

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα

(2011/C 251/05)

Η παρούσα δημοσίευση δίνει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 11****«FALUKORV»****Αριθ. ΕΚ: SE-TSG-0107-0020-31.08.2007****1. Αιτούσα ομάδα:**

Όνομασία της ομάδας: Kött och Charkföretagen
Διεύθυνση: Box 55680
SE-102 15 Stockholm
SVERIGE

Τηλ. +46 87626525
E-mail: info@kcf.se

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Σουηδία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Όνομασία του προϊόντος,
- Δέσμευση του ονόματος [άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006].
- Περιγραφή
- Μέθοδος παραγωγής
- Άλλο (να προσδιοριστεί) Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας του προϊόντος

(¹) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4. Τύπος τροποποίησης (-εων):

- Τροποποίηση των προδιαγραφών του καταχωρισμένου ειδικού παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 11 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006]

5. Τροποποίηση (-εις):

Μέθοδος παραγωγής

α) Πρώτες ύλες

- i) απλοποίηση και περίληψη του κειμένου όσον αφορά το κρέας και τις λιπαρές ύλες που περιέχονται στο προϊόν·
- ii) αντικατάσταση του μαγειρικού αλατιού από αλάτι·
- iii) ζάχαρη, γλυκόζη και κρεμμύδι που προστίθενται στις επιτρεπόμενες πρώτες ύλες.

Η τροποποίηση συνίσταται σε διευκρίνιση όσον αφορά τον ορισμό του κρέατος. Προτείνονται και άλλες τροποποιήσεις λόγω της εξέλιξης της συνταγής, καθώς και η χρησιμοποίηση τύπων αλατιού διαφορετικών από το μαγειρικό αλάτι. Αυτές οι αλλαγές ωστόσο δεν έχουν επιπτώσεις στην ιδιοτυπία ή τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του τροφίμου. Είναι σκόπιμο να καθοριστούν επακριβώς οι υποχρεωτικές πρώτες ύλες προκειμένου να διασφαλίζεται η ιδιοτυπία του προϊόντος. Η χρησιμοποίηση επιτρεπόμενων πρώτων υλών δεν έχει καμία ουσιαστική επίπτωση στην ιδιοτυπία του τροφίμου.

β) Πρόσθετα

- i) το συντηρητικό E 250 αποτελεί υποχρεωτικό πρόσθετο.
- ii) το ασκορβικό οξύ (E 300), το ασκορβικό νάτριο (E 301) και τα πρόσθετα E 450, E 451, E 452 (με μέγιστη επιτρεπόμενη δόση 1,5 g/kg εκφραζόμενη σε P₂O₅) καθίστανται επιτρεπόμενα πρόσθετα.

Η τροποποίηση συνίσταται σε προσαρμογή των ονομάτων των προσθέτων και σε διευκρινίσεις. Αποτελεί συνέπεια της φυσικής ανάπτυξης των τεχνικών παραγωγής. Είναι σκόπιμο να καθοριστούν επακριβώς τα υποχρεωτικά πρόσθετα, προκειμένου να διασφαλίζεται η ιδιοτυπία του προϊόντος. Η χρησιμοποίηση επιτρεπόμενων προσθέτων δεν έχει καμία ουσιαστική επίπτωση στην ιδιοτυπία του τροφίμου.

γ) Παρασκευή

Η τροποποίηση αιτιολογείται λόγω της φυσικής ανάπτυξης του τεχνικού εξοπλισμού που χρησιμοποιείται στον κλάδο της αλλαντοποιίας. Εισάγεται τροποποίηση ως προς τις προηγούμενες προδιαγραφές, δηλαδή η υποχρέωση να χρησιμοποιηθούν «περιβλήματα διαπερατά στον καπνό». Η διευκρίνιση αυτή είναι σημαντική για να εξασφαλιστεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας των τροφίμων.

Περιγραφή του προϊόντος

Η απλοποίηση του κειμένου με τρόπο που δεν επηρεάζει την ιδιοτυπία ή τις ιδιότητες του τροφίμου. Οι μικροβιολογικές ιδιότητες δεν είναι πλέον οι δέουσες σε σχέση με τις εξελίξεις που σημειώθηκαν στο πεδίο της υγιεινής από την εποχή της έγκρισης των αρχικών προδιαγραφών.

Προστέθηκε λεπτομερέστερη περιγραφή της ιδιοτυπίας του προϊόντος.

Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες σε θέματα ελέγχου της ιδιοτυπίας

- α) Προσαρμογή στον νέο ορισμό του κρέατος (οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, παράρτημα Ι). Δεδομένου ότι η τροποποίηση του ορισμού του κρέατος εισήχθη στην ΕΕ μετά την έγκριση των αρχικών προδιαγραφών, η ελάχιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε κρέας πρέπει να προσαρμοστεί αναλόγως. Δεν πρόκειται για ουσιαστική τροποποίηση αλλά για προσαρμογή του ορισμού.
- β) Η τροποποίηση αποτελεί συνέπεια της κατάργησης των μικροβιολογικών ιδιοτήτων.
- γ) Εισάγεται διευκρίνιση όσον αφορά τη συχνότητα και τον τρόπο εκτέλεσης των ελέγχων.

6. Τροποποιημένες προδιαγραφές:

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

6.1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση [άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]:

«Falukorv»

«σύμφωνα με την σουηδική παράδοση»

6.2. Να αναφερθεί εάν το όνομα: είναι ιδιότυπο καθ' εαυτό εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

«Falukorv» είναι το καθιερωμένο όνομα για τον τύπο προϊόντος που καλύπτεται από τις προδιαγραφές. Το όνομα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για αυτόν τον τύπο αλλαντικού και η χρήση του έχει μακρόχρονη ιστορία. Το όνομα του αλλαντικού προέρχεται από την πόλη Falun, αλλά ο γεωγραφικός δεσμός δεν υφίσταται πλέον εδώ και πολύ καιρό και σήμερα το αλλαντικό «Falukorv» παρασκευάζεται από επιχειρήσεις αλλαντοποιίας σε ολόκληρη τη Σουηδία.

6.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006: Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας**6.4. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά, κ.λπ.)

6.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]:

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το χρώμα στο σημείο κοπής κυμαίνεται από ανοικτό καστανό ρόδινο έως πιο βαθύχρωμο.

Η σύσταση είναι συμπαγής.

Το αλλαντικό «Falukorv» έχει λεπτή έως έντονη γεύση καπνιστού, καρυκευμάτων και αλμυρού.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Η περιεκτικότητα του «Falukorv» σε νερό δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 65 g ανά 100 g τελικού προϊόντος.

Η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 23 g ανά 100 g τελικού προϊόντος, υπολογιζόμενη με βάση τη μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε νερό.

6.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]:

Υποχρεωτικές πρώτες ύλες

— κρέας ωμό ή αλατισμένο (σύμφωνα με τον ορισμό του κρέατος που περιέχεται στο παράρτημα Ι της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου), βόειο, αλογίσιο ή χοίρειο

— λαρδί ωμό ή αλατισμένο, χωρίς δέρμα

— νιφάδες πατάτας

— νερό

— αλάτι

— καρυκεύματα

Επιτρεπόμενες πρώτες ύλες

— ζάχαρη

— γλυκόζη

— κρεμμύδι

Υποχρεωτικά πρόσθετα

— συντηρητικό E 250

Επιτρεπόμενα πρόσθετα

— αντιοξειδωτικά E 300, E 301

— σταθεροποιητικά E 450, E 451, E 452 (μέγιστη ολική περιεκτικότητα 1,5 g/kg εκφραζόμενη σε P₂O₅)

Πα ρ α σ κ ε υ ή

Οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα αναμιγνύονται και ομογενοποιούνται σε συσκευή ομογενοποίησης ή ψιλοτεμαχισμού.

Το μίγμα του αλλαντικού τοποθετείται σε περιβλήματα διαπερατά στον καπνό ελάχιστης διαμέτρου 45 mm.

Τα αλλαντικά καπνίζονται και θερμαίνονται σε θερμοκρασία στο κέντρο + 72 °C.

Στη συνέχεια ψύχονται σε θερμοκρασία μικρότερη από + 8 °C.

6.7. *Ιδιότυπος χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]:*

Το χρώμα στο σημείο κοπής κυμαίνεται από ανοικτό καστανό ρόδινο έως πιο βαθύχρωμο.

Η σύσταση είναι συμπαγής.

Το αλλαντικό «Falukorv» έχει λεπτή έως έντονη γεύση καπνιστού, καρυκευμάτων και αλμυρού.

Η περιεκτικότητα του «Falukorv» σε νερό δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 65 g ανά 100 g τελικού προϊόντος.

Η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 23 g ανά 100 g τελικού προϊόντος, υπολογιζόμενη με βάση τη μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε νερό.

Είναι ένα αλλαντικό αρκετά μεγάλης διαμέτρου (διάμετρος > 45 mm) το οποίο κόβεται σε φέτες πάχους 1 cm και τηγανίζεται για το γεύμα ή το δείπνο. Στα περισσότερα μέρη της Σουηδίας το «Falukorv» σε φέτες χρησιμοποιείται επίσης για την παρασκευή σάντουιτς.

6.8. *Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]:*

Η αλλαντοποιητική παράδοση της περιοχής Falun στη Σουηδία ανάγεται στον 17ο αιώνα. Εθνική νομοθεσία που διέπει την παραγωγή του άρχισε να θεσπίζεται από το 1973. Οι περισσότεροι Σουηδοί θεωρούν το αλλαντικό αυτό εθνικό τους προϊόν.

Σύμφωνα με ορισμένα έγγραφα του μουσείου του Dalarnas, η ιστορία του αλλαντικού της Falun ανάγεται στον 17ο αιώνα, εποχή κατά την οποία χρησιμοποιούνταν ταινίες από δέρμα βοοειδών για την εξαγωγή του μεταλλεύματος από τα ορυχεία χαλκού της περιοχής Falun. Το περίσσειμα κρέατος το χειμώνα αποθηκεύονταν αλλά το καλοκαίρι μεταποιούνταν σε αλλαντικό, ώστε να είναι δυνατή η μακρόχρονη διατήρησή του. Αυτό το αλλαντικό ονομαζόταν «Falukorv».

Στην τοπική εφημερίδα «Stora Kopparbergs län», της 14ης Δεκεμβρίου 1834, αναφέρονται τα εξής: «Κάθε χρόνο, σημαντικές ποσότητες καπνιστού αλλαντικού που έχουν παραχθεί στην ενορία Schedwi προορίζονται για την πρωτεύουσα. Το προϊόν αυτό, το οποίο στη Στοκχόλμη ονομάζεται Fahlv Korf (παλαιά σουηδική γραφή από την οποία προήλθε η σημερινή ονομασία «falukorv»), είναι ένα από τα πλέον πωλούμενα επί σειρά ετών.»

Σύμφωνα με την έρευνα για τις διατροφικές συνήθειες «Mat och måltider bland arbetare och tjänstemän i Jonsered under 1900-talet» («προϊόντα διατροφής και γεύματα των εργατών και υπαλλήλων στο Jonsered κατά τον 20ό αιώνα» — δοκίμιο εθνομολογίας της Birgitta Frykman, πανεπιστήμιο του Göteborg, πρώτο εξάμηνο του 1976), το «Falukorv» είναι ένα τρόφιμο που συνηθίζεται στα νοικοκυριά τόσο των εργατών όσο και των υπαλλήλων.

Παραδοσιακά, το αλλαντικό της περιοχής Falun ανέκαθεν παρασκευάζεται από προϊόντα με βάση το ωμό κρέας και νιφάδα πατάτας ως το μοναδικό συνδετικό.

Το *Receptbok för charkuterister* («βιβλίο συνταγών για αλλαντοποιούς»), το οποίο συνέταξε ο Henning Fasth το 1936, περιλαμβάνει δύο συνταγές για *falukorv*. Στη μία από αυτές χρησιμοποιείται βόειο κρέας ή λαρδί, στην άλλη βόειο κρέας ελαφρώς πιο λιπαρό, σε συνδυασμό με νιφάδα πατάτας ως το μοναδικό συνδετικό.

Μια άλλη συνταγή βρίσκεται στη σελίδα 69 του 2ου τμήματος του εγχειριδίου για αλλαντοποιούς (*Charkuterikursen – del 2*), το οποίο δημοσιεύθηκε το 1955 από τους Brevskolan και LTK. Το «βόειο κρέας κατηγορίας III» και το «λαρδί κατηγορίας III» έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη περίπου 20 % και 50 % αντιστοίχως (σελίδα 92). Το μοναδικό χρησιμοποιούμενο συνδετικό είναι οι νιφάδες πατάτας.

Η εθνική νομοθεσία που θεσπίστηκε το 1973 καθόριζε την ελάχιστη ποσότητα κρέατος που απαιτούνταν σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής του αλλαντικού «*Falukorv*» στις αρχές του 20ού αιώνα.

6.9. Στοιχειώδεις απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιότητας [άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής]:

Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε κρέας είναι 45 gr ανά 100 gr τελικού προϊόντος.

Οι νιφάδες πατάτας προστίθενται σε μέγιστη ποσότητα 4 gr ξηράς ουσίας ανά 100 gr τελικού προϊόντος. Η ξηρά ύλη υπολογίζεται με βάση την μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε νερό.

Οι αρμόδιες αρχές εκτελούν ετήσιους ελέγχους όσον αφορά τις ελάχιστες και μέγιστες απαιτήσεις καθώς και χημικούς ελέγχους στα εργαστήρια παραγωγής. Η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες και σε νερό μετράται, για κάθε ελεγχόμενο δείγμα, μετά από ομογενοποίηση ποσότητας 500 gr αλλαντικού.
