

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2010/C 96/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ZTP VLOGA ZA REGISTRACIJO

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006**„LOVECKÝ SALÁM“ ALI „LOVECKÁ SALÁMA“****ES št.: SK-TSG-0007-0044-04.08.2006****1. Naziv in naslov skupine, ki je predložila vlogo:**

Naziv: Český svaz zpracovatelů masa
Naslov: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 244092404
Faks +420 244092405
E-naslov: reditel@cszm.cz

Naziv: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Naslov: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 255565162
Faks +421 255565162
E-naslov: slovmaso@slovmaso.sk

2. Država članica ali tretja država:

Češka republika

Slovaška republika

3. Specifikacija proizvoda:**3.1 Ime(-na), ki se predlaga(-jo) za registracijo:**

„Lovecký salám“ (CS)

„Lovecká saláma“ (SK)

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.2 *Ime:*

- je specifično samo po sebi
- izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Ime „Lovecký salám“ ali „Lovecká saláma“ je specifično samo po sebi, saj je v Češki in Slovaški republikli dobro znano ter se že dolgo tradicionalno povezuje s posebnim trajnim fermentiranim mesnim proizvodom, ki ima značilno obliko ploskega kvadra in značilen okus.

3.3 *Če se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe št. 509/2006:*

- Registracija s pridržanjem imena
- Registracija brez pridržanja imena

3.4 *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.5 *Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katero se uporablja ime iz točke 3.1:*

„Lovecký salám“ ali „Lovecká saláma“ je trajen fermentiran mesni proizvod, namenjen neposredni porabi, običajno kot narezek.

Fizikalne lastnosti

proizvod je dolg približno 40 cm in ima značilno obliko ploskega kvadra ter ovoj iz čreva, ki ima povprečni premer 50–55 mm.

Kemične lastnosti

- vodna aktivnost: največ 0,93
- pH: manj kot 5,5
- vsebnost čistih mišičnih beljakovin: najmanj 15 % mase
- vsebnost maščobe: največ 45 % mase
- vsebnost soli: največ 4,2 % mase

Organoleptične lastnosti

zunani videz in barva: proizvod je izdelan iz mešanice govejega in svinjskega mesa; je temnorjave barve, površina je zmerno nagubana, pod ovojem je vidna granulacija.

Videz in barva prereza: prerez ima videz mozaika, sestavljenega večinoma iz delcev, velikih do 5 mm, brez skupkov maščobe in pustih delcev; dovoljene so zračne luknjice; pusti koščki so proti sredini proizvoda rubinasto rdeče barve, proti robu pa so temnejši; koščki maščobe so svetlejšje barve. Prerez proizvoda je pravokotne oblike.

Okus in vonj: značilen okus po prekajevanju; zelo začinjen in slan okus.

Čvrstost: precej kompaktna; prožna.

3.6 *Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katero se uporablja ime iz točke 3.1:*

„Lovecký salám“ ali „Lovecká saláma“ je izdelana iz govedine z vsebnostjo maščobe do 10 %, svinjine z vsebnostjo maščobe do 20 %, svinjskih obrezin z vsebnostjo maščobe do 30 %, mastnih obrezin z vsebnostjo maščobe do 50 %, slanine, mešanice nitritne soli, antioksidanta (E 315 ali E 316 (največ 500 mg/kg, izraženo kot eritorbinska kislina)), mletega črnega popra, sladkorja, česna (v obliki kosmičev, koncentrata ali prahu v količinah, ki ustrezajo standardni količini svežega česna), mletih klinčkov, starterskih kultur (kombiniranih kultur, ki vsebujejo bakterijske seve mlečne kisline (rod *Lactobacillus* in/ali *Pediococcus*) in koagulaza negativne mikrokoke) in kolagenskih ovojev.

Za proizvodnjo 100 kg končnega proizvoda „Lovecký salám“ ali „Lovecká saláma“ se uporabljajo naslednje sestavine:

— govedina z vsebnostjo maščobe do 10 %:	5,0 kg
— svinjina z vsebnostjo maščobe do 20 %:	75,0 kg
— svinjske obrezine z vsebnostjo maščobe do 30 %:	10,0 kg
— svinjske obrezine z vsebnostjo maščobe do 50 %:	50,0 kg
— slanina:	20,0 kg
— mešanica nitrinne soli:	3,4 kg
— mleti črni poper:	0,35 kg
— sladkor:	0,30 kg
— česen:	0,08 kg
— mleti klinčki:	0,04 kg
— antioksidant E 315 ali E 316:	največ 0,05 kg
— starterske kulture	—
— kolagenski ovoj	—

Svinjske obrezine z vsebnostjo maščobe do 50 % in slanina so zmrznjene. Vse surovine, sestavine in začimbe se zmešajo, da se pripravi zmes iz delcev, velikih 3–5 mm, ta pa se nato nadeva v ovoje, katerih premer je 50–55 mm in ki so dolgi približno 40 cm. Proizvod se nato oblikuje v plosk kvader. Oblikovani proizvodi se položijo tesno drug zraven drugega v čiste zaboje ali druge primerne zabojnike in 24–48 ur zorijo v hladilnici pri temperaturi 2–4 °C. Nato se obesijo na palice za prekajevanje in se na hladnem dimu pri temperaturi približno 24 °C prekajujejo približno sedem dni. Ko je postopek prekajevanja končan, se proizvodi sušijo. Med postopkom sušenja proizvoda ne sme napasti plesen. Ko je dosežena predpisana vrednost vodne aktivnosti, je proizvod pripravljen za razpošiljanje. Sušenje traja približno 14 dni, da se zagotovi, da proizvod ustrezno fermentira pri temperaturah in relativni vlažnosti zraka, ki omogočajo rast starterskih kultur in enakomerno sušenje proizvoda (temperaturno območje: 16–27 °C, območje relativne vlažnosti zraka: 75 % do 92 %).

3.7 Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila:

„Lovecký salám“ ali „Lovecká saláma“ se od drugih trajnih fermentiranih mesnih proizvodov razlikuje najprej po značilni obliki ploskega kvadra, ki jo pridobi z oblikovanjem med postopkom zorenja. Ima tudi okus, značilen za proizvod, ki ga določa predpisana sestava ključnih sestavin in začimb ter je rezultat postopka fermentacije.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila:

Proizvod „Lovecký salám“ ali „Lovecká saláma“ v Češki republiki izvira iz začetka 20. stoletja. Takrat se je izdeloval predvsem pozimi zaradi ugodnejših razmer za zorenje in težavne obdelave surovin z zmernim zamrzovanjem, ki je osnovni pogoj za njihovo uspešno granulacijo. Pozneje se je proizvodnja z izboljšanimi metodami hlajenja in mehanizmi prekajevalnic osredotočila predvsem na oskrbo velikonočnih in božičnih tržnic ter poletno turistično sezono. Danes je to tradicionalen in priljubljen trajni proizvod, ki se izdeluje skozi vse leto.

Proizvod „Lovecký salám“ ali „Lovecká saláma“ je bil predstavljen v publikaciji *Technológia mäsového priemyslu* (Tehnologija mesne industrije) (del II, 1955, Hlavná správa mäsového a rybného priemyslu (Glavno poročilo mesne in ribiške industrije), ministrstvo za živilsko industrijo) ter je bil nato v tehnične in ekonomske standarde za mesne proizvode (del 1, pravila, ki se uporabljajo od 1. januarja 1977, generalni direktorat za živilsko industrijo, Praga) vključen kot češkoslovaški nacionalni standard št. ČSN 57 7269, kar je vodilo do širitve proizvodnje v skladu s tem standardom po vsej nekdanji Češkoslovaški. Ustaljeni recept se je razvil iz postopnih sprememb v tehnikah izdelovanja, ki so se pojavile kot odgovor na omejeno razpoložljivost nekaterih sestavin, in želje po izboljšanju varnosti končnega proizvoda. Ta recept je določen v opisu proizvodne metode za „Lovecký salám“ ali „Lovecká saláma“.

— glej točko 3.6 te vloge. Lastnosti tradicionalnega proizvoda so se kljub tem spremembam ohranile.

3.9 Minimalne zahteve in postopki nadzora posebnih lastnosti:

Preverjanja vključujejo:

- upoštevanje deležev surovin, sestavin in začimb v receptu; preverjanja se izvedejo s primerjavo količin surovin, sestavin in začimb glede na recept med pripravo mešanice za proizvod,
- upoštevanje določene oblike, zunanega videza, barve in čvrstosti proizvoda: vizualno preverjanje se opravi po koncu sušenja končnega proizvoda,
- upoštevanje določenega videza in barve prereza proizvoda; vizualno preverjanje se opravi po koncu sušenja končnega proizvoda,
- upoštevanje določene čvrstosti, vonja in okusa proizvoda; preverjanja se opravijo s senzorično analizo končnega proizvoda,
- upoštevanje določenih fizikalnih in kemičnih parametrov proizvoda; končni proizvod se preuči z odobrenimi laboratorijskimi metodami.

Organ ali telo, ki preverja skladnost s specifikacijo proizvoda, preverjanje vsaj enkrat na leto opravi v prostorih vsakega proizvajalca proizvoda.

4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda:

4.1 Naziv in naslov:

Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda v Češki republiki

Naziv: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Naslov: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 543540111
E-naslov: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Javni Zasebni

Naziv: Státní veterinární správa České republiky
Naslov: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 227010137
E-naslov: hygi@svscr.cz

Javni Zasebni

Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda v Slovaški republiki

Naziv: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Naslov: Továrnská 14
815 71 Bratislava
P.O.BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 250213376
E-naslov: tomas.ducho@ba.bel.sk

Javni Zasebni

Naziv: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Naslov: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 260257427
E-naslov: buchlerova@svssr.sk

Javni Zasebni

4.2 *Posebne naloge organa ali telesa:*

Inšpekcijski organi iz točke 4.1 so odgovorni za preverjanje, ali je bila specifikacija v celoti izpolnjena.
