

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 45/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC”

NR WE: SI-PGI-0005-0416-29.10.2004

ChNP () ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Adres: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Faks +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Združenje izdelovalcev Zgornjesavinjskega želodca
Adres: Rečica ob Savinji 55
SI-3332 Rečica ob Savinji
SLOVENIJA
Tel. +386 38390910
Faks —
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ().

3. Rodzaj produktu:

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

4. Specyfikacja:

(Podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa:

„Zgornjesavinjski želodec”

4.2. Opis:

Zgornjesavinjski želodec (lm.: *Zgornjesavinjski želodci*) to produkt mięsny poddawany suszeniu/dojrzywaniu na powietrzu, wytwarzany z mięsa udźców i łopatek wieprzowych oraz tylnego, twardego boczku wysokiej jakości. Farszem mięsnym z dodatkiem soli i przypraw wypełnia się naturalne osłonki w rodzaju żołądków i pęcherzy świńskich, jelit bydlęcych (ślepej kiszki) lub przepuszczalne osłonki sztuczne.

Nazwa produktu pochodzi od tradycji faszerowania osłonek naturalnych, przede wszystkim świńskich żołądków.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zawartość *Zgornjesavinjskiego želodca* składa się głównie z mięsa i boczku w proporcji od 85:15 do 80:20. 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 przynajmniej 0,7 kg, a w wyniku sprasowania nabiera charakterystycznego, płaskiego kształtu (grubości około 3–5 cm). Osłonka jest gładka, przylega ściśle do zawartości, a pokrywa ją charakterystyczna, szarawobrązowa pleśń w rodzaju *Penicillium*.

Podłużny kształt sprawia, że *Zgornjesavinjski želodec* kroi się w długie, cienkie plasterki. 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 plasterki. Plastry prezentują charakterystyczny, rozpoznawalny wzór mozaikowy, tworzony przez różowawo-czerwone kawałki mięsa i szczególnie wyróżniającego się boczku o barwie białej do blado-białej. Plasterki są miękkie i od razu rozpuszczają się w ustach.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar chronionego oznaczenia geograficznego obejmuje wyłącznie *želodec* wytwarzany w dorzeczu górnej Savinji. Od północy obszar ten ograniczają pasma Olševa i Smrekovško Pogorje. Z południa granice obszaru wyznaczają szczyty Dobrovlje i Menina, oddzielające dolinę górnej Savinji od doliny rzeki Tuhinjska i dolnej Savinji. Na zachodzie granicę wyznacza linia łącząca przełęcz Črnivec oraz górę Krajnska reber, płaskowyż Velika Planina i przełęcz Presedlaj 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.

4.4. Dowód pochodzenia:

Oryginalny *Zgornjesavinjski želodec* musi być wytworzony i dojrzewać w obrębie tego obszaru geograficznego. W trosce o identyfikowalność, zakłady wytwarzające *Zgornjesavinjski želodec* muszą być zarejestrowane z siedzibą w określonym obszarze geograficznym.

Wytwórcy mają obowiązek prowadzenia dokumentacji potwierdzającej stosowanie się do wymogów specyfikacji określającej *Zgornjesavinjski želodec*. Muszą oni szczegółowo dokumentować wszystkie zakupione i wykorzystane surowce, proces wyrobu wędliny oraz ilość i wagę każdego z wytworzonych i sprzedanych *želodci*. Każdy *želodec* musi być opatrzony identyfikującą etykietą, zawierającą wskazanie partii i daty produkcji. Każda partia oznaczona jest numerem seryjnym oraz ilością i masą *želodci* wyprodukowanych w tej partii.

4.5. Metoda produkcji:

Zgornjesavinjski želodec wytwarza się z mięsa udźców i łopatek wieprzowych oraz tylnego, twardego boczku wysokiej jakości, pochodzących od świń ras mięsnych oraz ich krzyżówek. Schłodzone mięso zostaje rozdrobnione na kawałki o średnicy 8–10 mm, a boczek, po schłodzeniu, pocięty na kawałki wielkości od 6 do 8 mm. Proporcje mieszanki mięsa i boczku wynoszą od 85:15 do 80:20. Do farszu dodaje się czosnek (zębki czosnku stanowią 1–2 % a rozcieńczony sok czosnkowy ok. 4–6 % masy farszu) wraz z solą, pieprzem i cukrem. Mieszanie wykonuje się ręcznie lub mechanicznie. Następnie farszem wypełnia się naturalne osłonki w rodzaju żołądków i pęcherzy świńskich, jelit bydłych (ślepej kiszki) lub osłonki sztuczne, przepuszczające parę. Osłonki zamyka się drewnianym szpuntem albo zaszywa. Masa *želodca* świeżo po napełnieniu wynosi od 1,3 do 2,5 kg. Następnie są one przez dwa dni odsączone i wyciskane między dwoma deskami przez cztery do siedmiu dni przy zapewnieniu swobodnego przepływu powietrza.

Suszenie i dojrzewanie odbywa się w naturalnych warunkach, w odpowiednim pomieszczeniu (suszarnie w wiejskich chatkach) w temperaturze od 12 do 18 °C i względnej wilgotności od 60 do 80 %. W razie niekorzystnych warunków pogodowych wilgotność i temperaturę reguluje się przez odpowiednie wietrzenie lub przez częściowo kontrolowane warunki.

Želodci suszone są na półkach. Z początku procesu suszenia trzeba je odwracać – dwa do siedmiu razy na tydzień. Proces suszenia i dojrzewania trwa od trzech do pięciu miesięcy, zależnie od wagi konkretnego wyrobu. W trakcie suszenia na powierzchni osłonki wykształca się charakterystyczna, szarawobrązowa pleśń w rodzaju *Penicillium*. Z uwagi na naturalne pochodzenie osłonka jest wolna od nieprzyjemnej woni; nadaje ona specyficzne własności organoleptyczne, z których znany jest *Zgornjesavinjski želodec*, jednocześnie chroniąc go przed zbyt szybkim wysychaniem.

W trakcie suszenia żelodci tracą przynajmniej 36 % pierwotnej masy. Ostateczna masa produktu wynosi przynajmniej 0,7 kg.

Po zakończeniu procesu suszenia i dojrzewania dokonuje się oceny sensorycznej w celu zbadania jakości produktu. Żelodci mogą być pakowane próżniowo w całości lub w połówkach. Po splastrowaniu pakuje się je próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze. Produkty gotowe przechowuje się w ciemnym, chłodnym miejscu w temperaturze nieprzekraczającej + 8 °C.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Zgornjesavinjski żelodec cieszy się renomą, która przemawia za otoczeniem go ochroną. Główną cechą wyróżniającą Zgornjesavinjski żelodec jest tradycyjna metoda produkcji. Powszechnie wytwarzanymi, również w innych obszarach Słowenii, produktami z suszonego mięsa są przede wszystkim domowe kiełbasy i salami. Jednak tylko w tym otoczonym górami regionie zachował się wytwarzany wedle przekazywanej od wieków z pokolenia na pokolenie receptury żelodec. Metody produkcji tego produktu opracowano z początku w wysokich, górskich zakątkach doliny górnej Savinji. Pierwsze historyczne wzmianki o wytwarzaniu Zgornjesavinjskiego żelodca sięgają zapewne początków XIX w. W rękopisach pozostawionych przez etnografa Jožego Lekše czytamy o doniosłej roli żelodca w obyczajowości regionu – był on podawany przy wielu okazjach, jak wesela, stypy i rodzinne uroczystości. W XX w. zaczęto produkować żelodec również w niżej położonych terenach i gęściej zaludnionych obszarach doliny – na co wskazuje na przykład ręcznie spisany przepis na żelodec z 1930 r. 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 VI miał podobno odwiedzać dolinę Logarską (w dorzeczu górnej Savinji), gdzie obaj monarchowie mieli skosztować Zgornjesavinjskiego żelodca. 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 rejonu cechuje klimat alpejski, o przeciętnej temperaturze najzimniejszego miesiąca poniżej – 3 °C, podczas gdy niższe rejonu charakteryzują się umiarkowanym klimatem przedalpejskim. Chłodne, górskie powietrze z okolicznych płaskowyży górskich częstokroć schodzi w doliny Savinji i Drey, 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 żelodec 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 żelodec.

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

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

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

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Bureau Veritas, d.o.o.
Adres: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670
Faks +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Etykietowanie:

Opatrzony certyfikatem produkty oznaczają się nazwą „Zgornjesavinjski želodec”, wzmianką o chronionym oznaczeniu geograficznym „zaščitena geografska označba” wraz z odpowiednim symbolem wspólnotowym, krajowym znakiem jakości oraz logo oznaczającym Zgornjesavinjski želodec. Użycie logo jest obowiązkowe, niezależnie od postaci, w jakiej želodec oferowany jest w sprzedaży.
