

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM“ NEBO „TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA“

EU č.: SK-TSG-0007-0044-04.08.2006

ČESKÁ REPUBLIKA

1. NÁZEV, KTERÝ MÁ BÝT ZAPSÁN

„TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM“ nebo „TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA“

2. DRUH PRODUKTU (PODLE PŘÍLOHY XI)

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3. DŮVODY ZÁPISU DO REJSTŘÍKU

3.1. Jedná se o produkt, který:

je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu

je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány

„Tradiční Lovecký salám“ nebo „Tradiční Lovecká saláma“ je trvanlivý fermentovaný masný výrobek, který je určený k přímé konzumaci zpravidla ve formě nářezu.

3.2. Jedná se o název, který:

byl tradičně používán jako název konkrétního produktu

označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu

Název „Tradiční Lovecký salám“ nebo „Tradiční Lovecká saláma“ je na území ČR a SR známý a má dlouholetou tradici, během níž je spojován s konkrétním trvanlivým fermentovaným masným výrobkem charakteristicky plochého hranolovitého tvaru a charakteristické chuti.

4. POPIS

4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

„Tradiční Lovecký salám“ nebo „Tradiční Lovecká saláma“ se od ostatních trvanlivých fermentovaných masných výrobků liší jednak charakteristickým tvarem plochého hranolu, který výrobek získává tvarováním v průběhu zrání, a dále svou zvláštní chutí, která je definována předepsaným složením hlavních surovin, koření, ale také použitým fermentačním procesem.

F y z i k á l n í v l a s t n o s t i

Výrobek je charakteristicky plochého hranolovitého tvaru s průměrem obalového střívků 50 až 55 mm a o délce cca 40 cm.

Chemické vlastnosti

- aktivita vody: max. 0,93
- pH: nižší než 5,5
- obsah ČSB: min. 15 % hmotnostních
- obsah tuku: max. 45 % hmotnostních
- obsah soli: max. 4,2 % hmotnostních

Organoleptické vlastnosti

- Povrchový vzhled a barva: Výrobek ze směsi hovězího a vepřového masa. Barva výrobku je tmavě hnědá, povrch mírně vrásčitý, pod technologickým obalem je patrné zrnění.
- Vzhled a barva na řezu: Mozaika zrn převážně o velikosti do 5 mm, bez shluku tukových a libových částic, přípustné drobné vzduchové dutinky, barva libových zrn uprostřed výrobku masově červená, k okrajům tmavší, tuková zrna světlá. Řez výrobku má obdélníkový tvar.
- Chuť a vůně: Vůně výrazná po uzení, chuť ostřeji kořeněná, slaná a příjemně nakyslá.
- Konzistence: Tužší, pružná.

4.2. Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Na výrobu „Tradičního Loveckého salámu“ nebo „Tradičnej Loveckej salámy“ se používá hovězí maso s obsahem tuku do 10 %, vepřové maso s obsahem tuku do 20 %, vepřový výřez – vepřové maso s obsahem tuku do 30 %, vepřový výřez – vepřové maso s obsahem tuku do 50 %, vepřové sádlo, dusitanová solící směs, antioxidant (E 315 nebo E 316 (max. 500 mg/kg vyjádřené jako kyselina erythorbová)), černý pepř mletý, cukr, česnek (ve formě vloček, koncentrátu nebo prášku v množství odpovídajícím normovanému množství čerstvého česneku), hřebíček mletý, startovací kultury (kombinovaná kultura obsahující kmeny bakterií mléčného kvašení (rod *Lactobacillus* nebo *Pediococcus*) a koaguláza-negativní koky čeledi (*Micrococcaceae*)) a kolagenové obaly.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Tradiční Lovecký salám“ nebo „Tradičná Lovecká saláma“ se používá:

- | | |
|---|--------------|
| - hovězí maso s obsahem tuku do 10 % | min. 5,0 kg |
| - vepřové maso s obsahem tuku do 20 % | min. 75,0 kg |
| - vepřový výřez - vepřové maso s obsahem tuku do 30 % | min. 10,0 kg |
| - vepřový výřez - vepřové maso s obsahem tuku do 50 % | min. 50,0 kg |
| - vepřové sádlo | max. 20,0 kg |
| - dusitanová solící směs | max. 3,4 kg |
| - černý pepř mletý | min. 0,35 kg |
| - cukr | cca 0,30 kg |
| - česnek (vločky, koncentrát, prášek) | min. 0,08 kg |

- hřebíček mletý min. 0,04 kg
- antioxidant E 315 nebo E 316 0 až 0,05 kg
- startovací kultury
- obal: kolagenový

Vepřový výřez s obsahem tuku do 50 % a vepřové sádlo se zamrazí. Ze všech surovin, přísad a koření se připraví dílo o velikosti zrna 3 až 5 mm. Takto připravená směs se plní do obalů o průměru 50 až 55 mm a délce cca 40 cm. Poté se výrobek formuje do plochého hranolovitého tvaru. Vytvarované výrobky se vkládají těsně vedle sebe do čistých schránek, případně jiného vhodného zařízení, a nechají se 24 až 48 hodin dozrát v chladárně při teplotě 2 °C až 4 °C. Potom se výrobky rozvěsí na udírenské tyče a udí se studeným kouřem cca 7 dní při teplotě do cca 24 °C. Po využití se výrobky suší. Výrobek nesmí být v průběhu sušení napaden plísní. Poté, co aktivita vody dosáhne předepsané hodnoty, může být výrobek vyexpedován. Doba sušení je cca 14 dní, aby ve výrobku mohl v dostatečné míře proběhnout fermentační proces při teplotách a relativní vlhkosti vzduchu, které umožňují rozvoj startovacích kultur a rovnoměrné sušení výrobku (rozsah teplot 16 °C až 27 °C; rozsah relativní vlhkosti vzduchu 75 % až 92 %).

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Začátek výroby „Tradičního Loveckého salámu“ nebo „Tradičnej Loveckej salámy“ na území České republiky je možné zařadit už na počátek 20. století. V té době se vyráběl hlavně v zimním období z důvodu příznivějších podmínek pro proces zrání a také kvůli náročné úpravě surovin mírným zmrazením, které je předpokladem pro vytvoření dokonalého zrnění suroviny. Později, když došlo ke zdokonalení chlazení i strojového vybavení udírenských dílen, byla jeho výroba soustředěna hlavně pro zásobování velikonočního a vánočního trhu a letní turistické sezony. Dnes je to celoročně vyráběný, tradiční a oblíbený trvanlivý výrobek.

Výrobek „Tradiční Lovecký salám“ nebo „Tradičná Lovecká saláma“ byl uveden v publikaci Technologie masného průmyslu (II. díl, 1955, Hlavní správa masného a rybného průmyslu, Ministerstvo potravinářského průmyslu) a následně byl zařazen do Technicko-hospodářských norem pro masné výrobky (1. díl, soubor platný od 1. ledna 1977, MP – generální ředitelství Praha) jako československá státní norma pod číslem ČSN 57 7269, což mělo za následek rozšíření jeho výroby podle této normy na celém území tehdejšího Československa. Postupnými změnami ve výrobních technologiích, z důvodu omezené dostupnosti některých výrobních surovin, ale též s cílem zvýšit bezpečnost výsledného produktu, došlo k vytvoření ustálené receptury, která je uvedena v popisu metody produkce výrobku „Tradiční Lovecký salám“ nebo „Tradičná Lovecká saláma“.