

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality

(2010/C 103/07)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitky podle článku 9 nařízení Rady (ES) č. 509/2006. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

„LIPTOVSKÁ SALÁMA“/„LIPTOVSKÝ SALÁM“

č. ES: SK-TSG-0007-0042-04.08.2006

1. Název a adresa skupiny žadatelů:

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

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

2. Členský stát nebo třetí země:

Slovenská republika

Česká republika

3. Specifikace produktu:**3.1 Název, který má být zapsán:**

„Liptovská saláma“ (SK)

„Liptovský salám“ (CS)

3.2 *Jedná se o název, který:*

- je zvláštní sám o sobě;
- vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny.

Název „Liptovská saláma“ nebo „Liptovský salám“ je zvláštní sám o sobě, protože je spojovaný s konkrétním druhem salámu. Na území Slovenské republiky a České republiky je zavedený a známý, má dlouholetou tradici a pověst. Jeho výroba je dlouhodobě v souladu s vnitrostátním předpisem (normou).

3.3 *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?:*

- Zápis s výhradou názvu
- Zápis bez výhrady názvu

3.4 *Druh produktu:*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.5 *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1:*

Charakteristickým znakem „Liptovskej salámy“ nebo „Liptovského salámu“ je jemný homogenní vzhled na řezu výrobku, jemná masová chuť a vůně po použitých kořeních a uzení.

Fyzikální vlastnosti

- Výrobek válcovitého tvaru o průměru 8 až 9 cm a délce přibližně 35 až 50 cm; jestliže se jedná o mini výrobek, je průměr přibližně 5 cm a délka 15 až 20 cm,
- výrobek je na dotyk pružný.

Chemické vlastnosti

- obsah tuku: max. 40 %
- obsah soli: max. 2,1 % ± 0,6 %
- čisté svalové bílkoviny min. 8 % hmotnostních

Organoleptické vlastnosti

- povrchový vzhled a barva: výrobek hladký nebo mírně vrásčitý, barva použitého obalu světle nebo tmavě hnědá, přípustné kapky zaschlé šťávy a skvrny od uzení na obalu,
- vzhled a barva na řezu: řez masově růžové barvy a měkké kolagenní částice v homogenním díle přípustné, viditelné částice přírodního koření,
- vůně a chuť: jemná vůně po koření (zejména po muškátovém květu, muškátovém ořechu a zázvoru) a uzení, chuť přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek křehký,
- konzistence: pružná, soudržná.

3.6 Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1:

Na výrobu „Liptovskej salámy“ nebo „Liptovského salámu“ se používá hovězí maso s obsahem tuku do 10 % a hovězí maso s obsahem tuku do 30 %, vepřové maso s obsahem tuku do 10 %, vepřový výřez – vepřové maso s obsahem tuku maximálně do 50 %, vepřová slanina, pitná voda nebo led, dusitanová solící směs, kořená směs ve formě přírodního koření: (mletý černý pepř, muškátový ořech mletý, muškátový květ, zázvor mletý), česnek (ve formě vloček, koncentrátu, prášku v množství odpovídajícím normovanému množství čerstvého česneku) a technologický obal – celulózový uditelný. Jako přídavné látky: polyfosfáty (E450, E451 jako P_2O_5) v množství do 3 g/kg a kyselina askorbová (E300) v množství do 0,5 g/kg.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Liptovská saláma“ nebo „Liptovský salám“ se používá:

hovězí maso s obsahem tuku do 10 %	19,1 kg
hovězí maso s obsahem tuku do 30 %	6,7 kg
vepřové maso s obsahem tuku do 10 %	19,0 kg
vepřový výřez s obsahem tuku do 50 %	23,3 kg
vepřová slanina	23,4 kg
pitná voda nebo led	16,0 kg
dusitanová solící směs	2,0 kg
mletý černý pepř	0,19 kg
muškátový ořech mletý	0,02 kg
muškátový květ	0,02 kg
zázvor mletý	0,02 kg
česnek (vločky, koncentrát, prášek)	0,06 kg
polyfosfáty (E450 a E451)	0,30 kg
kyselina askorbová (E300)	0,05 kg
obaly – celulózová uditelná střeva	

Technologický postup

Ze všech surovin, přísad, koření, česneku a pomocných látek se připraví jemné homogenní dílo. Takto připravená směs se plní do obalů o průměru 8 až 9 cm a dělí se na délku cca 35 až 50 cm. Výrobky se zavěsí na hole, které se vloží do udírny, kde se výrobky zasuší a zaudí teplým kouřem, aby dosáhly charakteristické barvy a vůně. Zauzené výrobky se dovářejí při teplotě 75 °C až 78 °C do dosažení minimálního tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty 70 °C ve středu výrobku po dobu min. 10 minut. Po dovaření se výrobky osprchují studenou vodou a nechají se vychladnout. Výrobek „Liptovská saláma“ nebo „Liptovský salám“ se uvádí na trh v technologickém obalu, buď balený ve vakuu, nebo v ochranné atmosféře. Jako název je uváděn na trh balený ve vakuu nebo ochranné atmosféře v různých hmotnostech.

3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

„Liptovská saláma“ nebo „Liptovský salám“ se od ostatních výrobků odlišuje použitím čerstvé vepřové slaniny, která v kombinaci s ostatními surovinami podporuje masovou chuť, a charakteristickou vůní, kterou jí dodává muškátový květ, muškátový ořech, zázvor a jemné uzení. Stejně specifický je i homogenní vzhled na řezu výrobku, pružná konzistence, dobrá krájitelnost a soudržnost při krájení.

3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

V masném provozu Dubnica nad Váhom se v roce 1956 pokusili připravit výrobek odlišný od vyráběných jemně mletých tepelně upravených masných výrobků. Nahradili část slaniny vepřovým výrezem, dílo se zpracovalo na jemno, a nikoliv na mozaiku, jak bylo běžné, a tak vznikla „Liptovská saláma“ nebo „Liptovský salám“. Papriku v té době nepřidávali, vždyť i proto dostal salám název liptovský, protože v liptovské oblasti nebylo zvykem přidávat do masných výrobků papriku. Tento výrobek se stal velmi oblíbeným. (Z rozhovoru s panem Novotkem, který v té době pracoval v masném provozu v Dubnici).

Začátkem 70. let byla vytvořena na vývojovém pracovišti jednotná receptura na „Liptovskou salámu“ nebo „Liptovský salám“, která si získala velkou oblibu. Postupně byla zavedena do výroby mnoha masozpracovatelských podniků. V roce 1978 byla schválena odborová norma ON 57 6913 (Zdroj: Norma ON 57/6913, 1978). Tato norma byla pravidelně aktualizována a revidována (Dodatek z 13. srpna 1982). Jedna z nejnovějších inovovaných zachovaných společných norem je THN (technicko-hospodářská norma) pro číslo výrobku: 764421 64, zpracované dne 1. září 1988. V úvodu této normy je odkaz: „Odpovídá ON 57 6913“. Západoslovenský masný průmysl závod Trnava v roce 1978 začal vyrábět „Liptovskou salámu“ nebo „Liptovský salám“ ve spolupráci s Vývojovým pracovištěm Generálního ředitelství masného průmyslu. Až do roku 1990 jsme vyráběli „Liptovskou salámu“ nebo „Liptovský salám“ podle tradiční receptury a nepoužívali jsme papriku. „Liptovská saláma“ nebo „Liptovský salám“ řešila zpracování slaniny ve zvýšené míře, denně se jí vyrábělo v závodě Trnava cca 600 kg. Byla mezi spotřebiteli velmi oblíbená pro svoji specifickou chuť. (Prohlášení pana Beňadika, 2003)

Udržování výroby „Liptovskej salámy“ nebo „Liptovského salámu“ potvrzuje reklama na výrobní sortiment Stredoslovenského mäsového priemyslu n. p. Zvolen v ročence Čítanie o správnej výžive '81 (Slovenská spoločnosť pre správnu výživu, Bratislava, 1980). V této reklamě lze mezi výrobky najít i „Liptovskou salámu“ nebo „Liptovský salám“.

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy:

Kontrola zahrnuje:

— dodržování určených poměrů surovin a koření.

V průběhu technologického postupu se provede vizuální kontrola přidání čerstvé vepřové slaniny jako poslední suroviny. Před přidáním koření (muškátového květu, muškátového ořechu a zázvoru) se zkontrolují připravená množství. Kontrola množství se provede ověřením hmotností podle požadavků receptury;

— dodržování technologického procesu v kroku vypracovanost jemného homogenního díla bez zrna a uzení.

- Před plněním do obalů se provede kontrola homogennosti díla. Kontrola se provede vizuálně. Jemnost uzení se kontroluje teplotou kouře, která nesmí přesáhnout 69 °C, a dobou zauzení, která je 10 až 15 minut,
- fyzikální ukazatele hotového výrobku: válcovitý tvar, pružnost výrobku,
- chemické ukazatele hotového výrobku: obsah tuku, obsah soli, čisté svalové bílkoviny:

Hodnoty musí odpovídat hodnotám stanoveným v bodě 3.5 specifikace,

- organoleptické vlastnosti hotového výrobku (vnější vzhled a barva, vzhled a barva na řezu, konzistence, vůně a chuť). Kontrola se provede vizuálně a senzoricky po ukončení výrobního procesu a odpovídá charakteristikám stanoveným v bodě 3.5 specifikace.

Kontroly prováděné orgánem nebo subjektem ověřujícím soulad se specifikací produktu se konají jednou ročně.

4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu:

4.1 Název a adresa:

Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu ve Slovenské republice

Název: BEL/NOVAMANN International, s r.o.

Adresa: Továrenská 14
815 71 Bratislava
PO Box 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 250213376

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk

veřejný soukromý

Název: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +420 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

veřejný soukromý

Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu v České republice:

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111

E-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

veřejný soukromý

Název: Státní veterinární správa ČR
Adresa: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

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

veřejný soukromý

4.2 *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu:*

Orgán nebo subjekt ověřující soulad se specifikací produktu ve Slovenské republice a v České republice.
Uvedené kontrolní orgány jsou odpovědné za kontrolu specifikace v plném rozsahu.
