

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 94/12)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitky podle článku 9 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

„ŠPEKÁČKY“ NEBO „ŠPEKAČKY“

č. ES: SK-TSG-0007-0055-21.05.2007

1. Název a adresa skupiny žadatelů:

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

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

2. Členský stát nebo třetí země:

Česká republika
Slovenská republika

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

„Špekáčky“ (CZ)
„Špekačky“ (SK)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 *Jedná se o název, který:*

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

Název „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny, protože je odvozen od použitých kousků vepřové slaniny („špeku“), které jsou nepravidelně rozloženy v hrubší spojce s menším podílem kolagenních zrn.

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:*

„Špekáčky“ nebo „Špekačky“ jsou tepelně opracovaný masný výrobek, který tvoří několik metrů dlouhý souvislý pramen plněný ve vepřovém tenkém střevě nebo v hovězím kroužkovém střevě; je zlatohnědé barvy.

Fyzikální vlastnosti

Souvislý pramen šňůrkou oddělených jednotlivých kusů výrobků o hmotnosti 65 až 85 g, o průměru od 4,0 do 4,6 cm a o průměrné délce 8 až 9 cm.

Chemické vlastnosti

obsah ČSB: min. 6 % hmotnostních

obsah tuku: max. 45 % hmotnostních

obsah soli: max. 2,5 % hmotnostních

Organoleptické vlastnosti

Povrchový vzhled a barva: výrobek vyrobený ze směsi hovězího a vepřového masa v přírodním střevě, oddělený šňůrkováním. Barva výrobku je zlatohnědá s přípustným tmavším nebo světlejším odstínem bez zřetelných kouřových skvrn. Na povrchu výrobku jsou přípustné zaschlé kapky šťávy a světlejší plochy na místě dotyku jednotlivých kusů výrobků. Povrch je hladký nebo mírně vrásčitý. Výrobek nesmí být polítný tukem nebo aspikem.

Vzhled a barva na řezu: na řezu je výrobek světle až tmavě růžové barvy, kousky vepřové slaniny jsou nepravidelně rozloženy. Připouští se drobné měkké kolagenní částice a vzduchové dutinky.

Chuť a vůně: příjemná po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná, po použití koření. Po ohřátí je výrobek šťavnatý.

Konzistence: pevná, křehká, soudržná.

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

Na výrobu „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ se používá hovězí maso s obsahem tuku do 30 %, vepřové maso s obsahem tuku do 50 %, vepřová slanina, pitná voda (ve formě šupinového ledu), bramborový škrob, dusitanová solící směs, mletý černý pepř, paprika mletá sladká (100 ASTA), česnek (ve formě vloček, koncentrátu nebo prášku v množství odpovídajícím normovanému množství čerstvého česneku), muškátový ořech mletý, polyfosfáty E 450 a E 451 (v množství 3 g/kg jako P₂O₅), kyselina askorbová E 300 (v množství 0,5 g/kg), obaly – hovězí kroužková střeva nebo vepřová tenká střeva, šnůrka.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ se používá:

— hovězí maso s obsahem tuku do 30 %	38,5 kg
— vepřové maso s obsahem tuku do 50 %	17,5 kg
— vepřová slanina	27,0 kg
— voda (led)	23,0 kg
— bramborový škrob	2,5 kg
— dusitanová solící směs	2,0 kg
— sladká paprika mletá (100 ASTA)	0,22 kg
— černý pepř mletý	0,16 kg
— česnek (vločky, koncentrát, prášek)	0,09 kg
— muškátový ořech mletý	0,03 kg
— polyfosfáty E 450 a E 451	0,3 kg
— kyselina askorbová E 300	0,05 kg
— obaly – hovězí kroužková střeva nebo vepřová tenká střeva	
— oddělování – šnůrka	

Ze všech surovin (kromě vepřové slaniny), přísad a koření se připraví spojka o velikosti částic 0,1 mm až 2,5 mm. Do tohoto díla se přidá vepřová slanina, která se poseká na zrno o velikosti do 8 mm. Takto připravená směs se plní do hovězích kroužkových střev nebo vepřových tenkých střev o průměru od 4,0 do 4,6 cm.

Jednotlivé kusy se oddělují šnůrkou. Prameny výrobků se zavěsí na udírenské tyče, které se umístí do udírny, kde se výrobky osuší a zaudí, aby dosáhly charakteristické barvy a vůně. Zauzené výrobky se tepelně opracovávají 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 tepelném opracování se výrobky osprchují studenou vodou a nechají se vychladnout. „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ se skladují v chladných a tmavých prostorách.

3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

„Špekáčky“ nebo „Špekačky“ se od ostatních tepelně opracovaných masných výrobků liší zejména nerovnoměrným rozptýlením částic vepřové slaniny („špeku“) v hrubší spojce s menším podílem kolagenního zrna, které je příčinou zvláštního vzhledu výrobku na řezu. Dalším charakteristickým znakem výrobku je souvislý pramen v přírodním střevě, v němž jsou jednotlivé „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ oddělené převázáním šnůrky. Důležitým odlišujícím znakem je rovněž vyvážené složení koření, které je společně s daným obsahem hovězího masa a vepřové slaniny zdrojem nezaměnitelné vůně a chuti výrobku po tepelné úpravě.

3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

„Špekáčky“ nebo „Špekačky“ ve spotřebitelském, surovinovém a technologickém pojetí jsou známé na území současné České republiky více než 100 let. Tento výrobek plněný do hovězích kroužkových střev se ve větší míře začal vyrábět až v období rozvoje uzenářského řemesla ve druhé polovině 19. století a byl považován za vysoce kvalitní masný výrobek. V roce 1891 byla postavena na Zemské

jubilejní výstavě v Praze pod stanem kompletní, doposud nevidaná, strojní uzenářská dílna. „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ tu byly na místě uzeny a ještě v teplém stavu prodávány s křenem a slaným rohlíkem za 8 krejcarů na pěkném papírovém talířku. Od té doby je možné datovat vznik „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“, typicky českého uzenářského výrobku. O výjimečné kvalitě „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ vyráběných v tomto období svědčí surovinová skladba, kdy 50 % spotřebované suroviny činilo hovězí zadní maso z mladých kusů, 20 % kvalitní vepřový výrez bez kůže a 30 % na kostičky nakrájený špek. Podle konzistence díla se někdy přidávalo malé množství prátu (pojivě hmoty vyrobené z hovězího masa). Dílo bylo kořeněno česnekem, černým pepřem, někdy i trochou muškátového ořechu. Samostatnou kapitolou bylo narážení a vázání „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ lněnou nití. Protože se výrobek prodával na kusy, musela celková váha souhlasit s počtem kusů. K docílení vynikající jakosti patřilo ještě dobré zauzení výrobku. Začátkem 20. stoléní došlo k dalšímu rozvoji uzenářského řemesla a „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ se staly vedle párků a klobás základním druhem měkkých masných výrobků. Některé firmy, zejména ve velkých městech, se výrobou „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ značně proslavily. Mezi vyhlášenými výrobci byli např. v Praze na Novém Městě Koula a Macháček, či na Vinohradech Šereda, jehož „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ byly Pražany přejmenovány na „Šeredky“. Měkké masné výrobky byly dodávány po vyuzení do prodejen ještě v teplém stavu, a tak zejména v odpoledních hodinách byly obchody a celé jejich okolí provoněny lahodnou uzenářskou vůní. Ulice staré večerní Prahy v té době nejvíce charakterizovaly dva smyslové vjemy – nazelenalé plynové osvětlení a vůně „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ opékaných na dřevěném uhlí, linoucí se z početných pouličních stánků s občerstvením.

Jakost masných výrobků nebyla v té době určována žádnou normou. Veřejná kontrola byla zaměřena zejména na obsah mouky, která se nesměla do „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ přidávat. Ještě po druhé světové válce byl základní surovinou při výrobě „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ vedle špeku rozhodující podíl hovězího masa. Později, po zvýšení produkce prasat, byla surovinová skladba následující: 40 % hovězí maso přední, 30 % vepřové maso výrobní a 30 % špíček. V té době došlo také k změně koření „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ přidáním sladké papriky. Po znárodnění podniků a provozoven zabývajících se zpracováním masa a výrobou masných výrobků pak bylo složení surovin, pomocných materiálů a obalů včetně technologických postupů předmětem technicko-hospodářských norem, které i nadále určovaly vysokou jakost tohoto tradičního českého výrobku. Výrobek „Špekáčky“ nebo „Špekačky“ byl zařazen do technicko-hospodářských norem pro masné výrobky (1. díl souboru platný od 1. ledna 1977, MP – generální ředitelství Praha) jako československá státní norma pod číslem ČSN 57 7115, což způsobilo rozšíření výroby podle této normy na celé území tehdejšího Československa. Postupnými změnami ve výrobních technologiích, ale také z důvodu omezené dostupnosti některých výrobních surovin či obalů (např. hovězích kroužkových střev) došlo k vytvoření ustálené receptury, která je uvedena v popise metody výroby „Špekáčků“ nebo „Špekačiek“ – viz bod 3.6 této žádosti.

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy:

Kontrola zahrnuje:

- dodržování poměru surovin, přísad a koření podle receptury; kontrola se provádí porovnáním s recepturou během přípravy díla výrobku,
- dodržování nerovnoměrného rozptýlení částic vepřové slaniny („špeku“) v hrubší spojce výrobku s menším podílem kolagenních zrn; kontrola se provádí vizuálně během technologického procesu výroby po ukončení plnění díla do přírodního střeva a oddělení jednotlivých kusů výrobku šňůrkou,
- dodržování stanoveného tvaru, povrchového vzhledu, barvy a konzistence výrobku; kontrola se provádí vizuálně po tepelném zpracování, osprchování a vychladnutí hotového výrobku,
- dodržování stanoveného vzhledu a barvy na řezu výrobku; kontrola se provádí vizuálně po tepelném zpracování, osprchování a vychladnutí hotového výrobku,
- dodržování stanovené konzistence, vůně, chuti a šťavnatosti výrobku; kontrola se provádí senzorní analýzou hotového výrobku po jeho ohřátí,

- dodržování stanovených fyzikálně-chemických parametrů výrobku; kontrola hotového výrobku se provádí schválenými laboratorními metodami.

Frekvence kontrol orgánem nebo subjektem ověřujícím soulad se specifikací výrobku je minimálně jednou ročně v provozu každého výrobce výrobku.

4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu:

4.1 Název a adresa:

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

Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu ve Slovenské republice

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

Adresa: 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

veřejný soukromý

Název: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

veřejný soukromý

4.2 Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu:

Kontrolní orgány uvedené v bodě 4.1 jsou odpovědné za kontrolu specifikace v plném rozsahu.