

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 95/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo (1). Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG  
**REGLAMENTO (CE) N° 509/2006 DEL CONSEJO**  
**«SPIŠSKÉ PÁRKY»**  
**N° CE: SK-TSG-0007-0051-18.01.2007**

**1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante:**

Nombre: Slovenský zväz spracovateľov mäsa  
Dirección: Kukučínova 22  
831 03 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 255565162  
Fax +421 255565162  
Correo electrónico: slovmaso@slovmaso.sk

Nombre: Český svaz zpracovatelů masa  
Dirección: Libušská 319  
142 00 Praha 4 – Písnice  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Teléfono +420 244092404  
Fax +420 244092405  
Correo electrónico: reditel@cszm.cz

**2. Estado miembro o tercer país:**

República Eslovaca  
República Checa

**3. Pliego de condiciones:**

**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse:**

«Spišské párky» (en eslovaco y en checo).

**3.2. Indíquese si el nombre:**

es específico por sí mismo

expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

El nombre «Spišské párky» es específico por sí mismo ya que está muy arraigado y es muy conocido tanto en Eslovaquia como en Chequia, goza de una larga tradición y una buena reputación y se refiere a «párky» de un tipo concreto.

**3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006:**

Registro con reserva de nombre

Registro sin reserva de nombre

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

## 3.4. Tipo de producto:

1. Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

## 3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1:

Para la elaboración de la «Spišské párky» se utilizan tripas de oveja de hasta 24 mm de diámetro que se retuercen cada cierto trecho para separar las salchichas. El peso de cada una de ellas es de unos 50 g. Son de color rosado rojizo típico, resultado de la adición de pimentón, y tienen un gusto ligeramente picante.

## Propiedades físicas

Ristra continua, de varios metros de longitud, que está retorcida cada cierto trecho para lograr las separaciones.

## Propiedades químicas

Contenido de grasa: máximo 24 % ± 4 %

Contenido de sal: máximo 2 % ± 0,4 %

Contenido de proteína muscular neto de al menos 10 % en peso

## Propiedades organolépticas

- apariencia y color externos: producto embutido en una tripa de oveja de hasta 24 mm de diámetro, que se retuerce cada cierto trecho para obtener las distintas unidades; superficie lisa o ligeramente arrugada, color entre naranja y marrón, brillante o mate,
- apariencia y color de la superficie de corte: roja rosada debido al pimentón; está permitida la presencia de pequeñas partículas de colágeno,
- aroma y sabor: aroma agradable a recién ahumado, ligeramente picante, adecuadamente salado, succulento al morder cuando está caliente,
- consistencia: de suave a compacta.

## 3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1:

Los ingredientes utilizados para elaborar la «Spišské párky» son carne de vacuno fresca con un contenido de grasa de hasta el 10 %, carne de porcino fresca con un contenido de grasa de hasta el 10 %, carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 50 %, corteza de cerdo, agua potable, mezcla de nitrito y sal, pimentón dulce molido (100 ASTA), pimentón picante molido, polifosfatos E 450 y E 451 (3 g/kg, expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), ácido ascórbico E 300 (0,5 g/kg) y tripas de oveja.

100 kg de «Spišské párky», una vez el producto acabado, contienen:

- |   |         |
|---|---------|
| — carne de vacuno con un contenido de grasa de hasta el 10 %  | 21,2 kg |
| — carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 10 % | 21,0 kg |
| — carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 50 % | 38,0 kg |
| — corteza de cerdo  | 12,0 kg |
| — agua potable  | 21,0 kg |
| — mezcla de nitrito y sal (para salar la carne)               | 2,1 kg  |
| — pimentón dulce molido (100 ASTA)                            | 0,62 kg |
| — pimentón picante molido                                     | 0,62 kg |
| — polifosfatos (E 450 y E 451)                                | 0,30 kg |
| — ácido ascórbico (E 300)                                     | 0,05 kg |
| — tripas de oveja.  |         |

### Procedimiento técnico

La carne de vacuno y de porcino se corta previamente y después se pica de manera muy fina en una máquina de picar o se trocea en pedacitos muy menudos en una máquina de trocear. Se añade la corteza de cerdo y se elaboran los ingredientes hasta obtener una masa suave y homogénea. A continuación se añade una mezcla de pimentón dulce molido y pimentón picante molido y la mezcla de nitrito y sal, junto con los aditivos (polifosfatos E 450 y E 451 y ácido ascórbico E 300). La mezcla resultante se embute en tripas de oveja de hasta 24 mm de diámetro. Para separar cada una de las salchichas se retuerce la tripa cada cierto trecho de modo que se obtengan porciones de unos 50 g. Los productos acabados se cuelgan, en ristras enteras, de unas varas colocadas en una sala de ahumado, donde se secan y ahúman con humo caliente —a una temperatura de hasta 68 °C— durante un máximo de 45 minutos. A continuación, los productos ahumados se cuecen a una temperatura comprendida entre 71 y 76 °C hasta que la parte central del producto alcanza 70 °C. Esta temperatura se debe mantener en el centro del producto durante al menos 10 minutos. Una vez cocidos, los productos se rocían con agua fría y se dejan enfriar lentamente hasta que la temperatura interior no supere + 4 °C.

#### 3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio:*

El carácter específico de la «Spišské párky» se debe a:

- la composición y las proporciones de los ingredientes y condimentos utilizados,
- la suavidad de la masa homogénea,
- el empleo de tripas de oveja,
- sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

#### Composición y proporciones de los ingredientes y condimentos utilizados y suavidad de la masa homogénea

El carácter específico de la «Spišské párky» es el resultado de los ingredientes utilizados según una receta de gran raigambre, a saber: carne de vacuno y de porcino, junto con corteza de cerdo, todo ello bien elaborado hasta conseguir una masa suave y homogénea, cuya suavidad se diferencia claramente de la de otras salchichas. La utilización de una mezcla de pimentón rojo molido, dulce y picante, como se indica en la receta, es asimismo una característica específica de este producto.

#### Utilización de tripas de oveja

Otra característica específica de la «Spišské párky» es el empleo de tripas de oveja en su fabricación, lo que permite distinguirla claramente a simple vista de otras salchichas.

#### Propiedades fisicoquímicas y organolépticas

La observancia de todas las fases de producción descritas en el pliego de condiciones garantiza que el producto adquiera un aroma y un sabor únicos.

Una característica específica es la cocción previa al consumo. El agua en la que se cuece el producto no debe hervir, ya que la tripa natural podría reventar. Si esto sucediera, el producto podría perder su característica succulencia. Otras peculiaridades de la «Spišské párky» una vez cocinada son su succulencia y su delicado sabor picante a pimentón. Como consecuencia de la utilización de los ingredientes en unas proporciones definidas con precisión, la «Spišské párky» emite un chasquido al partirla o morderla, lo que la distingue claramente de otros tipos de salchichas.

#### 3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio:*

La producción de la «Spišské párky» se remonta a más de un siglo en Eslovaquia. La primera prueba documental sobre este producto se refiere a Štefan Varsányi, un carnicero de Spišské Podhradie quien, aprovechando las frecuentes visitas que realizaba la nobleza húngara con ocasión de las grandes ferias

que se celebraban en el castillo de Spiš, comenzó a vender «Spišské párky» a modo de atracción especial. Su receta, basada en una delicada mezcla de condimentos entre los que había pimentón dulce y picante, tuvo un gran éxito, como lo demuestra el que, al poco tiempo, vendiese estas salchichas también en Hungría y Polonia.

Las exportaciones de «Spišské párky» se vieron facilitadas, entre otros motivos, por la construcción del ferrocarril Košice-Bohumín y de ramal a Spišské Vlachy y a Spišské Podhradie. Las salchichas se envasaban por la mañana temprano en cajas especiales y se cargaban en el primer tren que salía de Spišské Podhradie y, a mediodía, ya estaban listas para ser degustadas por los entendidos de Budapest (František Žifcák, *Kronika mesta Spišské Podhradie slovom i obrazom*, Mesto Spišské Podhradie, 1988).

En concreto, Emo Bohúň, escritor eslovaco muy conocido, hacía los comentarios siguientes basados en su propia experiencia: «Las salchichas “Spišské párky” daban problemas, resultaban complicadas y a menudo se portaban mal. No se podía comerlas con tenedor y cuchillo ni abrirlas como otras salchichas [viršle] parecidas. Había que cogerlas con los dedos, meterlas en la boca, apretarlas con los labios y solo entonces se podían morder. Como guardaban una gran cantidad de jugo cargado de pimentón bajo la piel hinchada, si se abrían o se cortaban o se les hincaba un tenedor todo el jugo rojizo almacenado en su interior saltaba por el aire en todas direcciones un centenar de metros. Los bomberos podrían haberlas utilizado como mangueras o extintores y les habrían resultado muy útiles» (Žáry, Štefan: *Zlatoústi rozprávači*. Bratislava: Slovenský spisovateľ 1984).

Además de a Štefan Varsányi, entre los fabricantes que se dedicaron hasta 1938 a la producción de «Spišské párky» cabe citar a Grieger y Blaško en Spišské Podhradie, a Slavkovský en Spišské Vlachy y a Schretter, Schmiedt, Patrilla y Lešňák en Levoča. En la década de los cuarenta del siglo pasado, en la localidad de Spišské Podhradie se celebraban los jueves «mercados de porcinos» que gozaban de un cierto renombre y era costumbre que, si el mercadeo había dado bien, tratantes y compradores se reunieran en torno a una mesa en tabernas propiedad de carniceros que preparaban carnes ahumadas, y que pidiesen «viršle», que era como se llamaba entonces a las «Spišské párky». Todas las estaciones de ferrocarril las vendían. Tan pronto como se detenía un tren, los vendedores gritaban a voz en cuello: «Spišské pááááááááááárky, viršle, viršličky ...!» (*Viršle, viršličky, spišské ... SME*, diario, Bratislava: Petit Press, 7 de septiembre de 1996, p. 7.).

La «Spišské párky» goza de buena reputación no solo en la región de Spiš, en toda Eslovaquia y en la República Checa, sino también en otros países (*Viršle, viršlicky, spišské .... SME*, diario, Bratislava: Petit Press, 7 de septiembre de 1996, p. 7). Entre quienes las degustaban habitualmente cabe citar al presidente T. G. Masaryk y al conde Albín Csáky, que fue presidente de la cámara alta del Parlamento húngaro y ministro de Educación y Cultura. Este último, hombre de gran influencia, se preocupaba de que en las reuniones del gabinete húngaro se sirviesen estas salchichas (<http://www.internet.sk/mediakurier/cei/44.htm>). Las salchichas «Spišské párky» se vendían, y se siguen vendiendo en la actualidad, en las tabernas checas (<http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214> — Pišťanek Peter: «Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo», 26 de octubre de 2000). Formaban parte integrante de las celebraciones del Día del Trabajo («Upršaný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov», *SME*, diario, Bratislava: Petit Press, 2 de mayo de 1997, p. 1.) y de varias ferias, como la dedicada a la artesanía popular (*Trh ľudových remesiel*) en Spišská Nová Ves, en la que, aparte de las salchichas «Spišské párky», se presentaba un ingenioso receptáculo para servir las y que está prácticamente olvidado. Este receptáculo está hecho de barro y tiene un doble fondo para hervir agua, de modo que las salchichas puedan mantenerse calientes durante un buen rato («Česť spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch», *SME*, diario, Bratislava: Petit Press, 23 de septiembre de 1997, p. 1.).

Tras la Segunda Guerra Mundial, con motivo de la normalización y el mantenimiento de la calidad tradicional, en la República Checoslovaca se aprobó una norma que establecía la composición de los ingredientes y se definía el método de producción (Norma de calidad TP de 8 de septiembre de 1954, Ministerio de Industria Alimentaria).

Consultando documentos históricos puede observarse que la receta del producto ha ido variando con el tiempo, y así, actualmente, una parte la constituye la carne de vacuno; ello no ha modificado la naturaleza ni la utilización del producto, antes bien, esta combinación de ingredientes ha mejorado su sabor (ÚNK 57 7260, 1964).

Las propiedades características de este producto son la succulencia después de la cocción y el sabor ligeramente picante debido al pimentón. Los productores de «Spišské párky» siguen utilizando esta receta actualmente (CSN 57 71 34, de 1977, y posteriormente STN 57 71 34).

En la elaboración de la «Spišské párky» se utilizan tradicionalmente tripas de oveja (carnicero Štefan Varsányi, Norma de calidad TP de 8 de septiembre de 1954, Ministerio de Industria Alimentaria ), que, a diferencia de otros tipos de tripas, son muy quebradizas. Gozan de una buena reputación, no solo en Eslovaquia y en Chequia, sino también en otros países.

### 3.9. Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico:

Los controles obligatorios deben abarcar lo siguiente:

- la observancia de las proporciones especificadas de carne de vacuno y porcino y de corteza de cerdo utilizadas como ingredientes; la producción de «Spišské párky» precisa un seguimiento de la preparación de la carne de vacuno y porcino, lo que lleva aparejada la selección de los ingredientes y las cantidades según el porcentaje de grasa,
- controles de la adición de la corteza de cerdo,
- controles de la suavidad de la masa homogénea; la homogeneidad y la suavidad de la masa se determinan mediante la vista y el tacto,
- la observancia de las proporciones especificadas de pimentón rojo molido, dulce y picante, con una intensidad de color de 100 ASTA; debe comprobarse la adición de la cantidad de la mezcla de pimentón dulce molido (100 ASTA) y pimentón picante molido, la mezcla de nitrito, incluidos los aditivos (polifosfatos E 450 y E 451 y ácido ascórbico E 300) y el agua,
- controles sobre la utilización de tripas de oveja, realizados basándose en el albarán del proveedor,
- controles de las propiedades organolépticas del producto acabado (apariencia y color externos, apariencia y color de la superficie de corte, textura, aroma y sabor); estos controles se realizan visualmente y mediante análisis sensoriales al final del proceso de producción para comprobar el cumplimiento de las características especificadas en el punto 3.5 del pliego de condiciones,
- controles de las propiedades físicas y químicas del producto acabado: diámetro máximo de la tripa de oveja y peso de una salchicha; los valores deben corresponder con los especificados en el punto 3.5 del pliego de condiciones.

Los controles que efectúe la autoridad o el organismo encargado de comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones tendrán una periodicidad anual.

## 4. Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones:

### 4.1. Nombre y dirección:

Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones en la República Eslovaca:

Nombre: BEL/NOVAMANN International, s r.o.  
Dirección: Továrenská 14  
815 71 Bratislava  
P.O. BOX 11  
820 04 Bratislava 24  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 25021 3376  
Correo electrónico: tomas.ducho@ba.bel.sk

Público  Privado

Nombre: Štátna veterinárna a potravinová správa SR  
Dirección: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 260257427  
Correo electrónico: buchlerova@svssr.sk

Público  Privado

Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones en la República Checa:

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce  
Dirección: Kvetná 15  
603 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel. +420 543540111  
Correo electrónico: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Público  Privado

Nombre: Státní veterinární správa ČR  
Dirección: Slezská 7  
120 00 Praha 2  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel. +420 227010137  
Correo electrónico: hygi@svscr.cz

Público  Privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u organismo:*

- organismo o entidad encargada de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones en Eslovaquia y en Chequia,
  - los organismos de inspección especificados se ocupan de comprobar el cumplimiento íntegro del pliego de condiciones.
-