

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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 103/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición en virtud del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo. 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**«LIPTOVSKÁ SALÁMA»/«LIPTOVSKÝ SALÁM»****N° CE: SK-TSG-0007-0042-04.08.2006****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
Tel. +420 244092404
Fax +420 244092405
Correo electrónico: reditel@cszm.cz

2. Estado miembro o tercer país:

República Eslovaca

República Checa

3. Pliego de condiciones del producto:**3.1. Nombre que debe registrarse:**

«Liptovská saláma» (SK)

«Liptovský salám» (CS)

3.2. *Indíquese si el nombre:*

- es específico por sí mismo
- expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

El nombre «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» es específico por sí mismo puesto que corresponde a un tipo de salami muy particular, de clara raigambre, larga tradición y buena reputación en Eslovaquia y en la República Checa. Su elaboración se efectúa desde hace mucho tiempo conforme a normas nacionales.

3.3. *Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006:*

- Registro con reserva de nombre
- Registro sin reserva de nombre

3.4. *Tipo de producto:*

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:*

Las características del «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» son el homogéneo aspecto de sus lonchas, su delicado sabor a carne y el aroma que le confieren las especias utilizadas y el proceso de ahumado.

Propiedades físicas

- Forma cilíndrica de 8 a 9 cm de diámetro y 30 a 50 cm de longitud; en su variante reducida, el producto mide aproximadamente 5 cm de diámetro y 15 a 20 cm de longitud.
- Elástico al tacto.

Propiedades químicas

- Contenido de grasa: 40 % como máximo;
- Contenido de sal: 2,1 % como máximo ($\pm 0,6$ %);
- Proteína de músculo neta: 8 % en peso como mínimo.

Propiedades organolépticas

- aspecto y color: el producto presenta una superficie lisa o ligeramente arrugada, el color de la envoltura empleada es marrón claro u oscuro, permitiéndose en ella la presencia de máculas producidas por el jugo reseco o por el proceso de ahumado;
- aspecto y color de las lonchas: la superficie es de un color rosado carne; se permite en la masa homogénea la presencia de partículas blandas de colágeno y en ella pueden verse partículas de especias naturales;
- olor y sabor: tenue aroma a especias (especialmente macis, nuez moscada y jengibre) y a producto ahumado; sabor apropiadamente salado y especiado; el producto es crujiente al morderlo;
- consistencia: elástica y compacta.

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

Para la elaboración del «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» se utiliza carne de vacuno con un contenido de grasa de hasta el 10 %, carne de vacuno con un contenido de grasa de hasta el 30 %, carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 10 %, recortes de carne de porcino (con un contenido máximo de grasa de hasta el 50 %), grasa de cerdo, agua potable o hielo, una mezcla de nitritos para salado y una mezcla de especias naturales (pimienta negra molida, nuez moscada molida, macis y jengibre molido), ajo (en copos, concentrado o en polvo) en una proporción correspondiente a determinada cantidad de ajo fresco, y envoltura de celulosa. Aditivos: polifosfatos (E450, E451) (hasta 3 g/kg en forma de P₂O₅) y ácido ascórbico (E300) (hasta 0,5 g/kg).

Para la elaboración de 100 kg del producto acabado «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» se utiliza:

Carne de vacuno con un contenido de grasa de hasta el 10 %	19,1 kg
Carne de vacuno con un contenido de grasa de hasta el 30 %	6,7 kg
Carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 10 %	19,0 kg
Recortes de carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 50 %	23,3 kg
Grasa de cerdo	23,4 kg
Agua potable o hielo	16,0 kg
Mezcla de nitritos para salado	2,0 kg
Pimienta negra molida	0,19 kg
Nuez moscada molida	0,02 kg
Macis	0,02 kg
Jengibre molido	0,02 kg
Ajo (en copos, concentrado, en polvo)	0,06 kg
Polifosfatos (E450 y E451)	0,30 kg
Ácido ascórbico (E300)	0,05 kg
Envolturas de celulosa ahumables	

Proceso técnico

Se prepara con todas las materias primas, los aditivos, las especias, el ajo y los auxiliares tecnológicos una masa fina y homogénea que se introduce en envolturas de 8 a 9 cm de diámetro y de aproximadamente 35 a 50 cm de longitud. Los productos se cuelgan en varales de ahumado y se secan y ahúman en caliente, con objeto de conferirles su color y aroma característicos. A continuación, los productos ahumados se cuecen en su totalidad a una temperatura comprendida entre 75 °C y 78 °C hasta que alcanzan, en el centro del producto y durante un periodo de al menos diez minutos, un efecto térmico mínimo correspondiente a una temperatura de 70 °C. Tras esta cocción completa, los productos se rocían con agua fría y se dejan enfriar. El «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» se comercializa en su envoltura de fabricación, o en paquetes al vacío o bajo atmósfera controlada. Cuando se presenta en lonchas, el producto se comercializa en envases al vacío o bajo atmósfera controlada de diversos pesos.

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

El «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» se distingue de otros productos por la grasa de cerdo fresca que contiene, ingrediente que, combinado con las demás materias primas, refuerza su sabor a carne; su diferencia procede también de su característico aroma derivado del macis, la nuez moscada, el jengibre y el ligero ahumado. Otros rasgos específicos del producto son la homogénea apariencia de la superficie del corte y su consistencia elástica y compacta, que permite cortarlo en lonchas con facilidad.

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

En 1956, los trabajadores de la fábrica de productos cárnicos de Dubnica nad Váhom se propusieron elaborar un producto diferente de los embutidos de carne cocida triturada que se producían en aquella época. Para ello, sustituyeron parte de la grasa de cerdo por recortes de porcino y confirieron al producto una consistencia más fina que la habitual, más tosca y con apariencia de mosaico: el resultado fue el «Liptovská saláma» o «Liptovský salám». En aquella época no se añadía pimentón a la receta, y esta circunstancia dio lugar al nombre de «Liptovská saláma» o «Liptovský salám», dado que en la región de Liptov no existía la costumbre de añadir pimentón a los productos cárnicos. El producto adquirió una enorme popularidad (extracto de una conversación con el Sr. Novotka, trabajador de la fábrica de productos cárnicos de Dubnica en aquella fecha).

Al principio de la década de los 70, el departamento de desarrollo de productos puso a punto la receta exclusiva del «Liptovská saláma» o «Liptovský salám», producto que se convirtió en un gran favorito y que se incorporó gradualmente a la producción de numerosas fábricas de productos cárnicos. En 1978 se adoptó la norma industrial ON 57 6913 (fuente: norma ON 57 6913, 1978), que ha sido regularmente actualizada y revisada (apéndice de 13 de agosto de 1982). Una de las normas adjuntas que se ha reformulado más recientemente ha sido la norma técnico-económica del producto número 764421 64, presentada el 1 de septiembre de 1988. La introducción de esta norma incluye la nota siguiente: «Se ajusta a la norma ON 57 6913». En 1978, las Industrias Cárnicas de Eslovaquia Occidental (*Západoslovenský mäsový priemysel*) de Trnava comenzaron a producir «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» en cooperación con el departamento de desarrollo de productos de la Dirección General de Industrias Cárnicas. Hasta 1990, produjimos «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» conforme a la receta tradicional, sin pimentón. La fabricación de «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» permitía la transformación de la grasa de cerdo en cantidades más abundantes; en la fábrica de Trnava se producían unos 600 kilogramos diarios de este embutido, altamente popular entre los consumidores debido a su particular sabor (testimonio del Sr. Beňadik, 2003)

El mantenimiento de la producción de «Liptovská saláma» o «Liptovský salám» se confirma con el anuncio de un surtido fabricado por las Industrias Cárnicas de Eslovaquia central (*Stredoslovenského mäsového priemyslu n. p.*) en Zvolen, insertado en el almanaque anual *Čítanie o správnej výžive '81* (*Slovenská spoločnosť pre správnu výživu, Bratislava, 1980*). Uno de los productos que se mencionan en ese anuncio es el «Liptovská saláma» o «Liptovský salám».

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

Los controles abarcan:

- El respeto de la proporción especificada de ingredientes y especias.

Durante el proceso técnico se efectúa una inspección visual de la adición de grasa de cerdo fresca como ingrediente final. Las cantidades de especias (macis, nuez moscada y jengibre) se controlan antes de añadirse y se comparan con las especificadas en la receta.

- El cumplimiento del proceso técnico en la fase de obtención de un producto fino, homogéneo, no granulado y ahumado.

— La homogeneidad del producto antes de su introducción en las envolturas, lo que se verifica visualmente. El nivel de ahumado se controla midiendo la temperatura del humo, que no puede superar 69 °C, y la duración del proceso de ahumado, que debe situarse entre 10 y 15 minutos.

— Los indicadores físicos del producto acabado: forma cilíndrica y elasticidad del producto.

— Los indicadores químicos del producto acabado: contenido de grasa, contenido de sal y proteína de músculo neta.

Los valores deben corresponder a los especificados en el punto 3.5 del pliego de condiciones.

— Las propiedades organolépticas del producto acabado (aspecto y color de las lonchas, aroma y sabor, consistencia). El control se efectúa visualmente y mediante análisis sensoriales al final del proceso de producción; los resultados deben corresponder a los especificados en el punto 3.5 del pliego de condiciones.

La autoridad o el organismo responsable de comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto efectúa esos controles al menos una vez al año.

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 del producto en la República Eslovaca

Nombre: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Dirección: Továrenská 14
815 71 Bratislava
PO Box 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 250213376
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 electrónica: buchlerova@svssr.sk

Público Privado

Autoridades u organismos responsables de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto 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:*

Autoridad u organismo responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto en Eslovaquia y en la República Checa. Los órganos de inspección indicados son responsables de comprobar la totalidad del pliego de condiciones.
