

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 145/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE INNEJ NIŻ NIEZNACZNA ZMIANY SPECYFIKACJI NAZWY ZAREJESTROWANEJ W REJESTRZE CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA I CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY ZGODNIE Z ART. 53 UST. 2 AKAPIT PIERWSZY
ROZPORZĄDZENIA (UE) NR 1151/2012**

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC”

Nr UE: SI-PGI-0105-01140-31.7.2013

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Stowarzyszenie wytwórców produktu „Zgornjesavinjski Želodec”
Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA
Tel. +386 38390910

Zmiany zgłoszone przez grupę producentów, która wniosowała o rejestrację produktu „Zgornjesavinjski Želodec”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Nagłówki w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Opis

- Zmianie ulega proporcja mięsa do tłuszczu. Dotychczasowa proporcja „od 85:15 do 80:20” otrzymuje brzmienie: „przynajmniej 75 % mięsa i nie więcej niż 25 % tłuszczu”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Nowa proporcja zawartości mięsa i tłuszczu w produkcie „Zgornjesavinjski Želodec” jest rezultatem ponaddwudziestoletnich badań organoleptycznych prowadzonych przez specjalnie powołany zespół ekspertów. Stwierdzili oni, że idealną mieszanką mięsa i tłuszczu, zapewniającą odpowiedni wygląd, barwę i zapach plastra „Zgornjesavinjskiego želodca” jest przynajmniej 75 % mięsa i nie więcej niż 25 % tłuszczu.

- Waga gotowego *želodca*: „przynajmniej 0,7 kg” ulega zmianie na „przynajmniej 0,6 kg”, a grubość z „około 3–5 cm” na „2,5–3,5 cm”.

Powodem tej zmiany jest większy popyt na cieńsze i nieco mniejsze *želodce*.

2. Metoda produkcji

- Zmiany w proporcji mięsa do tłuszczu w nadzieniu oraz wadze produktu po obsuszeniu należy również uwzględnić w niniejszym punkcie.
- Masa *želodca* świeżo po napełnieniu – dotychczas „od 1,3 do 2,5 kg” – wynosi obecnie „od 1,2 do 4 kg”.

Zmniejszenie masy minimalnej surowego produktu wynika ze zmniejszenia masy minimalnej produktu po obsuszeniu. Z kolei zwiększenie maksymalnej dopuszczalnej wagi surowego *želodca* ma związek z zapotrzebowaniem gastronomii na większe rozmiary (pozwalające ograniczyć odrzuty związane z odcinaniem końcówek).

- Zakres temperatury suszenia i dojrzewania obniża się z „od 12 do 18 °C” do „od 6 do 16 °C”; pomija się (użyte w teście słoweńskim) określenie „kašča”, a ponadto słowa „i względnej wilgotności od 60 do 80 %”.

Temperaturę suszenia obniża się przy zwiększeniu jej zakresu z uwagi na fakt, iż rzeczywiste przeciętne temperatury w pomieszczeniach, gdzie suszony jest „Zgornjesavinjski Želodec”, są w dużym stopniu podatne na zmiany pogody. Suszarnie mięsa nie są już określane słowem „kašča”. Wzmianka o względnej wilgotności w suszarniach zostaje pominięta, ponieważ kontroluje się raczej wilgotność samego produktu w trakcie suszenia.

- Proces suszenia i dojrzewania nie ma trwać „od trzech do pięciu miesięcy”, ale „przynajmniej trzy miesiące”.

Czas ten ustalono w świetle praktycznego doświadczenia wytwórców „Zgornjesavinjskiego želodca” z uwzględnieniem zróżnicowanych warunków pogodowych.

- Określona minimalna utrata masy przez *želodci* w trakcie suszenia zmienia się z „przynajmniej 36 %” na „przynajmniej 40 %”.

Zmiany wychodzą naprzeciw żądaniom konsumentów, którzy preferują bardziej suche i dojrzałe produkty.

3. Związek z obszarem geograficznym

W świetle faktów historycznych wzmianki o królu „Jerzym VI” zostają poprawione na „Jerzy V”.

Na zaproszenie króla Jugosławii Aleksandra I brytyjski monarcha Jerzy V (który miał panować do śmierci w roku 1936) odwiedził Dolinę Logarską w 1932 lub 1934 r. Król Aleksander I Karadziodziewić padł ofiarą w zamachu w Marsylii w 1934 r., toteż nie mógł rzecz jasna gościć Jerzego VI w Dolinie Logarskiej.

4. Etykietowanie

W wyniku zmiany prawodawstwa UE wyrażenie „symbolem wspólnotowym” zastępuje się słowami „symbolem Unii Europejskiej” oraz uzupełnia się wzmiankę „o chronionym oznaczeniu geograficznym” słowami „lub odpowiednim skrótem”. Dodatkowo do jednolitego dokumentu wprowadza się logo do celów etykietowania produktu „Zgornjesavinjski Želodec”, które dotychczas figurowało jedynie w specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC”

Nr UE: SI-PGI-0105-01140-31.7.2013

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Zgornjesavinjski želodec”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Zgornjesavinjski želodec” (Im.: želodci) to produkt mięsny poddawany suszeniu/dojrzywaniu na powietrzu, wytwarzany z mięsa udźców i łopatek wieprzowych oraz tylnego, twardego boczku wysokiej jakości. Farszem mięsny z dodatkiem soli i przypraw wypełnia się naturalne osłonki w rodzaju żołądków i pęcherzy świńskich, jelit bydłych (ślepej kiszki) lub przepuszczalne osłonki sztuczne. Nazwa produktu pochodzi od tradycji faszerowania osłonek naturalnych, przede wszystkim świńskich żołądków.

Zawartość „Zgornjesavinjskiego želodca” składa się głównie z mięsa i boczku – w proporcji przynajmniej 75 % mięsa i nie więcej niż 25 % tłuszczu. Do mieszanki dodawany jest ponadto czosnek, sól, pieprz i cukier. Azotyny, azotany i inne dodatki są niedozwolone. Zawartość soli nie może przekraczać 7 %.

Po wysuszeniu želodec przybiera kształt okrągły lub prostokątny. Waży on przynajmniej 0,6 kg, a w wyniku sprasowania nabiera charakterystycznego, płaskiego kształtu (grubości 2,5–3,5 cm). Osłonka jest gładka, przylega ściśle do zawartości, a pokrywa ją charakterystyczna, szarawobrązowa pleśń rodzaju *Penicillium*.

Podłużny kształt sprawia, że „Zgornjesavinjski želodec” kroi się w długie, cienkie plastry. Cechą szczególnie wyróżniającą „Zgornjesavinjski želodec” jest jego wyraźny aromat, uzupełniany przez dodatkowe przyprawy, które jednak nie dominują podstawowej nuty dojrzewającego mięsa i boczku.

Delikatna i jędrna konsystencja wędliny pozwala ją ciąć na cienkie plastry. Plastry prezentują charakterystyczny, rozpoznawalny wzór mozaikowy, tworzony przez różowawo-czerwone kawałki mięsa i szczególnie wyróżniającego się boczku o barwie od białej do bladobiaławej. Plastry są miękkie i szybko rozplývają się w ustach.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Zgornjesavinjski želodec” to produkt mięsny wytwarzany z mięsa udźców i łopatek wieprzowych oraz tylnego, twardego boczku wysokiej jakości, pochodzących od świń ras mięsnych oraz ich krzyżówek.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja „Zgornjesavinjskiego želodca” (mielenie mięsa, siekanie boczku, przygotowanie nadzienia i faszerowanie osłonek) w całości, łącznie z suszeniem i dojrzewaniem, musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

Opatrzony certyfikatem produkty oznacza się nazwą „Zgornjesavinjski želodec”, wzmianką o chronionym oznaczeniu geograficznym bądź stosownym skrótem oraz odpowiednim symbolem Unii Europejskiej, krajowym znakiem jakości oraz logo oznaczającym „Zgornjesavinjski želodec”. Użycie logo jest obowiązkowe, niezależnie od postaci, w jakiej želodec oferowany jest w sprzedaży.



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar chronionego oznaczenia geograficznego obejmuje wyłącznie želodec wytwarzany w dorzeczu górnej Savinji. Od północy obszar ten ograniczają grzbiet Olševa i pasmo wzgórz Smrekovško Pogorje. Od południa granice obszaru wyznaczają szczyty Dobrovlje i Menina, oddzielające dolinę górnej Savinji od dolin dolnej Savinji i rzeki Tuhinjska. Na zachodzie granicę wyznacza linia łącząca przełęcz Črnivec oraz górę Krajnska Reber, płaskowyż Velika Planina i przełęcz Presedljaj aż do szczytu Ojstrica. Dalej biegnie ona wzdłuż grzbietu gór Grintavec i Skuta, a następnie na północ aż do masywu Mrzla Gora. Dochodzi tu do granicy słoweńsko-austriackiej, mijając od północy przełęcz Pavličevo Sedlo, a następnie biegnie na wschód, z powrotem do Olševy.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Zgornjesavinjski želodec” cieszy się renomą, która przemawia za otoczeniem go ochroną. Główną cechą wyróżniającą „Zgornjesavinjski želodec” jest tradycyjna metoda produkcji. Powszechnie wytwarzanymi, również w innych obszarach Słowenii, produktami z suszonego mięsa są przede wszystkim domowe kielbasy i salami. Jednak tylko w tym otoczonym górami regionie zachował się wytwarzany wedle przekazywanej od wieków z pokolenia na pokolenie receptury *želodca*. Metody wyrobu *želodca* wynaleziono w wysokich górskich zakątkach doliny górnej Savinji. Pierwsze historyczne wzmianki o wytwarzaniu *Zgornjesavinjskiego želodca* sięgają zapewne początków XIX w. W rękopisach pozostawionych przez etnografa Jožego Lekšę czytamy o doniosłej roli *želodca* w obyczajowości regionu – był on podawany przy wielu okazjach, jak wesela, stypy i inne rodzinne uroczystości. W XX w. zaczęto produkować *želodec* również na niżej położonych terenach i w gęściej zaludnionych obszarach doliny – na co wskazuje na przykład ręcznie spisany przepis na *želodec*, datowany w przybliżeniu na rok 1930, zachowany w gospodarstwie Logar w Dolinie Logarskiej.

Aleksander Videčnik, badacz obyczajów ludowych i życia mieszkańców doliny górnej Savinji, opowiada, że w trakcie wizyty u króla Aleksandra, w okresie międzywojennym, król brytyjski Jerzy V miał podobno odwiedzać Dolinę Logarską (w dorzeczu górnej Savinji), gdzie obaj monarchowie mieli skosztować *želodca*. Podobno koronowany gość tak się w nim rozsmakował, że sprowadzał go później na swój dwór.

Z upływem lat produkt uzyskał sławę wyjątkowej specjalności tego regionu, gdzie po dziś dzień należy do głównych dań serwowanych przy większych okazjach i na weselach, a nawet stanowi typowy składnik wielkanocnej święconki.

W obszarze doliny górnej Savinji występuje charakterystyczne połączenie cech klimatu alpejskiego i przedalpejskiego. Dominujący typ klimatu zależy w głównej mierze od wysokości. Wyżej położone rejony cechuje klimat alpejski, o przeciętnej temperaturze najzimniejszego miesiąca poniżej -30 °C, podczas gdy niższe rejony charakteryzują się umiarkowanym klimatem przedalpejskim. Chłodne, górskie powietrze z okolicznych płaskowyży górskich częstokroć schodzi w doliny Savinji i Drety, co sprawia, że lato nie jest nieprzyjemnie upalne. Jesień jest chłodna, podobnie jak wiosna, a zima zazwyczaj bywa długa i sroga. Przy tego rodzaju warunkach klimatycznych spotyka się również lokalne mikroklimaty (szczególnie w rejonach słonecznych lub częściej ocienionych, a także w zamkniętych dolinach).

Najważniejszą z cech charakterystycznych dla tego terenu są duże rozpiętości temperatury, powodujące miejscowe prądy powietrzne występujące między słonecznymi lub częściej ocienionymi rejonami, ułatwiające suszenie wyrobów takich jak *želodec* za pomocą naturalnego przepływu powietrza.

Dolina górnej Savinji posiada unikalny mikroklimat, chlubi się bogactwem lasów świerkowych, otoczeniem wysokich wzgórz oraz wyjątkowo zasobnymi w wodę rzekami i strumieniami. Zarówno mikroklimat całego obszaru, jak i charakterystyczne mikroklimaty miejsc, gdzie odbywa się suszenie, mają kardynalne znaczenie dla przebiegu suszenia i dojrzewania, jakiemu poddawany jest *želodec*.

Do budowy suszarni przy chatach wytwórców *želodców* używa się przeważnie drewna świerkowego, kamienia i cegły.

Tak wszechstronnie określone warunki wywierają znaczący wpływ na proces suszenia i dojrzewania *želodców*, a tym samym na ich smak i aromat.

Niezależnie od wspomnianych korzystnych warunków naturalnych *želodec* zawdzięcza swą jakość również ludziom, którzy wypracowali dokładne techniki przygotowywania, kształtowania i suszenia *želodców* w specjalnych pomieszczeniach służących do ich wyrobu. *Želodci* wciąż wytwarza się z poszanowaniem tradycji, a ich ustalonego, typowego kształtu ani własności organoleptycznych nie zmieniły wprowadzone udoskonalenia techniczne. Środowisko, aromat okolicznych lasów świerkowych, w połączeniu z klimatem i czynnikiem ludzkim (to jest również: doświadczeniem, szczególnie ważną wiedzą techniczną i umiejętnościami wytwórców) mają istotne znaczenie dla wyprodukowania *želodców*.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/ZGSAV_-_SPECIFIKACIJA_julij_13.pdf