

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2011/C 251/05)

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 W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 11****„FALUKORV”****NR WE: SE-TSG-0107-0020-31.08.2007****1. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa grupy: Kött och Charkföretagen (Szwedzkie Stowarzyszenie Producentów Mięsa)
Adres: Box 55680
SE-102 15 Stockholm
SVERIGE
Tel. +46 87626525
E-mail: info@kcf.se

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Szwecja

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Zastrzeżenie nazwy (art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006)
- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Inne (określić jakie): minimalne wymagania i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej GTS
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 11 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 509/2006) (przedstawić dowody zastosowania tych środków)

5. Zmiana (zmiany):*Metoda produkcji*

a) Surowce

- (i) Uproszczenie i skrócenie części tekstu dotyczącej mięsa i zawartości tłuszczu w produkcji.
- (ii) Zmiana polegająca na zastąpieniu soli kuchennej solą.
- (iii) Dodanie do dozwolonych surowców cukru, dekstrozy i cebuli.

Zmiana polega na wyjaśnieniu definicji mięsa. Proponowane są również zmiany oparte na rozbudowaniu przepisu, a także dotyczące stosowania rodzajów soli innych niż sól kuchenna. Zmiany te nie mają jednak wpływu na specyficzny charakter produktu ani na jego podstawowe właściwości. Należy wyszczególnić surowce obowiązkowe, aby ochronić specyficzny charakter produktu. Stosowanie dozwolonych surowców nie ma znaczącego wpływu na specyficzny charakter produktu.

b) Dodatki

- (i) Substancja konserwująca E 250 staje się dodatkiem obowiązkowym.
- (ii) Kwas askorbinowy (E 300), askorbinian sodu (E 301) i E 450, E 451, E 452 (do maksymalnego dozwolonego poziomu stosowania wynoszącego 1,5 g/kg w przeliczeniu na P₂O₅) stają się dodatkami dozwolonymi.

Zmiana polega na modyfikacji określenia dodatków i stanowi wyjaśnienie. Jest ona konsekwencją naturalnego rozwoju technologii produkcji. Należy wyszczególnić dodatki obowiązkowe, aby ochronić specyficzny charakter produktu. Stosowanie dozwolonych dodatków nie ma znaczącego wpływu na specyficzny charakter produktu.

c) Produkcja

Przyczyną zmiany jest naturalny rozwój sprzętu technicznego stosowanego w przemyśle produktów mięsnych. W porównaniu z poprzednią specyfikacją wprowadzono wyjaśnienie dotyczące konieczności stosowania „osłonek przepuszczających dym”. Wyjaśnienie to jest istotne dla zachowania tradycyjnego charakteru produktu.

Opis produktu

Uproszczenie tekstu w sposób, który nie ma wpływu na specyficzny charakter produktu ani na jego właściwości. Z uwagi na rozwój przepisów dotyczących higieny, który miał miejsce od czasu zatwierdzenia pierwotnej specyfikacji, właściwości mikrobiologiczne nie są już istotne.

Dodano bardziej szczegółowy opis specyficznego charakteru „Falukorv”.

Minimalne wymogi i procedury sprawdzania „specyficznego charakteru”

- a) Dostosowanie do nowej definicji mięsa (dyrektywa 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, załącznik I). Ponieważ od czasu zatwierdzenia poprzedniej specyfikacji zmieniono unijną definicję mięsa, konieczne stało się zwiększenie minimalnej dozwolonej zawartości mięsa. Nie jest to istotna zmiana, a tylko dostosowanie definicji.
- b) Zmiana jest następstwem usunięcia właściwości mikrobiologicznych.
- c) Wprowadzono wyjaśnienie dotyczące częstotliwości i sposobu przeprowadzania kontroli.

6. Zmieniona specyfikacja produktu:

SPECYFIKACJA PRODUKTU

6.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

„Falukorv”

„zgodnie ze szwedzką tradycją”

6.2. Nazwa:

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

„Falukorv” jest ugruntowaną nazwą rodzaju produktu objętego specyfikacją. Nazwa ta używana jest wyłącznie w odniesieniu do tego rodzaju kiełbasy i jej stosowanie ma długą tradycję. Nazwa kiełbasy wywodzi się od miasta Falun, ale związek z obszarem geograficznym przestał istnieć dawno temu i obecnie kiełbasa „Falukorv” jest produkowana przez przedsiębiorstwa mięsne w całej Szwecji.

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

 Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy Rejestracja bez zastrzegania nazwy

6.4. Rodzaj produktu:

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

6.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Właściwości organoleptyczne

Plastry mają barwę od lekko- do wyraźnie brązowawo-różowej.

Produkt ma jędrną konsystencję.

„Falukorv” ma delikatny do wyrazistego smak dymu, przypraw i soli.

Właściwości fizyczne i chemiczne

„Falukorv” może zawierać maksymalnie 65 g wody na 100 g produktu końcowego.

Zawartość tłuszczu może wynosić maksymalnie 23 g na 100 g produktu końcowego, obliczając na podstawie maksymalnej dozwolonej zawartości wody.

6.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Surowce obowiązkowe

— surowe lub solone mięso wołowe, końskie lub wieprzowe, bez skóry (mięso zgodnie z definicją zawartą w załączniku I do dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady),

— surowy lub solony tłuszcz ze świń, bez skóry,

— mąka ziemniaczana,

— woda,

— sól,

— przyprawy.

Surowce dozwolone

— cukier,

— dekstroza,

— cebula.

Dodatki obowiązkowe

— substancja konserwująca E 250.

Dodatki dozwolone

— przeciwutleniacze E 300, E 301,

— stabilizatory E 450, E 451, E 452 (maksymalnie 1,5 g/kg w przeliczeniu na P₂O₅).

Produkcja

Surowce i dodatki są mieszane i emulgowane przy pomocy maszyny emulgującej lub rozdrabniacza.

Mieszaniną napelnia się osłonki przepuszczające dym i mające średnicę co najmniej 45 mm.

Kiełbasy są wędzone i poddawane obróbce cieplnej do temperatury rdzenia nie mniejszej niż + 72 °C.

Schładzane są do temperatury poniżej + 8 °C.

6.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Plastry mają barwę od lekko- do wyraźnie brązowawo-różowej.

Produkt ma jędrną konsystencję.

„Falukorv” ma delikatny do wyrazistego smak dymu, przypraw i soli.

„Falukorv” może zawierać maksymalnie 65 g wody na 100 g produktu końcowego.

Zawartość tłuszczu może wynosić maksymalnie 23 g na 100 g produktu końcowego, obliczając na podstawie maksymalnej dozwolonej zawartości wody.

„Falukorv” to kiełbasa grubo rozdrobniona (o średnicy > 45 mm), która krojona jest na plastry o grubości 1 cm i smażona na lunch lub obiad. W niektórych regionach Szwecji krojona kiełbasa „Falukorv” jest także stosowana do kanapek.

6.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Historia szwedzkiej kiełbasy „Falukorv” sięga XVII wieku. Przepisy krajowe dotyczące jej produkcji datują się od 1973 r. Większość Szwedów uważa „Falukorv” za danie narodowe.

Zgodnie z zasobami muzeum regionu Dalarna historia kiełbasy „Falukorv” sięga XVII wieku, kiedy to skóry wołowe były używane do produkcji sznurów do wydobywania rudy z kopalni miedzi Falu Koppargruva. W zimie przechowywanie nadwyżki mięsa było możliwe, ale latem przetwarzano je na kiełbasę, aby miało dłuższą trwałość. Kiełbasę tę nazywano „Falukorv”.

Lokalna gazeta Stora Kopparbergs Län z dnia 14 grudnia 1834 r. zawierała następującą wzmiankę: „Co roku do stolicy wysyłane są duże ilości wędzonej kiełbasy produkowanej w gminie Schedwi. W Sztokholmie kiełbasa ta nazywana jest Fahlu Korf (pisownia w języku starszszwedzkim, obecnie »Falukorv«) i od wielu lat cieszy się ogromnym powodzeniem”.

Według badania dotyczącego nawyków żywieniowych – „Mat och måltider bland arbetare och tjänstemän i Jonsered under 1900-talet” („Żywność i posiłki pracowników fizycznych i umysłowych w Jonsered w XX wieku”) (praca etnologiczna z trzeciego semestru (C1), Uniwersytet w Göteborgu, semestr wiosenny 1976, Birgitta Frykman) – „Falukorv” to środek spożywczy powszechnie występujący w gospodarstwach domowych zarówno pracowników umysłowych, jak i fizycznych.

Tradycyjnie kielbasa „Falukorv” była zawsze produkowana z surowych produktów mięsnych, przy czym mąka ziemniaczana była stosowana jako jedyna substancja wiążąca.

Książka „Receptbok för charkuterister” („Książka kucharska dla producentów produktów mięsnych”), opracowana przez Henninga Fastha w 1936 r., zawiera dwa przepisy na „Falukorv”. W przepisach wymienione jest albo mięso wołowe, albo tłuste mięso wieprzowe, lub – w drugim przepisie – nieco tłustsze mięso wołowe, ale mąka ziemniaczana jest jedyną substancją wiążącą.

Na str. 69 książki „Charkuterikursen – del 2” („Kurs dla producentów produktów mięsnych – część 2”), wydanej przez Brevskolan och LTK w 1955 r., znajduje się przepis na „Falukorv”. „Mięso wołowe kategorii III” zawiera ok. 20 % tłuszczu, a „mięso wieprzowe kategorii III” – ok. 50 % (str. 92). Jedyną substancją wiążącą jest mąka ziemniaczana.

Gdy w 1973 r. wprowadzono normę krajową, określono w niej minimalne wymogi dotyczące ilości mięsa zgodnie z tradycyjną metodą produkcji „Falukorv” w XX wieku.

6.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Na 100 g produktu końcowego musi przypadać co najmniej 45 g mięsa.

Mąka ziemniaczana może stanowić maksymalnie 4 g masy suchej na 100 g produktu końcowego. Masę suchą oblicza się na podstawie maksymalnej dozwolonej zawartości wody.

Kontrole minimalnej i maksymalnej zawartości oraz kontrole chemiczne muszą być co roku przeprowadzane w zakładach produkcyjnych przez właściwy organ nadzorujący. Wartości chemiczne odnoszące się do tłuszczu i wody należy mierzyć poprzez pobieranie próbek po homogenizacji 500 g „Falukorv”.
