

**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 45/10)

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

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„ŠEBRELJSKI ŽELODEC”**

**NR WE: SI-PGI-0005-0415-29.10.2004**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

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

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej Republiki Słowenii  
Adres: Dunajska 22  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14789109  
Faks +386 14789055  
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Stowarzyszenie Producentów „Šebreljski Želodec”  
Adres: Šebrelje 53  
SI-5282 Cerkno  
SLOVENIJA  
Tel. +386 53744276  
Faks +386 53720181  
E-mail: —  
Skład: Producenci/przetwórcy ( X ) Inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

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

**4. Specyfikacja:**

(streszczenie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

„Šebreljski želodec”

**4.2. Opis produktu:**

„Šebreljski želodec” (liczba mnoga: „Šebreljski želodci”) to konserwowana kiełbasa produkowana z wysokiej jakości mięsa wieprzowego i twardego boczku w proporcjach pomiędzy 75:25 a 80:20. Charakteryzuje się wysoką zawartością mięsa i małą ilością boczku. „Šebreljski želodec” jest płaska i waży od 0,8 do 2 kg, a jej kształt zależy od tego, czy jako osłonkę wykorzystano pęcherz, jelito czy osłonkę sztuczną. Powierzchnia jest gładka i sucha, bez osadu tłuszczu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Przekrój poprzeczny charakteryzuje się równomiernym rozłożeniem mięsa i boczku. Plastry mają czerwony kolor dojrzałego mięsa i biały kolor boczku. Kawałki mięsa i boczku są dobrze wymieszane i nie ma w nich ścięgien ani chrząstek. Produkt charakteryzuje się harmonijnym smakiem dojrzałego mięsa i boczku, z wyczuwalnym tonem przypraw. Zapach jest charakterystyczny i harmonijny, z nutami przypraw i wędzenia.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny leży na zachód od rejonu statystycznego Goriška i obejmuje obszar Idrijsko-Cerkljansko. Linia graniczna obejmuje miejscowość Stopnik, biegnie wzdłuż doliny rzeki Idrijca, wzdłuż krawędzi płaskowyżu Šentviška Planota, przez miejscowość Bukovo, wzdłuż wzgórz Cerkljansko w górę i do Zakojca, przez Porezen, wzdłuż krawędzi doliny Davča i wzdłuż pogórza Blegoš w kierunku Podjelovo Brdo, w górę i do Jazne; stamtąd zmierza do Govejk obejmując miejscowości Govejk, Zavratac, Potok i Godovič, następnie biegnie przez Javornik, mija Kanji Dol, wzdłuż krawędzi Gore, przez las Trnovski Gozd w kierunku Oblakov Vrh, który stanowi część obszaru geograficznego, i z powrotem do miejscowości Stopnik.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy producent powinien posiadać dokumenty wykazujące ilość i jakość surowców oraz ilość wyprodukowanej i sprzedanej kielbasy „Šebreljski želodec”. Dokumentacja musi gwarantować identyfikowalność każdej partii z osobna. Partie muszą być oznaczone numerem seryjnym, datą produkcji oraz numerem i ilością *želodci* w partii.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Do produkcji kielbas „Šebreljski želodec” używa się wieprzowiny ze świń żywych o wadze minimalnej 115 kg lub tuszy o wadze co najmniej 85 kg.

Do wypełnienia kielbasy „Šebreljski želodec” stosowane jest mięso z udźca, łopatki, karkówki i części tylnej. Mięso jest mielone w kawałki wielkości 8–10 mm, a twardy boczek z uda, łopatki i części tylnej krojony jest w kawałki od 6 do 8 mm. Mielone mięso i boczek mieszane są razem w proporcjach między 75:25 a 80:20. Dodaje się około 1 % czosnku, 2,4–2,5 % soli i 0,1–0,35 % pieprzu. Stosuje się sól morską do gotowania oraz cukier w ilości 0,5 % wagi farszu. Niedozwolone jest użycie azotanów, azotynów i innych dodatków. Farsz jest mieszany i umieszczany w osłonki, na przykład świńskie pęcherze, jelita wołowe lub sztuczne osłonki. Waga świeżo nadzianego *želodca* wynosi od 1,3 do 3 kg. Osłonki są zaszywane lub zawiązywane. *Želodci* są następnie odsączone i ściskane przez okres do 10 dni. *Želodci* są wędzone na zimno przez okres do dwóch dni. Proces suszenia/dojrzenia ma miejsce w warunkach naturalnych lub w środowisku klimatyzowanym. Temperatura suszenia waha się pomiędzy 10 °C a 15 °C. W najzimniejszych miesiącach, w przypadku suszenia naturalnego temperatura może również spaść poniżej 10 °C. Niższa temperatura zwalnia proces suszenia. Względna wilgotność musi wynosić w obydwu przypadkach między 60 % a 80 %.

Proces naturalnego suszenia w tradycyjnych pomieszczeniach do suszenia zajmuje od trzech do pięciu miesięcy. Czas suszenia w środowisku klimatyzowanym wynosi przynajmniej 100 dni. Suszenie w środowisku klimatyzowanym obejmuje naturalną cyrkulację powietrza (okna są otwierane od czasu do czasu), natomiast wilgotność i temperatura są regulowane. Waga dojrzałej kielbasy *želodec* wynosi pomiędzy 0,8 a 2 kg.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Związek pomiędzy obszarem geograficznym a kielbasą „Šebreljski želodec” jest oparty głównie na renomie zdobytej dzięki odpowiednim warunkom klimatycznym (warunkom klimatycznym suszenia i dojrzenia), tradycyjnej technologii produkcji *želodców* i wysokiej jakości surowcom.

„Šebreljski želodec” jest produkowana od wielu lat w obszarze Idrijsko-Cerkljansko, jednak pisemne dokumenty potwierdzające to są nieliczne. Na omawianym obszarze geograficznym przeprowadzono badanie z udziałem osób starszych, w ramach którego potwierdzono długoletnią tradycję wytwarzania wędlin typu „Šebreljski želodec” na obszarze wzgórz Idrijsko-Cerkljansko. Ustalono, że od dawnych czasów do produkcji *želodca* używano jedynie najwyższej jakości składników; że produkt był zawsze poddawany tradycyjnej metodzie dojrzewania; a o jego renomie decydowały po części jego charakterystyczny kształt, smak i aromat.

Wzgórza Idrijsko i Cerkljansko leżą w zachodniej części Słowenii na obszarze przedalpejskim, gdzie obszar alpejski styka się Górami Dynarskimi. Przynależą one do regionów o klimacie typu przejściowego, ponieważ wpływ na nie mają zarówno dość ciepły klimat Morza Adriatyckiego i raczej chłodny klimat Alp.

Na obszarze wzgórz Idrijsko i Cerkljansko połączenie wpływów śródziemnomorskich i alpejskich wytworzyło specyficzny klimat.

Wzgórza Idrija od południowego zachodu są ograniczone wysokim płaskowyżem lasu Trnovski Gozd, naturalną barierą, która łagodzi wpływ klimatu doliny Vipava, natomiast wpływ Morza Adriatyckiego daje się odczuć, głównie na obszarze Cerkljansko, dzięki otwarciu na dolinę rzeki Idrijca.

Na omawianym obszarze panuje typowy, surowy środkowoeuropejski klimat górski, z długimi, mroźnymi zimami o niskiej temperaturze średniej i wysokim poziomie opadów oraz z krótkim i niezbyt ciepłym latem – klimat kontynentalny.

Ze względu na delikatny wpływ Morza Adriatyckiego, na obszarze doliny Cerkljansko panują łagodniejsze zimy i spada mniej śniegu niż w pozostałej części obszaru Idrijsko-Cerkljansko. Obszar geograficzny charakteryzuje się ciągłym przepływem powietrza spowodowanym różnicą temperatur między obszarami nasłonecznionymi i zacienionymi, co skutkuje tym, że w dolinie występują przepływy powietrza o odpowiednim poziomie wilgotności.

Powyższe warunki naturalne w fazie dojrzewania i suszenia wpływają na specyfikę kielbasy „Šebreljski želodec”.

#### 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:

Kielbasy „Šebreljski želodci” muszą być oznaczone nazwą „Šebreljski želodec”, wyrażeniem „zaščitena geografska označba” („chronione oznaczenie geograficzne”) lub odpowiednim skrótem oraz odpowiednim symbolem wspólnotowym.

„Šebreljski želodci” mogą również być oznaczone logo „Šebreljski želodec” i krajowym symbolem jakości, a także adnotacją o organie certyfikującym.

Jeśli „Šebreljski želodci” są pakowane poza obszarem geograficznym, etykieta musi również zawierać dokładną nazwę i lokalizację producenta, numer partii, podmiotu pakującego i miejsce pakowania w celu zapewnienia identyfikowalności.