

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación en virtud del artículo 26, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, en lo que atañe al nombre de una especialidad tradicional garantizada

(2016/C 167/13)

De conformidad con el artículo 26, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, la República Checa ha facilitado ⁽²⁾ los nombres «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» y «Tradiční Špekáčky»/«Tradičné Špekačky» como nombres de una especialidad tradicional garantizada (ETG) que cumplen el Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Los nombres «Lovecký salám»/«Lovecká saláma» y «Špekáčky»/«Špekačky» se habían registrado anteriormente ⁽³⁾ sin reserva de nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 509/2006 del Consejo ⁽⁴⁾ como especialidades tradicionales garantizadas y actualmente están protegidos en virtud del artículo 25, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Tras el procedimiento nacional de oposición contemplado en el artículo 26, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012:

- los nombres «Lovecký salám»/«Lovecká saláma» se completaron con los términos «Tradiční» y «Tradičná», respectivamente;
- los nombres «Špekáčky»/«Špekačky» se completaron con los términos «Tradiční» y «Tradičné», respectivamente.

Estos términos complementarios identifican el carácter tradicional de los nombres, de conformidad con el artículo 26, apartado 1, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

A la luz de lo anterior, la Comisión procede a publicar los nombres

«TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM»/«TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA»

y

«TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY»/«TRADIČNÉ ŠPEKAČKY»

para que puedan inscribirse en el registro de especialidades tradicionales garantizadas establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a que los nombres «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» y «Tradiční Špekáčky»/«Tradičné Špekačky» se inscriban en el registro de especialidades tradicionales garantizadas establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 51 de dicho Reglamento.

En caso de que los nombres «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» y «Tradiční Špekáčky»/«Tradičné Špekačky» se inscriban en el registro, de conformidad con el artículo 26, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, el actual pliego de condiciones de las ETG «Lovecký salám»/«Lovecká saláma» y «Špekáčky»/«Špekačky» se considerará el pliego de condiciones mencionado en el artículo 19 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 de las ETG «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» y «Tradiční Špekáčky»/«Tradičné Špekačky», respectivamente, protegidas con reserva de nombre.

En aras de la exhaustividad y de conformidad con el artículo 26, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la presente publicación incluye el pliego de condiciones de las ETG «Lovecký salám»/«Lovecká saláma» y «Špekáčky»/«Špekačky» tal como se han publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

⁽²⁾ N.º UE CZ-TSG-0107-01405 — 18.12.2015.

⁽³⁾ Reglamentos de la Comisión (UE) n.º 160/2011, de 21 de febrero de 2011, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [«Lovecký salám»/«Lovecká saláma» (ETG)] (DO L 47 de 22.2.2011, p. 7).y (UE) n.º 158/2011, de 21 de febrero de 2011, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [«Špekáčky»/«Špekačky» (ETG)] (DO L 47 de 22.2.2011, p. 3).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 93 de 31.3.2006, p. 1). Reglamento derogado y sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

⁽⁵⁾ «Lovecký salám»/«Lovecká saláma», N.º CE: SK-TSG-0007-0044-4.8.2006 (DO C 96 de 16.4.2010, p. 18).

«Špekáčky»/«Špekačky», N.º CE: SK-TSG-0007-0055-21.5.2007 (DO C 94 de 14.4.2010, p. 18).

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) n.º 509/2006 DEL CONSEJO**sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios****«LOVECKÝ SALÁM» o «LOVECKÁ SALÁMA»****N.º CE: SK-TSG-0007-0044-4.8.2006****1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante**

Nombre: Český svaz zpracovatelů masa.
Dirección: Libušská 319
142 Praha 4
Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244 092 404
Fax +420 244 092 405
Correo electrónico: reditel@cszm.cz

Nombre: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Dirección: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 255 565 162
Fax +421 255 565 162
Correo electrónico: slovmaso@slovmaso.sk

2. Estado miembro o tercer país

República Checa.

República Eslovaca.

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

«Lovecký salám» (CS).

«Lovecká saláma» (SK).

3.2. Nombre— es específico por sí mismo— expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

El nombre «Lovecký salám» o «Lovecká saláma» es específico por sí mismo al ser sobradamente conocido en la República Checa y la República Eslovaca y presentar una dilatada asociación tradicional con un producto cárnico fermentado específico, de larga conservación, con forma de bloque rectangular apaisado y sabor característico.

3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 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

El «Lovecký salám» o «Lovecká saláma» es un producto cárnico fermentado, de larga conservación, destinado a su consumo directo, por lo general en lonchas.

Características físicas:

Este producto tiene una forma característica de bloque rectangular apaisado con una envoltura de tripa, un diámetro medio comprendido entre 50 y 55 mm y una longitud de unos 40 cm.

Características químicas:

- actividad hídrica: 0,93 como máximo,
- pH: inferior a 5,5,
- contenido neto de proteína de músculo: 15 % en peso como mínimo,
- contenido de grasa: 45 % en peso como máximo,
- contenido de sal: 4,2 % en peso como máximo.

Características organolépticas:

Aspecto y color externos: producto elaborado a base de una mezcla de carne de vacuno y de porcino; color marrón oscuro, superficie moderadamente arrugada y textura visiblemente granulada por debajo de la envoltura.

Aspecto y color de las lonchas: mosaico de gránulos de hasta 5 mm en su mayor parte, sin grumos de grasa ni de partículas magras, si bien se tolera la presencia de minúsculas oquedades; las partículas magras son de color rojo carne en el centro y más oscuras en los bordes; los gránulos de grasa son de color más claro. Las lonchas son de forma rectangular.

Aroma y sabor: aroma característico debido al proceso de ahumado; sabor muy especiado y salado.

Consistencia: firme y elástica.

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 «Lovecký salám» o «Lovecká saláma» se utiliza carne de vacuno con un contenido de grasa de hasta el 10 %, carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 20 %, recortes de carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 30 %, recortes de carne de porcino con un contenido de grasa de hasta el 50 %, grasa de cerdo, mezcla de nitritos para salado, antioxidante [E 315 o E 316 (una cantidad máxima de 500 mg/kg expresada como ácido eritórbico), pimienta negra molida, azúcar, ajo (en copos, concentrado o en polvo, en una cantidad que corresponde a determinada cantidad de ajo fresco)], clavo molido, cultivos iniciadores [un cultivo combinado que contiene cepas de bacterias del ácido láctico (del género *Lactobacillus* y/o *Pediococcus*) y cocos coagulasa-negativos (*Micrococcaceae*)] y envolturas de colágeno.

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

- Carne de vacuno con un contenido de grasa máximo del 10 %: 5,0 kg
- Carne de porcino con un contenido de grasa máximo del 20 %: 75,0 kg
- Recortes de porcino con un contenido de grasa máximo del 30 %: 10,0 kg
- Recortes de porcino con un contenido de grasa máximo del 50 %: 50,0 kg
- Grasa de cerdo: 20,0 kg
- Mezcla de nitritos para salado: 3,4 kg
- Pimienta negra molida: 0,35 kg
- Azúcar: 0,30 kg
- Ajo: 0,08 kg
- Clavo molido: 0,04 kg
- Antioxidante E 315 o E 316: máximo 0,05 kg
- Cultivos iniciadores
- Envolturas de colágeno

Los recortes de porcino con un contenido de grasa máximo del 50 % y la grasa de cerdo se congelan. Todas las materias primas, los ingredientes y las especias se combinan hasta obtener una mezcla granulada (gránulos de tamaño comprendido entre 3 y 5 mm), que se embute en envolturas de 50 a 55 mm de diámetro y de aproximadamente 40 cm de longitud. A continuación, se da al producto forma de bloque rectangular apaisado; una vez formados, los productos se colocan unos juntos a otros en cajas limpias u otros contenedores adecuados para su curación en una cámara de refrigeración a una temperatura comprendida entre 2 °C y 4 °C durante 24 a 48 horas. A continuación, los productos se cuelgan en varales de ahumado y se ahúman en frío durante unos siete días a una temperatura de hasta aproximadamente 24 °C. Una vez concluido el proceso de ahumado, se procede al secado de los productos. Es preciso evitar el enmohecimiento del producto durante el proceso de secado. Cuando se alcanza el valor de actividad hídrica prescrito, el producto puede despacharse. El secado dura aproximadamente 14 días, período necesario para garantizar que el producto experimente una fermentación suficiente a unas temperaturas y bajo una humedad relativa del aire que posibiliten el crecimiento de los cultivos iniciadores y el secado homogéneo del producto (temperaturas comprendidas entre 16 °C y 27 °C; humedad relativa del aire comprendida entre 75 % y 92 %).

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

El «Lovecký salám» o «Lovecká saláma» se distingue de los demás productos cárnicos fermentados de larga conservación por su forma característica de bloque rectangular y apaisado que se obtiene moldeándolo de tal guisa durante el proceso de curación. El producto tiene además un sabor específico que se deriva de los ingredientes básicos y las especias indicados en el pliego de condiciones así como de su proceso de fermentación.

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

El origen del producto denominado «Lovecký salám» o «Lovecká saláma» en la República Checa se remonta a principios del siglo XX, época en la que se elaboraba principalmente en invierno por reunir esa estación condiciones más propicias para el proceso de curación y debido a la dificultad de someter la materia prima a una ligera congelación, condición previa para su granulación adecuada. Posteriormente, gracias al perfeccionamiento de los métodos de refrigeración y de la maquinaria de ahumado, la producción empezó a concentrarse esencialmente en el abastecimiento de los mercados de Navidad y Pascua y de la temporada turística veraniega. Hoy en día se trata de un producto popular que se conserva durante mucho tiempo y se elabora a lo largo de todo el año.

El producto «Lovecký salám» o «Lovecká saláma» se mencionó en la publicación *Technológia mäsového priemyslu* (Tecnología de la industria cárnica) [Parte II, 1955, *Hlavná správa mäsového a rybného priemyslu*, Ministerstvo potravinárskeho priemyslu (Informe principal sobre las industrias cárnica y pesquera, Ministerio de Industria Alimentaria)], y posteriormente se incluyó en las Normas técnicas y económicas aplicables a los productos cárnicos (Parte 1, aplicables desde el 1 de enero de 1977, Dirección General de Industrias Alimentarias, Praga) como norma nacional checoslovaca n.º ČSN 57 7269, que dio lugar a la expansión de la producción conforme a esta norma en la antigua Checoslovaquia. Los cambios graduales en la tecnología de fabricación que se produjeron como consecuencia de la limitada disponibilidad de algunos ingredientes y del objetivo de aumentar la salubridad del producto configuraron una receta estable que es la que se recoge en la descripción del método de producción de «Lovecký salám» o «Lovecká saláma». A pesar de esos cambios, las características del producto tradicional se han mantenido (véase el punto 3.6 de la presente solicitud).

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

Los controles abarcan:

- el respeto de las proporciones de materias primas, ingredientes y especias en la receta; los controles consisten en la comparación de las cantidades de materias primas, ingredientes y especias utilizados en la preparación de la mezcla del producto con las especificadas en la receta;
- el respeto de la forma especificada, el aspecto externo, el color y la consistencia del producto; una vez terminada la fase de secado, se efectúa un control visual del producto acabado;
- el respeto del aspecto y el color especificados del corte transversal del producto; una vez terminada la fase de secado, se efectúa un control visual del producto acabado;
- el respeto de la consistencia, el aroma y el sabor del producto; los controles consisten en análisis sensoriales del producto acabado;
- el respeto de los parámetros físicos y químicos del producto; el producto acabado se examina con los métodos de laboratorio aprobados.

La autoridad o el organismo responsable de comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto efectúa esos controles en las instalaciones de los fabricantes 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 responsables del control del cumplimiento del pliego de condiciones del producto en la República Checa:

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Dirección: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543 540 111
Correo electrónico: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Público Privado

Nombre: Státní veterinární správa České republiky
Dirección: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137

Correo electrónico: hygi@svscr.cz

Público Privado

Autoridades u organismos responsables del control del cumplimiento del pliego de condiciones del producto en Eslovaquia:

Nombre: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Dirección: Továrenská 14
815 71 Bratislava
SLOVENSKO

P.O.BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO

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

Teléfono: +421 260257427

Correo electrónico: buchlerova@svssr.sk.

Público Privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo

Los órganos de inspección mencionados en el punto 4.1 son responsables de comprobar el pleno cumplimiento del pliego de condiciones.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) n.º 509/2006 DEL CONSEJO

sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

«ŠPEKÁČKY» o «ŠPEKAČKY»

N.º CE: SK-TSG-0007-0055-21.05.2007

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

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

Nombre: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Dirección: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 255565162

Fax +421 255565162

Correo electrónico: slovmaso@slovmaso.sk

2. Estado miembro o tercer país

República Checa

Eslovaquia

3. Pliego de condiciones del producto**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse:**

«Špekáčky» (Checo)

«Špekačky» (Eslovaco)

3.2. Indíquese si el nombre:

— Es específico por sí mismo

— Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

Los nombres «Špekáčky» en checo y «Špekačky» en eslovaco expresan la característica específica del producto agrícola o alimenticio, ya que derivan de la palabra (špek) que designa los trozos de tocino distribuidos irregularmente en una mezcla gruesa con una escasa proporción de partículas de colágeno.

3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 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

Se trata de un producto a base de carne sometido a tratamiento térmico, de color dorado-castaño, embutido en una ristra de varios metros de largo de tripa fina de cerdo o tripa de vaca.

Características físicas: Ristra de salchichas, separadas por cordeles en porciones individuales, con un peso de entre 65 g y 85 g, un diámetro de 4 a 4,6 cm y una longitud de 8 a 9 cm.

Características químicas:

Contenido neto de proteína de músculo: como mínimo 6 % en peso

Contenido de materia grasa: como máximo 45 % en peso

Contenido de sal: como máximo 2,5 % en peso

Características organolépticas:

Aspecto y color exterior: el producto se elabora con una mezcla de carne de vacuno y cerdo embutida en tripa natural dividida con cordeles. Presenta un color dorado-castaño, pero se permite un tono más oscuro o más claro, sin ninguna marca de humo. Está permitida la presencia de gotas secas de jugo en la superficie del producto así como la presencia de zonas más claras en los puntos de contacto de las unidades. La superficie es lisa o ligeramente arrugada. No está autorizado recubrir el producto con grasa o gelatina.

Aspecto y color al corte: al corte, el producto presenta un color variable de rojo claro a oscuro, con trozos de tocino distribuidos irregularmente. Se admite la presencia de pequeñas partículas tiernas de colágeno y de bolsas de aire.

Sabor y aroma: suave cuando está recién ahumado, moderadamente salado por la condimentación; jugoso una vez cocido.

Consistencia: firme, tierna, 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 del «Špekáčky/Špekačky» son los siguientes: carne de vacuno con un 30 %, como máximo, de materia grasa; carne de cerdo con un 50 %, como máximo, de materia grasa; tocino, agua potable (en forma de hielo triturado), almidón de patata, mezcla de nitratos, pimienta negra molida, pimentón dulce (100 ASTA), ajo (en copos, concentrado o en polvo, en cantidades correspondientes a la de ajo fresco), nuez moscada molida, polifosfatos E 450 y E 451 (3 g/kg en forma de P₂O₅), ácido ascórbico E 300 (0,5 g/kg), tripa de vaca o tripa fina de cerdo; atado con cordel.

100 kg de producto acabado contienen:

- Carne de vacuno con un 30 %, como máximo, de materia grasa 38,5 kg
- Carne de cerdo con un 50 %, como máximo, de materia grasa 17,5 kg
- Tocino 27,0 kg
- Agua (hielo) 23,0 kg
- Almidón de patata 2,5 kg
- Mezcla de nitratos 2,0 kg
- Pimentón dulce (100 ASTA) 0,22 kg
- Pimienta negra molida 0,16 kg
- Ajo (copos, concentrado, polvo) 0,09 kg
- Nuez moscada molida 0,03 kg
- Polifosfatos E 450 y E 451 0,3 kg
- Ácido ascórbico E 300 0,05 kg
- Tripas: tripa de vaca o tripa fina de cerdo
- Dividido mediante atadura con cordel.

Estos ingredientes (aparte del tocino), los aditivos y los condimentos se mezclan para obtener una masa con partículas de entre 0,1 mm y 2,5 mm. Posteriormente, se añade a la masa el tocino, cortado en trozos de aproximadamente 8 mm. La mezcla resultante se embute en la tripa de vaca o en la tripa fina de cerdo, con un diámetro máximo de entre 4,0 y 4,6 cm.

La tripa rellena se divide a continuación en segmentos individuales con un cordel. Los cordeles del producto se atan a una vara de ahumado y se colocan en una cámara de ahumado, donde se secan y se ahúman hasta obtener su característico color y olor. Seguidamente, el producto ahumado es cocido (entre 75 y 78 °C) hasta que su interior alcanza 70 °C durante al menos diez minutos. Tras esta fase, el producto es rociado con agua fría y se deja enfriar. Por último, el «Špekáčky/Špekačky» es almacenado en un local fresco y oscuro.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio*

El «Špekáčky/Špekačky» se distingue de otros productos a base de carne sometidos a tratamiento térmico por la distribución irregular de los trozos de tocino («špek») en una mezcla gruesa con una escasa proporción de partículas de colágeno, confiriendo al producto el aspecto distintivo que presenta al corte. Otra característica peculiar del producto es que forma una ristra con el intestino natural, en la que las unidades del «Špekáčky/Špekačky» se encuentran divididas mediante nudos de cordel. También se distingue por el equilibrio de los condimentos, que, asociado a la carne de vacuno y al tocino, dan origen al sabor y olor inimitables del producto tras su cocción.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

En términos de consumo, ingredientes y procesos de producción, el «Špekáčky/Špekačky» es conocido en la actual República Checa desde hace más de 100 años. Su producción a gran escala se inició en la segunda mitad del siglo XIX, gracias al desarrollo de la industria de la carne ahumada, y pasó a ser considerado un producto de carne de alta calidad en tripa de vaca. En 1891, fue presentado en una feria agrícola en Praga, donde se instaló una cámara de ahumado completamente equipada (algo sin precedentes en una presentación pública). El «Špekáčky/Špekačky» se ahumaba *in situ* y, una vez caliente, se servía en atractivos platos de papel, con rábano y un panecillo salado, a un precio de ocho *grajciars* (moneda checa de aquella época). La aparición del «Špekáčky/Špekačky» como un producto clásico checo de carne ahumada puede remontarse a ese período. La calidad excepcional del «Špekáčky/Špekačky» así producido queda de manifiesto por los ingredientes utilizados: un 50 % del producto era cuadril de animales jóvenes, un 20 % de carne de cerdo sin piel de alta calidad y un 30 % de cubitos de tocino. En función de la consistencia del producto, a veces se le añadía una pequeña cantidad de carne de salchicha (agente ligante a base de carne de vaca). El producto era condimentado con ajo, pimienta negra y, a veces, con un poco de nuez moscada. Otra opción era ensartar el «Špekáčky/Špekačky» en un palo y atarlo con un cordel. Dado que el producto se vendía por unidades, el peso total tenía que corresponder al número de unidades. Para alcanzar un alto grado de calidad, el producto también tenía que ser ahumado convenientemente. En los primeros años del siglo XX se produjo una nueva evolución en el proceso de ahumado y, junto con el *párky* y el *klobásy* (otros tipos tradicionales de salchicha), el «Špekáčky/Špekačky» ocupó un lugar destacado entre los productos de carne blanda. Algunas empresas, especialmente en las grandes ciudades, se hicieron famosas gracias a su «Špekáčky/Špekačky». Entre los fabricantes más conocidos pueden citarse Koula y Macháček, en la zona nueva de Praga, y Šereda, en los alrededores de Vinohrady, cuyo «Špekáčky/Špekačky» llegó a ser conocido entre los habitantes de Praga bajo el nombre de «Šeredky». Este tipo de salchichas llegaba a las tiendas aún caliente después del ahumado y, sobre todo durante la tarde, se desprendía un maravilloso olor a humo no solo en las tiendas sino también en toda la zona circundante. Por la noche, las calles de la vieja Praga se inundaban con la luz dorada de la iluminación de gas y con el olor a «Špekáčky/Špekačky» asado con carbón, procedente de las innumerables tiendas de comida dispersas por las calles.

En aquella época, la calidad de los productos cárnicos no estaba sujeta a ninguna norma o reglamento. Las inspecciones públicas se centraban sobre todo en la harina, cuya adición al «Špekáčky/Špekačky» estaba prohibida. Después de la Segunda Guerra Mundial, el principal ingrediente del «Špekáčky/Špekačky», además del tocino, seguía siendo la carne de vaca. Más tarde, con el desarrollo de las explotaciones porcinas, la proporción de los ingredientes pasó a ser la siguiente: 40 % de carne de vacuno (piezas delanteras), 30 % de carne de cerdo de calidad y 30 % de tocino. En ese momento, se alteró la condimentación al añadirse el pimentón dulce. Tras la nacionalización de las empresas de producción y transformación de carne, la composición de los ingredientes, aditivos, tripas y procesos tecnológicos comenzó a estar sujeta a normas técnicas y económicas, que siguieron aumentando la calidad de este producto checo tradicional. La producción del «Špekáčky/Špekačky» estaba regulada por las normas técnicas y económicas aplicables a los productos cárnicos (Parte 1 de las normas aplicables desde el 1 de enero de 1977, Dirección General de la Industria Cárnica, Praga), con el n.º ČSN 57 7115. Por consiguiente, su fabricación de acuerdo con estas normas se expandió por toda la antigua Checoslovaquia. A medida que la tecnología de producción fue evolucionando, y debido a la limitada disponibilidad de algunos ingredientes o tripas (por ejemplo, tripa de vaca), se creó una receta fija, indicada anteriormente en la descripción del método de producción del «Špekáčky/Špekačky» (véase el punto 3.6).

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

Se realizan controles de los siguientes aspectos:

- cumplimiento de las proporciones de los ingredientes, aditivos y condimentos prescritos en la receta; el proceso de preparación incluye controles cruzados con la receta;
- control de la distribución irregular de los trozos de tocino (*špek*) en la mezcla gruesa con una escasa proporción de partículas de colágeno; control visual durante el proceso de producción posterior al embutido en tripa natural y a la división de las unidades con cordel;
- cumplimiento de la forma del producto, aspecto de la superficie, color y consistencia; control visual tras el calentamiento, rociado y enfriamiento del producto acabado;
- cumplimiento del aspecto y del color al corte; control visual tras el calentamiento, rociado y enfriamiento del producto acabado;
- verificación del sabor, olor, consistencia y jugosidad del producto; control organoléptico del producto acabado, después del calentamiento;
- cumplimiento de la composición fisicoquímica del producto; examen del producto acabado mediante métodos de laboratorio autorizados.

El organismo o la empresa de inspección deben efectuar los controles al menos una vez al año en las instalaciones de todos los productores.

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 Checa:

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
 Dirección: Květná 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

Teléfono: +420 227010137
 Correo electrónico: hygi@svscr.cz

Público Privado

Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones en Eslovaquia:

Nombre: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Dirección: Továrenská 14
815 71 Bratislava
SLOVENSKO

P.O. BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO

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

Teléfono: +421 260257427
Correo electrónico: buchlerova@svssr.sk.

Público Privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo

Los organismos de inspección mencionados en el punto 4.1 son responsables de la verificación de la totalidad del pliego de condiciones.
