

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 474/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„LONDON CURE SMOKED SALMON”

EK-sz.: UK-PGI-0005-01350 – 2014.12.18.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„London Cure Smoked Salmon”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek.

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „London Cure Smoked Salmon” a kizárólag kőso és tölgyfafüst együttes alkalmazásával pácolt füstölt lazac elnevezése. Az első osztályú tenyésztett és vadlazac egyaránt kezelhető London Cure eljárással. Ami a tenyésztett lazacot illeti, London Cure eljárással hagyományosan csak Skóciából származó első osztályú lazacot dolgoznak fel. Az első osztályú lazac lényeges hibáktól vagy hiányosságoktól mentes, kiváló minőségű termék. A termék bőre ép és fényes, pikkelyek is legfeljebb csak kevés helyen hiányoznak róla. Nyílt sebek, horzsolások vagy sérülések sem a hason, sem az izomzaton nem láthatók. Az izmokon nincsenek melaninfoltok. A hashártya ép és erős. A hal teste természetes, áramvonalas alakú. A lazac színe egységesen narancssárgás/rózsaszín, a húsa pedig fényes és sima. Füstölés után a hal aromájában a füst és a lazac illata egyensúlyban áll, egyik sem nyomja el a másikat. Vadlazac esetén – amelyet hagyományosan szintén Skóciából szereznek be – követelmény egyrészt, hogy a hal teste olyan feszes legyen, mintha még élne, vagyis egyértelműen látszania kell, hogy rövid ideje fogták ki, másrészt lényeges, hogy a kopoltyúk pirosak, a szemek tiszták és a pikkelyek fényesek legyenek. A vadlazac színe a fáradt és az élénkebb rózsaszín között változik, selymes tapintású húsa pedig tömörebb és súlyosabb, mint a tenyésztett lazacé. Füstölés után a hal aromájában egyenlő arányban érződik a füst és a lazac.

A „London Cure” elnevezés alkalmazható trimmelt vagy trimmeletlen féltestekre, hosszában (bankettstílusban) vagy keresztben vágott (D alakú) szeletekre. A lazac méretére vonatkozóan sem minimum-, sem maximumkövetelmény nem létezik. A „London Cure Smoked Salmon” íze enyhe és finom. A London Cure eljárás célja, hogy a legjobb minőségű lazac zamatát kizárólag kősóval és enyhe füsttel gyengéden fokozza, így a lazac íze meghatározó marad.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Nyersanyagok – Friss lazac egészben.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A nyers lazac kézi filézése füstölés előtt

A pácolási eljárás megkezdése előtt a lazacot gerince mentén két félbe vágják. A lazacot kézzel bontják fel, mert így a filé épen marad, és jobb a minősége. A lazac oldalán a bőrbe kézzel 2,5–7,5 cm átmérőjű kerek lyukakat vágnak, hogy az eljárás további szakaszaiban a só és a füst egyenletesen járja át a húst. A London Cure eljárással kezelt lazacot feltétlenül úgy kell füstölni, hogy a bordacsontok és a szálkák még benne legyenek. Ahogy a húst jobb csonttal együtt főzni, úgy a lazacot is jobb a csontozat eltávolítása előtt felfüstölni.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A száraz pácolási eljárás

A pácolási eljárás első lépése a füstölés előtti sózás. A friss lazacfiléket sózórácsokra helyezik, megszórják kősóval és – a filék méretétől függően – legfeljebb 24 órán át állni hagyják. Ez idő alatt a lazac elveszíti súlyának 10 %-át. A filé sótartalma az eljárás végén is mindössze 3–4 %, ami biztosítja, hogy a lazac íze érvényesüljön.

A füstölési és szárítási eljárás

A pácolás után a filéket leöblítik, majd lógotva vagy rácsra fektetve a füstölőbe helyezik. A halat tölgyfűstben, legfeljebb 13 órán át füstölik és szárítják levegővel. Ezen eljárás során a pácolt filék súlyuk legalább további 10 %-át veszítik el. A meleg levegő hatására a hal felületén kemény külső réteg képződik. Ezt bőrkéregnek nevezik. Szeletelés előtt a szálkákat és a bőrkéreggel kezelt eltávolítják.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Ezt követően a lazacot az ügyfél kívánságának megfelelően szeletelik fel. Az egységesen kiváló minőség biztosítása érdekében valamennyi „London Cure Smoked Salmon” szeletelése kézzel történik. A kézi szeletelésnek köszönhetően a szeletek vastagsága kissé egyenetlen; a kézzel szeletelt lazac szabad felülete tehát nagyobb, aminek következtében a géppel szeletelt és túl sima felületű lazachoz képest erőteljesebb az íze.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

London Tower Hamlets, Hackney és Newham nevű kerületei

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Londonban a lazacfűstölés a XIX. század végén a Kelet-Európából érkező és London East End nevű városrészében letelepedő zsidó bevándorlóknak köszönhetően kezdődött el: ők alkalmazták ezt a módszert a hal tartósítására, hiszen akkoriban a hűtési technikák még kezdetlegesek voltak. A halfűstölés bevett gyakorlat volt Kelet-Európában, az emberek így készültek fel a hosszú télre. A halat fűstöléssel és sózással tartósították, hogy hosszú ideig fogyasztható maradjon. Az Egyesült Királyságba érkező bevándorlók megőrizték és életben tartották ezt a hagyományt. A lazac hideg fűstölése hozzáértést igényel: először sóban pácolják, majd minden közvetlen hőforrástól távol hideg fűstnek teszik ki. A fűstölt skót lazac eredetileg abból a célból készült, hogy a bevándorló lakosságot számukra ismerős termékkel lássa el, azonban a helyi lakosság körében is hamar népszerű terméké vált, mígnem hagyományos brit finomság lett belőle. Az Egyesült Királyság zsidó lakossága 1880 és 1919 között 46 000-ről 250 000-re nőtt. Elsősorban a nagy ipari városokban, főként Londonban, Manchesterben és Leedsben laktak. A londoni zsidók jobbára a kikötők közelében fekvő Spitalfields és Whitechapel negyedben éltek. A Kelet-Európából érkező zsidók magukkal hozták saját konyhaművészetüket, és a tradicionális élelmiszereik iránti igényük kiszolgálására felépültek az East End első fűstölőházai.

A kelet-londoni fűstölőházak eleinte a balti országokból hozták be a lazacot, mivel nem tudták, hogy Skóciából minden nyáron könnyen beszerezhető a termék. Amikor azonban a Billingsgate piacon rábukkantak a skót halra, felismerték, hogy egyszerűbb a helyi halat használni, ráadásul a skót halból készült végtermék íze még jobb is. A skót lazac minősége és a London Cure eljárás során alkalmazott enyhe fűst együttese alapvető szerepet játszott abban, hogy a fűstölt lazac szélesebb körben is egyre nagyobb népszerűsége tegyen szert. A „London Cure Smoked Salmon” elkészítése során használt enyhe fűst lehetővé tette, hogy a lazac megjelenjen a mesterszakácsok kínálatában, és így igen népszerűvé vált az egész nyugati világban. A Billingsgate piacra szállított skót vadlazac árusításának hagyománya legalább a XIX. századig nyúl vissza. A skót lazac az egész világon ismert kiváló minőségéről, az elsőrendű, igazi London Cure fűstölt lazac pedig nem is készülhet másból, mint kivételesen jó nyersanyagból. A lazacot már régóta nagyra becsülik kivételes ízéért, és a zsidók ezen ételkülönlegességnek számító hal tartósítására is ugyanazokat a pácrecepteket használták, mint korábban más halak, például a hering esetén. Sima, selymes és finom húsnak, enyhén sós ízének köszönhetően a pácolt lazac olyan ínycsalattá vált, amelyet a mai napig nagy becsben tartanak.

A háború előtti aranykorban a londoni East Enden kilenc cég foglalkozott lazacfűstöléssel. Más pácolási módoktól eltérően – akkoriban Skóciában tömény fűsttel végezték a halak, például a hagyományos fűstölt hering tartósítását – a London Cure eljárás enyhe, finom pácot alkalmaz, amelyet úgy dolgoztak ki, hogy a nem túl erős fűstnek köszönhetően a fogyasztó érezhesse a minőségi és friss hal különleges ízét.

A termék sajátosságai

A „London Cure Smoked Salmon” sajátos jellegét az enyhe fűstölési eljárásnak köszönheti. A London Cure eljárással a lazac anélkül tartósítható, hogy íze túlságosan fűstössé válna. A „London Cure Smoked Salmon” eljárás a kezdetektől fogva olyan tartósítási módszer, amely mellett a hal minőségéből és frissességéből sem veszít. Ma ez

a minőség és frissesség különbözteti meg a London Cure eljárással kezelt lazacot a többi, tömegesen előállított füstölt lazactól. Elengedhetetlen, hogy a legjobb minőségű lazacot használják, amely ideális esetben a kifogástól számított 48 órán – de legfeljebb 5 napon – belül megérkezik a füstölőbe. A halat kizárólag kézzel tisztítják, bontják fel és trimmelik.

Ezt követően a lazacfiléket kézzel megsózzák, a jobb íz érdekében azonban a szálkákat ekkor még bennük hagyják. Sok év tapasztalata biztosítja, hogy a füstölés során megfelelő mennyiségű füstöt használjanak, azaz a tölgyfahasábok dörzskorongos égetésével kapott pontos füstmennyiség révén garantált legyen a levegőn történő szárítás és a páramentesítés tökéletes kombinációja. A kézi feldolgozásnak köszönhetően biztosítható, hogy a London Cure eljárással kezelt lazac soha ne maradjon meg a rágós bőrkéreg – kivéve, amikor trimmelés nélkül kerül forgalomba –, a lazacszeleteket pedig átyukasztott celofánnal választják el egymástól, ami lehetővé teszi, hogy a halat levegő érje, valamint hogy a sérülékeny szeletek épségben eltávolíthatók legyenek a csomagolásból. A lazacot a folyamat minden egyes szakaszában szakképzett alkalmazottak vizsgálják és ellenőrzik, így módon biztosítva, hogy csak a legjobb minőségű füstölt lazac kerüljön a fogyasztók asztalára. A kézi eljárás során a részletekre fordított figyelem biztosítja, hogy a késztermék friss legyen és az íze ne legyen túl füstölt.

Az East Enden a lazacfüstölés és -szeletelés mestersége hosszú múltra tekint vissza – e kézműves készségeket immár a negyedik nemzedék őrzi. A Kelet-Londonban a lazacfüstölés terén évek hosszú során át felhalmozódott tudás letéteményeseként a London Curer mind érintésre, mind megjelenésre egységesen jó minőségű termékeket állít elő.

Minden lazacot kézzel bontanak fel, fejeznek le, filéznek ki és metszenek be (kerek lyukakat vágnak a lazac bőrébe), amihez olyan emberek kellene, akik kivételesen ügyesen tudják kezelni a kést. A felbontás és a filézés után a lazacfiléket meg kell vizsgálni, hogy biztosan minden filé elérje az előírt minőséget. A vizsgálatot végző személynek minden egyes filén külön-külön ellenőriznie kell, nem látható-e azon vérfoltok vagy rákra utaló jelek. Az ilyen filéket azonnal kiveszik a többi közül. Minden egyes filét kézzel pácolnak; a sós pácolást végző személynek gondoskodnia kell róla, hogy minden egyes szeletet a megfelelő mennyiségű sóval szórjon meg, és hogy a lazac az egyes filék méretének megfelelő ideig álljon a pácban. A hal húsa a szárítás során megkeményedik és megmerevedik. Mivel a szeletek külső megjelenése kevésbé változik, csupán a csapatvezető tapasztalata biztosítja, hogy a lazac megfelelő ideig, megfelelő mennyiségű sóban pácolódjon. A túl sok só vagy a túl hosszú időn át tartó sós pácolás folytán a késztermék sótartalma is magasabb lesz. A halakat a szózáshoz méret és súly szerint csoportosítják annak érdekében, hogy minden egyes halat megfelelő mennyiségű só érjen. A túl sós vagy nem elég sós lazacot kiveszik a többi közül. Az előírt ideig tartó füstölés után a lazac füstölt oldalát kézzel trimmelik, és a trimmelést végző személynek gondoskodnia kell róla, hogy a héjat teljes egészében eltávolítsa, mivel az kemény, rágós és nem ízletes. Ezt követően halszálkacsipesszel, gyakorlott kézzel eltávolítják a lazacban lévő 32 szálkát. Ahhoz, hogy ez jól sikerüljön, a szálkát óvatosan, a saját tengelye mentén kell kihúzni – nem egyenesen felfelé –, hogy ne sértse meg a lazac finom húsát. A következő lépésben a lazacot kézzel felvágják úgy, hogy a felszíne ne legyen túl egyenes, mert így erőteljesebb az íze. A gyakorlott szakemberek pusztán szemmértékükre és a kés használatában való jártaságukra támaszkodva készítenek egyforma, pontosan a vásárló kívánságának megfelelő vastagságú és súlyú lazacszeleteket. A lazacot vagy a fejtől a fark felé hosszában (bankettstílusban) vagy a testén keresztben (D alakban) szeletelik. A szemrevételezés ellenőrzés formájában történő minőség-ellenőrzés keretében minden füstölt lazacszeletet megvizsgálunk, mielőtt az kikerülne az üzemből, így azok között egyetlen hibás sem marad (azaz mindegyik teljesen mentes a lazac természetes bőrétől, a füstölés során képződő bőrkéregtől és a szálkadaraboktól).

A „London Cure Smoked Salmon” jellemzői a földrajzi területhez a hagyomány, a hírnév, az 1905 óta lényegében változatlan füstölési eljárás és az eljárásban részt vevő személyek készségei okán kötődnek. E készségeket generációk adták tovább egymásnak.

Még az 1970-es évek közepén is közvetőlegesen egy tucat lazacfüstölő működött a londoni East Enden. A London Cure eljárást alkalmazó utolsó füstölőüzemként ragaszkodunk a „London Cure Smoked Salmon” előállításának hagyományaihoz, őrizzük a lazacfüstöléshez kapcsolódó hagyományos készségeket és hiszünk abban, hogy fenn kell tartani a kézműves készségeket, mielőtt azok örökre a múltba vesznének.

E kérelem a hagyományos lazacfüstölési módszerek, a London Cure eljárás hírneve, a lazacot előállító személyek készségei és az 1905 óta változatlan London Cure recept megőrzésére irányul.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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