

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 95/09)

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

„SPIŠSKÉ PÁRKY“

č. ES: SK-TSG-0007-0051-18.01.2007

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:

„Spišské párky“ (SK, CS)

3.2 Jedná se o název, který:

je zvláštní sám o sobě

vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „Spišské párky“ je zvláštní sám o sobě, protože je na území Slovenské republiky a České republiky zavedený a známý, má dlouholetou tradici a pověst a jeho název je spojován s konkrétním druhem párků.

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

Zápis s výhradou názvu

Zápis bez výhrady názvu

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

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:

„Spišské párky“ se plní do skopových střívek o průměru maximálně 24 mm, oddělených přetočením. Jednotlivé kusy mají hmotnost přibližně 50 g. Výrobek je charakteristický růžovo červenoubarvou po kořeninové paprice a mírně pikantní chutí.

fyzikální vlastnosti

Několik metrů dlouhý, přetočením oddělovaný souvislý pramen

chemické vlastnosti

obsah tuku: max. 24 % ± 4 %

obsah soli: max. 2 % ± 0,4 %

čisté svalové bílkoviny min. 10 % hmotnostních

organoleptické vlastnosti

- povrchový vzhled a barva: výrobek v souvislém prameni ve skopovém střívku o průměru max. 24 mm, oddělovaný přetočením střívka na jednotlivé nožičky, povrch hladký nebo mírně vrásčitý oranžovo hnědé barvy, lesklý až matný,
- vzhled a barva na řezu: řez růžovočervený po použité paprice, drobné kolagenní částice přípustné,
- vůně a chuť: příjemná po čerstvé uzenině, mírně pálivá, průměrně slaná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý,
- konzistence: křehká až soudržná.

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

Na výrobu „Spišských párků“ nebo „Spišských párků“ se používá čerstvé hovězí maso s obsahem tuku max. 10 %, čerstvé vepřové maso s obsahem tuku max. 10 %, čerstvé vepřové maso s obsahem tuku max. 50 %, vepřové kůže, pitná voda, dusitanová solící směs, paprika mletá sladká (100 ASTA), paprika mletá pálivá, polyfosfáty E 450 a E 451 (v množství 3 g/kg jako P₂O₅), kyselina askorbová E 300 (v množství 0,5 g/kg) a obaly – skopová střívka.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Spišské párky“ se používá:

— hovězí maso s obsahem tuku max. 10 %:	21,2 kg
— vepřové maso s obsahem tuku max. 10 %:	21,0 kg
— vepřové maso s obsahem tuku max. 50 %:	38,0 kg
— vepřové kůže:	12,0 kg
— pitná voda:	21,0 kg
— dusitanová solící směs (na nasolení masa):	2,1 kg
— paprika mletá sladká (100 ASTA):	0,62 kg
— paprika mletá pálivá:	0,62 kg
— polyfosfáty (E 450 a E 451):	0,30 kg
— kyselina askorbová (E 300)	0,05 kg
— obal – skopová střívka	

Technologický postup

Hovězí maso a vepřové maso se předem nakrájí a jemně umele na řezačce nebo poseká na jemno v kutru. Přidají se vepřové kůže a z těchto surovin se vypracuje jemné homogenní dílo. Přidá se směs mleté sladké papriky a mleté pálivé papriky a dusitanové solící směsi včetně přídavných látek (polyfosfáty E 450 a E 451 a kyselina askorbová E 300). Takto připravená směs se plní do skopových střívek o průměru max. 24 mm. Jednotlivé kusy se oddělují přetočením tak, aby hmotnost jedné nožičky byla přibližně 50 g. Hotové výrobky v prameni se zavěsí na tyče, které se umístí do udírny, kde se výrobky osuší a zaudí. Zauzení se provádí teplým kouřem max. 68 °C po dobu maximálně 45 minut. Zauzené výrobky se poté tepelně opracovávají při teplotě 71 °C až 76 °C, dokud není dosaženo minimálního tepelného účinku odpovídajícího působení teploty 70 °C ve středu výrobku. Tato teplota musí působit ve středu výrobku minimálně 10 minut. Po tepelném opracování se výrobky osprchují studenou vodou a nechají se volně vychladnout na teplotu ve středu max. + 4 °C.

3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

Zvláštní povaha „Spišských párkov“ nebo „Spišských párků“ vyplývá:

- ze složení a poměru surovin a koření,
- z jemnosti homogenního díla,
- z plnění do skopových střívek,
- z fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Složení, poměr surovin a koření a jemnost homogenního díla

Zvláštní povahu „Spišským párkom“ nebo „Spišským párkům“ dodávají použité suroviny podle dlouholeté receptury, a to hovězí a vepřové maso spolu s vepřovými kůžemi zpracované na jemné homogenní dílo, jehož jemnost se zřetelně odlišuje od jemnosti děl ostatních párků. Zvláštní je rovněž použití směsi sladké a pálivé mleté červené papriky, jak je uvedeno v receptuře.

Plnění do skopových střívek

Zvláštním znakem „Spišských párkov“ nebo „Spišských párků“ je i to, že se plní do skopových střívek, což zaručuje, že jsou jasně vizuálně odlišitelné od jiných párků.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti

Dodržování veškerých výrobních fází obsažených ve specifikaci zaručuje vytvoření výrobku s neopakovatelnou vůní a chutí.

Zvláštní je tepelná úprava před konzumací. Voda, v níž se výrobek tepelně upravuje, nesmí vřít, protože by mohl popraskat přírodní obal. Popraskáním skopových střívek může výrobek ztratit šťavnatost, která je pro něj charakteristická. Po tepelné úpravě je pro „Spišské párky“ charakteristickým znakem šťavnatost a jemně pikantní chuť po paprice. Vzhledem k přesně stanoveným poměrům surovin použitých při výrobě mají „Spišské párky“ zvláštní praskavý zvuk, který vydávají při přelomení nebo na skusu (při kousnutí) a kterým se jasně liší od ostatních druhů párků.

3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

Výroba „Spišských párkov“ nebo „Spišských párků“ má na Slovensku více než stoletou tradici. Začala se psát v době, kdy ve Spišském Podhradí využil místní řezník Štefan Varsányi častých návštěv maďarské šlechty při velkolepých jarmarcích pod Spišským hradem. Začal na nich jako určitou

zajímavost prodávat „Spišské párky“. Jeho receptura založená na citlivém smíchání koření, sladké a pálivé papriky musela být velmi úspěšná, protože po určitém čase začal tyto párky prodávat i v Maďarsku a Polsku.

Vývozu „Spišských párkov“ nebo „Spišských párků“ pomohla kromě jiného i výstavba trati Košice-Bohumín a její odbočky do Spišských Vlách a Spišského Podhradí. Párky zabalili časně ráno do zvláštních bedýnek, odnesli na první ranní vlak, který odjížděl ze Spišského Podhradí, a v poledne si již na nich mohli pochutnávat labužníci z Budapešti. (František Žifcák – Kronika mesta Spišské Podhradie slovom i obrazom, Mesto Spišské Podhradie, 1988).

Vždyť i známý slovenský spisovatel Emo Bohúň zasvěceně poučoval: – „Spišské párky“ bývaly nevyčísitelné, zákeřné a často zlobily. Nesměly se jíst vidličkou a nožem, ani lámat jako jiné „buřty“. Bylo třeba je vzít do prstů, nacpat do úst, dokonale obemknout rty a teprve poté kousnout. Ve svých nacpaných střívkách totiž obsahovaly velké množství paprikové šťávy a kdybychom je přelomili, rozkrojili či do nich zapíchli vidličku, vystříkly by červenou šťávu všemi směry do stometrové výšky. Docela dobře je mohli používat hasiči místo hadic nebo minimaxu. (Žáry, Štefan: Zlatouští rozprávaci. Bratislava: Slovenský spisovateľ 1984).

Kromě Štefana Varsányiho patřili do roku 1938 k výrobcům „Spišských párkov“ nebo „Spišských párků“ ve Spišském Podhradí Grieger a Blaško, ve Spišských Vlaších Slavkovský, v Levoči Schretter, Schmiedt, Patrilla, Lešňák atd. Ve Spišském Podhradí bývaly ve 40. letech minulého století ve čtvrtěk proslulé „prasečí trhy“, kde bylo zvykem, že spolu trhovci a kupující zašli po dobrém prodeji a nákupu do hostince (ty vlastnili uzenáři), zasedli za stůl a objednali si „viršle“. Tak se totiž tehdy „Spišským párkom“ nebo „Spišským párkům“ říkalo. Prodávali je na každém nádraží. Jen co vlak zastavil, už se z plných plic ozývalo: „Spišské páááááááááárky, viršle, viršlicky ...!“ (Viršle, viršlicky, spišské ... SME. Denník. Bratislava: Petit Press 7.9.1996, s. 7).

„Spišské párky“ mají dobrou pověst nejen na Spiši, na Slovensku a v České republice, ale dokonce i v zahraničí (Viršle, viršlicky, spišské SME. Denník. Bratislava: Petit Press 7.9.1996, s. 7). Mezi jejich pravidelné konzumenty patřil prezident T. G. Masaryk a hrabě Albín Csáky, který byl předsedou horní sněmovny uherského parlamentu, ministrem školství a kultury. Tento vlivný muž zajistil, aby se tyto párky dostaly i na zasedání rady uherské vlády. (<http://www.internet.sk/mediakurier/cei/44.htm>). „Spišské párky“ byly a jsou také dnes nabízeny i v českých hospodách (<http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214> Pišťanek Peter: Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo. 26.10.2000). Byly součástí oslav dne práce (Upršaný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov. SME. Denník. Bratislava: Petit Press 2.5.1997, s. 1.), různých trhů, jako je např. Trh lidových řemesel ve Spišské Nové Vsi, kde byla kromě „Spišských párkov“ nebo „Spišských párků“ předvedena i skoro už zapomenutá důmyslná nádoba na jejich podávání. Tato nádoba je kameninová, má dvojité dno na vařící vodu, aby párky zůstaly déle horké (Čeští spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch. SME. Denník. Bratislava: Petit Press 23.9.1997, s. 1.).

Po druhé světové válce byla na celém území ČSR v rámci standardizace a dodržování tradiční kvality přijata norma, které v ČSR stanovovala složení surovin a vymezovala způsob výroby. (Norma jakosti TP z 8.9.1954, MPP).

Z historických pramenů je zřejmé, že se receptura výrobku postupně mírně měnila, a to přidáním části hovězího masa do receptury, čímž se nezměnil charakter výrobku a jeho použití, naopak tato kombinace surovin vylepšila jeho chuť (ÚNK 57 7260, z roku 1964).

Spojujícím charakteristickým prvkem je šťavnatost výrobku po jeho ohřátí a jemně pikantní chuť po paprice. Tuto recepturu používají výrobci „Spišských párkov“ nebo „Spišských párků“ dodnes (ČSN 57 71 34, z roku 1977 a později jako STN 57 71 34).

„Spišské párky“ se tradičně plní do skopových, přírodních střívek (řezník Štefan Varsányi Norma jakosti TP z 8.9.1954, MPP a), která jsou narušena od jiných střívek velmi křehká. Těší se dobré pověsti nejen na Slovensku a v České republice, ale i v zahraničí.

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy:

Povinná kontrola zahrnuje:

- Dodržování stanovených poměrů surovin hovězího masa, vepřového masa a vepřových kůží. Pro výrobu „Spišských párkov“ nebo „Spišských párků“ je třeba zkontrolovat přípravu hovězího a vepřového masa, která se provádí výběrem výrobních surovin a jejich množství podle procenta tuku.
- Po zpracování hovězího a vepřového masa se provede kontrola přidání vepřových kůží.
- Kontrolu jemnosti homogenního díla. Homogenita a jemnost zpracování díle se kontroluje vizuálně a hmatem.
- Dodržování stanovených poměrů sladké a pálivé mleté červené papriky, s barvivostí 100 ASTA. Zkontroluje se přidání množství směsi sladké mleté papriky (100 ASTA) a pálivé mleté papriky, dusitanové směsi včetně přídatných látek (polyfosfáty E 450 a E 451 a kyselina askorbová E 300) a vody.
- Kontrolu použití skopových střívek. Kontrola se provede podle dodacího listu od dodavatele.
- Organoleptické vlastnosti hotového výrobku (vnější vzhled a barva, vzhled a barva na řezu, konzistence, vůně a chuť). Kontrola se provede vizuálně a senzorycky po ukončení výrobního procesu a odpovídá charakteristikám stanoveným v bodě 3.5 specifikace.
- Fyzikální a chemické vlastnosti hotového výrobku – maximální průměr skopového střívka a hmotnost jedné nožičky. Hodnoty musí odpovídat hodnotám stanoveným v bodě 3.5 specifikace.

Kontroly orgánem nebo subjektem ověřujícím soulad se specifikací výrobku se provádějí 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
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

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.
-