



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „SNEEM BLACK PUDDING”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 273 van 14 augustus 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 14 oktober 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2019/C 273/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad (¹) binnen drie maanden na de datum van publicatie van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„SNEEM BLACK PUDDING”
EU-nr.: PGI-IE-02353 – 3.3.2017
BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Sneem Black Pudding”

2. Lidstaat of derde land

Ierland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Sneem Black Pudding” is een traditionele bloedworst, zonder omhulsel, gebakken in bakvormen (van ongeveer 500 mm x 200 mm x 75-100 mm), die gewoonlijk wordt verkocht in vierkante stukken of blokken van 500 g tot 1 kg. De aan de consument verkochte kant-en-klare „Sneem Black Pudding” heeft een donkere roodbruine kleur. De bloedworst kan desgewenst worden genuttigd zonder deze verder te verhitten.

„Sneem Black Pudding” heeft een zachte, mousseachtige textuur, waardoor zij vergeleken met de meeste andere Ierse bloedworstsoorten bijzonder zacht op de tong ligt.

Bij de productie van „Sneem Black Pudding” worden de onderstaande ingrediënten gebruikt (waarbij de vermelde percentages in acht moeten worden genomen):

- runder- en/of lamsvet – minimaal 8% tot maximaal 15%;
- havermeel – minimaal 20% tot maximaal 25%;
- uien – minimaal 15% tot maximaal 25%;
- schape-, runder- of varkensbloed – minimaal 15% tot maximaal 25%;
- water – minimaal 15% tot maximaal 25%;
- kruiden en specerijen – minimaal 0,5% tot maximaal 2,5%.



„Sneem Black Pudding” is vrij van kunstmatige kleur- of smaakstoffen, vulstoffen en conserveringsmiddelen. Het vochtgehalte bedraagt gemiddeld tussen de 75 en 80% en een portie van 100 g bevat gemiddeld:

- Energiewaarde: 130-150 kcal
- Eiwitten: 10-15 g
- Koolhydraten: 10-15 g
- Vetten: 4-7 g
- IJzer: 20 mg

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de bereiding en productie van „Sneem Black Pudding” vinden binnenshuis plaats en moeten onder gecontroleerde omstandigheden in het afgebakende geografische gebied worden doorlopen om een consistente kwaliteit van het product te garanderen.

Het bloed wordt rechtstreeks verkregen van dieren die binnen het geografisch gebied in een erkend slachthuis worden geslacht, en wordt ter plekke onmiddellijk gekoeld in geëtiketteerde, voor levensmiddelen geschikte recipiënten, teneinde een volledige interne traceerbaarheid te waarborgen.

Gewoonlijk wordt voor de productie van „Sneem Black Pudding” schapen-, runder- of varkensbloed gebruikt.

Het niervet wordt rechtstreeks verkregen van dieren die in een erkend slachthuis in het geografisch gebied zijn geslacht. Indien lamsniervet wordt gebruikt, wordt dit in perioden waarin het vetgehalte lager is dan gemiddeld (bijvoorbeeld bij het gebruik van lam in de vroege lente) aangevuld met runderniervet.

De droge ingrediënten worden vervolgens zorgvuldig gewogen, verwerkt en, samen met het niervet, vermengd om een consistent product en een gelijke verdeling van de ingrediënten in het product te waarborgen. Door de toevoeging van de natte ingrediënten ontstaat een dikke brij.

Het mengsel van de natte ingrediënten wordt daarna overgeheveld in rechthoekige vormen, aangezien de worst geen omhulsel heeft. De vormen zijn ongeveer 500 mm lang, 200 mm breed en 75 tot 100 mm diep.

Het mengsel kan volgens twee methoden worden gebakken in een oven:

- op hoge temperatuur met een korte baktijd (2 uur bij 250 °C);
- op lage temperatuur met een lange baktijd (6 uur bij 100 °C).

Vervolgens laat men het eindproduct afkoelen tot kamertemperatuur (ongeveer 15 °C), waarna het verder wordt gekoeld tot 2 à 4 °C. Het onverpakte, geheel natuurlijke product, dat vrij is van chemische additieven en conserveringsmiddelen, heeft een verhoudingsgewijs korte houdbaarheid van 14 tot 21 dagen. De kant-en-klare bloedworst wordt gewoonlijk in vierkante stukken of blokken van 500 g tot 1 kg gesneden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op het etiket „Sneem Black Pudding”, waarvan het product wordt voorzien, en op de verpakking en reclamemateriaal wordt het onderstaande logo aangebracht:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Sneem Black Pudding” wordt vervaardigd in het geografische gebied bestaand uit het dorp Sneem op het schiereiland Iveragh in County Kerry. De geografische coördinaten van Sneem zijn 51° 50' 00" noorderbreedte, 9° 54' 00" westerlengte.

5. Verband met het geografische gebied

Het causale verband tussen het product en het gebied waar het wordt geproduceerd, berust op de reputatie ervan, die op haar beurt te danken is aan de oorsprong ervan in het dorp Sneem en de vakbekwaamheid van de slagers die de worst vervaardigen.

De productie van „Sneem Black Pudding” in de huidige vorm gaat terug tot het begin van de jaren 1950, toen Ierland economisch moeilijke tijden doormaakte. Vanwege de destijds heersende economische malaise moesten boeren erop toezien dat alle delen van een dier volledig werden gebruikt, met inbegrip van vers bloed en niervet. Regina Sexton heeft in een in 2005 in de *Irish Examiner* verschenen column opgemerkt dat „verse bloedworst een van de meest traditionele producten van Ierland” is, waarvan „Sneem Black Pudding” een van de laatste overgebleven soorten vormt.

Niervet wordt traditioneel in bijna alle Ierse bloedworsten gebruikt. Het gebruik ervan in „Sneem Black Pudding” heeft ten doel het vetgehalte te verhogen en de textuur en het mondgevoel van de worst te verbeteren. Niervet heeft een laag smeltpunt van 45 tot 50 graden Celsius, zodat het gemakkelijk in vaste vorm kan worden gebruikt bij de vervaardiging van de worst. Op grond van de hoge calorische waarde van niervet is „Sneem Black Pudding” een ideaal voedingsmiddel voor in de winter.

Alle slagerijen die Sneem produceren en in de handel brengen, doen dit al sinds de jaren vijftig, en de bloedworst wordt ook sinds die tijd onder de benaming „Sneem Black Pudding” verkocht. De slagerijen maken gezamenlijk gebruik van de benaming „Sneem Black Pudding” en maken zich sterk voor de toepassing van strenge normen bij de productie en voor het behoud van de traditie, die zijn oorsprong heeft in het zuiden van Kerry. De vakbekwaamheid en ervaring van het slagersgilde van Sneem heeft ervoor gezorgd dat het dorp bekend staat om zijn traditionele productie van „Sneem Black Pudding”. Dit heeft ertoe geleid dat „Sneem Black Pudding” dankzij haar smaak en kwaliteit befaamd is en erkenning geniet als een fijnproeversbloedworst bij uitstek van Ierland.

Ook het dorp Sneem is nader beschouwd bijzonder. Gezien de rationalisering van kleinschalige plaatselijke slachthuizen die in de afgelopen decennia heeft plaatsgevonden, is het zeer ongebruikelijk dat een dorp van die orde van grootte dankzij de onafgebroken productie van „Sneem Black Pudding” over twee erkende, dicht bij elkaar gevestigde slachthuizen beschikt.

Bloedworst maakt natuurlijk een niet weg te denken onderdeel uit van het traditionele Ierse ontbijt, maar „Sneem Black Pudding” steekt af bij andere producten van de bloedworstsector, een omstandigheid waaraan Carla Blake herinnert in haar landbouwcolumn in de *Irish Examiner* van juli 1995, waar zij stelt dat „Sneem Black Pudding” de lekkerste bloedworst is die zij ooit heeft geproefd, en „een zeer uitzonderlijke bloedworst is vanwege het feit dat zij verschilt van traditionele ringvormige worsten”.

Dit blijkt ook uit de volgende verklaring op de website van de Black Pudding Club: „Traditioneel werd bloedworst uit Kerry als cake gebakken in een vorm en in vierkante blokken gesneden. Tot ongeveer tien jaar geleden waren [...] en „Sneem Black Pudding”, voor zover ons bekend, de enige soorten bloedworst die in blokvorm werden aangeboden. De vierkante vorm is sinds enkele jaren weliswaar meer in trek, maar bloedworstschijven zijn nog steeds veel gebruikelijker”.

Het kant-en-klare product dat aan de consument wordt verkocht, heeft een donkerbruine kleur en een zachte, bijna mousseachtige textuur, waardoor zij vergeleken met de meeste andere Ierse bloedworstsoorten bijzonder zacht op de tong ligt. Bij andere Ierse bloedworsten zijn ingrediënten als uien en havervlokken duidelijk zichtbaar als het product wordt doorgesneden, en duidelijk voelbaar op de tong als het wordt genuttigd. Lucinda O’Sullivan, een van de meest gelezen restaurantrecensenten in



Ierland schrijft in haar in oktober 2001 verschenen column in de *Sunday Independent* over het Kenmare Park Hotel dat haar voorgerecht bestaand uit „Sneem Black Pudding“ zijdezacht was [...] en een heel andere beleving geeft dan producten uit de supermarkt“.

In haar artikel in de *Sunday Independent* van oktober 2010 over lokale voedselproducenten noteert Lucinda O’Sullivan dat „Sneem Black Pudding“ gemaakt is „volgens een bloedworstrecept dat niet te vergelijken valt met enig ander product“. Deze opmerking is van groot belang, omdat zij blijkt geeft van erkenning van de bijzondere productiemethode en vormgeving van „Sneem Black Pudding“ en van waardering voor de beginselen van het traditionele recept dat door de producenten strikt wordt gevolgd.

Het toeristische seizoen is een piektijd voor lokale bedrijven, wat in niet mindere mate geldt voor de slagerijen in Sneem die „Sneem Black Pudding“ produceren, zoals Jean Sheridan in augustus 1975 wist te berichten in de krant *Irish Press*, waarin sprake was van „plakken Black Pudding die worden gesneden voor buitenlandse gasten“, die zich verdrongen om een stuk van de merkwaardige pudding te bemachtigen, als souvenir of om de smaak van de Ring of Kerry en Sneem te beleven.

„Sneem Black Pudding“ is een essentieel onderdeel van de lokale voedselmarkt, terwijl het product en het verband ervan met de regio Sneem nationaal worden erkend. Dit moge blijken uit de verklaringen op de website Our Mountain Home (<http://sneemireland.com/wheretostay.html>): „Geniet van een traditioneel, ambachtelijk lers ontbijt met de befaamde „Sneem Black Pudding““ en op de website van Tourism Ireland (<http://blog.irishtourism.com/2019/01/10/best-food-in-ireland/>): „De bekendste soorten zwarte en witte bloedworst komen uit Clonakilty, en in Kerry vindt u de zeer populaire Sneem Black Pudding. Bloedworst wordt niet alleen in Ierland gegeten, maar het lokale recept is heel bijzonder.“

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.