

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2019/C 273/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SNEEM BLACK PUDDING”

Nr UE: PGI-IE-02353 – 3.3.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Sneem Black Pudding”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Irlandia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Sneem Black Pudding” to tradycyjna kiszka krwista bez osłonki, pieczona na blasze (o wymiarach około 500 mm × 200 mm × 75–100 mm) i najczęściej sprzedawana w postaci kwadratów lub bloków o masie od 500 g do 1 kg. Gotowy „Sneem Black Pudding” sprzedawany klientowi ma głęboki czerwono-brązowy kolor. Kiszka ta, stosownie do upodobań, może być spożywana bez dalszego gotowania.

„Sneem Black Pudding” ma gładką, zbliżoną do musu konsystencję w porównaniu z większością pozostałych irlandzkich kaszanek, która sprawia, że pozostawia on w ustach wrażenie wyjątkowej gładkości.

Do produkcji „Sneem Black Pudding” wykorzystuje się następujące składniki, a odsetki wykorzystywanych składników muszą mieścić się w poniższych zakresach:

- łój wołowy lub jagnięcy – od co najmniej 8 % do maksymalnie 15 %,
- płatki owsiane – od co najmniej 20 % do maksymalnie 25 %,
- cebula – od co najmniej 15 % do maksymalnie 25 %,
- krew owcza, wołowa lub wieprzowa – od co najmniej 15 % do maksymalnie 25 %,
- woda – od co najmniej 15 % do maksymalnie 25 %,
- przyprawy – od co najmniej 0,5 % do maksymalnie 2,5 %.

„Sneem Black Pudding” nie może zawierać sztucznych barwników, aromatów, substancji wypełniających ani konserwantów. Jego średnia zawartość wilgoci wynosi 75–80 %, a średnia wartość odżywcza porcji 100 g jest następująca:

- wartość energetyczna: 130–150 kcal,

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- białko: 10–15 g,
- węglowodany: 10–15 g,
- tłuszcz: 4–7 g,
- żelazo: 20 mg.

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

—

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

Wszystkie etapy przygotowania i produkcji „Sneem Black Pudding” są przeprowadzane w pomieszczeniach i muszą odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego w kontrolowanych i monitorowanych warunkach, aby zapewnić spójność pod względem jakości produktu.

Krew pozyskuje się od zwierząt poddanych ubojowi bezpośrednio w zatwierdzonej rzeźni na danym obszarze geograficznym i niezwłocznie schładza na miejscu w oznakowanych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, co zapewnia pełną wewnętrzną identyfikowalność. Do produkcji „Sneem Black Pudding” wykorzystuje się zazwyczaj krew owczą, wołową lub wieprzową.

Łój pozyskuje się bezpośrednio od zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonej rzeźni na danym obszarze geograficznym. Wykorzystanie łoju jagnięcego uzupełnia się łożem wołowym w okresach, gdy zawartość tłuszczu jest niższa niż średnia (np. w przypadku stosowania jagnięciny wczesnowiosennej).

Następnie ostrożnie waży się, przygotowuje i miesza suche składniki wraz z łożem, aby zapewnić jednolity produkt i równomierne rozprowadzenie składników w produkcie. Dodanie mokrych składników powoduje powstanie gęstej papki.

Mieszanina mokrych składników jest następnie przenoszona na prostokątne blachy, ponieważ produkt ten nie ma osłonki. Wymiary blachy wynoszą w przybliżeniu 500 mm długości na 200 mm szerokości i 75–100 mm głębokości.

Mieszanie można upiec w piekarniku na dwa sposoby:

- przez zastosowanie wysokiej temperatury i krótkiego czasu pieczenia (250 °C przez 2 godziny),
- przez zastosowanie niskiej temperatury i długiego czasu pieczenia (100 °C przez 6 godzin).

Produkt końcowy jest następnie schładzany do temperatury otoczenia w pomieszczeniu (około 15 °C) przed schłodzeniem do temperatury 2–4 °C. Ze względu na fakt, że jest to produkt niepakowany, całkowicie naturalny i bez dodatków chemicznych i konserwantów, jego okres trwałości jest stosunkowo krótki i wynosi 14–21 dni. Gotowy pudding zwykle tnie się na kwadraty lub bloki o masie od 500 g do 1 kg.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt, który ma zostać oznakowany jako „Sneem Black Pudding”, a także opakowania i materiały promocyjne będą opatrzone poniższym logo:



4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszarem geograficznym, na którym prowadzona jest produkcja „Sneem Black Pudding”, jest wioska Sneem na półwyspie Iveragh w hrabstwie Kerry. Współrzędne geograficzne tego obszaru to: 51°50'00"N, 9°54'00"W.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy między produktem a obszarem jego produkcji opiera się na renomie produktu, która z kolei jest uzależniona od pochodzenia produktu z wioski Sneem i wiedzy rzeźników, którzy go produkują.

Produkcja „Sneem Black Pudding” w obecnej formie sięga wczesnych lat 50. XX wieku – czasów bardzo trudnej sytuacji ekonomicznej w Irlandii. Ze względu na niekorzystną sytuację gospodarczą tamtych czasów rolnicy musieli dopilnować, aby każda część zwierzęcia – w tym świeża krew i łój – została w pełni wykorzystana. Regina Sexton zauważa w kolumnie w *Irish Examiner* z lutego 2005 r., że „kaszanka ze świeżej krwi jest jednym z produktów Irlandii w największym stopniu świadczących o wytrwałości”, a „Sneem Black Pudding” jest jednym z niewielu z tych produktów, które przetrwały.

Łój stosowano tradycyjnie w prawie wszystkich irlandzkich kaszankach; jego zadaniem w przypadku „Sneem Black Pudding” jest zwiększenie zawartości tłuszczu w celu polepszenia konsystencji i posmaku, jaki kiszka pozostawia w ustach. Łój ma niską temperaturę topnienia wynoszącą 45–50 stopni Celsjusza, co sprawia, że przy przygotowaniu kiszki można go łatwo wykorzystywać w formie stałej. Wysoka wartość kaloryczna łoju sprawia, że „Sneem Black Pudding” jest idealnym pożywieniem na zimę.

Wszyscy rzeźnicy ze Sneem wytwarzają i sprzedają swoje produkty od lat 50. XX wieku, a „Sneem Black Pudding” jest od tego czasu sprzedawany pod tą nazwą. Rzeźnicy wspólnie używają nazwy „Sneem Black Pudding” i dążą do utrzymania wysokich standardów procesu produkcji oraz do zachowania związku z dziedzictwem południowego Kerry. Umiejętności i doświadczenie branży rzeźniczej w Sneem oznaczają, że wioska ta ma długą tradycję w produkcji doskonałego „Sneem Black Pudding”. W rezultacie „Sneem Black Pudding” uzyskał renomę ze względu na swój smak i jakość i jest obecnie uznawany za jedną z najlepszych kaszanek dla smakoszy w Irlandii.

Wioska Sneem wyróżnia się również w mniej oczywisty sposób. Biorąc pod uwagę racjonalizację małych lokalnych rzeźni w ostatnich dziesięcioleciach, w przypadku wioski o takim rozmiarze niezwykle jest, że dzięki stałej produkcji „Sneem Black Pudding” znajdują się w niej dwie licencjonowane rzeźnie umiejscowione tak blisko siebie.

Oczywiste jest, że kaszanka stanowi element tradycyjnego irlandzkiego śniadania; styl „Sneem Black Pudding” jest jednak niezwykle w porównaniu z branżą kaszanek, o czym przypomniała Carla Blake w kolumnie w *Irish Examiner Farming* z lipca 1995 r., w której twierdzi ona, że „Sneem Black Pudding» to najpyszniejsza kaszanka, jaką kiedykolwiek jadła, chociaż jest to bardzo niezwykła kiszka, która odróżnia się od tradycyjnych pęt kaszanek”. Znajduje to również odzwierciedlenie na stronie internetowej Black Pudding Club, gdzie znajduje się następujące stwierdzenie: „Tradycyjnie kaszanka z Kerry była pieczona na blasze i krojona na kwadraty. Jeszcze około dziesięciu lat temu jedynymi znanymi nam kaszankami w kwadratowych blokach były [...] i »Sneem Black Pudding«. W ostatnich latach kwadratowy kształt stał się bardziej popularny, ale nadal zdecydowanie najpowszechniejszą formą jest pęto kaszanki”.

Produkt końcowy sprzedawany klientowi ma głęboki czerwonobrazowy kolor i gładką, zbliżoną do musu konsystencję w porównaniu z większością pozostałych irlandzkich kaszanek, co sprawia, że pozostawia on w ustach wrażenie wyjątkowej gładkości. W innych irlandzkich kaszankach składniki takie jak cebula i płatki owsiane są wyraźnie widoczne podczas przecinania produktu lub wyczuwalne w ustach podczas spożywania go. Lucinda O'Sullivan, jeden z najczęściej czytanych krytyków branży spożywczej w Irlandii, stwierdziła w kolumnie w *Sunday Independent* z października 2001 r., w której przedstawiała recenzję Park Hotel Kenmare, że podany jej jako przystawka „Sneem Black Pudding» był jedwabście gładki [...] i zupełnie inny od wszelkich produktów, które można kupić w supermarkecie”.

W artykule w *Sunday Independent* z października 2010 r. dotyczącym lokalnych producentów żywności Lucinda O'Sullivan stwierdziła, że „Sneem Black Pudding” to „przepis na kaszankę, która jest całkowicie odmienna od wszelkich innych potraw w okolicy”. Stwierdzenie to ma duże znaczenie, ponieważ wyraża ono uznanie dla metody i stylu wytwarzania „Sneem Black Pudding” oraz poparcie dla zasady ścisłego przestrzegania tradycyjnej receptury przez producentów.

Sezon turystyczny był ważnym czasem dla lokalnych przedsiębiorstw, w tym dla rzeźników z miejscowości Sneem produkujących „Sneem Black Pudding”; do tego zjawiska odniósł się Jean Sheridan w *Irish Press* w sierpniu 1975 r. – produkowali oni „płyty Black Pudding dla gości z zagranicy”, którzy chętnie próbowali tej ciekawej kiszki albo w ramach pamiątki, albo jako smaku okolic Kerry i Sneem.

„Sneem Black Pudding” jest kluczowym elementem lokalnego rynku żywności i cieszy się uznaniem w całym kraju, podobnie jak jego powiązanie z obszarem Sneem. Świadczą o tym wypowiedzi zamieszczone na stronie internetowej Our Mountain Home (<http://sneemireland.com/wheretostay.html>): „Można również spróbować tradycyjnego domowego śniadania irlandzkiego, które zawiera słynny »Sneem Black Pudding« [...]” oraz na stronie internetowej poświęconej turystyce w Irlandii (<http://blog.irishtourism.com/2019/01/10/best-food-in-ireland/>): „Najbardziej znane smaki kaszanki i *white pudding* pochodzą z Clonakilty, a w Kerry można znaleźć bardzo popularny Sneem Black Pudding. Kiszka nie jest produktem występującym jedynie w Irlandii, ale ten przepis jest zupełnie wyjątkowy”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>
