

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie podľa článku 26 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny, pokiaľ ide o názov zaručenej tradičnej špeciality

(2016/C 167/13)

V súlade s prvým pododsekom článku 26 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽¹⁾ Česká republika predložila⁽²⁾ názvy „Tradiční Lovecký salám“/„Tradičná Lovecká saláma“ a „Tradiční Špekáčky“/„Tradičné Špekačky“ ako názvy zaručenej tradičnej špeciality (ZTS) v zmysle nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Názvy „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ a „Špekáčky“/„Špekačky“ už boli zaregistrované⁽³⁾ podľa článku 13 ods. 1 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006⁽⁴⁾ ako zaručené tradičné špeciality bez vyhradenia názvu a v súčasnosti sú chránené na základe článku 25 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Na základe vnútroštátneho námietkového konania podľa článku 26 ods. 1 druhého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012:

- názov „Lovecký salám“ sa doplnil o výraz „tradiční“ a názov „Lovecká saláma“ o výraz „tradičná“,
- názov „Špekáčky“ sa doplnil o výraz „tradiční“ a názov „Špekačky“ o výraz „tradičné“.

Tieto doplňujúce výrazy identifikujú tradičný charakter názvov v zmysle článku 26 ods. 1 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Na základe uvedených skutočností Komisia týmto uverejňuje názvy

„TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM“/„TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA“

a

„TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY“/„TRADIČNÉ ŠPEKAČKY“

s cieľom umožniť ich zápis do registra zaručených tradičných špecialít uvedeného v článku 22 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku voči zápisu názvov „Tradiční Lovecký salám“/„Tradičná Lovecká saláma“ a „Tradiční Špekáčky“/„Tradičné Špekačky“ do registra zaručených tradičných špecialít uvedeného v článku 22 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 podľa článku 51 uvedeného nariadenia.

V prípade, že sa názvy „Tradiční Lovecký salám“/„Tradičná Lovecká saláma“ a „Tradiční Špekáčky“/„Tradičné Špekačky“ zapíšu do registra, v súlade s článkom 26 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, súčasné špecifikácie výrobku pre zaručené tradičné špeciality „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ a „Špekáčky“/„Špekačky“ sa budú považovať za špecifikácie podľa článku 19 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 pre ZTS „Tradiční Lovecký salám“/„Tradičná Lovecká saláma“ a „Tradiční Špekáčky“/„Tradičné Špekačky“, chránené s vyhradením názvu.

V záujme úplnosti a v súlade s článkom 26 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 toto uverejnenie obsahuje špecifikáciu ZTS „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ a „Špekáčky“/„Špekačky“ v podobe, ako bola uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie*⁽⁵⁾.

(1) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

(2) EÚ č. CZ-TSG-0107-01405 – 18.12.2015.

(3) Nariadenia Komisie (EÚ) č. 160/2011 z 21. februára 2011, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [„Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ (ZTS)] (Ú. v. EÚ L 47, 22.2.2011, s. 7) a (EÚ) č. 158/2011 z 21. februára 2011, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [„Špekáčky“/„Špekačky“ (ZTS)] (Ú. v. EÚ L 47, 22.2.2011, s. 3).

(4) Nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1). Nariadenie zrušené a nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

(5) „Lovecký salám“/„Lovecká saláma“ ES č.: SK-TSG-0007-0044 — 4.8.2006 (Ú. v. EÚ C 96, 16.4.2010, s. 18). „Špekáčky“/„Špekačky“, ES č.: SK-TSG-0007-0055 — 21.5.2007 (Ú. v. EÚ C 94, 14.4.2010, s. 18).

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„LOVECKÝ SALÁM“ alebo „LOVECKÁ SALÁMA“

ES č.: SK-TSG-0007-0044 — 4.8.2006

1. Názov a adresa skupiny žiadateľov

Názov: Český svaz zpracovatelů masa
Adresa: Libušská 319
142 00 Praha 4
Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404
Fax +420 244092405
E-mailová adresa: reditel@cszm.cz

Názov: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Adresa: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 255565162
Fax +421 255565162
E-mailová adresa: slovmaso@slovmaso.sk

2. Členský štát alebo tretia krajina

Česká republika

Slovensko

3. Špecifikácia výrobku**3.1. Názov (názvy) na zápis do registra**

„Lovecký salám“ (CS)

„Lovecká saláma“ (SK)

3.2. Ide o názov, ktorý:— je špecifický sám o sebe— vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „Lovecký salám“ alebo „Lovecká saláma“ je špecifický sám o sebe, pretože je na území ČR a SR známy a dlhoročne sa spája s konkrétnym trvanlivým fermentovaným mäsovým výrobkom charakteristického plochého hranolovitého tvaru a charakteristickej chuti.

3.3. Žiada sa o vyhradenie názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006?— Zápis do registra s vyhradením názvu— Zápis do registra bez vyhradenia názvu**3.4. Druh výrobku**

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

„Lovecký salám“ alebo „Lovecká saláma“ je trvanlivý fermentovaný mäsový výrobok určený na priamu konzumáciu, spravidla vo forme nárezu.

Fyzikálne vlastnosti:

Výrobok má charakteristický plochý hranolovitý tvar s priemerom obalového čreva 50 až 55 mm a dĺžkou cca 40 cm.

Chemické vlastnosti:

- Aktivita vody: max. 0,93
- pH: nižšie ako 5,5
- Obsah ČSB: min. 15 hm. %
- Obsah tuku: max. 45 hm. %
- Obsah soli: max. 4,2 hm. %

Organoleptické vlastnosti:

Povrchový vzhľad a farba: výrobok zo zmesi hovädzieho a bravčového mäsa. Farba výrobku je tmavohnedá, povrch mierne vráskavý, pod obalom je viditeľné zrnienie.

Vzhľad a farba na reze: mozaika zrn prevážne o veľkosti do 5 mm, bez zhľuku tukových a chudých častí, príпустné drobné vzduchové dutinky, farba chudých častí uprostred výrobku mäsovo červená, k okrajom tmavšia, tukové zrná svetlé. Rez výrobku má obdĺžnikový tvar.

Aróma a chuť: výrazná aróma po údení, ostrejšie korenená a slaná chuť.

Konzistencia: tuhšia, pružná.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

Na výrobu údeniny „Lovecký salám“ alebo „Lovecká saláma“ sa používa hovädzie mäso s obsahom tuku do 10 %, bravčové mäso s obsahom tuku do 20 %, bravčový výrez s obsahom tuku do 30 %, bravčový výrez s obsahom tuku do 50 %, bravčová slanina, dusitanová soliaca zmes, antioxidant [E 315 alebo E 316 (max. 500 mg/kg vyjadrené ako kyselina erythorbová)], čierne korenie mleté, cukor, cesnak (vo forme vločiek, koncentrátu alebo prášku v množstve zodpovedajúcom normovanému množstvu čerstvého cesnaku), klinček mletý, štartovacie kultúry [kombinovaná kultúra obsahujúca kmene baktérií mliečneho kvasenia (rod *Lactobacillus* a/alebo *Pediococcus*)] a koagulázo-negatívne koky čeľade *Micrococcaceae* a kolagénové obaly.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Lovecký salám“ alebo „Lovecká saláma“ sa používa:

- Hovädzie mäso s obsahom tuku do 10 % 5,0 kg
- Bravčové mäso s obsahom tuku do 20 % 75,0 kg
- Bravčový výrez – bravčové mäso s obsahom tuku do 30 % 10,0 kg
- Bravčový výrez – bravčové mäso s obsahom tuku do 50 % 50,0 kg
- Bravčová slanina 20,0 kg
- Dusitanová soliaca zmes 3,4 kg
- Čierne korenie mleté 0,35 kg
- Cukor 0,30 kg
- Cesnak 0,08 kg
- Klinček mletý 0,04 kg
- Antioxidant E 315 alebo E 316 max. 0,05 kg
- Štartovacie kultúry
- Obal – kolagénový

Bravčový výrez s obsahom tuku do 50 % a bravčová slanina sa zamrazí. Zo všetkých surovín, prísad a korení sa pripraví zmes s veľkosťou zrna 3 až 5 mm, ktorá sa plní do obalov s priemerom 50 až 55 mm a s dĺžkou cca 40 cm. Následne sa výrobok formuje do plochého hranolovitého tvaru. Vytvarované výrobky sa vkladajú tesne vedľa seba do čistých schránok, príp. iných vhodných nádob a nechajú sa 24 až 48 hodín dozrieť v chladiarni pri teplote 2 °C až 4 °C. Potom sa výrobky rozvešajú na udiarenské tyče a údia sa studeným dymom cca 7 dní pri teplote do cca 24 °C. Po skončení údenia sa výrobky sušia. Výrobok nesmie byť v priebehu sušenia napadnutý plesňou. Pri dosiahnutí aktivity vody na predpísanú hodnotu môže byť výrobok expedovaný. Sušenie trvá cca 14 dní, aby vo výrobku prebehol v dostatočnej miere fermentačný proces za teplôt a relatívnej vlhkosti vzduchu umožňujúci rozvoj štartovacích kultúr a rovnomerné sušenie výrobku (rozsah teplôt: 16 až 27 °C; rozsah relatívnej vlhkosti vzduchu: 75 % až 92 %).

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

„Lovecký salám“ alebo „Lovecká saláma“ sa od ostatných trvanlivých fermentovaných mäsových výrobkov odlišuje jednak charakteristickým tvarom plochého hranolu, ktorý výrobok získava tvarovaním v priebehu zrenia, a jednak špecifickou chuťou, ktorá je daná predpísaným zložením hlavných surovín, korenia, ale takisto aplikovaným fermentačným procesom.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Začiatok výroby „Loveckého salámu“ alebo „Loveckej salámy“ na území Českej republiky siaha až do začiatku 20. storočia. V tomto čase bola vyrábaná hlavne v zimnom období z dôvodu priaznivejších podmienok pre proces zrenia, ako aj vzhľadom na náročnú úpravu surovín miernym zamrazením, ktoré je predpokladom na vytvorenie dokonalého zrenia suroviny. Neskôr, po zdokonalení chladenia i strojného vybavenia udiarenských dielní, sa jeho výroba zameriavala hlavne na zásobovanie veľkoobchodného a vianočného trhu a letnej turistickej sezóny. Dnes je to celoročne vyrábaný, tradičný a obľúbený trvanlivý výrobok.

Výrobok „Lovecký salám“ alebo „Lovecká saláma“ bol uvedený v publikácii *Technológia mäsového priemyslu* (II. diel, 1955, Hlavná správa mäsového a rybného priemyslu, Ministerstvo potravinárskeho priemyslu) a následne bol zaradený do Technicko-hospodárskych noriem pre mäsové výrobky (1. diel, súbor platný od 1. januára 1977, MP – generálne riaditeľstvo Praha) ako československá štátna norma pod číslom ČSN 57 7269, čo malo za následok rozšírenie jeho výroby podľa tejto normy po celom území vtedajšieho Československa. Postupnými zmenami vo výrobných technológiách, ku ktorým došlo z dôvodu obmedzenej dostupnosti niektorých výrobných surovín, ale aj s cieľom zvýšenia bezpečnosti výsledného výrobku, sa vyvinula ustálená receptúra, ktorá je uvedená v popise metódy výroby údeniny „Lovecký salám“ alebo „Lovecká saláma“. Pozri bod 3.6 tejto žiadosti. Napriek uvedeným zmenám ostali zachované charakteristické vlastnosti tradičného výrobku.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

Kontrola zahŕňa:

- dodržiavanie pomeru surovín, prísad a korenia podľa receptúry; kontrola sa vykonáva porovnávaním množstva surovín, prísad a korenia s receptúrou v priebehu prípravy zmesi výrobku,
- dodržiavanie určeného tvaru, povrchového vzhľadu, farby a konzistencie výrobku; kontrola sa vykonáva vizuálne po ukončení procesu sušenia hotového výrobku,
- dodržiavanie určeného vzhľadu a farby na reze výrobku; kontrola sa vykonáva vizuálne po ukončení procesu sušenia hotového výrobku,
- dodržiavanie určenej konzistencie, vône a chuti výrobku; kontrola sa vykonáva senzoricou analýzou hotového výrobku,
- dodržiavanie určených fyzikálno-chemických parametrov výrobku; kontrola hotového výrobku sa vykonáva schválenými laboratórnymi metódami.

Frekvencia kontrol orgánom alebo subjektom overujúcim dodržiavanie špecifikácie výrobku je minimálne raz za rok v prevádzke každého výrobcu výrobku.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku

4.1. Názov a adresa

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Českej republike

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Adresa: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111
E-mailová adresa: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Verejný Súkromný

Názov: Státní veterinární správa České republiky
Adresa: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137

E-mailová adresa: hygi@svscr.cz

Verejný Súkromný

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku na Slovensku

Názov: BEL/NOVAMANN International, s. r. o.
Adresa: Továrenská 14
815 71 Bratislava
SLOVENSKO

P.O.BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO

Tel. +421 250213376

E-mailová adresa: tomas.ducho@ba.bel.sk

Verejný Súkromný

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 260257427

E-mailová adresa: buchlerova@svssr.sk

Verejný Súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Kontrolné orgány uvedené v bode 4.1 majú za úlohu kontrolovať, či je špecifikácia úplne splnená.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„ŠPEKÁČKY“ alebo „ŠPEKAČKY“

ES č.: SK-TSG-0007-0055 — 21.5.2007

1. Názov a adresa skupiny žiadateľov

Názov: Český svaz zpracovatelů masa
Adresa: Libušská 319
142 00 Praha 4
Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404

Fax +420 244092405

E-mailová adresa: reditel@cszm.cz

Názov: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Adresa: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 255565162

Fax +421 255565162

E-mailová adresa: slovmaso@slovmaso.sk

2. Členský štát alebo tretia krajina

Česká republika

Slovenská republika

3. Špecifikácia výrobku**3.1. Názov (názvy) na zápis do registra**

„Špekáčky“ (CZ)

„Špekačky“ (SK)

3.2. Ide o názov, ktorý:— je špecifický sám o sebe— vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „Špekáčky“ alebo „Špekačky“ vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, pretože je odvodený od použitých kusov bravčovej slaniny („špeku“), ktoré sú nepravidelne rozložené v hrubšej spojke s menším podielom kolagénnych zŕn.

3.3. Žiada sa o vyhradenie názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006?— Zápis do registra s vyhradením názvu— Zápis do registra bez vyhradenia názvu**3.4. Druh výrobku**

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

„Špekáčky“ alebo „Špekačky“ sú tepelne spracovaný mäsový výrobok; tvorí ho niekoľko metrov dlhý súvislý prameň plnený v bravčovom tenkom čreve alebo v hovädzom krúžkovom čreve; je zlatohnedej farby.

Fyzikálne vlastnosti: Súvislý prameň špagátom oddelených jednotlivých kusov výrobkov s hmotnosťou 65 až 85 g, priemerom od 4,0 do 4,6 cm a dĺžkou 8 až 9 cm.

Chemické vlastnosti:

Obsah ČSB: min. 6 hmotnostných %

Obsah tuku: max. 45 hm. %

Obsah soli: max. 2,5 hmotnostných %

Organoleptické vlastnosti:

Povrchový vzhľad a farba: výrobok vyrobený zo zmesi hovädzieho a bravčového mäsa v prírodnom čreve, s kusmi oddelenými previazaním špagátom. Farba výrobku je zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn. Na povrchu výrobku sú prípustné zaschnuté kvapky šťavy a svetlejšie plochy v mieste dotyku jednotlivých kusov výrobkov. Povrch je hladký alebo mierne vrásčitý. Výrobok nesmie byť podliaty tukom alebo aspikom.

Vzhľad a farba na reze: na reze je výrobok bledoružovej až tmavoružovej farby; kusky bravčovej slaniny sú nepravidelne rozložené. Drobné mäkké kolagénne častice a vzduchové dutinky sú prípustné.

Chuť a vôňa: príjemná po čerstvej údenine, primerane slaná, po použití korení. Po ohriatí je výrobok šťavnatý.

Konzistencia: pevná, krehká, súdržná.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

Na výrobu údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“ sa používa: hovädzie mäso s obsahom tuku do 30 %, bravčové mäso s obsahom tuku do 50 %, bravčová slanina, pitná voda (vo forme šupinového ľadu), zemiakový škrob, dusitanová solíaca zmes, mleté čierne korenie, paprika mletá sladká (100 ASTA), cesnak (vo forme vložiek, koncentrátu alebo prášku v množstve zodpovedajúcom normovanému množstvu čerstvého cesnaku), muškátový orech mletý, polyfosfáty E 450 a E 451 (v množstve 3 g/kg ako P₂O₅), kyselina askorbová E 300 (v množstve 0,5 g/kg), obaly – hovädzie krúžkové črevá alebo bravčové tenké črevá, špagát.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Špekáčky/Špekačky“ sa používa:

- Hovädzie mäso s obsahom tuku do 30 % 38,5 kg
- Bravčové mäso s obsahom tuku do 50 % 17,5 kg
- Bravčová slanina 27,0 kg
- Voda (ľad) 23,0 kg
- Zemiakový škrob 2,5 kg
- Dusitanová soliaca zmes 2,0 kg
- Sladká paprika mletá (100 ASTA) 0,22 kg
- Čierne korenie mleté 0,16 kg
- Cesnak (vločky, koncentrát, prášok) 0,09 kg
- Muškátový orech mletý 0,03 kg
- Polyfosfáty E 450 a E 451 0,3 kg
- Kyselina askorbová E 300 0,05 kg
- Obaly – hovädzie krúžkové črevá alebo bravčové tenké črevá
- Oddeľovanie – špagát

Zo všetkých surovín (okrem bravčovej slaniny), prísad a korenia sa pripraví zmes s veľkosťou častíc 0,1 mm až 2,5 mm. Do zmesi sa pridá bravčová slanina, ktorá sa poseká na zrno s veľkosťou do 8 mm. Takto pripravená zmes sa plní do hovädzích krúžkových čriev alebo bravčových tenkých čriev s priemerom od 4,0 do 4,6 cm.

Špagátom sa oddeľujú jednotlivé kusy. Pramene výrobkov sa zavesia na udiarenské tyče, ktoré sa vložia do udiarne, kde sa osušia a zaúdia s cieľom dosiahnutia charakteristickej farby a vône výrobku. Zaúdené výrobky sa tepelne spracujú pri teplote 75 až 78 °C do dosiahnutia teploty 70 °C v jadre výrobku počas min. 10 minút. Po tepelnom spracovaní sa výrobky osprchujú studenou vodou a nechajú sa vychladnúť. „Špekáčky“/„Špekačky“ sa skladujú v chladných a tmavých priestoroch.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

„Špekáčky“/„Špekačky“ sa od ostatných tepelne spracovaných mäsových výrobkov odlišujú najmä nerovnomerným rozptýlením častíc bravčovej slaniny („špeku“) v hrubšej spojke s menším podielom kolagénneho zrna, ktoré sú príčinou špecifického vzhľadu výrobku na reze. Ďalším charakteristickým znakom výrobku je súvislý prameň v prírodnom čreve, v ktorom sú jednotlivé „Špekáčky“/„Špekačky“ oddelené previazaním špagátom. Dôležitým odlišujúcim znakom je tiež vyvážená skladba korenia, ktorá je spolu s daným obsahom hovädzieho mäsa a bravčovej slaniny zdrojom nezameniteľnej vône a chuti výrobku po tepelnej úprave.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Pokiaľ ide o spotrebu, prísady a výrobnú technológiu, sú „Špekáčky“/„Špekačky“ známe na území súčasnej Českej republiky viac ako 100 rokov. Tento výrobok sa vo väčšej miere začal vyrábať až v období rozvoja údenárskeho remesla v druhej polovici 19. storočia a bol považovaný za vysoko kvalitný mäsový výrobok plnený do hovädzích krúžkových čriev. V roku 1891 bola postavená na Zemské jubilejnej výstave v Prahe pod stanom kompletná, v tom čase nevidaná, strojná údenárska dielňa. „Špekáčky“/„Špekačky“ tu boli na mieste údené a ešte v teplom stave predávané s chrenom a slaným rožkom za 8 grajciarov na peknom papierovom tanieriku. Z tohto obdobia je možné doložiť vznik údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“, typicky českého údenárskeho výrobku. O výnimočnej kvalite údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“ vyrábanej v tomto období svedčí surovinové zloženie: 50 % spotrebovanej suroviny tvorilo hovädzie zadné mäso z mladých kusov, 20 % kvalitné bravčové mäso bez kože a 30 % na kocky nakrájaná slanina. Podľa konzistencie výrobku sa niekedy pridávalo malé množstvo prátu (pojivá hmota vyrobená z hovädzieho mäsa). Výrobok sa korenil cesnakom, čiernym korením a niekedy i troškou muškátového orechu. Samostatnou kapitolou bolo narážanie a viazanie údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“ ľanovou niťou. Keďže sa výrobok predával na kusy, musela celková hmotnosť súhlasiť s počtom kusov. K docieleniu vynikajúcej kvality patrilo aj dobré zaúdenie výrobku. Začiatkom 20. storočia došlo k ďalšiemu rozvoju údenárskeho remesla a údenina „Špekáčky“/„Špekačky“ sa stala popri párkoch a klobásach základným druhom mäkkých mäsových výrobkov. Niektoré firmy, hlavne vo veľkých mestách, sa výrobou údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“ veľmi preslávili. Medzi vyhlásenými výrobcami boli napr. v Prahe na Novom Meste Koula a Macháček, na Vinohradoch Šereda, ktorého „Špekáčky“/„Špekačky“ boli Pražanmi premenované na „Šeredky“. Mäkké mäsové výrobky boli dodávané po vyúdení do predajní ešte v teplom stave, a tak hlavne v odpoľudňajších hodinách boli obchody a celé ich okolie prevoňané lahodnou údenárskou vôňou. Ulice starej večernej Prahy v tom čase najviac charakterizovali dva zmyslové vnemy – zelenkavé plynové osvetlenie a vôňa opekaného údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“ na drevenom uhlí, tiahnuca sa z mnohých pouličných stánkov s občerstvením.

Kvalita mäsových výrobkov nebola v tom čase určená žiadnou normou. Verejná kontrola bola zameraná hlavne na obsah múky, ktorej prídavok nebol v údenine „Špekáčky“/„Špekačky“ tolerovaný. Ešte po druhej svetovej vojne bolo okrem slaniny základnou surovinou pri výrobe údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“ hovädzie mäso. Neskôr, po zvýšení produkcie prasiat, sa zloženie surovín zmenilo takto: 40 % hovädzie mäso predné, 30 % bravčové mäso priemyselnej kvality a 30 % slaniny. V tom čase došlo aj k zmene korenenia údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“ pridaním sladkej papriky. Po znárodnení podnikov a prevádzkarní zaoberajúcich sa spracovaním mäsa a výrobou mäsových výrobkov bolo zloženie surovín, pomocných materiálov a obalov vrátane technologických postupov predmetom technicko-hospodárskych noriem, ktoré aj naďalej určovali vysokú kvalitu tohto tradičného českého výrobku. Výrobok „Špekáčky“/„Špekačky“ bol zaradený do Technicko-hospodárskych noriem pre mäsové výrobky (1. diel súboru platný od 1. januára 1977, MP – generálne riaditeľstvo Praha) ako československá štátna norma pod číslom ČSN 57 7115, čo spôsobilo rozšírenie výroby podľa tejto normy na celé územie vtedajšieho Československa. Postupnými zmenami vo výrobných technológiách, ale aj z dôvodu obmedzenej dostupnosti niektorých výrobných surovín či obalov (napr. hovädzích krúžkových čriev) došlo k tvorbe ustálenej receptúry, ktorá je uvedená v popise metódy výroby údeniny „Špekáčky“/„Špekačky“ – pozri bod 3.6 tejto žiadosti.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

Kontrola zahŕňa:

- dodržiavanie pomeru surovín, prísad a korenín podľa receptúry; kontrola sa vykonáva porovnaním s receptúrou v priebehu prípravy diela výrobku,
- dodržiavanie nerovnomerného rozptýlenia častíc bravčovej slaniny („špeku“) v hrubšej spojke výrobku s menším podielom kolagénnych zŕn; kontrola sa vykonáva vizuálne v priebehu technologického procesu výroby po ukončení plnenia diela do prírodného čreva a oddelenie jednotlivých kusov výrobku špagátom,
- dodržiavanie určeného tvaru, povrchového vzhľadu, farby a konzistencie výrobku; kontrola sa vykonáva vizuálne po tepelnom spracovaní, osprchovaní a vychladnutí hotového výrobku,
- dodržiavanie určeného vzhľadu a farby na reze výrobku; kontrola sa vykonáva vizuálne po tepelnom spracovaní, osprchovaní a vychladnutí hotového výrobku,
- dodržiavanie určenej konzistencie, vône, chuti a šŕavnatosti výrobku; kontrola sa vykonáva senzorickou analýzou hotového výrobku po jeho ohriatí,
- dodržiavanie stanovených fyzikálno-chemických parametrov výrobku; kontrola hotového výrobku sa vykonáva schválenými laborátornými metódami.

Frekvencia kontrol orgánom alebo subjektom overujúcim súlad so špecifikáciou výrobku je minimálne jedenkrát za rok v prevádzke každého výrobcu výrobku.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku

4.1. Názov a adresa

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Českej republike:

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Adresa: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111
E-mailová adresa: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Verejný Súkromný

Názov: Státní veterinární správa ČR
Adresa: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137
E-mailová adresa: hygi@svscr.cz

Verejný Súkromný

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Slovenskej republike

Názov: BEL/NOVAMANN International, s. r. o.
Adresa: Továrenská 14
815 71 Bratislava
SLOVENSKO

P.O. BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO

Tel. +421 250213376
E-mailová adresa: tomas.ducho@ba.bel.sk

Verejný Súkromný

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 260257427
E-mailová adresa: buchlerova@svssr.sk

Verejný Súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Kontrolné orgány uvedené v bode 4.1 majú za úlohu kontrolovať, či je špecifikácia úplne splnená.
