

Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 95/09)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„SPIŠSKÉ PÁRKY”

EK-sz.: SK-TSG-0007-0051-18.01.2007

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

Név: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Cím: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 255565162
Fax +421 255565162
E-mail: slovmaso@slovmaso.sk

Név: Český svaz zpracovatelů masa
Cím: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 244092404
Fax +420 244092405
E-mail: reditel@cszm.cz

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Szlovák Köztársaság
Csehország

3. Termékleírás:

3.1. Bejegyzendő elnevezés:

„Spišské párky” (SK, CS)

3.2. Az elnevezés:

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „Spišské párky” elnevezés önmagában különleges, mivel Szlovákia és Csehország területén régóta ismert, sokéves hagyományra visszatekintő, jó hírű virslifajta nevééről van szó.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?:

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.4. A termék típusa:

1.2. osztály Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik:

A „Spišské párky”-t legfeljebb 24 mm átmérőjű báránybélbe töltik, a virsliket a bél megcsavarásával választják el egymástól. Az egyes darabok súlya kb. 50 g. A termék jellemzője a fűszerpaprikától kapott rózsaszínű-piros szín és a kissé pikáns íz.

Fizikai jellemzők

Néhány méter hosszú, csavarással elválasztott egybefüggő virslifüzérről van szó.

Kémiai jellemzők

Zsirtartalom: max. 24 % ± 4 %

Sótartalom: max. 2 % ± 0,4 %

Tiszta izomfehérje: min. 10 tömegszázalék

Érzékszervi jellemzők

- a felület külseje és színe: a termék max. 24 mm vastag összefüggő báránybélbe töltött, egymástól a bél megcsavarásával elválasztott virslikből áll, melyek felülete sima vagy enyhén ráncos, narancsbarna színű, fényes vagy matt
- a vágási felület megjelenése és színe: a paprikától rózsaszín-piros, apró kollagéndarabok megengedettek
- illat és íz: kellemes, friss füstölt illat, mérsékelten csípős, kellően sós, a felmelegítés után a termék szaftos
- állag: lágytól tömörig

3.6. Annak az előállítási módnak a leírása, amelyek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják:

A „Spišské párky” előállításához max. 10 % zsírt tartalmazó friss marhahúst, max. 10 % zsírt tartalmazó friss sertéshúst, max. 50 % zsírt tartalmazó friss sertéshúst, sertésbőrt, ivóvizet, pácsót, őrölt édes paprikát (100 ASTA), őrölt csípős paprikát, E 450 és E 451 polifoszfátokat (3 g/kg mennyiségben P₂O₅-ben kifejezve), E 300 aszkorbinsavat (0,5 g/kg mennyiségben) és báránybél használnak fel.

100 kg „Spišské párky” késztermék a következő összetevőket tartalmazza:

— max. 10 % zsírt tartalmazó friss marhahús:	21,2 kg
— max. 10 % zsírt tartalmazó friss sertéshús:	21,0 kg
— max. 50 % zsírt tartalmazó friss sertéshús:	38,0 kg
— sertésbőr:	12,0 kg
— ivóvíz:	21,0 kg
— pácsó (a hús sózásához):	2,1 kg
— őrölt édes paprika (100 ASTA):	0,62 kg
— őrölt csípős paprika:	0,62 kg
— polifoszfátok (E 450 és E 451):	0,30 kg
— aszkorbinsav (E 300):	0,05 kg
— báránybél	

A technológiai eljárás

A marhahúst és sertéshúst előre felvágják, majd darálóban vagy vágógépben apróra darálják. Hozzáadják a sertésbőrt, majd ezen összetevőkből homogén masszát készítenek. Hozzáadják az őrölt édes paprikát és csípős paprikát, valamint a pácsót és az adalékanyagokat (az E 450 és E 451 polifoszfátokat, valamint az E 300 aszkorbinsavat). Az így elkészített keveréket legfeljebb 24 mm átmérőjű báránybélbe töltik. Az egyes virsliket úgy választják el egymástól a bél megcsavarásával, hogy az egyes darabok súlya körülbelül 50 g legyen. A készterméket felfűzik egy rúdra, azt a füstölőbe helyezik, legfeljebb 45 percig. A felfüstölt termékeket ezután 71–76 °C hőmérsékleten hőkezelik, amíg a maghőmérséklet el nem éri a 70 °C-tot. A termék belsejében ennek a hőmérsékletnek legalább 10 percig fenn kell állnia. A hőkezelést követően a terméket hidegvizes zuhannyal leöblítik, majd szabad levegőn hagyják kihűlni, úgy, hogy a termék belsejében a maghőmérséklet legfeljebb + 4 °C legyen.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:

A „Spišské párky” sajátos jellege a következő tényezőknek köszönhető:

- az alapanyagok és a fűszerek összetétele és aránya
- a homogén massa finomsága
- a báránybélbe történő töltés
- a fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők.

Összetétel, az alapanyagok és fűszerek aránya és a homogén massa finomsága

A „Spišské párky” sajátos jellegét a hosszú évek óta alkalmazott recept alapján felhasznált alapanyagok adják meg, azaz a marhahús, a sertéshús és a sertésbőr finom egynemű masszává való összedolgozása, ami ezt a virslit egyértelműen megkülönbözteti a többi virslifajtától. Különleges a recept alapján felhasznált édes és csípős paprikakeverék is.

A báránybélbe történő töltés

A „Spišské párky” különlegességéhez tartozik az is, hogy báránybélbe töltik, amely biztosítja, hogy a termék vizuálisan egyértelműen megkülönböztethető a többi virslifajtától.

Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők

A meghatározásban szereplő valamennyi gyártási szakasz betartása révén biztosítható a termék utánozhatatlan illata és íze.

Különleges a termék fogyasztás előtti elkészítése is. A melegítéshez használt víz nem forrhat, mivel a báránybél elfakadhat, ezáltal a termék elveszítheti a rá jellemző szaftosságát. A melegítést követően a „Spišské párky” jellemzően szaftos és érezhető rajta a paprika enyhe csípőssége. Az előállításához használt hozzávalók pontosan meghatározott arányának köszönhetően a „Spišské párky” jellegzetes roppanó hangot ad ki, amikor félbetörik, illetve beleharapnak – ezzel egyértelműen kitűnik a többi virslifajta közül.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

A „Spišské párky” készítése Szlovákiában több mint százéves múltra tekint vissza. Az első írásos emlékek arra az időre nyúlnak vissza, amikor Szepesváralján (Spišské Podhradie) a helyi

hentes, Varsányi István kihasználta a magyar nemesek gyakori látogatásait a szepesi vár alatti nagyszabású vásárokon. A „Spišské párky” virslit attrakcióként kezdte árulni. Az édes és a csípős fűszerpaprika megfelelő arányú keverésén alapuló recept nagyon népszerű lehetett, mivel a virsliket hamarosan Magyarországon és Lengyelországban is árulni kezdte.

A „Spišské párky” exportja többek között elősegítette a Kassa (Košice) és Oderberg (Bohumín) közötti útvonal kiépítését, kitérővel Szepesolaszi (Spišské Vlasy) és Szepesváralja (Spišské Podhradie) felé. A virsliket reggel különleges ládába rakták, elvitték a Szepesváraljáról induló első reggeli vonathoz, és délután már a budapesti ingyencsek falatozhattak belőlük. (František Žifčák Kronika mesta Spišské Podhradie slovom i obrazom, Mesto Spišské Podhradie, 1988.)

Az ismert szlovák író, Emo Bohún a következőket mondta a saját tapasztalatairól: – „Spišské párky” kellemetlen és alattomos teremtmény volt, aki gyakran aljasul viselkedett. Nem lehetett késsel és villával enni, vagy törni, mint más virsliket. Kézbe kellett venni, bedugni a szánkba, az ajkunkat alaposan rázárva, és csak ezután lehetett beleharapni. A bélben annyi sok paprikás szaft gyűlt össze, hogy ha eltörtük, szétváltuk, vagy belebőgtünk villával, százméteres körzetben spriccelt a paprikás lé szanaszét. A tűzoltók kitűnően használhatták volna locsolócső vagy tűzoltókészülék helyett. (Záry, Štefan: Zlatoústi rozprávači. Bratislava: Slovenský spisovateľ 1984.)

Varsányi Istvánon kívül 1938-ig a „Spišské párky” gyártói közé tartozott Szepesváralján Grieger és Blaško, Szepesolasziban Slavkovsky, Lőcsén (Levoča) Schretter, Schmiedt, Patrilla, Lešnák, és még mások. Szepesváralján a múlt század negyvenes éveiben csütörtökönként híres „sertéspiacot” tartottak, ahol szokás volt, hogy az eladók és a vevők egy jó üzlet után (a füstölők tulajdonában lévő) fogadókban leültek az asztal mellé, és rendeltek egy adag „viršle”-t, azaz virslit, ahogy akkoriban a „Spišské párky”-t nevezték. Minden vasútállomáson ezt árulták. Amint megállt a vonat, már hallani lehetett, ahogy teljes tüdőből kiabálják: „Spišské páááááááááárky, viršle, viršličky...!” („Szepesi virsli!”) (Viršle, viršličky, spišské ... SME. Denník. Bratislava: Petit Press 7.9.1996., s. 7.)

A „Spišské párky” nemcsak a Szepességben, Szlovákiában és Csehországban örvend jó hírnek, hanem külföldön is. (Viršle, viršličky, spišské SME. Denník. Bratislava: Petit Press 7.9.1996., s. 7.) Rendszeres fogyasztói közé tartozott T. G. Masaryk elnök és Csáky Albin gróf, a főrendiház elnöke és közoktatásügyi miniszter. Ez a befolyásos ember lehetővé tette, hogy a virsli eljusson a magyar országgyűlés üléseire is (<http://www.internet.sk/mediakurier/cei/44.htm>). A „Spišské párky” a mai napig szerepel a cseh kocsmák étlapján is (<http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214> Pišťanek Peter: Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo. 26.10.2000.). Része volt a munka ünnepének (Upršaný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov. SME. Denník. Bratislava: Petit Press 2.5.1997., s. 1.) és a különféle vásároknak, mint például az iglói (Spišská Nová Ves) népművészeti vásárnak, ahol bemutatták a csaknem feledésbe merült ötletes edényeket is, amelyekben a virsli kínálták. A dupla aljú edény kőből van, a forró vízben így tovább marad meleg a virsli (Čeští spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch. SME. Denník. Bratislava: Petit Press 23.9.1997.), s. 1.).

A második világháborút követően Csehszlovákia területén az egységesítés és a hagyományos minőség megőrzése végett elfogadták az alapanyagok összetételét és az előállítás módjának körülhatárolását megszabó normát (minőségi norma TP 1954.9.8., MPP).

A történelmi forrásokból kitűnik, hogy a termék receptje fokozatosan változott a marhahús hozzáadása révén, ami nem változtatta meg a termék karakterét, ellenkezőleg, az alapanyagok ilyen kombinációja javította az ízt (ÚNK 57 7260, 1964).

Jellemző a termék felmelegítést követő szaftossága és az enyhe paprikás csípősség. E „Spišské párky” készítői ma is ezt a receptet használják (CSN 57 71 34, 1977., a későbbiekben STN 57 71 34).

A „Spišské párky”-t hagyományosan természetes báránybélbe töltik (Varsányi István hentes, minőségi norma TP 1954.9.8., MPP a). A termék nemcsak Szlovákiában és Csehországban, hanem külföldön is elismerésnek örvend.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A kötelező ellenőrzés az alábbiakat foglalja magában:

- A marhahús, a sertéshús és a sertésbőr meghatározott arányának betartása. A „Spišské párky” előállításához ellenőrizni kell a sertéshús és a marhahús előkészítését, amelyre az alapanyagok zsírszázalék alapján történő kiválasztása révén kerül sor.
- A sertéshús és a marhahús feldolgozása után következik a sertésbőr hozzáadásának ellenőrzése.
- A homogén húsmassza finomságának ellenőrzése. A kidolgozott húsmassza homogénységét és finomságát szemrevételezés és tapintás útján ellenőrzik.
- Az édes és csípős fűszerpaprika (100 ASTA szín) arányainak betartása. Ellenőrzik az őrölt édes paprika és csípős paprika, valamint a pácsó és az adalékanyagok (E 450 és E 451 polifoszfátok, valamint az E 300 aszkorbinsav) hozzáadását.
- A báránybél ellenőrzése. Az ellenőrzésre a beszállítótól származó szállítólevél alapján kerül sor.
- A késztermék érzékszervi jellemzői (külső megjelenés és szín, a vágási felület megjelenése és színe, állag, illat és íz.) Az ellenőrzés vizuálisan és szenzorikusan történik a gyártási folyamat végén, és megfelel a termékleírás 3.5. pontjában meghatározottaknak.
- A késztermék fizikai és kémiai tulajdonságai: a báránybél maximális átmérője és az egyes virslik súlya. Az értékeknek meg kell felelniük a leírás 3.5. pontjában feltüntetetteknek.

A termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy szervek évente egy alkalommal ellenőrzik.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

4.1. Név és cím:

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek Szlovákiában

Név: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Cím: Továrenská 14
815 71 Bratislava
P.O.BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA

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

állami magán

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

állami magán

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek Csehországban

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Cím: Kvetná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 543540111
E-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

állami magán

Név: Státní veterinární správa ČR
Cím: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 227010137
E-mail: hygi@svscr.cz

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

- A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek Szlovákiában és Csehországban.
 - A megnevezett felügyeleti szervek feladata a termékleírásban foglaltak teljes körű ellenőrzése.
-