

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande enligt artikel 26.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel vad gäller ett namn på en garanterad traditionell specialitet**

(2016/C 167/13)

I enlighet med artikel 26.1 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> har Tjeckien förelagt<sup>(2)</sup> namnen "Tradiční Lovecký salám"/"Tradičná Lovecká saláma" och "Tradiční Špekáčky"/"Tradičné Špekačky" som namn på en garanterad traditionell specialitet (GTS), vilket uppfyller kraven i förordning (EU) nr 1151/2012. Namnen "Lovecký salám"/"Lovecká saláma" och "Špekáčky"/"Špekačky" har tidigare registrerats<sup>(3)</sup> men utan att användningen av namnet förbehållits för den traditionella garanterade specialiteten enligt artikel 13.1 i rådets förordning (EG) nr 509/2006<sup>(4)</sup>, och namnen skyddas för närvarande enligt artikel 25.2 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Efter det nationella invändningsförfarande som avses i artikel 26.1 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 kompletterades

- namnen "Lovecký salám"/"Lovecká saláma" med termerna "Tradiční" respektive "Tradičná", och
- namnen "Špekáčky"/"Špekačky" med termerna "Tradiční" respektive "Tradičné".

Genom dessa kompletteringar fastställs namnens traditionella karaktär, i enlighet med artikel 26.1 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

Mot bakgrund av ovanstående offentliggör kommissionen härmed namnen

**"TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM"/"TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA"**

och

**"TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY"/"TRADIČNÉ ŠPEKAČKY"**

i syfte att de ska kunna tas upp i det register över garanterade traditionella specialiteter som avses i artikel 22 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Genom detta offentliggörande tillgodoses rätten att göra invändningar mot att namnen "Tradiční Lovecký salám"/"Tradičná Lovecká saláma" och "Tradiční Špekáčky"/"Tradičné Špekačky" tas upp i det register över garanterade traditionella specialiteter som avses i artikel 22 i förordning (EU) nr 1151/2012 i enlighet med artikel 51 i den förordningen.

Om namnen "Tradiční Lovecký salám"/"Tradičná Lovecká saláma" och "Tradiční Špekáčky"/"Tradičné Špekačky" tas upp i registret, i enlighet med artikel 26.4 i förordning (EU) nr 1151/2012, ska den gällande produktspecifikationerna för de garanterade traditionella specialiteterna "Lovecký salám"/"Lovecká saláma" och "Špekáčky"/"Špekačky" anses vara de specifikationer som avses i artikel 19 i förordning (EU) nr 1151/2012 för den garanterade traditionella specialiteten "Tradiční Lovecký salám"/"Tradičná Lovecká saláma" respektive "Tradiční Špekáčky"/"Tradičné Špekačky", som skyddas med förbehållna namn.

För fullständighetens skull och i enlighet med artikel 26.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 innehåller detta offentliggörande specifikationerna för de garanterade traditionella specialiteterna "Lovecký salám"/"Lovecká saláma" och "Špekáčky"/"Špekačky" som redan offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*<sup>(5)</sup>.

<sup>(1)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

<sup>(2)</sup> EU nr CZ-TSG-0107-01405 – 18.12.2015.

<sup>(3)</sup> Kommissionens förordningar (EU) nr 160/2011 av den 21 februari 2011 om införande av en beteckning i registret över garanterade traditionella specialiteter ("Lovecký salám"/"Lovecká saláma" [GTS]) (EUT L 47, 22.2.2011, s. 7) och (EU) nr 158/2011 av den 21 februari 2011 om införande av en beteckning i registret över garanterade traditionella specialiteter ("Špekáčky"/"Špekačky" [GTS]) (EUT L 47, 22.2.2011, s. 3).

<sup>(4)</sup> Rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 93, 31.3.2006, s. 1). Förordningen har upphört att gälla och har ersatts av förordning (EU) nr 1151/2012.

<sup>(5)</sup> "Lovecký salám"/"Lovecká saláma", EG nr: SK-TSG-0007-0044 – 4.8.2006 (EUT C 96, 16.4.2010, s. 18).

"Špekáčky"/"Špekačky", EG nr: SK-TSG-0007-0055 – 21.5.2007 (EUT C 94, 14.4.2010, s. 18).

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006**

**om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel**

**”LOVECKÝ SALÁM” eller ”LOVECKÁ SALÁMA”**

**EG-nr: SK-TSG-0007-0044 – 4.8.2006**

**1. Den ansökande gruppens namn och adress:**

Namn: Český svaz zpracovatelů masa  
Adress: Libušská 319  
142 00 Praha 4  
Písnice  
TJECKIEN

Tfn +420 244092404  
Fax +420 244092405  
E-post: reditel@cszm.cz

Namn: Slovenský zväz spracovateľov mäsa  
Adress: Kukučínova 22  
831 03 Bratislava  
SLOVAKIEN

Tfn +421 255565162  
Fax +421 255565162  
E-post: slovmaso@slovmaso.sk

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Tjeckien

Slovakien

**3. Produktspecifikation:**

**3.1 Namn som ska registreras**

”Lovecký salám” (CS)

”Lovecká saláma” (SK)

**3.2 Namn**

—  Har en särart i sig

—  Uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Namnen ”Lovecký salám” och ”Lovecká saláma” har en särart i sig eftersom de är välkända i Tjeckien och i Slovakien och traditionellt hör samman med en viss köttprodukt med lång hållbarhet och en typisk platt, rektangulär form samt typisk smak.

**3.3 Om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006**

—  Registrering av namnet med förbehåll

—  Registrering av namnet utan förbehåll

**3.4 Produkttyp**

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

**3.5 Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som namnet under punkt 3.1 avser**

”Lovecký salám” eller ”Lovecká saláma” är en fermenterad köttprodukt med lång hållbarhet som är avsedd för direkt konsumtion, normalt som kallskuret.

Fysiska egenskaper:

Produktens typiska form är ett platt rektangulärt block med ett skinn av tarm. Den har en genomsnittlig diameter på 50–55 mm och en längd på ca 40 cm.

Kemiska egenskaper:

- Vattenaktivitet: högst 0,93
- pH: lägre än 5,5
- Nettoinnehåll av muskelprotein minst 15 viktprocent
- Fetthalt högst 45 viktprocent
- Salthalt högst 4,2 viktprocent

Organoleptiska egenskaper:

Yttre utseende och färg: produkt tillverkad av en blandning av nöt- och fläskkött, mörkbrun färg, måttligt skrynklig yta, synlig kornighet under skinnet.

Utseende och färg på skäryta: mosaik av korn upp till 5 mm i huvudsak, utan ansamlingar av feta eller magra partiklar, små lufthållrum är tillåtna, de magra partiklarna har en köttaktig röd färg mot mitten och är mörkare mot kanterna, feta partiklar har ljus färg. Produktens skäryta har rektangulär form.

Doft och smak: distinkt doft från rökningen, mycket kryddig och salt smak.

Konsistens: relativt fast, elastisk.

### 3.6 Beskrivning av produktionsmetoden för den jordbruksprodukt eller det livsmedel som namnet under punkt 3.1 avser

"Lovecký salám" eller "Lovecká saláma" tillverkas av nötkött med upp till 10 procent fetthalt, fläskkött med upp till 20 procent fetthalt, bortskuret fläskkött med upp till 30 procent fetthalt, bortskuret fläskkött med upp till 50 procent fetthalt, grisfett, nitratsaltblandning, antioxidationsmedel (E 315 eller E 316 (högst 500 mg/kg isoaskorbinsyra)), malen svartpeppar, socker, vitlök (i form av flingor, koncentrat eller pulver i en mängd som motsvarar en standardiserad mängd färsk vitlök), malen kryddnejlika, bakteriekultur (en kombinerad kultur med mjölksyra och bakteriestammar (släktena *Lactobacillus* och/eller *Pediococcus*) och koagulasnegativa *Micrococcaceae*) och skinn av bindväv.

Följande används för att tillverka 100 kg av slutprodukten "Lovecký salám" eller "Lovecká saláma":

- Nötkött med upp till 10 procent fetthalt: 5,0 kg
- Fläskkött med upp till 20 procent fetthalt: 75,0 kg
- Bortskuret fläskkött med upp till 30 procent fetthalt: 10,0 kg
- Bortskuret fläskkött med upp till 50 procent fetthalt: 50,0 kg
- Grisfett: 20,0 kg
- Nitratsaltblandning: 3,4 kg
- Malen svartpeppar: 0,35 kg
- Socker: 0,30 kg
- Vitlök: 0,08 kg
- Malen kryddnejlika: 0,04 kg
- Antioxidationsmedel E 315 eller E 316: högst 0,05 kg
- Bakteriekulturer
- Skinn av bindväv

Det bortskurna fläskkötet med upp till 50 procent fetthalt och grisfettet är frusna. Alla råvaror, ingredienser och kryddor mals ned till en blandning med kornstorlek på 3–5 mm som matas in i skinn som har en diameter på 50–55 mm och är ca 40 cm långa. Produkten formas sedan till ett platt, rektangulärt block. De formade produkterna placeras tätt tillsammans i rengjorda lådor eller andra lämpliga behållare och lämnas att mogna i kylrum vid en temperatur på 2–4 °C i 24–48 timmar. Produkterna hängs sedan på stavar och kallröks i ungefär sju dagar vid en temperatur på upp till ca 24 °C. När rökningen är klar torkas produkterna. Produkten får inte angripas av mögel under torkningen. När det anvisade värdet för vattenaktivitet har uppnåtts är produkten färdig. Torktiden är ca 14 dagar för att garantera att produkten genomgår tillräcklig fermentering vid en temperatur och en relativ luftfuktighet som låter bakteriekulturerna växa och produkten torka jämnt (temperaturintervall: 16–27 °C, intervall för relativ luftfuktighet: 75 procent till 92 procent).

### 3.7 Ange särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

"Lovecký salám" eller "Lovecká saláma" skiljer sig från andra fermenterade köttprodukter med lång hållbarhet genom sin typiska form: platta, rektangulära block som formas under mognadsprocessen. Den har också en smak som är typisk för produkten och som uppstår ur den föreskrivna blandningen av de viktigaste ingredienserna liksom kryddorna samt fermenteringen.

### 3.8 Traditionella drag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Ursprunget till produkten "Lovecký salám" eller "Lovecká saláma" i Tjeckien kan spåras till början av 1900-talet. På den tiden tillverkades den mestadels på vintern eftersom förhållandena då var bättre för mognaden och eftersom det var svårt att behandla rått kött genom att frysa ned det, en förutsättning för att uppnå den rätta kornigheten. Senare, med förbättrade kylningsmetoder och maskiner för rökning, koncentrerades produktionen huvudsakligen till påsk och jul samt till turistsäsongen på sommaren. Idag är det en traditionell och populär produkt med lång hållbarhet som tillverkas året runt.

Produkten "Lovecký salám" eller "Lovecká saláma" förekom först i publikationen *Technológia mäsového priemyslu* (Teknik för köttindustrin) (del II, 1955, Hlavná správa mäsového a rybného priemyslu [Huvudrapport om kött- och fiskindustrin], Livsmedelsindustriministeriet) och ingick senare i Tekniska och ekonomiska standarder för köttprodukter (del 1, regler som gällde från den 1 januari 1977, Generaldirektoratet för livsmedelsindustrin, Prag) som nationell tjeckoslovakisk standard nr ČSN 57 7269, vilket ledde till att produktionen enligt denna standard utökades i hela före detta Tjeckoslovakien. Ett stabilt recept utvecklades ur gradvisa förändringar i tillverkningstekniker som skedde på grund av brist på vissa ingredienser och för att få en säkrare slutprodukt. Receptet anges i beskrivningen av produktionsmetoden för "Lovecký salám" eller "Lovecká saláma". Se punkt 3.6 i denna ansökan. Den traditionella produktens särdrag har bevarats trots dessa förändringar.

### 3.9 Minimikrav och förfarande för kontroll av särarten

Kontrollerna omfattar bl.a.

- att råvaror, ingredienser och kryddor tillsätts enligt proportionerna i receptet; kontrollerna genomförs genom att mängden råvaror, ingredienser och kryddor jämförs med receptet under tillverkningen av produktblandningen,
- att produktens form, yttre utseende, färg och konsistens stämmer överens med produktspecifikationen: en visuell kontroll genomförs när den färdiga produkten har torkats,
- att skärytans utseende och färg stämmer överens med produktspecifikationen; en visuell kontroll genomförs när den färdiga produkten har torkats,
- att produktens konsistens, doft och smak stämmer överens med produktspecifikationen; kontroller i form av sensorisk analys genomförs på den färdiga produkten,
- att produktens fysiska och kemiska egenskaper stämmer överens med produktspecifikationen; den färdiga produkten undersöks med godkända laboratoriemetoder.

Den myndighet eller det organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs genomför minst en gång om året kontroller på plats hos alla tillverkare av produkten.

## 4. Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs

### 4.1 Namn och adress

Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs i Tjeckien:

Namn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adress: Květná 15  
603 00 Brno  
TJECKIEN

Tfn +420 543540111

E-post: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Offentligt  Privat

Namn: Státní veterinární správa České republiky  
Adress: Slezská 7  
120 00 Praha 2  
TJECKIEN

Tfn +420 227010137  
E-post: hygi@svscr.cz  
 Offentligt  Privat

Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs i Slovakien

Namn: BEL/NOVAMANN International, s r.o.  
Adress: Továrenská 14  
815 71 Bratislava  
SLOVAKIEN

P.O. BOX 11  
820 04 Bratislava 24  
SLOVAKIEN

Tfn +421 250213376  
E-post: tomas.ducho@ba.bel.sk  
 Offentligt  Privat

Namn: Štátna veterinárna a potravinová správa SR  
Adress: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVAKIEN

Tfn +421 260257427  
E-post: buchlerova@svssr.sk  
 Offentligt  Privat

#### 4.2 Myndighetens eller organets specifika uppgifter

Inspektionsorganen som anges i punkt 4.1 ansvarar för att kontrollera att specifikationen har följts till fullo.

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

### RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006

om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

”ŠPEKÁČKY” eller ”ŠPEKAČKY”

EG-nr: SK-TSG-0007-0055 – 21.5.2007

#### 1. Den ansökande gruppens namn och adress

Namn: Český svaz zpracovatelů masa  
Adress: Libušská 319  
142 00 Praha 4  
Písnice  
TJECKIEN

Tfn +420 244092404  
Fax +420 244092405  
E-post: reditel@cszm.cz

Namn: Slovenský zväz spracovateľov mäsa  
Adress: Kukučínova 22  
831 03 Bratislava  
SLOVAKIEN

Tfn +421 255565162  
Fax +421 255565162  
E-post: slovmaso@slovmaso.sk

## 2. Medlemsstat eller tredjeland

Tjeckien

Slovakien

## 3. Produktspecifikation

### 3.1 Namn som ska registreras

”Špekáčky” (tjeckiska)

”Špekačky” (slovakiska)

### 3.2 Ange om namnet

—  har en särart i sig, eller

—  uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet.

Namnet ”Špekáčky/Špekačky” uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet. Den syftar på de ojämnt fördelade bitarna av rimmat sidfläsk (*špek*) som ingår i en grovhackad köttblandning med en relativt liten andel bindväv.

### 3.3 Önskas registrering med förbehåll enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006?

—  Registrering av namnet med förbehåll

—  Registrering av namnet utan förbehåll

### 3.4 Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

### 3.5 Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som namnet under punkt 3.1 avser

”Špekáčky/Špekačky” är en värmebehandlad köttprodukt som tillverkas i sammanhängande, flera meter långa längder. Produkten stoppas i fjälster gjorda av tunntarm från svin eller nötkreatur, och är gyllenbrun till färgen.

Fysiska egenskaper: En sammanhängande längd, avknuten med snöre till enskilda segment med en vikt på 65 till 85 g, diameter på 4,0 till 4,6 cm och längd på 8 till 9 cm.

Kemiska egenskaper:

Nettoinnehåll av muskelprotein minst 6 viktprocent

Fetthalt högst 45 viktprocent

Salthalt högst 2,5 viktprocent

Organoleptiska egenskaper:

Utsidans utseende och färg: Produkten är tillverkad av en blandning av nötkött och fläskkött i naturliga fjälster som avdelas med snöre. Färgen är gyllenbrun. Mörkare och ljusare nyanser är tillåtna, men det bör inte finnas någon tydlig spräcklighet från rökningen. Torkade droppar av köttsaft på produktens yta och ljusare områden vid knyt-punkterna mellan de enskilda korvarna är tillåtna. Ytan är slät eller en aning skrynklig. Det är inte tillåtet att fylla ut produkten med fett eller köttgelé.

Utseende och färg vid genomskärning: Snittytan är ljusröd till mörkröd, med ojämnt fördelade bitar av rimmat sidfläsk. Små, mjuka bindvävspartiklar och luftblåsor är tillåtna.

Smak och doft: Mild när korven är nyrökt, med måttlig salta från kryddningen. Saftig som tillagad.

Konsistens: Fast, mör, kompakt.

### 3.6 Beskrivning av produktionsmetoden för den jordbruksprodukt eller det livsmedel som namnet under punkt 3.1 avser

”Špekáčky/Špekačky” består av följande ingredienser: nötkött med en fetthalt på upp till 30 procent, fläskkött med en fetthalt på upp till 50 procent, rimmat sidfläsk, dricksvatten (i form av finfördelad is), potatisstärkelse, saltblandning med nitrat, malen svartpeppar, mild paprikapulver (100 ASTA-enheter), vitlök (i form av flingor, koncentrat eller pulver i en mängd som motsvarar standardmängden färsk vitlök), malen muskotnöt, polyfosfater E 450 och E 451 (3 g/kg uttryckt som P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), askorbinsyra E 300 (0,5 g/kg), korvskinn av tunntarm från nötkreatur eller svin avknutet med snöre.

100 kg färdig "Špekáčky/Špekačky" innehåller:

- Nötkött med en fetthalt på upp till 30 procent 38,5 kg
- Fläskkött med en fetthalt på upp till 50 procent 17,5 kg
- Rimmat sidfläsk 27,0 kg
- Vatten (is) 23,0 kg
- Potatisstärkelse 2,5 kg
- Saltblandning med nitrat 2,0 kg
- Malet mild paprikapulver (100 ASTA-enheter) 0,22 kg
- Malen svartpeppar 0,16 kg
- Vitlök (flingor, koncentrat, pulver) 0,09 kg
- Malen muskotnöt 0,03 kg
- Antioxidationsmedel E 450 eller E 451 0,3 kg
- Askorbinsyra E 300 0,05 kg
- Korvskinn: Tunntarm från nötkreatur eller svin
- Korvlängden delas upp genom avknytning med snöre

Ingredienserna (med undantag för sidfläsket) blandas med tillsatser och kryddor till en smet med partiklar på mellan 0,1 mm och 2,5 mm. Sidfläsket skärs upp i bitar på upp till cirka 8 mm och tillsätts till korvsmeten, som sedan stoppas i fjälster av tunntarm från nötkreatur eller svin med en diameter på högst 4,0 till 4,6 cm.

Korven delas därefter upp i enskilda stycken med hjälp av snöre. Längderna av produkten fästs vid en rökstång och förs till ett rökeri där de torkas och röks för att få sin utmärkande färg och doft. Den rökta produkten värmebehandlas därefter vid 75 °C till 78 °C tills mitten av produkten har hållit en temperatur på 70 °C i minst 10 minuter. Efter värmebehandlingen besprutas produkten med kallt vatten och får svalna. "Špekáčky/Špekačky" förvaras därefter i en sval, mörk lokal.

### 3.7 Ange särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

"Špekáčky/Špekačky" skiljer sig från andra värmebehandlade köttprodukter genom bitarna av rimmat sidfläsk (*špek*) som ligger ojämnt fördelade i en grovkornig köttblandning med en relativt liten andel bindväv. Detta ger produkten dess särpräglade utseende när den skivas. Ett annat särdrag är att produkten består av sammanhängande längder i naturliga fjälster, där de enskilda styckena av "Špekáčky/Špekačky" knutits av med hjälp av snöre. Ytterligare ett särdrag är den välbalanserade kryddningen, som tillsammans med nötköttet och sidfläsket ger upphov till produktens oesterhärmliga smak och doft vid uppvärmning.

### 3.8 Traditionella drag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

I fråga om konsumtion, ingredienser och produktionsmetod har "Špekáčky/Špekačky" varit kända i det nuvarande Tjeckien i över 100 år. Den storskaliga produktionen tog fart under den senare hälften av 1800-talet, då charkuteriindustrin utvecklades. "Špekáčky/Špekačky" kom att betraktas som en köttprodukt av hög kvalitet i fjälster av tunntarm från nötkreatur. 1891 ställdes produkten ut vid en jordbruksmessa i Prag där ett fullt utrustat rökeri – vars like aldrig tidigare hade föresåtts för allmänheten – hade byggts upp. "Špekáčky/Špekačky" röktes på plats och serverades medan de fortfarande var varma på en tilltalande papperstallrik tillsammans med pepparrot och en salt brödbulle för åtta grajciar (dåtidens tjeckiska mynt). Det var kring denna tid som "Špekáčky/Špekačky" slog igenom som en klassisk tjeckisk rökt köttprodukt. Den enastående kvaliteten hos den "Špekáčky/Špekačky" som producerades vid denna tid framgår av ingredienserna: 50 procent av produkten bestod av rumpstek från unga nötkreatur, 20 procent bestod av skinnfritt fläskkött av hög kvalitet och 30 procent bestod av tärnat sidfläsk. Beroende på produktens konsistens tillsattes ibland små mängder bindemedel som framställdes från nötkött. Produkten kryddades med vitlök, svartpeppar och ibland även lite muskotnöt. Ett annat alternativ var att trä upp "Špekáčky/Špekačky" på en pinne och fästa dem med linsnöre. Eftersom produkten såldes i bit måste den sammanlagda vikten motsvara antalet stycken. För att uppnå den höga kvaliteten var det även viktigt att produkten röktes på rätt sätt. Under den tidiga delen av 1900-talet utvecklades rökningssprocessen ytterligare. Tillsammans med "párky" och "klobásy" (två andra traditionella korvsorter) blev "Špekáčky/Špekačky" en av de viktigaste mjuka köttprodukterna. Vissa företag, särskilt i storstäderna, blev berömda för sin "Špekáčky/Špekačky". Bland de mest välkända tillverkarna fanns Koula och Macháček i stadsdelen Nové Město i Prag, och Šereda i förorten Vinohrady, vars "Špekáčky/Špekačky" blev kända bland Pragborna som "Šeredky". Dessa mjuka köttprodukter levererades till affärerna medan de ännu var varma efter rökningen, och på eftermiddagen låg det vanligtvis en underbart rökig doft inte bara över själva affärerna utan också över omgivningarna. På kvällarna blänkte gatorna i det gamla Prag i den gyllene gasbelysningen och fylldes av doften av "Špekáčky/Špekačky" som grillades över kol i de många gatustånden.

Vid denna tid var kvaliteten på köttprodukterna inte föremål för några särskilda bestämmelser. Vid myndighetsinspektioner inriktades uppmärksamheten huvudsakligen på användning av mjöl, vilket inte var tillåtet i "Špekáčky/Špekačky". Vid tiden efter andra världskriget var huvudingrediensen i "Špekáčky/Špekačky", utöver sidfläsk, fortfarande nötkött. Senare, när svinuppfödningen ökade, förändrades sammansättningen av ingredienserna till följande proportioner: 40 procent nötkött (frampart), 30 procent fläskkött av god kvalitet och 30 procent sidfläsk. Vid denna tid ändrades även kryddningen, genom att mild paprikapulver tillsattes. Efter att köttproduktionen och charkuteriföretagen nationaliserades blev ingrediensernas sammansättning, tillsatserna, korvskinnen och de tekniska processerna föremål för tekniska och ekonomiska standarder, vilket innebar att kvaliteten på denna traditionella tjeckiska produkt fortsatte att förbättras. Produktionen av "Špekáčky/Špekačky" omfattades av de tekniska och ekonomiska standarderna för köttprodukter (Del 1 av de bestämmelser som var tillämpliga från den 1 januari 1977, generaldirektoratet för köttindustri, Prag) under nr ČSN 57 7115. Till följd av detta spreds tillverkning enligt dessa standarder i hela före detta Tjeckoslovakien. I takt med att produktionstekniken gradvis förändrades, och på grund av den begränsade tillgången på vissa ingredienser och fjälster (exempelvis tunntarm från nötkreatur), upprättades det fasta recept som anges ovan i beskrivningen av produktionsmetoden för "Špekáčky/Špekačky" – se punkt 3.6 i denna ansökan.

### 3.9 Minimikrav och förfarande för kontroll av särarten

Följande kontroller utförs:

- Kontroll av att proportionerna av ingredienserna, tillsatserna och kryddningen överensstämmer med receptet. I förberedelseprocessen ingår dubbelkontroll mot receptet.
- Kontroll av att sidfläskbitarna (*špek*) är ojämnt fördelade i den tjockare köttblandningen med en relativt liten andel bindväv. En visuell kontroll utförs under den tekniska produktionsprocessen efter att köttblandningen stoppats i de naturliga fjälstren och de enskilda styckena har avdelats med snöre.
- Kontroll av produktens form, ytans utseende, färg och konsistens. En visuell kontroll utförs efter att den färdiga produkten har värmebehandlats, besprutats med vatten och svalnat.
- Kontroll av produktens utseende och färg vid genomskärning. En visuell kontroll utförs efter att den färdiga produkten har värmebehandlats, besprutats med vatten och svalnat.
- Kontroll av produktens smak, doft, konsistens och saftighet. En sensorisk kontroll utförs efter att den färdiga produkten har värmebehandlats.
- Kontroll av produktens fysiska och kemiska sammansättning. Den färdiga produkten undersöks genom användning av godkända laboratoriemetoder.

Kontroller måste utföras av det kontrollerande organet eller företaget minst en gång per år i varje tillverkares produktionslokaler.

## 4. Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs

### 4.1 Namn och adress

Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs i Tjeckien:

Namn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce  
Adress: Květná 15  
603 00 Brno  
TJECKIEN

Tfn +420 543540111  
E-post: sekret.oklc@szpi.gov.cz  
 Offentligt  Privat

Namn: Státní veterinární správa ČR  
Adress: Slezská 7  
120 00 Praha 2  
TJECKIEN

Tfn +420 227010137  
E-post: hygi@svscr.cz  
 Offentligt  Privat



Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs i Slovakien:

Namn: BEL/NOVAMANN International, s r.o.  
Adress: Továrenská 14  
815 71 Bratislava  
SLOVAKIEN

P.O. BOX 11  
820 04 Bratislava 24  
SLOVAKIEN

Tfn +421 250213376  
E-post: tomas.ducho@ba.bel.sk  
 Offentligt  Privat

Namn: Štátna veterinárna a potravinová správa SR  
Adress: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVAKIEN

Tfn +421 260257427  
E-post: buchlerova@svssr.sk  
 Offentligt  Privat

#### 4.2 Myndighetens eller organets specifika uppgifter

Inspektionsorganen som anges i punkt 4.1 ansvarar för att kontrollera att samtliga specifikationer har följts.

---