekanú na približne 2 mm kúsky, ktoré sú rovnomerne zmiešané s koreninami a plnia sa do konských čriev alebo umelých čriev. Má tvar valca a povrch je rovnomerne pokrytý ušľachtilým plesňovým povlakom sivobielej farby. Na ochutenie sa pridáva jedlá soľ, rýchlosol (zmes jedlej soli a dusičnanu sodného) a koreniny (biele korenie, sladká paprika a nové korenie), pričom prevláda chuť nového korenia.

Saláma je podlhovastá a valcovitého tvaru, rovnomernej hrúbky s priemerom minimálne 40 mm a maximálne 85 mm. Obal je bez vrúbkovania, rovnomerne pokrytý ušľachtilou sivobiellou plesňou a pevne prilieha k náplni. Výrobok je kompaktný, ale pružný a dobre kráateľný, pevný, ale nie príliš tvrdý. Na reze sú rovnomerne mozaikovite rozmiestnené bledohnedé/červené zrná mäsa a bledé zrná slaniny.

Predáva sa vcelku alebo nakrájaná. Celé salámy s rozmermi približne 54 cm ako „normálna“, 33 cm ako „midi“, 19 cm ako „turistická“ a 16 cm ako „mini“ veľkosť sa balia do celofánu. Nakrájaná saláma sa predáva na táckach vo vákuovom balení alebo v inertnej atmosfére.

- 4.3. Geografická oblasť: Výrobok Budapesti téliszalámi sa vyrába v Budapešti vo vzdialenosti do 1 km od rieky Dunaj.

- 4.4. Dôkaz o pôvode: Dôkaz o pôvode v zemepisnej oblasti sa poskytuje týmto spôsobom:

Bravčové polovičky dovezené do mäsiarstva sú označené identifikačnými číslami ušných značiek ENAR (Egységes Nyilvántartási és Azonosítási Rendszer – jednotný evidenčný a identifikačný systém). Pôvod bravčových polovičiek dovezených do závodu je možné vysledovať na základe záznamov mäsiarstva. Výrobkom vyrobeným z častí každej polovičky sa prideli číslo položky, ktoré umožňuje ich vysledovateľnosť a identifikovateľnosť kedykoľvek počas výrobného procesu, počnúc od ich dodávky do závodu. Číslo položiek sú prítomné v každom kroku výrobného procesu vo forme číslami z ušných identifikačných značiek označených tácom a čísel vyznačených pastou. V dokumentácii pripravenej počas spracovania a kontroly konečného výrobku sa tiež uvádzajú odkazy späť na jednotlivé čísla položiek.

Čo sa týka miesta výroby, výrobca musí vedieť kedykoľvek preukázať, že výroba – alebo aspoň všetky činnosti počnúc nasekaním surového materiálu cez údenie až po sušenie – sa vykonali v Budapešti v oblasti vzdialenej do 1 km od Dunaja.

- 4.5. Spôsob výroby: Výrobky sa vyrábajú zo stehna, karé, pleca, rebier, boku a sviečkovice a zo slaniny z brušnej časti a laloku bez žliaz vyrezaných z polovičiek krížencov horeuvedených plemien, porciovaných (iba manuálne) na kosti a bez šliach, hláv a nožičiek.

Mäso ochladené na 0 až –4 °C a slanina ochladená na –3 až –7 °C sa odváži a mechanicky naseká na 2 – 4 mm kúsky. Pri procese sekania a miešania sa pridávajú aj koreniny, soľ, biele korenie, sladká paprika, nové korenie a pridá sa aj rýchlosol. Výsledná salámová pasta sa mechanicky vákuovo naplní do čriev, konce jednotlivých salám sa uzatvoria a uviažu a salámy sa umiestnia na rám. Používajú sa konské črevá alebo umelé paropriepustné črevá.

Po naplnení sa saláma údi. Tento proces trvá 12 až 20 dní pri maximálne 16 °C nad tlejúcimi poľenami z tvrdého dreva, pričom sa používajú najmä poľená z bukového dreva.

Ďalším krokom je fermentácia a sušenie vyúdeného výrobku, aby sa mohla vytvoriť pleseň. Počas tohto procesu sa saláma umiestni do fermentačného/sušiacoho zariadenia, kde sa na povrch salámy usádza prítomná prirodzená mikroflóra. Počas výroby salámy sa nepoužívajú žiadne štartovacie kultúry na tvorbu plesne. Teplotné a vlhkostné podmienky (10 – 14 °C, relatívna vlhkosť nad 86 %) umožňujú vznik plesňovej vrstvy a podporujú rast plesní a rovnomerné pokrytie povrchu salámy. Proces fermentácie/sušenia si vyžaduje veľkú obozretnosť; hodnota pH výrobku Budapešti téliszalámi je vyššia ako 5, čo znamená že sa musí sušiť pomaly. Relatívna vlhkosť vzduchu sa pri fermentácii/sušení pohybuje medzi 45 % a 95 % a prúdenie vzduchu je nastavené tak, aby hnacia sila difúzie (rozdiel medzi relatívnou a rovnovážnou vlhkosťou) neprekročila 4 – 5 %. Vyžaduje si to kombináciu prúdu vzduchu z vonkajšieho prostredia (prírodný vzduch) s prúdom vzduchu z klimatizačného zariadenia.

Proces fermentácie/sušenia trvá 2 – 3 mesiace, takže celková doba potrebná na výrobu salámy od plnenia až do doby, keď sa môže krájať, je minimálne 90 dní.

- 4.6. *Spojenie*: Saláma sa vyrába v Budapešti od konca 19. storočia. Zatiaľ čo v minulosti túto činnosť vykonávalo niekoľko spoločností (Dozzi, Antal Kreische, Meduna, Ármin Herz a synovia), jediným výrobcom salámy, ktorý v tejto oblasti v súčasnosti pôsobí, je závod HERZ Szalámigyár Zrt., ktorý založil Ármin Herz a synovia.

V 19. storočí sa výrobok Budapešti téliszalámi (Budapeštianska zimná saláma), ako naznačuje jeho meno, vyrábal iba v zime. V tom čase sa nedali umelo chladiť miestnosti, ani sa nedala regulovať vlhkosť v miestnostiach. Vlhký vzduch v blízkosti Dunaja sa využíval na tvorbu plesne a sušenie, čo bolo ideálne pre rast plesňového povlaku, ktorý je charakteristický pre výrobok Budapešti téliszalámi. Optimálne podmienky prúdenia vzduchu pre fermentačné štádium sa zabezpečovali otváraním a zatváraním okien vo fermentačných miestnostiach. Výrobok sa naďalej vyrába po oboch brehoch Dunaja a fermentácia sa uskutočňuje vo vzdialenosti do 1 km od brehu rieky, ktorá určuje atmosférické podmienky v tejto oblasti. Vzduch je tu vždy vlhkejší a (okrem zimy) o niečo chladnejší; je aj čistejší, pretože v oblasti v blízkosti Dunaja panuje neustály pohyb vzduchu. Relatívna vlhkosť je približne o 10 % vyššia a kolísanie teploty je približne o 2 °C menšie ako vo vzdialenejších oblastiach.

Vlhký vzduch, ktorý vzniká pri odparovaní rozsiahlej vodnej plochy, viedol v tejto geografickej oblasti k tvorbe konkrétnej kombinácie plesní – zmesi rôznych druhov plesní *Penicillium* a *Aspergillus* v stálom pomere – ktorá poskytuje charakteristickú sivobielu farbu vrstve plesne, ktorá sa tvorí na výrobku. Pleseň je charakteristická a jedinečná a má vôňu Dunaja a nie je prítomná žiadna intenzívna, nepríjemná vôňa amoniaku ako v prípade salám vyrábaných s pomocou štartovacích kultúr. Spóry plesní v mikroflóre fermentačných miestností sú prítomné všade vo vzduchu a prostredníctvom vzdušných prúdov sa dostanú na povrch salámy, kde sa rozmnožujú. Táto charakteristická „domáca plesňová flóra“ určuje organoleptické vlastnosti výrobku (vôňu, chuť, vzhľad), zabráňuje tiež rýchlemu vysychaniu salámy, pričom nepriehľadný povrch zabráňuje rýchlemu zožltnutiu tukov.

Je potrebné poznamenať, že plesňová flóra, ktorá vytvára plesňový povlak na výrobku Budapešti téliszalámi, ktorý sa vyrába za použitia rovnakých techník a prísad už viac ako 110 rokov, sa skladá z plesne, ktorej rastu zaúdený povrch nebráni, a preto sa dobre prichytáva na povrch salámy a rozmnožuje sa, čo nie je možné dosiahnuť pomocou štartovacích kultúr pre ich citlivosť na údenie.

Údenie sa stále uskutočňuje presne tak ako v 19. storočí pomocou studeného dymu z tlejúcich polien z tvrdého dreva (používajú sa hlavne bukové polená). Dôkladne vysušené polená sa na miesto stále premiestňujú manuálne na kovových udiarenských vozíkoch, ktoré sa pohybujú po pevnej dráhe, ako tomu bolo v minulosti.

Fermentácia sa uskutočňuje vo viacúrovňových fermentačných miestnostiach a riadi ju vedúci výroby salám. Do dnešného dňa sa „domáca plesňová flóra“ dokáže vytvoriť a rozmnožiť v každej z fermentačných miestností bez ohľadu na to v akej budove sa nachádzajú, pretože mikroklima, ktorú vytvára povrch Dunaja a nastavené parametre fermentácie vytvárajú správne podmienky. Je potrebné uviesť, že v súčasnosti používané budovy sú postavené z malých tehál a murivo je zvnútra omietnuté a vybielené. Priepustnosť vlhkosti tehlových stien je mimoriadne vhodná, čo prispieva k rovnomernému, plynulému sušeniu. Vnútorňa konštrukcia udiarenských a fermentačných miestností má konštrukciu typu „pruská mitra“ s tehlovými oblúkmi klenby medzi nosníkmi v tvare I vzdialenými od seba 1,2 m. Táto konštrukcia ponúka veľa prázdneho priestoru nad zariadením na sušenie salám, čo zabezpečuje rovnomernú cirkuláciu vzduchu a podporuje aj sušenie.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Fővárosi és Pest Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Adresa: H-1135 Budapest, Lehel út 43-47

Tel.: (36-1) 239-0330

Fax: (36-1) 350-6117

E-mail: hajosa@oai.hu, fovaros@oai.hu

4.8. Označenie: Názov výrobku: „Budapesti téliszalámi“

Slovo „saláma“ sa môže používať s registrovaným názvom „Budapesti téliszalámi“ pre výrobky určené na vývoz.

Po zápise do registra na úrovni Spoločenstva sa slová „chránené zemepisné označenie“ alebo zodpovedajúca skratka musia uviesť na obale spolu s príslušným symbolom Spoločenstva.
