

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 95/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. 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

„SPIŠSKÉ PÁRKY”

NR WE: SK-TSG-0007-0051-18.01.2007

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:

„Spišské párky” (w jęz. słowackim i czeskim)

3.2. Nazwa:

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Spišské párky” jest specyficzna sama w sobie, ponieważ ma ugruntowaną pozycję i jest dobrze znana zarówno na Słowacji, jak i w Czechach, ma długą tradycję i cieszy się doskonałą reputacją, a także odnosi się do szczególnego rodzaju wyrobu „párky”.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Wyroby mięsne (podgotowane, solone, wędzone itd.)

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

Wyrób „Spišské párky” otoczony jest osłonką z baraniego jelita o średnicy nieprzekraczającej 24 mm i dzielony przez odkręcanie batonów. Pojedyncza kiełbaska waży około 50 g. Dzięki temu, że są doprawiane papryką, odznaczają się przeważnie różowawo-czerwoną barwą i są lekko pikantne w smaku.

Właściwości fizyczne

nierozcięty sznur o długości kilku metrów, dzielony przez odkręcanie.

Właściwości chemiczne

zawartość tłuszczu: nie więcej niż 24 % ± 4 %,

zawartość soli: nie więcej niż 2 % ± 0,4 %,

zawartość netto białka z tkanki mięśniowej nie mniej niż 10 % masy.

Właściwości organoleptyczne

- wygląd powierzchni i barwa: wyrób podłużny nierozcięty w osłonce z baraniego jelita o średnicy nie dłuższej niż 24 mm, dzielony na pojedyncze batony przez odkręcanie osłonki z jelita; powierzchnia gładka lub lekko pomarszczona, barwy pomarańczowo-brązowej, o skórcie lekko lśniącej lub matowej,
- wygląd i barwa w przekroju: dzięki papryce kolor po nacięciu różowawo-czerwony, dopuszczalne są małe cząstki kolagenu,
- zapach i smak: przyjemny aromat świeżo wędzonego mięsa, lekko ostry i odpowiednio słony smak, podgrzana kiełbaska puszcza sok przy nadgryzaniu,
- konsystencja: między miękką a zwartą.

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

Składniki, z których wytwarza się „Spišské párky”, to świeże mięso wołowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %, świeże mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %, świeże mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %, skóra wieprzowa, woda pitna, azotynowa mieszanka solna, słodka papryka mielona (100 ASTA), ostra papryka mielona, polifosforany E 450 i E 451 (3 g/kg, wyrażone jako P₂O₅), kwas askorbinowy (0,5 g/kg) oraz osłonki z jelita baraniego.

100 kg gotowego wyrobu pod nazwą „Spišské párky” zawiera:

— mięso wołowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %	21,2 kg
— mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 10 %	21,0 kg
— mięso wieprzowe o zawartości tłuszczu nie większej niż 50 %	38,0 kg
— skóra wieprzowa	12,0 kg
— woda pitna	21,0 kg
— azotynowa mieszanka solna (do solenia mięsa)	2,1 kg
— słodka papryka mielona (100 ASTA)	0,62 kg
— ostra papryka mielona	0,62 kg
— polifosforany (E 450 i E 451)	0,30 kg
— kwas askorbinowy (E 300)	0,05 kg
— osłonka – jelito baranie.	

Proces technologiczny

Mięso wołowe i wieprzowe kroi się najpierw i mieli drobno w maszynce do mięsa lub rozdrabnia w urządzeniu do mielenia. Następnie dodaje się skórkę wieprzową i miesza składniki do uzyskania gładkiej, jednorodnej masy. Następnie dodaje się mieszaninę mielonej słodkiej i ostrej papryki z azotynową mieszanką solną oraz dodatki (polifosforany E 450 i E 451 i kwas askorbinowy E 300). Farszem napelnia się jelito baranie o średnicy 24 mm. Pojedyncze kiełbaski oddziela się przez odkręcanie tak, by każda ważyła ok. 50 g. Gotowy wyrób w postaci nierozciętego sznura zawieszają na kijach, które wstawiają do wędzarni, gdzie wyroby są suszone i wędzone. Wędzi się je w gorącym dymie w temperaturze nieprzekraczającej 68 °C i nie dłużej niż 45 minut. Wędzone wyroby gotuje się następnie w temperaturze 71–76 °C, dopóki temperatura wewnątrz produktu nie osiągnie 70 °C. Tę temperaturę w produkcji należy utrzymywać przez co najmniej 10 minut. Po ugotowaniu produkty spryskuje się zimną wodą i pozostawia do ostygnięcia, dopóki temperatura w środku nie spadnie do + 4 °C lub niższej.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Specyficzny charakter wyrobu „Spišské párky” wynika:

- ze składu i proporcji użytych składników i przypraw,
- z gładkości jednorodnej masy,
- z zastosowania osłonek z jelita baraniego,
- z jego właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych.

Skład i proporcje użytych składników i przypraw oraz gładkość jednorodnej masy

Specyficzny charakter nadają wyrobom o nazwie „Spišské párky” składniki, takie jak mięso wołowe i wieprzowe wraz ze skórką wieprzową, stosowane według starodawnej receptury, rozdrabniane na gładką jednorodną masę. Gładkość masy wyróżnia te wyroby spośród innych kiełbas. Charakterystyczne jest także użycie mieszanki słodkiej i ostrej papryki mielonej, jak wskazano w recepturze.

Zastosowanie osłonek z jelita baraniego

kolejną charakterystyczną cechą wyrobu o nazwie „Spišské párky” jest to, że stosuje się osłonki z jelita baraniego, co sprawia, że kiełbaski te różnią się od innych w widoczny sposób.

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

Zachowanie wszystkich etapów procesu produkcji wymienionych w specyfikacji gwarantuje unikalny aromat i smak wyrobu.

Charakterystyczne dla wyrobu jest także to, iż gotuje się go przed spożyciem. Podczas gotowania produktu w wodzie nie można dopuścić do jej zagotowania, gdyż mogłoby to spowodować pęknięcie naturalnej osłonki. Jeśli jelito baranie uległoby pęknięciu, wyrób straciłby właściwą sobie soczystość. Charakterystyczną właściwością produktu „Spišské párky” po ugotowaniu jest jego soczystość i lekko pikantny smak papryki. Precyzyjnie określone proporcje składników użytych do jego produkcji powodują, że przy przełamywaniu lub nadgryzaniu wyrobu „Spišské párky” słyszalny jest charakterystyczny dźwięk pęknięcia, który wyraźnie odróżnia je od innych kiełbas.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

„Spišské párky” produkuje się na Słowacji od ponad stu lat. Pierwszy raz wspomniano o tych wyrobach, gdy Štefan Varsányi, rzeźnik ze Spiskiego Podgrodzia, zaczął sprzedawać „Spišské párky” jako specjalną atrakcję na wielkich targach odbywających się przy Zamku Spiskim, korzystając z tego,

że bywała na nich często węgierska szlachta. Jego receptura oparta na delikatnej mieszance przypraw, w tym słodkiej i ostrej papryki, wyraźnie cieszyła się wielkim powodzeniem, bo w bardzo krótkim czasie zaczął sprzedawać swoje wyroby także na Węgrzech i w Polsce.

Budowa kolei koszycko-bogumińskiej i jej bocznych linii do miejscowości Spiskie Włochy i do miasta Spiskie Podgrodzie ułatwiły eksport wyrobu „Spišské párky”. Wcześniej rano kiełbaski pakowano do specjalnych pudeł i wysyłano pierwszym rannym pociągiem ze Spiskiego Podgrodzia tak, by w południe mogli się nimi delektować smakosze w Budapeszcie (František Žifčák, *Kronika mesta Spišské Podhradie slovom i obrazom*, Mesto Spišské Podhradie, 1988 r.).

Znany pisarz słowacki Emo Bohúň pisał także z własnego doświadczenia: „»Spišské párky« przysparzały kłopotów i wymagały niezłej sztuki, bo potrafiły się zachować niecnie. Nie można było jeść ich widelcem i nożem ani przełamywać, jak innych podobnych gatunków kiełbas [słow. *viršle*]. Trzeba je było wziąć w palce, włożyć do ust, otoczyć szczelnie wargami i dopiero wtedy nadgryźć. Pod napęczniałą skórką skrywały takie ilości doprawionych papryką soków, że gdyby je przełamać, rozciąć na pół lub nakłuć widelcem, to czerwono zabarwione soki wystrzeliłyby w powietrze na wszystkie strony. Przydałyby się strażakom zamiast ich sikawek.” (Štefan Žáry, *Zlatoušti rozprávači*, Slovenský spisovateľ, Bratysława 1984 r.).

Poza Štefanem Varsányi przed 1938 r. „Spišské párky” wyrabiali m.in. Grieger i Blaško w Spiskim Podgrodziu, Slavkovský w Spiskich Włochach oraz Schretter, Schmiedt, Patrilla i Lešňák w Lewoczy. W Spiskim Podgrodziu w latach 40. ubiegłego wieku w czwartki odbywały się słynne świńskie targi, gdzie zwyczajem było, jeśli handel danego dnia się udał, że sprzedawcy i kupujący gromadzili się przy jednym stole w tawernach należących do rzeźników zajmujących się wędzeniem mięs i zamawiali „viršle”, jak zwano wtedy „Spišské párky”. Sprzedawano je wtedy na każdym dworcu kolejowym. Gdy tylko pociąg się zatrzymywał, słychać było krzyk „Spišské pááááááááááárky, viršle, viršličky...!” („Viršle, viršličky, spišské ...” w dzienniku SME, Bratysława: Petit Press, 7 września 1996 r., s. 7).

„Spišské párky” cieszą się znakomitą renomą nie tylko na Spiszu, w całej Słowacji i Republice Czeskiej, ale także w innych krajach („Viršle, viršličky, spišské ...”, dziennik SME, Bratysława: Petit Press, 7 września 1996 r., s. 7). Wśród tych, którzy w nich zasmakowali, był prezydent Tomasz G. Masaryk i książę Albín Csáky, który był przewodniczącym wyższej izby węgierskiego Zgromadzenia Narodowego i ministrem edukacji i kultury. Ten wpływowy człowiek dopilnowywał, by kiełbaski podawano podczas posiedzeń węgierskiego rządu (<http://www.internet.sk/mediakurier/cej/44.htm>). „Spišské párky” były i są nadal podawane także w czeskich gospodach (Pišťanek Peter: „Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo”, 26 października 2000 r., na stronie: <http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214>). Były nieodłączną częścią obchodów Pierwszego Maja („Uprš aný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov”, dziennik SME, Bratysława: Petit Press, 2 maja 1997 r., s. 1) oraz wielu targów takich jak Targ Rzemiosła Ludowego (*Trh ľudových remesiel*) w Spiskiej Nowej Wsi, na których były sprzedawane one same, a także prawie zapomniane przemysłne naczynie służące do ich podawania. Naczynie wykonane jest z gliny i ma podwójne dno do gotowania wody tak, by kiełbaski mogły dłużej zostać gorące („Česť spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch”, dziennik SME, Bratysława: Petit Press 23 września 1997 r., s. 1).

Po II Wojnie Światowej, w ramach działań mających na celu standaryzację i utrzymanie jakości tradycyjnych wyrobów, w Czechosłowacji przyjęto normę dla tego wyrobu, ustalając jego skład i określając metodę produkcji (Norma jakości TP z dnia 8 września 1954 r., Ministerstwo Przemysłu Spożywczego).

Z historycznych zapisów jasno wynika, że receptura produktu stopniowo zmieniała się, głównie przez dodanie wołowiny. Nie zmieniło to charakteru ani zastosowania wyrobu – przeciwnie, nowa kompozycja składników poprawiła jego smak (ÚNK 57 7260, 1964).

Charakterystyczne cechy produktu to jego soczystość po ugotowaniu i nadawany przez paprykę lekko ostry smak. Przepis na „Spišské párky” nadal jest wykorzystywany przez producentów (CSN 57 71 34 z roku 1977 oraz późniejszy STN 57 71 34).

„Spišské párky” tradycyjnie wyrabia się w naturalnych osłonkach z jelita baraniego (rzeźnik Štefan Varsányi, norma jakości TP z dnia 8 września 1954 r., Ministerstwo Przemysłu Spożywczego), które, w przeciwieństwie do jelit innych zwierząt, łatwo pękają. Wyrób cieszy się dobrą opinią nie tylko na Słowacji i w Republice Czeskiej, ale także w innych krajach.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Obowiązkowe kontrole obejmują co następuje:

- zachowywanie określonych proporcji mięsa wołowego, wieprzowego i skórki wieprzowej, będących składnikami; dla celów produkcji wyrobu „Spišské párky” konieczne jest monitorowanie przygotowania mięsa wołowego i wieprzowego, co obejmuje dobór składników i ich ilości według zawartości tłuszczu,
- kontrola dodawania skórki wieprzowej,
- kontrola gładkości jednorodnej masy; jednorodność i gładkość masy można stwierdzić posługując się wzrokiem i dotykiem,
- kontroluje się przestrzeganie ustalonych proporcji słodkiej i ostrej papryki mielonej, której kolor ma intensywność 100 ASTA; dodawanie określonej ilości mieszanki słodkiej mielonej papryki (100 ASTA) i ostrej mielonej papryki, azotynowej mieszanki solnej, w tym dodatków (polifosforanów E 450 i E 451 oraz kwasu askorbinowego E 300), oraz wody,
- kontrola stosowania jelit baranich, przeprowadzana na podstawie specyfikacji od dostawcy,
- kontrola właściwości organoleptycznych gotowego produktu (wygląd powierzchni i barwa, wygląd i kolor w przekroju, faktura, zapach i smak); na koniec procesu produkcyjnego przeprowadza się kontrolę wzrokową oraz analizę sensoryczną, aby sprawdzić zgodność z właściwościami określonymi w pkt 3.5 specyfikacji,
- kontrole właściwości fizycznych i chemicznych gotowego wyrobu: maksymalna średnica jelita baraniego i waga pojedynczej kiełbaski; wartości muszą odpowiadać wartościom określonym w pkt 3.5 specyfikacji.

Organ lub jednostka kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu przeprowadza kontrolę 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 w Republice Słowackiej:

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

Adres: 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

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@svssr.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@svschr.cz

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki:

- organ lub jednostka kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu na Słowacji i w Republice Czeskiej,
 - wyżej wymienione organy kontrolne ponoszą odpowiedzialność za skontrolowanie pełnej zgodności ze specyfikacją.
-