

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2011/C 251/05)

V skladu s členom 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 11

„FALUKORV“

ES št.: SE-TSG-0107-0020-31.08.2007

1. Vlagatelj:

Naziv skupine: Kött och Charkföretagen (švedsko združenje mesne industrije)
Naslov: Box 55680
SE-102 15 Stockholm
SVERIGE
Tel. +46 87626525
E-naslov: info@kcf.se

2. Država članica ali tretja država:

Švedska

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:

- ime proizvoda
- pridržanje imena (člen 13(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006)
- opis proizvoda
- metoda pridobivanja
- drugo (navedite): minimalne zahteve in postopki nadzora posebnih lastnosti

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

4. Vrsta spremembe:

- sprememba specifikacije registrirane zajamčene tradicionalne posebnosti
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 11(3) Uredbe (ES) št. 509/2006) (navedite dokazila o takšnih ukrepih)

5. Spremembe:*Metoda pridobivanja*

(a) Surovine

(i) Poenostavitev in skrajšanje dela besedila o mesu in maščobah v proizvodu.

(ii) Sprememba izraza „kuhinjska sol“ v „sol“.

(iii) Sladkor, dekstroza in čebula so bili dodani med dovoljene surovine.

Sprememba je namenjena pojasnitvi opredelitve mesa. Predlagane so tudi spremembe, ki temeljijo na spremembah recepta ter na rabi drugih vrst soli poleg kuhinjske soli. Vendar te spremembe ne vplivajo na posebne ali osnovne lastnosti živila. Obvezne surovine morajo biti navedene, da se zaščitijo posebne lastnosti. Uporaba dovoljenih surovin ne vpliva bistveno na posebne lastnosti živila.

(b) Aditivi

(i) Dodajanje konzervansa E 250 je zdaj obvezno.

(ii) Askorbinska kislina (E 300), natrijev askorbat (E 301) in E 450, E 451, E 452 (do največje dovoljene vsebnosti 1,5 g/kg, izračunane kot P₂O₅) so zdaj dovoljeni aditivi.

Sprememba vsebuje popravek označb aditivov in je namenjena pojasnitvi. Je posledica naravnega razvoja proizvodne tehnologije. Obvezni aditivi morajo biti navedeni, da se zaščitijo posebne lastnosti. Uporaba dovoljenih aditivov ne vpliva bistveno na posebne lastnosti živila.

(c) Priprava

Sprememba je posledica naravnega razvoja tehnične opreme, ki se uporablja pri proizvodnji mesnih proizvodov. V primerjavi s predhodno specifikacijo je uvedeno pojasnilo, da je treba uporabljati „čreva, ki so prepustna za dim“. To pojasnilo je pomembno za zagotavljanje ohranjanja tradicionalnih lastnosti živila.

Opis proizvoda

Poenostavitev besedila na način, ki ne vpliva na posebne lastnosti živila. Zaradi sprememb zakonodaje o higieni po odobritvi izvirne specifikacije mikrobiološke lastnosti niso več ustrezne.

Dodan je natančnejši opis posebnih lastnosti proizvoda „falukorv“.

Minimalne zahteve in postopki nadzora „posebnih lastnosti“

(a) Prilagoditev novi opredelitvi mesa (Priloga I k Direktivi 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta). Ker je bila opredelitev mesa EU po odobritvi prejšnje specifikacije spremenjena, je bilo treba zvišati najnižjo dovoljeno vsebnost mesa. Sprememba ni vsebinska, gre le za prilagoditev opredelitve.

(b) Sprememba je posledica odprave mikrobioloških lastnosti.

(c) Uvedeno je pojasnilo glede pogostosti pregledov in njihovega izvajanja.

6. Posodobljena specifikacija proizvoda:

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

6.1 Ime za registracijo (člen 2 Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007):

„Falukorv“

„v skladu s švedsko tradicijo“

6.2 Navedite, ali gre za ime, ki: je specifično samo po sebi izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

„Falukorv“ je uveljavljeno ime za vrsto proizvoda, opredeljenega v specifikaciji. Ime se uporablja izključno za to vrsto klobas, njegova uporaba pa ima že dolgo zgodovino. Ime klobase izvira iz mesta Falun, vendar geografska povezanost že dolgo ne obstaja več in danes „falukorv“ proizvajajo tovarne mesnih proizvodov po vsej Švedski.

6.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006: registracija s pridržanjem imena registracija brez pridržanja imena**6.4 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.2: mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

6.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(1) Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007):

Organoleptične značilnosti

Rezine so od blede do temno rjavkastorožnate barve.

Proizvod je čvrst.

„Falukorv“ ima blag do izrazit okus po dimu, začimbah in soli.

Fizične in kemične značilnosti

„Falukorv“ lahko vsebuje največ 65 g vode na 100 g končnega proizvoda.

Vsebuje lahko največ 23 g maščob na 100 g končnega proizvoda, izračunano na podlagi največje dovoljene vsebnosti vode.

6.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(2) Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007):

Obvezne surovine

— surova ali soljena govedina, konjsko meso ali svinjina brez kože (meso, kot je opredeljeno v Prilogi I k Direktivi 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta);

— surova ali soljena prašičja maščoba brez kože;

— krompirjeva moka;

— voda;

— sol;

— začimbe.

Dovoljene surovine

— sladkor;

— dekstroza;

— čebula.

Obvezni aditivi

— konzervans E 250.

Dovoljeni aditivi

— antioksidanta E 300 in E 301;

— stabilizatorji E 450, E 451, E 452 (največ 1,5 g/kg, izračunano kot P₂O₅)

Priprava

Surovine in aditivi se premešajo in emulgirajo v stroju za emulgiranje ali sekljalniku.

Zmes za klobase se nadeva v čreva, ki prepuščajo dim in imajo premer vsaj 45 mm.

Klobase se prekadijo in toplotno obdelajo, pri čemer mora biti temperatura v notranjosti klobase vsaj + 72 °C.

Nato se ohladijo pod + 8 °C.

6.7 Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(3) Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007):

Rezine so od blede do temno rjavkastorožnate barve.

Proizvod je čvrst.

„Falukorv“ ima blag do izrazit okus po dimu, začimbah in soli.

„Falukorv“ lahko vsebuje največ 65 g vode na 100 g končnega proizvoda.

Vsebuje lahko največ 23 g maščob na 100 g končnega proizvoda, izračunano na podlagi največje dovoljene vsebnosti vode.

„Falukorv“ je grobo mleta klobasa (premer > 45 mm), ki se nareže na centimeter debele rezine in popeče za kosilo ali večerjo. V nekaterih delih Švedske se rezine klobase „falukorv“ uporabljajo tudi za pripravo sendvičev.

6.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(4) Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007):

„Falukorv“ izvira iz Švedske iz 17. stoletja. Nacionalni predpisi o njegovi proizvodnji veljajo od leta 1973. Večina Švedov „falukorv“ obravnava kot nacionalno jed.

Po navedbah muzeja v regiji Dalarna „falukorv“ izvira iz 17. stoletja, ko so se iz volovskih kož izdelovale vrvi, ki so se uporabljale pri izkopavanju rude iz rudnika bakra Falu Koppargruva. Pozimi je bilo višek mesa mogoče shraniti, poleti pa so ga predelali v klobase, s čimer se je podaljšal njegov rok uporabe. Te klobase so se imenovala „falukorv“.

V lokalnem časopisu Stora Kopparbergs Län je bilo 14. decembra 1834 objavljeno: „Vsako leto se veliko prekajenih klobas, proizvedenih v župniji Schedwi, pošlje v glavno mesto. V Stockholmu so te klobase znane pod imenom Fahlū Korf (staro švedsko črkovanje, danes se uporablja zapis ‚falukorv‘) in se že veliko let odlično prodajajo.“

Kot navaja raziskava o prehranjevalnih navadah z naslovom „Mat och måltider bland arbetare och tjänstemän i Jonsered under 1900-talet“ (Prehrana in obroki proizvodnih in pisarniških delavcev v Jonseredu v 20. stoletju) (esej pri študiju etnologije, tretji semester (C1), Univerza v Göteborgu, spomladanski semester 1976, Birgitta Frykman), je „falukorv“ pogosto živilo v gospodinjstvih proizvodnih in pisarniških delavcev.

Tradicionalno se „falukorv“ že od nekdaj proizvaja iz surovih mesnih proizvodov, pri čemer se kot edino vezivno sredstvo uporablja krompirjeva moka.

Knjiga receptov „Receptbok för charkuterister“ (Knjiga receptov za proizvajalce mesnih proizvodov), ki jih je leta 1936 zbral Henning Fasth, vsebuje dva recepta za „falukorv“. V receptih se uporablja govedina ali mastna svinjina ali pa, tako kot v drugem receptu, nekoliko bolj mastna govedina, vendar pa se kot edino vezivno sredstvo uporablja krompirjeva moka.

Poleg tega tudi knjiga „Charkuterikursen – del 2“ (Tečaj za proizvajalce mesnih proizvodov – drugi del), ki jo je izdala založba Brevskolan och LTK leta 1955, na strani 69 vsebuje recept za „falukorv“. „Govedina kat. III“ vsebuje okrog 20 % maščob, „svinjina kat. III“ pa okrog 50 % (stran 92). Edino vezivno sredstvo je krompirjeva moka.

Nacionalni standard, ki je bil uveden leta 1973, je določil minimalne zahteve glede vsebnosti mesa v skladu s tradicionalno metodo proizvodnje klobase „falukorv“ v 20. stoletju.

6.9 *Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti (člen 4 Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007):*

Klobasa mora vsebovati vsaj 45 g mesa na 100 g končnega proizvoda.

Doda se lahko krompirjeva moka, in sicer največ 4 g suhe snovi na 100 g končnega proizvoda. Suha snov se izračuna na podlagi največje dovoljene vsebnosti vode.

Preglede najmanjše in največje dovoljene vsebnosti ter kemične preglede mora v proizvodnih obratih letno izvajati pristojni nadzorni organ. Kemične vrednosti za maščobe in vodo morajo biti izmerjene z vzorčenjem po homogeniziranju 500 g proizvoda „falukorv“.
