

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 103/07)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK 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

„LIPTOVSKÁ SALÁMA”/„LIPTOVSKÝ SALÁM”

EK-sz.: SK-TSG-0007-0042-04.08.2006

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

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

Név: Český svaz zpracovatelů masa (Cseh Húsiparosok Szövetsége)
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

Cseh Köztársaság

3. Termékleírás:

3.1. Bejegyzendő elnevezés (elnevezések):

„Liptovská saláma” (SK) (Liptói szalámi)

„Liptovský salám” (CS) (Liptói szalámi)

3.2. Az elnevezés:

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

A „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” (Liptói szalámi) elnevezés önmagában különleges, mert konkrét szalámi fajtához kötődik. A Szlovák Köztársaság és a Cseh Köztársaság területén használatos és ismert, sokéves hagyománnyal és hírnévvel rendelkezik. Gyártása régóta összhangban van a belföldi előírásokkal (normával).

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 „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” jellegzetessége a termék vágott felületén látható finom homogén külső, a finom húsos íz, valamint a felhasznált fűszerek és a füstölés kellemes illata.

Fizikai tulajdonságok

- a termék henger alakú, átmérője 8–9 cm, hossza megközelítőleg 35–50 cm; amennyiben mini termékről van szó, az átmérő megközelítőleg 5 cm és a hossz 15–20 cm,
- a termék tapintásra rugalmas.

Kémiai tulajdonságok

- zsírtartalom: max. 40 %,
- sótartalom: max. 2,1 % ± 0,6 %,
- nettó izomfehérje tömeg min. 8 %.

Organoleptikus tulajdonságok

- külalak és szín: a termék felülete sima vagy enyhén barázdált, a felhasznált csomagolás színe világos- vagy sötétbarna, a csomagoláson lehetnek a füstölés következtében rászáradt nedvesség-cseppek és foltok,
- vágásfelülete: a vágott felület hú-rózsaszínű, a homogén felületet lágy kollagén részecskék törik meg, láthatóak a természetes fűszerdarabkák,
- illat és íz: finom fűszeres illat (főleg a szerecsendió virág, a szerecsendió és a gyömbér érezhető ki) a füstölésre jellemző jegyekkel, az íz arányosan sós és fűszerezett, harapásra a termék omlós,
- állomány: rugalmas és jól összeálló.

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

A „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” előállításához 10 % alatti zsírtartalmú és 30 % alatti zsírtartalmú marhahúst, valamint 10 % alatti zsírtartalmú sertéshúst és max. 50 % alatti zsírtartalmú tőke sertéshúst használnak fel, valamint sertésszalonnát, ivóvizet vagy jeget, nitrites sókeveréket, fűszerkeveréket természetes fűszerekből (őrölt fekete bors, őrölt szerecsendió, szerecsendió virág, őrölt gyömbér), fokhagymát (pehely formában, koncentrátumként vagy fokhagyma porként, melynek mennyisége megfelel a szabvány szerinti friss fokhagyma mennyiségének) és a technológiai csomagolást – ami füstölhető cellulóz. Adalékanyagok: polifoszfátok (E450, E451 mint P_2O_5) 3 g/kg alatti mennyiségben, aszkorbinsav (E300) 0,5 g/kg alatti mennyiségben.

100 kg „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” késztermék előállításához felhasználásra kerül:

10 % alatti zsírtartalmú marhahús	19,1 kg
30 % alatti zsírtartalmú marhahús	6,7 kg
10 % alatti zsírtartalmú sertéshús	19,0 kg
50 % alatti zsírtartalmú sertés tőkehús	23,3 kg
sertésszalonna	23,4 kg
ivóvíz vagy jég	16,0 kg
nitrites sókeverék	2,0 kg
őrölt fekete bors	0,19 kg
őrölt szerecsendió	0,02 kg
szerecsendió virága	0,02 kg
őrölt gyömbér	0,02 kg
fokhagyma (pehely, koncentrátum, por)	0,06 kg
polifoszfátok (E450 és E451)	0,30 kg
aszorbinsav (E300)	0,05 kg
csomagolás – füstölhető celluloid bél	

Technológiai folyamat

Minden nyersanyagból, adalékanyagból, fűszerből, fokhagymából és segédanyagból finom homogén termék készül. Az így elkészített keverék 8–9 cm átmérőjű és megközelítőleg 35–50 cm hosszú csomagolásba kerül. A terméket rúdra függesztik fel és a füstölőbe helyezik, ahol meleg füsttel szárítják és füstölik, ezáltal nyeri el jellegzetes színét és illatát. A füstölt terméket 75–78 °C-os hőmérsékleten főzik, amíg el nem éri minimum 10 percen keresztül a minimális hőfokot, vagyis a termék belsejében mért 70 °C-ot. A főzés után a termékeket hideg vízzel locsolják és hagyják kihűlni. A „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” termék technológiai csomagolásban kerül piacra: vagy vákuumcsomagolásban, vagy védőgázos csomagolásban. Szeletelve is vákuumcsomagolásban vagy különböző súlyú védőgázos csomagokban kerül forgalomba.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:

A „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” más termékektől abban különbözik, hogy friss sertésszalonnát tartalmaz, amely a többi összetevő nyersanyag kombinációjával fokozza a hús ízét, valamint különbözik jellegzetes illatában, amelyet a szerezcsendió virága, a szerezcsendió, a gyömbér és a finom füstölés kölcsönöz számára. Szintén egyedi a homogén vágásfelület, a rugalmas állomány, a jó szeletelhetőség és a szeletek tartása.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

A Dubnica nad Váhom húsüzemben már 1956-ban próbálkoztak előállítani az akkor gyártott hőkezelt, finoman darált húskészítményektől eltérő hústerméket. A szalonna bizonyos mennyiségét sertéshússal cserélték, a készítményt finommá dolgozták, nem mozaikszerűen, ahogyan akkor szokásos volt, és így jött létre a „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám”. Paprikát ebben az időben nem adagoltak hozzá, hiszen maga a szalámi azért is kapta a Liptói nevet, mert a Liptói régióban nem volt szokás a húskészítményekbe paprikát tenni. Ez a termék nagyon kedvelt lett. (Részlet a Novotka úrral történő beszélgetésből, aki ebben az időben a dubnicai húsüzemben dolgozott.)

A 70-es évek elején, az üzem fejlesztő részlegén a „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” gyártására egységes receptet vezettek be, nagyon közkedvelt volt. Fokozatosan több más húsfeldolgozó üzembe is bevezették. 1978-ban jóváhagyásra került az ON 57 6913 szabvány (Forrás: ON 57 6913 Szabvány, 1978). Ezt a szabványt rendszeresen aktualizálták és felülvizsgálták (1982. augusztus 13-i Függelék). Az egyik legutóbbi időben megújított, meglévő társadalmi szabvány a THN (műszaki-gazdasági szabvány) a termék számára: 764421 64, kidolgozva 1988. szeptember 1-jén. Ennek a szabványnak a bevezetőjében utalás van: „Megfelel az ON 57 6913-nak”. 1978-ban a Trnavai (Nagyszombat) nyugat-szlovákiai húsipari üzem a Húsipari vezérigazgatóság fejlesztő részlegével együttműködve kezdte gyártani a „Liptovská salámát” vagy „Liptovský salámot”. Egészen 1990-ig a hagyományos recept szerint készítették paprika nélkül a „Liptovská salámát” vagy „Liptovský salámot”. A „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” miatt nagy mennyiségben dolgoztak fel szalonnát, a Trnavai (Nagyszombati) üzemben megközelítőleg napi 600 kg-ot gyártottak. A fogyasztók körében igen kedvelt volt jellegzetes ízvilága miatt. (Beňadik úr közlése, 2003.)

A „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám” gyártásának megtartását igazolja a Zvoleni (Zólyomi) közép-szlovákiai húsipari nemzeti vállalat termékválaszték reklámja, amely megjelent „A helyes táplálkozás olvasókönyve '81” című kiadványban (Slovenská spoločnosť pre správnu výživu, Bratislava, – Szlovák Táplálkozástudományi Társaság – 1980). Ebben a reklámban a termékek között megtalálható a „Liptovská saláma” vagy „Liptovský salám”.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

Az ellenőrzés során a következőket vizsgálják:

— a meghatározott nyersanyagok és fűszerek arányának megtartása,

A technológiai folyamat során a friss sertésszalonna, mint az utolsó hozzávaló hozzáadását szemrevételezéssel ellenőrzik. A fűszerek hozzáadása előtt (szerezcsendió virága, szerezcsendió és gyömbér) ellenőrzik az előkészített mennyiséget. A mennyiségek ellenőrzése a recept szerinti mennyiségek hitelesítésével történik.

— a technológiai folyamat betartása a finom, szemcsék nélküli homogén massa készítésénél és a füstölésnél,

- a csomagolóanyagba való töltés előtt is ellenőrzik a termék homogén állapotát. Az ellenőrzés szemrevételezéssel történik. A füstölés finomságát a füst hőmérsékletével ellenőrzik, mely nem lehet magasabb, mint 69 °C, és a füstölés időtartama 10–15 perc,
- a késztermék fizikai jellemzői: henger formájú, a termék rugalmas,
- a késztermék kémiai jellemzői: zsírtartalom, sótartalom, tiszta izom fehérje,

A termék tulajdonságai meg kell feleljenek a termékleírás 3.5 pontban meghatározott értékeinek,

- a késztermék organoleptikus tulajdonságai (külsőalak és szín, a vágási felület külsőalakja és színe, konzisztencia, illat és íz): az ellenőrzés szemrevételezéssel és érzékeléssel történik a gyártási folyamat befejeztével, a leírás 3.5 pontban meghatározott jellemzői alapján.

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóság vagy szerv által végzett ellenőrzések gyakorisága: évente 1 alkalom.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

4.1. Név és cím:

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek a Szlovák Köztársaságban:

Név: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Cím: Továrenská 14
815 71 Bratislava
PO 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 (SK Állami Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Hivatal)
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 a Cseh Köztársaságban:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce (Állami Mezőgazdasági és Élelmiszer-ellenőrző Hivatal)
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 (Állami Állategészségügyi Hivatal CZ)
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 megfelelését hitelesítő ellenőrző szerv vagy testület a Szlovák Köztársaságban és a Cseh Köztársaságban. A felsorolt ellenőrző szervek a termékleírásnak való megfelelés teljes körű ellenőrzésére jogosultak.
