

Publikacja wniosku 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

(2016/C 474/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LONDON CURE SMOKED SALMON”

Nr WE: UK-PGI-0005-01350 – 18.12.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„London Cure Smoked Salmon”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„London Cure Smoked Salmon” to nazwa nadana łososiowi peklowanemu i wędzonemu jedynie przy użyciu soli kamiennej w połączeniu z dymem dębowym. Do jego produkcji można wykorzystywać zarówno łososie hodowlane wysokiej jakości, jak i łososie dzikie. Jeśli chodzi o łososie hodowlane, „London Cure Smoked Salmon” tradycyjnie wykorzystuje tylko najwyższej jakości łososie ze Szkocji. Najwyższej klasy łosoś jest produktem najwyższej kategorii, bez znaczących uszkodzeń lub usterek. Jego skóra musi być nieuszkodzona, z połyskiem i bez nadmiernej utraty łusek. Nie dopuszcza się otwartych ran lub otarć, bądź uszkodzeń na podbrzuszu lub mięśniach, ani żadnych plam melaniny na mięśniach. Membrana brzuszna musi być jędrna i nienaruszona. Ryba powinna mieć naturalnie opływowy kształt. Jej barwa jest jednolicie pomarańczowa lub różowawa, a ciało jest lśniące i ma gładką konsystencję. Po uwędzeniu jej aromat równomiernie łączy zapach dymu i łososia i żaden z tych elementów nie jest dominujący. Jeśli chodzi zaś o dziko odławianego łososia, tradycyjnie dostarczanego ze Szkocji, ryby powinny być świeże i jędrne (ich ciało musi być bardzo twarde, co wskazuje na świeże złowienie), skrzelą czerwone, oczy błyszczące, a łuski lśniące. Barwa dzikiego łososia waha się od brązowej do różowej, ryba ma kremową strukturę, która jest bardziej zwarta i cięższa niż u łososia hodowlanego. Po uwędzeniu łosoś ten charakteryzuje się zrównoważonym aromatem dymu i ryby.

Nazwa „London Cure Smoked Salmon” może być stosowana do ryb w całości, nieprzyciętych lub przyciętych połówek i płatów ryby ciętej wzdłuż lub w poprzek. Nie obowiązują minimalne ani maksymalne rozmiary ryby. „London Cure Smoked Salmon” jest w smaku łagodny i delikatny. Celem „London Cure Smoked Salmon” jest subtelne wzbogacenie smaku najwyższej jakości łososia jedynie przy użyciu soli kamiennej i delikatnego dymu, przy zachowaniu dominującej nuty smaku łososia.

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

Surowiec – świeże łososie w całości.

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

Ręczne usuwanie ości z filetów surowego łososia przed wędzeniem

Przed peklowaniem łososia w całości dzieli się na dwa filety. Łososia dzieli się ręcznie w celu uzyskania lepszej jakości filetów, które mają być nieuszkodzone. W skórce na bokach wycina się ręcznie otwory wielkości monety (1–3 cali średnicy) w celu zapewnienia jednolitej penetracji dymu i soli w kolejnych etapach procesu produkcji. Podczas wędzenia istotne znaczenie ma pozostawienie ości, gdyż podobnie jak przy przyrządzaniu mięsa, ryba ma lepszy smak, jeśli jest wędzona z ościami.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Peklowanie na sucho

Przed wędzeniem łososia należy posolić, co oznacza początek procesu peklowania. Posypane solą kamienną filety ze świeżego łososia umieszcza się w kadziach na okres do 24 godzin, w zależności od ich wielkości. W tym czasie tracą 10 % swojej masy. W wyniku tego procesu uzyskuje się produkt o zawartości soli wynoszącej zaledwie 3–4 %, co pozwala zachować smak łososia.

Proces wędzenia i suszenia

Po peklowaniu filety płucze się i umieszcza w piecu, gdzie mogą wisieć lub leżeć na stojakach. Ryby wędzą się i suszą w dębowym dymie za pomocą powietrza przez okres maksymalnie trzynastu godzin. W czasie peklowane filety tracą co najmniej 10 % masy. Pod wpływem ciepłego powietrza tworzy się twarda powierzchnia. Nazywa się ją skórką. Przed krojeniem ości i skórki usuwa się ręcznie.

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

Łosoś jest następnie formowany zgodnie z życzeniem klientów. Wszystkie produkty „London Cure Smoked Salmon” dzieli się ręcznie w celu uzyskania produktu o niezmiennie wysokiej jakości. Ze względu na ręczne formowanie plastry różnią się nieco: ręczne formowanie daje produkt o większej powierzchni smakowej niż w przypadku produktów ciętych maszynowo i cienko.

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

—

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Dzielnice Londynu: Tower Hamlets, Hackney i Newham

5. Związek z obszarem geograficznym

Wędzenie łososi w Londynie rozpoczęło się pod koniec XIX w., wraz z osiedleniem się w londyńskiej dzielnicy East End żydowskich imigrantów z Europy Wschodniej, którzy stosowali tę obróbkę jako sposób przechowywania ryb w czasach, kiedy podstawową techniką konserwacji było chłodzenie. Wędzenie ryb było rozpowszechnione w Europie Wschodniej, gdzie stanowiło element przygotowania się do długiej zimy. Ryby wędzono i solono, aby nadawały się do spożycia przez dłuższy okres. Osiedliwszy się w Wielkiej Brytanii, imigranci kontynuowali tę tradycję. Wędzenie łososia na zimno jest procesem wymagającym umiejętności: łososia pekluje się w soli i umieszcza w chłodnym dymie, z dala od bezpośredniego źródła ciepła. Przeznaczony pierwotnie dla ludności napływowej, jako produkt, z którym była ona zaznajomiona, wędzony łosoś szkocki szybko rozpowszechnił się wśród społeczności rdzennej, by ostatecznie stać się tradycyjnym brytyjskim przysmakiem. Liczba ludności żydowskiej w Wielkiej Brytanii wzrosła z 46 000 w roku 1880 do ok. 250 000 w roku 1919. Imigranci ci osiedlali się przede wszystkim w dużych miastach przemysłowych, zwłaszcza Londynie, Manchesterze i Leeds. W Londynie Żydzi mieszkali przede wszystkim w okolicach Spitalfields i Whitechapel, blisko doków. Przybywając z Europy Wschodniej, ludność żydowska przywiozła ze sobą swoje własne tradycje kulinarne i zapotrzebowanie na tradycyjne produkty spożywcze, co spowodowało otwarcie pierwszych wędzarni w dzielnicy East End.

Specjaliści od wędzenia w East London pierwotnie importowali łososia bałtyckiego, nie zdając sobie sprawy, że każdego lata mogliby dysponować dzikim łososiem ze Szkocji. Po odkryciu łososia szkockiego na targu Billingsgate stwierdzili, że prościej byłoby wykorzystywać rodzime ryby, a smak produktu końcowego uważali za lepszy. Jakość łososia szkockiego w połączeniu z delikatnym smakiem wędzenia istotnie przyczyniły się do wzrostu popularności wędzonego łososia wśród szerszej społeczności. Nuta wędzenia w peklowanym łososiu pozwoliła szefom kuchni oferować go w menu i danie to stało się bardzo popularne w całym zachodnim świecie. Szkockiego dzikiego łososia oferowano tradycyjnie na targu Billingsgate od co najmniej w XIX wieku. Łosoś szkocki zdobył renomę na całym świecie ze względu swoją doskonałość i fakt, że produkt ten (najwyższej jakości łosoś wędzony) wytwarzany jest na bazie wyjątkowego surowca. Łosoś jest tradycyjnie rybą cenioną za wyjątkowy smak, a Żydzi stosowali do peklowania tej luksusowej ryby receptury stosowane do innych, mniej luksusowych ryb, takich jak śledź. Gładka, jedwabista struktura, delikatne mięso i subtelnie słony smak mięsa peklowanego łososia spowodowały, że to wyszukane danie cenione jest do dziś.

W okresie przedwojennym wędzenie łososia wykonywało dziewięć przedsiębiorstw w londyńskiej dzielnicy East End. Różniące się od innych technik peklowania (w tamtym okresie w Szkocji wędzono ryby, takie jak śledzie, przy pomocy dużej ilości dymu) peklowanie na sposób londyński daje produkt o łagodnym, delikatnym smaku, pozwalając konsumentom docenić jakość i świeżość ryby, dzięki kontrolowanemu stosowaniu delikatnego dymu.

Specyfika produktu

Specyfika „London Cure Smoked Salmon” jest związana z delikatnym procesem wędzenia. Jego metoda produkcji pozwala nie pozostawiać w nim silnego posmaku wędzenia. Od samego początku produkcja „London Cure Smoked Salmon” pozwoliła konserwować ryby przy jednoczesnym zachowaniu ich jakości i świeżości. Obecnie dzięki

tej jakości i świeżości stanowi on produkt różniący się od innych łososi wędzonych otrzymanych w produkcji masowej. Zasadnicze znaczenie ma stosowanie najwyższej jakości łososia, który musi znaleźć się wędzarni najlepiej w ciągu 48 godzin od połowu (maksymalnie 5 dni). Ryby są czyszczone, dzielone i obrabiane wyłącznie ręcznie.

Następnie filety z łososia soli się przez ręczne nacieranie, zostawiając ości w celu wzmocnienia smaku. Lata doświadczenia zapewniają należytą kontrolę ilości dymu: perfekcyjne połączenie suszenia powietrzem i eliminowanie wilgoci dzięki precyzyjnym ilościom dymu wytwarzanego podczas spalania kłód dębowych. Ponieważ jest to proces ręczny, możliwe jest zagwarantowanie, że elastyczna skórka na „London Cure Smoked Salmon” zostanie usunięta (z wyjątkiem ryby sprzedawanej w całości), a po pokrojeniu na plastry perforowany celofan, służący do przekładania łososia, umożliwi przepływ powietrza i wyjęcie plastrów z opakowania bez rozdrabniania delikatnego mięsa. Wszystkie etapy produkcji „London Cure Smoked Salmon” są przygotowywane i prowadzone przez wykwalifikowanych pracowników w celu zapewnienia, by jedynie najwyższej jakości łosoś wędzony oferowano klientom. Waga przykładowa do specyfikacji tradycyjnego procesu oznacza, że produkt jest świeży, pozbawiony zbyt silnego smaku wędzenia.

Umiejętności związane z wędzeniem i krojeniem łososia narodziły się w dzielnicy East End i tę tradycyjną sztukę rzemiosła przekazywano w czterech pokoleniach. Zgromadzona przez lata w East End wiedza na temat wędzenia łososia pozwala peklującym utrzymywać niezmiennie wysoką jakość produktu, dzięki kontroli dotykowej i wzrokowej.

Łososia dzieli się, odgławia, filetuje i dziurawi (wycinanie otworów wielkości monety w skórce łososia) ręcznie, co wymaga wyjątkowych umiejętności posługiwania się nożem. Po dzieleniu i filetowaniu filety łososia muszą zostać poddane kontroli w celu sprawdzenia, czy wszystkie są zgodne z wymaganymi standardami. Inspektor musi sprawdzić wszystkie filety pod kątem obecności plam krwi lub oznak nowotworu. Takie osobniki odrzuca się już na wstępie. Każdy filet jest następnie peklowany ręcznie (peklujący musi upewnić się, że taką samą ilość soli dodano do każdej ryby oraz że długość peklowania jest odpowiednia do wielkości każdego filetu). Mięso ryb tężeje i twardnieje podczas suszenia. Jako że istnieje niewiele fizycznych zmian w wyglądzie łososia, wyłącznie doświadczenie szefa zespołu gwarantuje, że odpowiednia ilość soli jest dodawana w zależności od czasu. Zbyt duża ilość soli lub zbyt długie jej pozostawienie prowadzi do wzrostu zawartości soli w produkcie końcowym. Podczas solenia ryby sortuje się według wielkości i masy, aby zagwarantować, że wszystkie ryby będą odpowiednio posolone. Łosoś zbyt słony lub zbyt mało słony zostaje odrzucony. Po odpowiednio długim wędzeniu uwędzona połówka łososia jest obrabiana ręcznie, a obrabiający musi dopilnować, by całkowicie usunąć skórę, gdyż jest twarda, elastyczna i nieprzyjemna w smaku. Następnie usuwa się ręcznie 32 ości przy użyciu specjalnej pęsety do ości. W tym celu należy ostrożnie wyciągnąć guz kulszowy wzdłuż osi (a nie do góry), aby uniknąć uszkodzenia delikatnego mięsa łososia. Łosoś jest następnie ręcznie formowany tak, by jego powierzchnia była nierówna, co uwalnia więcej walorów smakowych. Dzięki kontroli wzrokowej i swoim umiejętnościom formujący łososia mogą kroić go, zachowując konkretną masę i grubość, co zapewnia konsumentom jednolity produkt. Cięcie odbywa się wzdłuż (od głowy do ogona) lub w poprzek ciała. Kontrola jakości w postaci kontroli wzrokowej oznacza, że przed opuszczeniem zakładu każdy plaster wędzonego łososia jest oceniany w celu dopilnowania, by był bez wad (bez skóry, ości lub skórki).

Charakterystyka „London Cure Smoked Salmon” związana jest z obszarem geograficznym, ze względu na tradycję, renomę, proces wędzenia (w znacznym stopniu niezmienny od 1905 r.) i umiejętności osób uczestniczących w procesie produkcji. Umiejętności te były przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Do połowy lat 70. ubiegłego stulecia w londyńskiej dzielnicy East End działało około dwunastu wędzarni. Ci ostatni producenci „London Cure Smoked Salmon” mają tradycyjne podejście do wytwarzania tego produktu, wykorzystując wszystkie tradycyjne umiejętności w połączeniu z wędzeniem, i wierzą, że należy pielęgnować tradycyjne metody, zanim na zawsze zaginą.

Niniejszy wniosek ma na celu zachowanie tradycyjnej metody wędzenia łososia, renomę „London Cure Smoked Salmon” i umiejętności producentów łososia oraz samego przepisu, który nie zmienił się od 1905 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/470338/london-cured-smoked-scottish-salmon-pgi.pdf