

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2012/C 169/09)

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.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„STORNOWAY BLACK PUDDING”****NR WE: UK-PGI-0005-0876-03.05.2011****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Stornoway Black Pudding”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Zjednoczone Królestwo

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

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

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Kaszanki „Stornoway Black Pudding” to produkty charakterystyczne dla miasta Stornoway – stolicy Wyspy Lewis na Hebrydach Zewnętrznych w Szkocji. Na surowo mają one intensywną barwę, od ciemnoczerwono-brązowej do ciemnobrązowej, w zależności od lokalnego, indywidualnego sposobu przygotowywania.

Do produkcji kaszanki „Stornoway Black Pudding” używa się następujących składników:

- łój wołowy,
- mąka owsiana,
- cebula,
- krew owcza, krowia lub wieprzowa,
- woda – jeżeli stosuje się krew suszoną,
- sól,
- pieprz,
- osłonki kiełbas lub skórki syntetyczne lub naturalne.

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

Nie dopuszcza się stosowania żadnych innych przypraw. Kaszanki „Stornoway Black Pudding” nie mogą zawierać sztucznych barwników, dodatków smakowych, substancji wypełniających i konserwujących.

W wersji oryginalnej kaszanki produkowane są w kształcie okrągłych „kielbas” o średnicy 52–72 mm i długości 150–500 mm, ważących od 0,5 kg do 1,36 kg, i opakowane są w skórkę. Można nadawać im jednak inny rozmiar i kształt w zależności od wymagań klienta, np. pęt czy plastrów.

Konsystencja produktu jest wilgotna i sprężysta z dostrzegalnymi, lecz małymi kawałkami tłuszczu. Dzięki szkockiej mące owsianej stosowanej do produkcji kaszanki „Stornoway Black Pudding” ma ona dobrą, gruboziarnistą strukturę.

Kaszanka „Stornoway Black Pudding” dobrze zachowuje kształt podczas gotowania. Po ugotowaniu jest niemal czarna i daje się bardzo łatwo dzielić przy krojeniu, ale nie kruszy się w znaczącym stopniu. Smak jest mięsny, bogaty, pełny, całość aromatyczna i dobrze doprawiona, ale nie pikantna, konsystencja wilgotna, a posmak w ustach nietłusty, przyjemny i świeży.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

W zależności od tradycji i dziedzictwa istnieją pewne indywidualne różnice w sposobach przygotowania. W niektórych przepisach wymagane jest posiekanie składników drobno, w innych zaś kawałki powinny być większe, co prowadzi do drobnych różnic w wyglądzie i konsystencji w zależności od receptury stosowanej przez danego producenta. Istnieją również bardzo niewielkie różnice w proporcjach składników wykorzystywanych do przygotowywania kaszanki.

Proporcje składników „Stornoway Black Pudding” muszą mieścić się w następujących zakresach:

- łój wołowy – minimum 37 %, maksimum 50 %,
- mąka owsiana – minimum 16 %, maksimum 20 %,
- cebula – minimum 15 %, maksimum 18 %,
- krew owcza, krowia lub wieprzowa — minimum 12 %, maksimum 26 %,
- woda – jeżeli stosuje się krew suszoną,
- sól – minimum 0,6 %, maksimum 2 %,
- pieprz – minimum 0,4 %, maksimum 2 %,
- skórki (lub osłonki) syntetyczne lub naturalne – średnica od 52 mm do 72 mm, długość od 150 mm do 500 mm.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie dotyczy

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy przygotowania i produkcji kaszanki „Stornoway Black Pudding” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, w tym:

- przygotowanie łaju,
- mieszanie składników,
- napełnianie syntetycznych osłonek,
- gotowanie i schładzanie kaszanek.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Nie dotyczy

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Nie dotyczy

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Miasto Stornoway na Wyspie Lewis oraz gminy na obszarze „Stornoway Trust”.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Tradycyjny system dzierżawy (ang. *crofting*), charakterystyczna dla Szkocji forma dzierżawy małych gospodarstw, przez setki lat stanowił podstawę bytu na wyspie Lewis. Dopiero w ciągu ostatnich 40 lat dzierżawcy zaczęli pracować poza dzierżawionymi gospodarstwami i zostali gospodarzami w niepełnym wymiarze czasu pracy. Tradycyjny system dzierżawy (ang. *crofting*) to w dużej mierze produkcja żywności na własne potrzeby – dzierżawcy ze Stornoway trzymali niewielką liczbę owiec lub świń i krów i musieli zadbać o to, aby w pełni wykorzystać wszystkie części tych zwierząt. Gdy przychodził czas zabicia zwierzęcia, dzierżawcy wykonywali to zadanie wspólnie z sąsiadami oraz – w czasach, gdy nie było urządzeń chłodniczych – dzielili się z nimi mięsem, a sąsiedzi odwdzięczali się potem tym samym. W ten sposób zapewniano zaopatrzenie w mięso podczas długiej zimy.

W celu sporządzenia „Marag Dubh” – tak w języku gaelickim szkockim nazywa się kaszanka („dubh” znaczy „czarny”) zwierzę jest zabijane, a jego krew zbierana i zachowywana. Jelita usuwa się i czyści w słonej wodzie morskiej. Następnie przenosi się je z powrotem do gospodarstwa, wyraca na drugą stronę i umieszcza w zimnej wodzie w zlewie dodając wodę morską oraz sól i zostawia pod przykryciem na 24 godziny. Następnie jelita należy opłukać w zimnej, a potem gorącej wodzie. Ten długotrwały proces zmiękcza wyściółkę żołądka, umożliwiając gospodarzom dokładne oskrobanie jelit – aż staną się białe i czyste. Całe jelito to skórka na co najmniej pięć „Marag Dubh” – *Deasainn* (ze zwacza), *Brog* (zwany też *Boot*), *Curachd an Rìgh* (*King's Crown* – Korona królewska) oraz dwie długie kaszanki ucięte z jelita krętego i związane.

Dzierżawcy nie mogli pozwolić sobie na marnowanie mięsa, jedli więc te same potrawy codziennie, aż się skończyły. Kaszanki stanowiły bogate źródło żelaza i były bardzo ważną częścią diety dzierżawców – dla mieszkańców Stornoway pozostają nią do dzisiaj. Dzięki szkockiej mące owsianej stosowanej do produkcji kaszanki „Stornoway Black Pudding” ma ona dobrą, gruboziarnistą strukturę. W chłodnym klimacie, takim jak na Hebrydach, dzięki dużej wartości kalorycznej łój jest idealnym pożywieniem na zimę.

Produkcja kaszanki „Stornoway Black Pudding” wymaga wielu umiejętności manualnych, na przykład:

- przygotowanie łoju wołowego obejmuje czyszczenie i przygotowanie kawałków łoju odpowiednich rozmiarów,
- mieszanie suchych składników wymaga starannego ich odważania, aby zapewnić odpowiednio gęstą konsystencję mieszanki – jest to proces wymagający dużych umiejętności, w którym decyduje oko i doświadczenie rzeźnika,
- napełnianie osłonek odbywa się maszynowo z pomocą manualną, niekiedy kaszanki są następnie związane ręcznie,
- gotowanie i chłodzenie kaszanki – każda kaszanka po ugotowaniu jest wieszana do wystygnięcia.

Wymagane umiejętności rozwijano w kulturze lokalnej i przekazywano z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu zachowały się tradycyjne cechy kaszanki „Stornoway Black Pudding”.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Kaszanka ze Stornoway jest jedyna w swoim rodzaju, ponieważ do jej produkcji używa się wyłącznie następujących składników (uszeregowanych według ilości): łoju wołowego, mąki owsianej, cebuli, krwi (z dodatkiem wody, jeżeli użyto krwi suszonej), soli i pieprzu. Nie zawiera ona sztucznych barwników, dodatków smakowych, substancji wypełniających i konserwujących. Na surowo ma intensywną barwę, od ciemnoczerwonobrazowej do ciemnobrazowej.

Inaczej niż w przypadku innych kaszanek regionalnych, głównym składnikiem kaszanki ze Stornoway jest łój wołowy. Jest to tłuszcz otaczający nerki i lędźwie u bydła. Ma on niską temperaturę topnienia – 45–50 °C – co oznacza, że łatwo go użyć w formie stałej do produkcji kaszanki, ale pod wpływem pary wodnej lub podczas gotowania ulega stopieniu. Łój, mimo że sam niemal pozbawiony smaku, wzmacnia smak dodanych składników oraz powoduje, że konsystencja kaszanki jest lżejsza. W chłodnym klimacie, takim jak na Hebrydach, łój jest idealnym pożywieniem na zimę dzięki dużej wartości kalorycznej. Mąka z owsa rosnącego w Szkocji daje kaszance ze Stornoway dobrą, gruboziarnistą strukturę.

Podstawowy przepis na kaszankę „Stornoway Black Pudding” nie zmienił się od lat – nadal zawiera ona wyłącznie łój wołowy, mąkę owsianą, cebulę, krew, sól i pieprz; jednak metody produkcji musiały ulec zmianie wraz z wejściem w życie bardziej restrykcyjnych przepisów dotyczących higieny oraz wzrostem popytu na kaszankę. Etapy produkcji kaszanki „Stornoway Black Pudding” wymagają dużych umiejętności. Łój wołowy musi być przygotowany ręcznie, aby zapewnić jego posiekanie na równe, małe kawałki. Ponadto składniki suche miesza się na początku, ręcznie lub maszynowo, a następnie dodaje się wodę i miesza. Wszystkie składniki w trakcie procesu produkcji są bardzo starannie ważone, aby produkt był odpowiednio gęsty – jego konsystencja ma przypominać gęstą owsiankę, którą można nadal mieszać, ale wymaga to wysiłku. Mieszanie następnie przepuszcza się przez maszynkę do robienia kiełbas wypełniając osłonki. Kaszanki napełnia się nakładając ręcznie skórkę na końcówkę wylotową maszynki. Przepływ mięsa również reguluje się ręcznie. Końce następnie związuje się ręcznie za pomocą sznurka lub spina maszynowo. Każda kaszanka po ugotowaniu jest wieszana na stelażu do wystygnięcia.

Kaszankę „Stornoway Black Pudding” można gotować w skórce lub bez niej – zachowuje kształt w trakcie gotowania. Po ugotowaniu jest niemal czarna i daje się bardzo łatwo dzielić przy krojeniu, ale nie kruszy się w znaczącym stopniu. Smak jest mięsny, bogaty, pełny, całość aromatyczna i dobrze doprawiona, ale nie pikantna, konsystencja wilgotna, a posmak w ustach nietłusty, przyjemny i świeży.

Rzeźnicy cały czas wytwarzają ten szczególny produkt lokalny przy użyciu przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie, zachowując przy tym jego tradycyjne cechy charakterystyczne dzięki specjalnym składnikom i konsystencji produktu.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Tradycyjny system dzierżawy (ang. *crofting*), charakterystyczna dla Szkocji forma dzierżawy małych gospodarstw, przez setki lat stanowił podstawę bytu na wyspie Lewis. Dzierżawcy nie mogli pozwolić sobie na marnowanie mięsa, jedli więc te same potrawy codziennie, aż się skończyły. Kaszanki stanowiły bogate źródło żelaza i były bardzo ważną częścią diety dzierżawców – dla mieszkańców Stornoway pozostają nią do dzisiaj.

Kaszanka ze Stornoway jest jedyna w swoim rodzaju, ponieważ do jej produkcji używa się wyłącznie następujących składników (uszeregowanych według ich ilości): łoju wołowego, mąki owsianej, cebuli, krwi, soli i pieprzu oraz dodatku wody. Nie zawiera ona sztucznych barwników, dodatków smakowych, substancji wypełniających i konserwujących.

Inaczej niż w przypadku innych kaszanek regionalnych, głównym składnikiem kaszanki ze Stornoway jest łój wołowy. Jest to tłuszcz otaczający nerki i lędźwie u bydła. Ma on niską temperaturę topnienia – 45–50 °C – co oznacza, że łatwo go użyć w formie stałej do produkcji kaszanki, ale pod wpływem pary wodnej lub podczas gotowania ulega stopieniu. Łój, mimo że sam niemal pozbawiony smaku, wzmacnia smak dodanych składników oraz powoduje, że konsystencja kaszanki jest lżejsza. Większość regionalnych kaszanek produkuje się przy użyciu krwi wieprzowej. Jednak do wytwarzania „Stornoway Black Pudding” stosuje się krew owczą, krowią lub wieprzową pochodzącą, jeżeli to możliwe, z lokalnych rzeźni znajdujących się na wyspie.

Grupa rzeźników ze Stornoway, zrzeszonych w Stornoway Black Pudding Producers' Association (Stowarzyszenie Producentów „Stornoway Black Pudding”), od 1931 r. wytwarza i sprzedaje kaszanki. Od tego czasu kaszanki te sprzedawane są pod nazwą „Stornoway Black Pudding”. Wytwórcy używali

tej nazwy wspólnie i starali się utrzymać wysokie standardy produkcji oraz zachować związek z dziedzictwem Hebrydów. Dzięki temu kaszanka „Stornoway Black Pudding” ma coraz szerszą międzynarodową renomę ze względu na swój smak oraz jakość i jest obecnie uważana za jedną z najlepszych kaszanek w Zjednoczonym Królestwie. Postrzeganie produktu zmieniło się – z podstawowego dania dzierżawców stał się on sławnym na świecie specjałem.

Również turystyka na tym obszarze silnie związana jest z kaszanką „Stornoway Black Pudding”, którą odwiedzający często nabywają w charakterze pamiątki lub aby „posmakować wysp”. Marka – oraz jej związek z obszarem Stornoway – jest rozpoznawana na świecie. Większość przewodników po Szkocji wspomina o „Marag Dubh” w kontekście wyspy Lewis. Wyszukiwarka Google również podaje kilkaset stron, na których związek ten jest wspomniany. Liczba osób odwiedzających Hebrydy rośnie, a przemysł turystyczny na tym obszarze bardzo zyskał na promocji w telewizji poprzez programy takie jak „Great Hebridean Escape” Monty’ego Halla. Kaszanka została opisana w „National Geographic” ze stycznia 2010 r. i była ważnym elementem kampanii „Homecoming” („Powrót do domu”) w programie Visit Scotland 2010.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/stornoway-black-pudding-pgi.pdf>

---