

# **SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY**

## **„TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY“ NEBO „TRADIČNÉ ŠPEKAČKY“**

EU č.: SK-TSG-0007-0055-21.05.2007

### **ČESKÁ REPUBLIKA**

#### **1. NÁZEV, KTERÝ MÁ BÝT ZAPSÁN**

„TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY“ NEBO „TRADIČNÉ ŠPEKAČKY“

#### **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 Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ jsou známy na území současné České republiky více než 100 let. Jsou tepelně opracovaným masným výrobkem, který je tvořený několik metrů dlouhým souvislým pramenem a jednotlivé kusy se oddělují převazováním motouzem. Masné dílo se vyznačuje charakteristickým poměrem vepřového a hovězího masa s vepřovým sádlem, vodou a kořením. Toto dílo se plní do vepřových tenkých střev nebo do hovězích kroužkových střev. Typickým pro tento výrobek je nerovnoměrné rozptýlení částic vepřového sádla („špeku“) v hrubší spojce s menším podílem kolagenního zrna. „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ jsou využeny do zlatohnědé barvy.

##### **3.2. Jedná se o název, který:**

☐ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu

☒ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu

Název „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny, protože je odvozen od použitých kousků vepřového sádla („špeku“), které jsou nepravidelně rozloženy v hrubší spojce s menším podílem kolagenních zrn.

#### **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 Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ se od ostatních tepelně opracovaných masných výrobků liší zejména nerovnoměrným rozptýlením částic vepřového sádla („špeku“) v hrubší spojce s menším podílem kolagenního zrna, které je příčinou zvláštního vzhledu výrobku na řezu. Dalším charakteristickým znakem

výrobku je souvislý pramen v přírodním střevě, v němž jsou jednotlivé „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ oddělené převázáním motouzem. Důležitým odlišujícím znakem je rovněž vyvážené složení koření, které je společně s daným obsahem hovězího masa a vepřového sádla zdrojem nezaměnitelné vůně a chuti výrobku po tepelné úpravě.

#### Fyzikální vlastnosti

Souvislý pramen motouzem oddělených jednotlivých kusů výrobků o hmotnosti 65 až 85 g, o průměru od 4,0 do 4,6 cm a o průměrné délce 8 až 9 cm.

#### Chemické vlastnosti

- obsah ČSB: min. 6 % hmotnostních
- obsah tuku: max. 45 % hmotnostních
- obsah soli: max. 2,5 % hmotnostních

#### Organoleptické vlastnosti

- Povrchový vzhled a barva: Výrobek je naražený v přírodním střevě, jednotlivé kusy výrobků jsou oddělené převázáním motouzem. Barva výrobku je zlatohnědá s přípustným tmavším nebo světlejším odstínem bez zřetelných kouřových skvrn. Na povrchu výrobku jsou přípustné zaschlé kapky šťávy a světlejší plochy na místě dotyku jednotlivých kusů výrobků. Povrch je hladký nebo mírně vrásčitý. Výrobek nesmí být podlitý tukem nebo aspičkem.
- Vzhled a barva na řezu: Na řezu je spojka výrobku světle až tmavě růžové barvy, bílé kousky vepřového sádla jsou nepravidelně rozložené. Připouští se drobné měkké kolagenní částice a vzduchové dutinky.
- Chuť a vůně: Příjemná po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná, po použití koření. Po ohřátí je výrobek šťavnatý.
- Konzistence: Pevná, křehká, soudržná.

#### 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 „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ se používá hovězí maso s obsahem tuku do 30 %, vepřové maso s obsahem tuku do 50 %, vepřové sádlo, pitná voda (ve formě šupinového ledu), bramborový škrob, dusitanová solící směs, mletý černý pepř, paprika mletá sladká (100 ASTA), česnek (ve formě vloček, koncentrátu nebo prášku v množství odpovídajícím normovanému množství čerstvého česneku), muškátový ořech mletý, polyfosfáty E 450 a E 451 (v max. množství 3 g/kg jako  $P_2O_5$ ), kyselina askorbová E 300 (v max. množství 0,5 g/kg), obaly – hovězí kroužková střeva nebo vepřová tenká střeva, potravinářský motouz.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ se používá:

- |                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| - hovězí maso s obsahem tuku do 30 %  | min. 38,5 kg |
| - vepřové maso s obsahem tuku do 50 % | min. 17,5 kg |
| - vepřové sádlo                       | min. 25,0 kg |
| - voda (led)                          | max. 23,0 kg |

- bramborový škrob 0 až 2,5 kg
- dusitanová solící směs max. 2,0 kg
- sladká paprika mletá (100 ASTA) min. 0,22 kg
- černý pepř mletý min. 0,16 kg
- česnek (vločky, koncentrát, prášek) min. 0,09 kg
- muškátový ořech mletý min. 0,03 kg
- polyfosfáty E 450 a E 451 0 až 0,3 kg
- kyselina askorbová E 300 0 až 0,05 kg
- obaly: hovězí kroužková střeva nebo vepřová tenká střeva
- oddělování: potravinářský motouz

Ze všech surovin (kromě vepřového sádla), přísad a koření se připraví spojka o velikosti částic 0,1 mm až 2,5 mm. Do tohoto díla se přidá vepřové sádlo, které se poseká na zrno o velikosti do 8 mm. Takto připravená směs se plní do hovězích kroužkových střev nebo vepřových tenkých střev o průměru od 4,0 do 4,6 cm.

Jednotlivé kusy se oddělují převazováním motouzem. Prameny výrobků se zavěsí na udírenské tyče, které se umístí do udírny, kde se výrobky osuší a zaudí, aby dosáhly charakteristické barvy a vůně. Zauzené výrobky se tepelně opracovávají při teplotě 75 °C až 78 °C do dosažení minimálního tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty 70 °C ve všech částech výrobku po dobu min. 10 minut. Po tepelném opracování se výrobky osprchují studenou vodou a nechají se vychladnout. „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ se skladují v chladných a tmavých prostorách.

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

„Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ ve spotřebitelském, surovinovém a technologickém pojetí jsou známé na území současné České republiky více než 100 let. Tento výrobek plněný do hovězích kroužkových střev se ve větší míře začal vyrábět až v období rozvoje uzenářského řemesla ve druhé polovině 19. století a byl považován za vysoce kvalitní masný výrobek. V roce 1891 byla postavena na Zemské jubilejní výstavě v Praze pod stanem kompletní, doposud nevídaná, strojní uzenářská dílna. „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ tu byly na místě uzeny a ještě v teplém stavu prodávány s křenem a slaným rohlíkem za 8 krejcarů na pěkném papírovém talířku. Od té doby je možné datovat vznik „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“, typicky českého uzenářského výrobku. O výjimečné kvalitě „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ vyráběných v tomto období svědčí surovinová skladba, kdy 50 % spotřebované suroviny činilo hovězí zadní maso z mladých kusů, 20 % kvalitní vepřový výřez bez kůže a 30 % na kostičky nakrájený špek. Podle konzistence díla se někdy přidávalo malé množství prátu (poživé hmoty vyrobené z hovězího masa). Dílo bylo kořeněno česnekem, černým pepřem, někdy i trochou muškátového ořechu. Samostatnou kapitolou bylo narážení a vázání „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ lněnou nití. Protože se výrobek prodával na kusy, musela celková váha souhlasit s počtem kusů. K docílení vynikající jakosti patřilo ještě dobré zauzení výrobku. Začátkem 20. století došlo k dalšímu rozvoji uzenářského řemesla a „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ se staly vedle párků a klobás základním druhem měkkých masných výrobků. Některé firmy, zejména ve velkých městech, se výrobou „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ značně

proslavily. Mezi vyhlášenými výrobci byli např. v Praze na Novém Městě Koula a Macháček, či na Vinohradech Šereda, jehož „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ byly Pražany přejmenovány na „Šeredky“. Výrobky byly dodávány po využití do prodejen ještě v teplém stavu, a tak zejména v odpoledních hodinách byly obchody a celé jejich okolí provoněny lahodnou uzenářskou vůní. Ulice staré večerní Prahy v té době nejvíce charakterizovaly dva smyslové vjemy – nazelenalé plynové osvětlení a vůně „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ opékaných na dřevěném uhlí, linoucí se z početných pouličních stánků s občerstvením.

Jakost masných výrobků nebyla v té době určována žádnou normou. Veřejná kontrola byla zaměřena zejména na obsah mouky, která se nesměla do „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ přidávat. Ještě po druhé světové válce byl základní surovinou při výrobě „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ vedle špeku rozhodující podíl hovězího masa. Později, po zvýšení produkce prasat, byla surovinová skladba následující: 40 % hovězí maso přední, 30 % vepřové maso výrobní a 30 % vepřové sádlo. V té době došlo také ke změně koření „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ přidáním sladké papriky. Po znárodnění podniků a provozoven zabývajících se zpracováním masa a výrobou masných výrobků pak bylo složení surovin, pomocných materiálů a obalů včetně technologických postupů předmětem technicko-hospodářských norem, které i nadále určovaly vysokou jakost tohoto tradičního českého výrobku. Výrobek „Tradiční Špekáčky“ nebo „Tradičné Špekačky“ byl zařazen do technicko-hospodářských norem pro masné výrobky (1. díl souboru platný od 1. ledna 1977, MP – generální ředitelství Praha) jako československá státní norma pod číslem ČSN 57 7115, což způsobilo rozšíření výroby podle této normy na celé území tehdejšího Československa. Postupnými změnami ve výrobních technologiích, ale také z důvodu omezené dostupnosti některých výrobních surovin či obalů (např. hovězích kroužkových střev) došlo k vytvoření ustálené receptury, která je uvedena v popise metody výroby „Tradičních Špekáčků“ nebo „Tradičných Špekačiek“ – viz bod 4.2. této specifikace.