

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2010/C 103/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006**„LIPTOVSKÁ SALÁMA”/„LIPTOVSKÝ SALÁM”****NR WE: SK-TSG-0007-0042-04.08.2006****1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:**

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

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

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Republika Słowacka

Republika Czeska

3. Specyfikacja produktu:**3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:**

„Liptovská saláma” (SK)

„Liptovský salám” (CS)

3.2. Nazwa:

- jest specyficzna sama w sobie
- wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” jest specyficzna sama w sobie, ponieważ odnosi się do szczególnego rodzaju salami. Na Słowacji i w Republice Czeskiej produkt ten ma ugruntowaną pozycję i jest dobrze znany, ma długą tradycję i cieszy się doskonałą reputacją. Jego wyrób od dawna odbywa się zgodnie z normami krajowymi.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?:

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Cechy charakterystyczne produktu „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” to jednolity wygląd w przekroju, delikatny mięsny smak oraz aromat uzyskany dzięki użytym przyprawom i procesowi wędzenia.

Właściwości fizyczne

- kształt cylindryczny, średnica 8–9 cm, około 35–50 cm długości; miniaturowa odmiana tego produktu ma średnicę około 5 cm i 15–20 cm długości,
- elastyczny w dotyku;

Właściwości chemiczne

- zawartość tłuszczu: nie więcej niż 40 %,
- zawartość soli: nie więcej niż 2,1 % \pm 0,6 %,
- zawartość netto białka z tkanki mięśniowej: nie mniej niż 8 % masy;

Właściwości organoleptyczne

- wygląd powierzchni i barwa: produkt jest gładki lub lekko pomarszczony, kolor używanych osłonek jest jasnobrązowy lub ciemnobrązowy, na powierzchni osłonki dopuszczalne są oczka zaschniętego soku i plamy wynikające z niedowędzenia,
- wygląd i barwa w przekroju: barwa w przekroju jest różowa, typowa dla mięsa; w jednorodnej masie dopuszczalna jest obecność miękkich cząstek kolagenu; widoczne są cząstki naturalnych przypraw,
- zapach i smak: łagodny aromat przypraw (w szczególności muszkatołowca korzennego, gałki muszkatołowej i imbiru) oraz wędzenia, odpowiednio słony i ostry smak; produkt kruchy przy nadgryzaniu,
- konsystencja: elastyczna, zwarta.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

„Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” produkowany jest z mięsa wołowego o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 % i mięsa wołowego o zawartości tłuszczu nie większej niż 30 %, z mięsa wieprzowego o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %, okrawków wieprzowych o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %, słoniny, wody pitnej lub lodu, azotynowej mieszanki solnej oraz mieszanki naturalnych przypraw (mielonego pieprzu czarnego, mielonej gałki muszkatołowej, mielonego muszkatołowca korzennego i mielonego imbiru), czosnku (w formie płatków, koncentratu lub proszku), w ilości odpowiadającej standaryzowanej ilości świeżego czosnku, oraz osłonek z celulozy przystosowanej do wędzenia. Dodatki: polifosforany (E450, E451 jako P₂O₅) w ilości nie większej niż 0,03/kg i kwas askorbinowy w ilości nie większej niż 0,05/kg.

Do wyprodukowania 100 kg gotowego produktu „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” stosuje się:

mięso wołowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %	19,1 kg
mięso wołowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 30 %	6,7 kg
mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %	19,0 kg
okrawki wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %	23,3 kg
słoninę	23,4 kg
wodę pitną lub lód	16,0 kg
azotynową mieszankę solną	2,0 kg
mielony pieprz czarny	0,19 kg
mielony muszkatołowiec korzenny	0,02 kg
mieloną gałkę muszkatołową	0,02 kg
mielony imbir	0,02 kg
czosnek (płatki, koncentrat lub proszek)	0,06 kg
polifosforany (E450 i E451)	0,30 kg
kwas askorbinowy (E300)	0,05 kg
osłonki – osłonki z celulozy przystosowanej do wędzenia	

Proces techniczny

Ze wszystkich surowców, dodatków, przypraw i czosnku oraz środków pomocniczych wyrabia się gładką, jednorodną masę. Przygotowaną w ten sposób mieszanką napełnia się osłonki o średnicy 8–9 cm i długości około 35–50 cm. Produkty zawieszają się na kijach, które wstawia się do wędzarni, gdzie produkty suszy się i wędzi gorącym dymem, aby nadać im charakterystyczny kolor i aromat. Uwędzone produkty podgotowuje się w temperaturze 75–78 °C, dopóki wewnątrz produktu nie ulegnie obróbce cieplnej odpowiadającej oddziaływaniu temperatury 70 °C przez co najmniej 10 minut. Po podgotowaniu produkty są spryskiwane zimną wodą i pozwala im się ostygnąć. Produkt „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” wprowadza się do obrotu w osłonce albo opakowany próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej. Jako produkt krojony jest wprowadzany do obrotu w porcjach o różnej masie opakowanych próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

„Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” różni się od innych produktów tym, że do jego wyrobu używa się świeżej słoniny, która w połączeniu z innymi surowcami wzmacnia smak mięsa. Produkt odznacza się także właściwym sobie aromatem, który zawdzięcza muszkatołowcowi korzennemu, gałce muszkatołowej, imbirowi i lekkiemu uwędzeniu. Równie charakterystyczne dla produktu są: jednolity wygląd powierzchni produktu w przekroju, jego elastyczna konsystencja oraz fakt, że łatwo się go kroci, a po pokrojeniu pozostaje zwarty.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

W 1956 r. pracownicy zakładów mięsnych w Dubnicy nad Váhom prowadzili próby opracowania produktu innego od produkowanych w owym czasie drobno mielonych gotowanych produktów mięsnych. Część słoniny zastąpili okrawkami wieprzowymi, a składniki przetwarzali na gładką masę zamiast masy grubo siekanej, która była przeważnie stosowana w tamtych czasach. W ten sposób powstał produkt „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám”. Nie dodawano wówczas papryki i stąd też wzięła się nazwa „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám”, ponieważ w regionie Liptów (Liptov) nie było zwyczaju dodawania papryki do produktów mięsnych. Produkt ten stał się bardzo popularny (Rozmowa z p. Novotką, który w tamtym czasie pracował w zakładach mięsnych w Dubnicy).

Na początku lat siedemdziesiątych w dziale badawczym stworzono unikalną recepturę produktu „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám”, który zyskał potem wielką popularność. Stopniowo wprowadzano go do produkcji w wielu przedsiębiorstwach przetwórstwa mięsnego. W 1978 r. przyjęto normę przemysłową (źródło: Norma ON 57 6913, 1978). Norma ta była regularnie aktualizowana i poddawana przeglądowi (załącznik z dnia 13 sierpnia 1982 r.). Jedną z ostatnio zaktualizowanych wspólnych norm jest norma THN (norma techniczno-gospodarcza) dla produktu numer 764421 64 sporządzona w dniu 1 września 1988 r. Wprowadzenie do tej normy zawiera następującą uwagę: „Zgodna z ON 57 6913”. W 1978 r. Zachodniosłowackie Zakłady Przemysłu Mięsnego (Západoslovenský mäsový priemysel) w Trnawie rozpoczęły produkcję kielbasy „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” we współpracy z działem badawczym GRT. Do 1990 r. produkowano kielbasę „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” zgodnie z tradycyjną recepturą i nie używano papryki. Ponieważ produkt „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” umożliwiał przetwarzanie zwiększonej ilości słoniny, w trnawskim zakładzie produkowano dziennie około 600 kg tego produktu. Był on bardzo popularny wśród konsumentów z uwagi na charakterystyczny smak (Oświadczenie p. Beňadika, 2003 r.).

Produkcja kielbasy „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám” była kontynuowana, o czym świadczy reklama asortymentu wytwarzanego przez Środkowosłowackie Zakłady Przemysłu Mięsnego (Stredoslovenský mäsový priemysel) w Zwoleniu zamieszczona w almanachu „Čítanie o správnej výžive ‘81” („Czytanie o właściwym odżywianiu”), (Slovenská spoločnosť pre správnu výživu (Słowackie towarzystwo na rzecz właściwego odżywiania), Bratysława, 1980 r.). Wśród wymienionych w tej reklamie produktów znajduje się „Liptovská saláma” lub „Liptovský salám”.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Kontrole dotyczą:

- przestrzegania ustalonych proporcji składników i przypraw,

W trakcie procesu technologicznego przeprowadzana jest kontrola wzrokowa dodawania świeżej słoniny jako składnika końcowego. Ilości przypraw (muszkatołowca korzennego, gałki muszkatołowej i imbiru) są kontrolowane przed dodaniem. Ilości te porównywane są z ilościami określonymi w recepturze.

- przestrzegania procedury technicznej na etapie wyrabiania gładkiego i jednolitego produktu bez widocznej ziarnistości oraz na etapie wędzenia,

- jednorodności farszu, która sprawdzana jest przed napełnieniem nim osłonek. Kontrole przeprowadza się wzrokowo. Stopień uwędzenia sprawdza się poprzez pomiar temperatury dymu, która nie może przekraczać 69 °C, oraz czasu wędzenia, który wynosi od 10 do 15 minut,
- wskaźników cech fizycznych gotowego produktu: cylindrycznego kształtu i elastyczności produktu,
- wskaźników cech chemicznych gotowego produktu: zawartości tłuszczu, soli, zawartości netto białka z tkanki mięśniowej,

Wartości te muszą odpowiadać wartościom wymienionym w punkcie 3.5 specyfikacji.

- właściwości organoleptyczne gotowego produktu (wygląd i kolor powierzchni przekroju, zapach i smak, spistość). Kontrolę przeprowadza się wzrokowo oraz poprzez analizę sensoryczną na koniec procesu produkcji, zgodnie z właściwościami wymienionymi w punkcie 3.5 specyfikacji.

Kontrole wykonywane przez organ lub jednostkę kontrolującą zgodność ze specyfikacją produktu przeprowadza się raz do roku.

4. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:**

4.1. *Nazwa i adres:*

Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu na Słowacji

Nazwa: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Adres: Továrenská 14
815 71 Bratislava
PO Box 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 250213376
E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

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

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu w Republice Czeskiej.

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

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

Nazwa: Státní veterinární správa ČR
Adres: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137
E-mail: hygi@svscr.cz

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu na Słowacji i w Republice Czeskiej. Wymienione organy kontrolne ponoszą odpowiedzialność za skontrolowanie pełnej zgodności ze specyfikacją.
