

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 208/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TRADITIONAL CUMBERLAND SAUSAGE”

EK-sz.: UK-PGI-0005-0715-11.08.2008

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Traditional Cumberland Sausage”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Egyesült Királyság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

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

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Traditional Cumberland Sausage” spirál alakban feltekert, disznóhúsból készült fűszerezett kolbász. Legfőbb megkülönböztető jegye, hogy – a többi kolbászfélétől eltérően – nincs darabokra osztva, hanem hosszú és spirális alakú.

A „Traditional Cumberland Sausage” teljes hosszában kiterítve hengeres alakú, de a kész termék már sajátos spirális alakúra van feltekerve. Állománya szemcsés, általában rózsaszín, a fűszerezés helyenként látható. Különböző méretű és tömegű kiszerezésekben kerül forgalomba számos kereskedelmi egységben, például hagyományos hentesüzletekben, szupermarketekben, valamint csemege- és élelmiszerüzletekben.

A „Traditional Cumberland Sausage” összetevői a következők:

— csontozott disznóhús – minimum 80 %,

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- kétszersült – tartalmazhat búza alapú tésztát, burgonyakeményítőt, rizspehelyt, tönkölybúzát, szójadarat és gluténmentes kétszersültet – legfeljebb 8 %,
- víz/jég – legfeljebb 13,5 %,
- fűszerek – fehérbors, feketebors, só, kakukkfű, zsálya, szerecsendió, szerecsendió-virág, cayenne bors – legfeljebb 4,5 %.

A felhasznált összetevők mennyisége húsfeldolgozónként változik, azonban minden esetben kötelezőek a következő fizikai és technikai tulajdonságok:

- a jellegzetes szemcsés állomány eléréséhez a kolbász átmérőjének legalább 20 mm-nek kell lennie,
- a hústartalomnak el kell érnie a 80 %-ot, ami bőr és porc nélküli, lehartályzott húst jelent,
- víztartalom: legfeljebb 5 %,
- fehérjetartalom: legalább 15 %,
- zsírtartalom: legfeljebb 20 %,
- kötőanyagok: legfeljebb 11 %.

A „Traditional Cumberland Sausage” kicsontozott és darabolt, zsíros részeket is tartalmazó disznóhúsból készül. A disznóhúst a bőrtől és a porcos részekről megtisztítva kell felhasználni, a kicsontozott disznóhúst pedig darálással, vagy bizonyos esetekben kézzel apróra vágni. Húsdaráló használata esetén a daráló lyukainak átmérője nem lehet kisebb, mint 4,5 mm. A minimális átmérő meghatározása a szemcsés állomány biztosításához szükséges, ami a „Traditional Cumberland Sausage” egyik jellegzetessége.

A darált disznóhúst ezután össze kell keverni: gyakran kézzel, de gépi keverő használata is megengedett, ugyanakkor húsaprító vagy egyéb hasonló eszköz használata tilos, mivel ezek elfogadhatatlanul finomra őrölnék a terméket.

A kétszersültet, a jeges vizet vagy jeget és a fűszereket a darált disznóhúshoz adják, és az egészet összekeverik. A keverés időtartama a használt felszerelés típusától függ. A kétszersült búza alapú tészta, de tartalmazhat burgonyakeményítőt, rizspelyhet, tönkölybúzát vagy szójadarat is. A fűszerek a húsfeldolgozó receptje szerint változhatnak, de kizárólag a következő fűszerek valamely kombinációját jelenthetik:

- fehérbors,
- fekete bors,
- só,
- kakukkfű,
- zsálya,
- szerecsendió,
- szerecsendió-virág,
- cayenne bors.

A megengedett fűszerek kombinációja az egyes húsfeldolgozók esetében változhat, de a „Traditional Cumberland Sausage” jellegzetes ízvilága meglehetősen fűszeres a nagy mennyiségben felhasznált borsnak köszönhetően, ami erős fűszeres ízzel párosul.

A keverék ezután a kolbásztöltő gépbe kerül, amely a töltéket a kolbászbélbe tölti. A kolbásztöltés kézzel történik a kolbászbélnek a töltőgép csővégre történő helyezésével. A töltés sebességét szintén manuálisan szabályozzák. A kolbászbélnek természetes disznóbélből kell készülnie, amely nagyobb átmérőjű mint a báránybél, ami a kolbásznak viszonylag nagy átmérőt kölcsönöz. Szintetikus műbél nem használható fel, mivel ez nem minősül hagyományosnak.

A kolbászok nincsenek darabokra osztva, és súlyra árulják. A késztermék általában összetekerve vásárolható meg csomagolva, vagy a hentesüzletekben csomagolás nélkül. A „Traditional Cumberland Sausage” egyik fő jellegzetessége az egyetlen darabból álló kolbász hosszúsága.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

A vagdalt disznóhúshoz használt hús származhat a disznó bármely részéből, de oda kell figyelni, hogy a teljes hústartalom ne csökkenjen 80 % alá. A „Traditional Cumberland Sausage” csak disznóhúsból készülhet, amelyet a szemcsés állomány elérése érdekében durvára kell aprítani, majd természetes disznóbélbe kell tölteni. A hús származhat a földrajzi területen kívülről, de nem tartalmazhat bőrt, porcos részeket, aprólékot, vagy bármilyen mechanikusan nyert húst.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A „Traditional Cumberland Sausage” előállításának, feldolgozásának és elkészítésének Cumbria megyében kell történnie, ideértve a következő nyersanyagok feldolgozását is:

- a hús aprítása,
- só, és egyéb összetevők – beleértve a fűszereket is – hozzáadása,
- az összetevők keverése, összedolgozása,
- a természetes disznóbél megtöltése,
- formázás.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Cumbria megye (amely alatt a történeti Cumberland és Westmorland megyét, valamint North Lancashire és North Yorkshire egyes részeit kell érteni).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A földrajzi terület legtöbb gazdasága, valamint sok család önellátás céljából néhány malacot tartott, és e hagyomány egészen az 1950-es évekig fennmaradt.

A „Traditional Cumberland Sausage” eredetileg az őshonos Cumberland fajtájú sertésből készült, amely a nagyfehér (Large White) fajtából lett kitenyésztve és alkalmazkodott a megye hűvös és nedves klímájához. A Cumberland sertés a nagyfehér hússertésnél zömökebb és erősebb testfelépítésű volt, vastag hátszalonnával, erősebb állkapoccsal, valamint széles vállal és háttal. A Cumberland fajta a 60-as évek elején halt ki, de története összefonódott a „Cumberland Sausage” előállításával.

Whitehaven kikötőjébe a 18. században – amikor a város az Egyesült Királyság harmadik legjelentősebb kikötőjévé vált az Amerika és Afrika közötti kereskedelemnek köszönhetően – egzotikus fűszerek érkeztek. Ekkoriban vált ismertté a ma Cumbriaként ismert régióban a feketebors, a gyömbér, a szerecsendió, valamint olyan egyéb élelmiszerek, mint a melasz és a rum. Emiatt számos cumbriai helyi különlegesség, mint a „Cumberland Sausage”, a „Grasmere Gingerbread”, és a „Kendal Mint Cake” fűszeres vagy cukor alapú.

A „Traditional Cumberland Sausage” előállítására számos, kézügyességet igénylő készséget igényel, így a következő műveletek során: a természetes disznóhús megtisztítása és előkészítése, a különböző disznóhúsdarabok megfelelő válogatása a késztermék 80 %-os, vagy a fölötti hústartalmának a biztosítása érdekében, valamint megfelelő mennyiségű fűszer hozzáadása a kolbász megfelelő ízvilágának eléréséhez. A általános állag és a keverés megfelelő kell hogy legyen, a természetes disznóhús pedig géppel kell megtölteni, kézi segítséggel. Az e tevékenységekhez kötődő valamennyi szakértelem helyben fejlődött ki, és származott tovább generációkon keresztül, így biztosítva a kolbász hagyományos jellegzeteségeinek fennmaradását.

5.2. A termék sajátosságai:

A kolbász hústartalma rendkívül magas, állománya durvára vagdalt, a 18. század során a régióba érkezett egzotikus fűszerek hatására erősen fűszerezett; nagy átmérője és egyetlen darabból álló, feltekert formája pedig a termék egyedülálló jellemzője.

Cumbria húsfeldolgozó generációk óta öröklődő recept alapján készítik ma is ezt a jellegzetesen helyi terméket, megőrizve annak hagyományos méret- és formabeli jellemzőit.

A „Traditional Cumberland Sausage” hírnevét különleges ízének, állományának és hagyományos formájának köszönheti. A 19. század közepén feljegyezték, hogy a „Traditional Cumberland Sausage” kolbászt a sonkakkal és a baconnel együtt felfőgatták a gazdaságokban és az éléskamrákban, hogy az eltarthatóság érdekében felszárassza váljanak. A kolbászt ezután megfőzve vagy felszeletelve, a felvágotthoz hasonlóan lehetett fogyasztani. Az egyetlen darabból álló forma és a széles átmérő fontos szerepet játszott abban, hogy a kolbász a felfüggesztés alatt ne száradhasson ki.

Eredetileg a „Traditional Cumberland Sausage” kolbászt a többi felvágotthoz képest sokkal erősebben fűszerezték, és bár ma már kevesebb fűszert tartalmaz, még mindig fűszeresebb, mint a többi brit kolbászfajta.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A kolbász erős szálakkal kötődik Cumbriához. A helyi hagyomány úgy tartja, hogy a kolbászt eredetileg német bányászok hozták a vidékre a 16. században. Különleges formájával kapcsolatban számos elmélet született. Az egyik szerint a jellegzetes formát I. Erzsébet királynő idejében a német bányászok alakították ki, mivel ez emlékeztette őket leginkább szülőhazájuk húsos kolbászaira.

A „Traditional Cumberland Sausage” eredetileg a Cumberland fajtájú disznó húsból készült egészen annak 1960-es évek elején bekövetkezett kihalásáig, de e fajta története időközben összefonódott a „Cumberland Sausage” készítésével.

A régió legtöbb gazdasága, valamint sok itt élő család önellátás céljából néhány malacot tartott egészen az 1950-es évekig. Ősz közeledtével a disznót levágták, és annak minden részét felhasználták, friss húsként, pácolva, sózva vagy kolbászként.

A „Traditional Cumberland Sausage” Cumbria egyik különlegessége, amely az idők során megőrizte egyedülálló minőségét és szilárd hírnevét. Szemcsés állományának, erős fűszerezésének és egyedi feltekert formájának köszönhetően a rangos konyhafőnökök és konyhaművészeti írók körében országszerte nagy elismertségnek örvend.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/cumberland-sausage-pgi.pdf>