

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 69/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„NEWMARKET SAUSAGE”

NR WE: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Newmarket Sausage”

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:

„Newmarket Sausage” to przyprawiona kielbasa wieprzowa produkowana z kawałków świeżego mięsa najlepszej jakości, pochodzących z całej tuszy, łopatki lub boczku, z dodatkiem zestawu ziół i przypraw.

Surowa kielbasa ma naturalną barwę mięsa wieprzowego od głębokiego beżu do różu z kilkoma smugami przypraw oraz suchą i gruboziarnistą teksturę z widocznymi kawałkami chudego mięsa i tłuszczu, które nadają kielbasie odpowiednią miękkość odczuwaną podczas konsumpcji. W smaku kielbasy wyczuwa się smak mięsa wieprzowego z umiarkowanym dodatkiem przypraw i ziół, chociaż smak i barwa mogą się różnić w zależności od używanej przez producenta mieszanki przypraw.

Do przyprawiania „Newmarket Sausage” tradycyjnie stosuje się mieszankę niżej wymienionych składników, które łącznie stanowią do 3 % gotowego produktu:

- pieprz czarny,
- pieprz biały,
- sól,
- tymianek,
- pietruszka,
- gałka muszkatołowa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Ponadto do produktu można dodawać naturalne środki aromatyzujące na bazie suszonych cytryn jako przeciwutleniacz, siarczyny jako środek konserwujący i fosforan sodu jako środek wiążący. Minimalna zawartość mięsa w kiełbasie powinna wynosić 70 %, a zawartość tłuszczu w mięsie nie powinna przekraczać 20 %. Pozostałymi składnikami – w zależności od receptury producenta – są chleb, suchary oraz woda.

„Newmarket Sausage” jest zazwyczaj sprzedawana pod postacią lekko zakrzywionych kiełbasek o długości 10–15 cm i 2,5–3,5 cm średnicy. Występuje również jako kiełbasa typu chipolata o 8–12 cm długości, kiełbasa koktajlowa (6 cm) oraz kiełbasa „olbrzymia” (20–24 cm).

Kiełbasa ta jest sprzedawana w sklepach detalicznych i delikatesach, w opakowaniu lub luzem.

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

„Newmarket Sausage” to przyprawiona kiełbasa wieprzowa produkowana z kawałków świeżego mięsa najlepszej jakości, pochodzących z całej tuszy, łopatki lub boczku, z dodatkiem zestawu ziół i przypraw. Do produkcji „Newmarket Sausage” należy stosować wstępnie pokrojone mięso wieprzowe, nadające kiełbasie jej gruboziarnistą strukturę. Mięso może pochodzić spoza obszaru geograficznego, ale nie może zawierać skóry, chrząstek, podrobów ani żadnego rodzaju mięsa mechanicznie oddzielnego.

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

—

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

Produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie „Newmarket Sausage” musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, a procesy te obejmują następujące etapy obróbki surowców:

- mielenie mięsa,
- dodawanie przypraw i innych składników,
- mieszanie i wyrabianie składników,
- napełnianie osłonek naturalnych,
- formowanie.

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

Brak

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Brak

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji „Newmarket Sausage” obejmuje miasto Newmarket wraz z otaczającym je regionem w ramach następującej sieci dróg: obszar od skrzyżowania 37 na drodze A14, na północ wzdłuż drogi A142 i po lewej od River Lane obejmujący Fordham do Collins Hill aż do skrzyżowania z B1102. Droga B1102 na lewo od skrzyżowania aż do skrzyżowania z A142. Obszar na północ wzdłuż drogi A142 do skrzyżowania z A1123. Obszar pokrywa wieś Wicken i ciągnie się w kierunku północno-zachodnim obejmując Upware Road, prowadzącą do wsi Upware. Obszar produkcji wyznaczają również mniejsze drogi, a mianowicie Great Drove, Headlake Drove, Little Fen Drove, Barston Drove, Fair Green aż do wsi Reach. Następnie rozciąga się on na Swaffham Prior i w kierunku południowo-zachodnim w drogę B1102 prowadzącą do Swaffham Bulbeck, a następnie w kierunku południowo-wschodnim w Swaffham Heath Road, przecinając A14 aż do skrzyżowania z A1304 w kierunku Dullingham. Od drogi B1061 w Dullingham rozciąga się on na Stetchworth Road i Ditton Green, aż do Woodditton. Następnie obejmuje tereny na prawo (południowy-wschód) wzdłuż Kirtling Road i drogę Woodditton Road do Kirtling Green. Następnie lewą stronę (na północ) wzdłuż The Street i w kierunku Kirtling. Od tego punktu na północny wschód od Kirtling i w Upend od pierwszego zjazdu (na południowy-wschód) w kierunku B1063, aż do skrętu w lewo (na północ) na drodze B1063.

Następnie obszar geograficzny rozciąga się wzdłuż drogi B1085 do skrzyżowania z B1063 i wzdłuż B1085 na północ aż do Dalham, stamtąd na północny zachód w stronę Moulton do Kenford, oraz ponownie na drogę A14 aż do skrzyżowania 37.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Miasto Newmarket jest znanym miejscem wyścigów konnych od XVII wieku. Kiełbasę zaczęto produkować w związku z chowem świń przy stajniach koni wyścigowych – świnie wypasano na odpadkach ze stajni, w ten sposób utrzymując tory wyścigowe w czystości. Na początku XX wieku kilku rzeźników z Newmarket zaczęło wytwarzać kiełbasę, na co dowód odnaleziono w spisie ludności z 1881 i 1891 r.

Miasto Newmarket jest znane z wyścigów konnych od 1622 r., kiedy to król Jakub I zorganizował pierwszy wyścig w tej okolicy. Król odwiedził Newmarket dnia 27 lutego 1604 r. przy okazji polowania na zajęce na wrzosowiskach wokół miasta i od tego czasu stał się jego częstym gościem. Wyścigi konne o najdłuższej tradycji na świecie, *The Town Plate*, odbywają się tu od 1665 r. i zostały ustanowione przez króla Karola II; „Newmarket Sausage” stanowi część nagród w tym wyścigu od 1952 r.

W nowoczesnych stajniach nie trzyma się już świń, jednak region East Anglia w Zjednoczonym Królestwie, gdzie znajduje się Newmarket, jest znany z chowu świń. Na tym terenie przeważają gospodarstwa rolne prowadzące uprawę zbóż, które wykorzystują jej produkty uboczne jako karmę dla świń. Chleb, którego używano do produkcji kiełbasy, pochodził z bochenków niesprzedanych przez lokalnych piekarzy, dla których był to przydatny sposób pozbywania się jednodniowego chleba, zbyt czerstwego, by można było go sprzedać. Zwyczaj ten jest w dalszym ciągu utrzymywany.

5.2. Specyfika produktu:

„Newmarket Sausage” ma wysoką zawartość mięsa i gruboziarnistą strukturę, w której widać smugi przypraw. Lokalni producenci nadal wytwarzają tę kiełbasę przy zastosowaniu tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

„Newmarket Sausage” jest znana ze swojej gruboziarnistej struktury zawierającej duże ilości przypraw, takich jak: biały i czarny pieprz, sól, tymianek, pietruszka, gałka muszkatołowa oraz dodatek naturalnych substancji aromatyzujących na bazie suszonej cytryny w charakterze przeciwutleniaczy. Kiełbasa „Newmarket Sausage” stała się nierozdzielnie związana z wyścigami konnymi, ponieważ była sprzedawana jako szybka przekąska na gorąco podczas wyścigów oraz w licznych zajazdach w trakcie sezonu wyścigów. Osoby odwiedzające wyścigi kupowały również tę kiełbasę, by zabrać ją do domu po zakończeniu imprezy. Popularność kiełbasy wykroczyła poza tory wyścigowe; jest ona nadal ceniona przez członków rodziny królewskiej.

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):

Renoma produktu

„Newmarket Sausage” wkrótce stała się popularną przekąską fanów wyścigów konnych, wliczając w to rodzinę królewską. Kiełbasa ta była ceniona na dworze królewskim od początku XIX w. Przepis na „Newmarket Sausage” nie zmienił się od czasów królowej Wiktorii, a specjał ten jest nadal produkowany dokładnie w ten sam sposób, jak przed laty. Wytwarzany jest ręcznie, w małych partiach i nie zawiera żadnych sztucznych dodatków koloryzujących ani smakowych.

Popularność kiełbasy „Newmarket Sausage” wykroczyła poza kręgi bywalców wyścigów konnych; fragment kroniki prowadzonej przez *Newmarket Local History Society* (Lokalne Towarzystwo Historyczne miasta Newmarket) opisuje urzędnika kolejowego poświęcającego od 2 do 3 godzin w każdym tygodniu wyścigów na zarezerwowanie odpowiedniej ilości kiełbasy na potrzeby pociągów kursujących w trakcie sezonu wyścigów konnych, kiedy to pociągi kursowały częściej.

Produkcja kiełbasy była nieunikniona w Newmarket ze względu na fakt, że miasto leży w hrabstwie Suffolk. Hrabstwo Suffolk jest od dawna głównym producentem wieprzowiny dobrej jakości; mięso

czarnych świń z Suffolk było szczególnie cenione ze względu na jego słodki smak i delikatność. W okolicy miasta Newmarket lokalni wieśniacy i posiadacze stajni prowadzili chów świń, którym pozwalano na swobodne poruszanie się po całym obszarze i które karmiono resztkami i roślinami pastewnymi. Pod koniec XIX i na początku XX wieku około tuzina rzeźników prowadziło działalność w mieście; wielu z nich prowadziło chów, tucz i ubój świń w celu zapewnienia sobie surowca do produkcji kielbas.

Chociaż na początku XX wieku mówi się o tuzinie rzeźników w Newmarket, z których każdy wytwarzał wspomnianą kielbasę, stopniowo ilość sklepów zmniejszyła się i ostatecznie jedynie trzech producentów oferuje „Newmarket Sausage”. Mimo że najwcześniejsze odniesienie do miasta Newmarket i kielbas datuje się na 1618 r., o kielbasie zwanej „Newmarket Sausage” wspomina się w źródłach pisanych dopiero w połowie XIX w. – najwcześniejsza wzmianka pochodzi z 1849 r.

Ostatnio w książkach kucharskich i przewodnikach pojawia się wiele odniesień do „Newmarket Sausage”. Kielbasę tę opisano w *Traditional Foods of Britain* (Tradycyjne potrawy Wielkiej Brytanii) (Laura Mason, Catherine Brown, Prospect Books 1999) – części wykazu produktów spożywczych ze wszystkich regionów Unii Europejskiej, a w najnowszej książce Clarissa Dickson-Wright wspomina swoje najwcześniejsze doświadczenia związane z „Newmarket Sausage”. Google pokazuje 4 190 odniesień do hasła „Newmarket Sausage”. W informatorze *Newmarket Local History Society* dotyczącym historii miasta Newmarket opisano w szczególności lokalną produkcję kielbasy, potwierdzając wszystkie przytoczone wyżej fakty. Jeden z producentów „Newmarket Sausage” dostarczał swój produkt od 1907 r. w ramach Królewskiej Gwarancji, obecnie zaś posiada licencję dostawcy dworu Jej Królewskiej Mości. Kielbasa innego producenta jest tradycyjną nagrodą dla jeźdźców, którzy zwyciężają w najstarszym wyścigu konnym kraju, *Newmarket Town Plate*. O kielbasie „Newmarket Sausage” wspomina się również w wydanej przez *British Tourist Authority* publikacji *Taste England* (Smak Anglii) oraz na stronie internetowej: <http://www.enjoyengland.com>

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>
