

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 96/07)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 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

„LOVECKÝ SALÁM” VAGY „LOVECKÁ SALÁMA”

EK-sz.: SK-TSG-0007-0044-04.08.2006

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

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

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

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Csehország

Szlovákia

3. Termékleírás:

3.1. Bejegyzendő elnevezés:

„Lovecký salám” (CS)

„Lovecká saláma” (SK)

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.2. Az elnevezés:

- önmagában különleges
- a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „Lovecký salám” vagy „Lovecká saláma” elnevezés önmagában különleges, mivel Szlovákia és Csehország területén régóta ismert, sokéves hagyományra visszatekintő olyan tartós, fermentált húsipari termék nevééről van szó, amelynek jellegzetes szögletes alakja és karakteres íze van.

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

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 „Lovecký salám” vagy „Lovecká saláma” tartós, fermentált húsipari termék, amely közvetlen fogyasztásra készül; felvágott formájában fogyasztják.

Fizikai jellemzők

A termék jellemzője lapos, szögletes alakja, a bél átmérője 50–55 mm, hossza kb. 40 cm.

Kémiai jellemzők

- Vízáktívitas: max. 0,93
- pH-érték: alacsonyabb mint 5,5
- Izomfehérje-tartalom: min. 15 tömegszázalék
- Zsírtartalom: max. 45 tömegszázalék
- Sótartalom: max. 4,2 tömegszázalék

Érzékszervi jellemzők

A felület megjelenése és színe: a termék alapanyaga marhahús és sertéshús keveréke. A termék színe sötétbarna, a felszíne enyhén ráncos, a bélén keresztül szemcsésség látható.

A vágási felület külseje és színe: többségben legfeljebb 5 mm nagyságú szemcsék mozaikja; a zsíros és a sovány szemcsék nem tömörülnek össze; az apró légbuborékok megengedettek; a sovány részek színe a termék közepén piros színű, a szélek felé sötétebb, a zsíros szemcsék világosak. A szeletek téglalap alakúak.

Illat és íz: határozott füstölt íz, pikánsan fűszerezett és sós.

Állag: tömör és rugalmas.

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

A „Lovecký salám” vagy „Lovecká saláma” előállításához max. 10 % zsírtartalmú marhahúst, max. 20 % zsírtartalmú sertéshúst, sertéshús-nyesedéket – max. 30 % zsírtartalmú sertéshúst, sertéshús-nyesedéket – max. 50 % zsírtartalmú sertéshúst, sertésszalonnát, pácsót, antioxidáns (E 315 vagy E 316) (max. 500 mg/kg, erithorbinsavban kifejezve), őrölt feketeborsot, cukrot, fokhagymát (a friss fokhagyma norma szerinti mennyiségének megfelelő mennyiségű pehely, koncentrátum vagy por formájában), őrölt szegfűszeget, starterkultúrákat (*Lactobacillus* és/vagy *Pediococcus* tejbaktériumtörzseket és a koaguláz negatív *Micrococaceae* baktériumokat tartalmazó kombinált kultúrát), valamint kollagén műbelet használnak fel.

100 kg „Lovecký salám” vagy „Lovecká saláma” késztermékhez a következőket használják fel:

| | |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| — Max. 10 % zsírt tartalmazó marhahús: | 5,0 kg |
| — Max. 20 % zsírt tartalmazó sertéshús: | 75,0 kg |
| — Sertéshús-nyesedék – max. 30 % zsírt tartalmazó sertéshús: | 10,0 kg |
| — Sertéshús-nyesedék – max. 50 % zsírt tartalmazó sertéshús: | 50,0 kg |
| — Sertésszalonna: | 20,0 kg |
| — Pácsó: | 3,4 kg |
| — Őrölt feketebors: | 0,35 kg |
| — Cukor: | 0,30 kg |
| — Fokhagyma: | 0,08 kg |
| — Őrölt szegfűszeg: | 0,04 kg |
| — Antioxidáns E 315 vagy E 316: | max. 0,05 kg |
| — Kezdő kultúra | — |
| — Kollagén műbél | — |

Az 50 % zsírt tartalmazó sertéshús-nyesedéket és a sertésszalonnát lefagyasztják. Valamennyi összetevőből, adalékanyagból és fűszerből 3–5 mm nagyságú szemcsékből álló masszát készítenek. Az így kapott keveréket 50–55 mm átmérőjű, kb. 40 cm hosszú bélbe töltik. Ezt követően a terméket lapos szögletes formára alakítják. A kiformázott szalámikat szorosan egymás mellé rakva tiszta dobozokba, illetve más megfelelő tárolóedényekbe helyezik, és 24, illetve 48 órán át 2 °C–4 °C hőmérsékleten érlelik. Ezután a szalámikat a füstölőrudakra akasztva kb. 7 napig 24 °C-on hideg füsttel füstölik. A füstölést követően a terméket megszárazítják. A terméket a szárítás során penész nem támadhatja meg. A vízkivétel előírt értékének elérése után a termék szállítható. A szárítás időtartama kb. 14 nap, hogy a termékben megfelelő mértékben végbemehessen a fermentációs folyamat olyan hőmérséklet és relatív páratartalom mellett, amely lehetővé teszi a starterkultúra kifejlődését és a termék egyenletes kiszáradását (hőmérséklet: 16–27 °C; a levegő relatív páratartalma 75–92 %).

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:

A „Lovecký salám” vagy „Lovecká saláma” egyrészt abban különbözik más fermentált tartós húsipari terméktől, hogy az érés során a szalámít szögletes alakúra formázzák. A másik megkülönböztető jellemzője az a különleges íz, amelyet a fő hozzávalók, a fűszerezés, valamint az alkalmazott fermentációs folyamat kölcsönöz neki.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

A „Lovecký salám” vagy „Lovecká saláma” gyártását Csehország területén a huszadik század elején kezdték meg. Ekkor még főleg télen készítették, mivel ebben az évszakban kedvezőbbek a viszonyok mind az érési folyamatok, mind az alapanyagoknak a tökéletes szemcsésség eléréséhez szükséges mérsékelt fagyasztása tekintetében. A füstölő üzemek hűtésének és gépi felszereltségének tökéletesítése során a későbbiekben a gyártás főként a húsvéti és a karácsonyi vásárok idejére, valamint a nyári turistaidényre összpontosult. E szalámi jelenleg egy egész évben gyártott, hagyományos és közkedvelt tartós termék.

A „Lovecký salám” vagy „Lovecká saláma” termék leírása a Húsipari technológia c. kiadványban jelent meg (Technológia mäsového priemyslu, II. diel, 1955, Hlavná správa mäsového a rybného priemyslu, Ministerstvo potravinárskeho priemyslu), a későbbiekben bekerült a húsipari termékek műszaki-gazdasági normái (Technicko – hospodárske normy pre mäsové výroby, 1. diel, súbor platný od 1977. január 1., MP – generálne riaditeľstvo Praha) közé ČSN 57 7269 szám alatt, mint csehszlovák állami norma; ennek eredményeként a gyártás az akkori Csehszlovákia egész területén elterjedt. A gyártási technológiában változások történtek az egyes alapanyagok hozzáférhetőségének korlátozottsága miatt, valamint a végtermék biztonságosságának növelése érdekében, így alakult ki a „Lovecký salám” vagy „Lovecká saláma” gyártási folyamatában leírt állandó recept.

— lásd a kérelem 3.6. pontját. A változtatások ellenére e hagyományos termék jellemzői megmaradtak.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

Az ellenőrzések a következőkre terjednek ki:

- az alapanyagok, adalékanyagok és fűszerek recept szerinti arányának betartása; az ellenőrzés az alapanyagok, adalékanyagok és fűszerek mennyiségének a recepttel való összehasonlítása révén történik a massa elkészítése során,
- a meghatározott forma, megjelenés, szín és állag betartása; az ellenőrzés a késztermék szárításának befejezése után szemrevételezéssel történik,
- a szelet meghatározott alakjának és színének betartása; az ellenőrzés a késztermék szárításának befejezése után szemrevételezéssel történik,
- a termék meghatározott állagának, illatának és ízének betartása; az ellenőrzés a késztermék érzékszervi elemzésével történik,
- a termék meghatározott fizikai-kémiai jellemzőinek betartása; a késztermék ellenőrzése jóváhagyott laboratóriumi módszerekkel történik.

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek a termék valamennyi gyártójánál évente legalább egyszer ellenőrzést végeznek.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek:

4.1. Név és cím:

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek Csehországban

Név: Štátna poľnohospodárska a potravinárska inšpekcia
Cím: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 543540111
E-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

állami magán

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

állami magán

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

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A megnevezett felügyeleti szervek feladata a termékleírásban foglaltak teljes körű ellenőrzése.
