



C/2025/1170

20.2.2025

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union d'un cahier des charges en application de l'article 50, paragraphe 2, point b, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(C/2025/1170)

Dans un délai de 3 mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent déposer une opposition auprès de la Commission conformément à l'article 61 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil <sup>(2)</sup>.

**Demande d'une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges d'une spécialité traditionnelle garantie**

«Spišské párky»

N° UE: TSG-CZ+SK-0051-AM01 – 25.9.2023

**1. Dénomination du produit**

«Spišské párky»

**2. Demandeur et intérêt légitime**

Slovenský zväz spracovateľov mäsa [Association slovaque des transformateurs de viande]  
Einsteinova 3754/25  
85101 Bratislava — mestská časť Petržalka

Tél. +421 902947522

Adresse électronique: slovmaso@gmail.com

Český svaz zpracovatelů masa [Association tchèque des transformateurs de viande]  
Einsteinova 319/126  
142 00 Praha — Libuš-Písnice

Tél. +420 234697755

Adresse électronique: sekretariat@cszm.cz

Slovenský zväz spracovateľov mäsa [l'association slovaque des transformateurs de viande] et Český svaz zpracovatelů masa [l'association tchèque des transformateurs de viande] représentent les fabricants de «Spišské párky» STG. Il ressort de commentaires émanant d'acteurs du marché et de la collecte de données effectuée ultérieurement que les «Spišské párky» mises sur le marché par les fabricants slovaques sont embossées dans des menus de mouton de différents diamètres, allant de 18/20 mm à 22/24 mm, ce qui est conforme aux dispositions de l'actuel règlement (UE) n° 159/2011 de la Commission <sup>(3)</sup>, par lequel la dénomination [Spišské párky (STG)] a été inscrite au registre des spécialités traditionnelles garanties et auquel est annexé le cahier des charges.

Cependant, les données collectées ont aussi révélé que les saucisses «Spišské párky» STG embossées dans des menus de mouton d'un diamètre compris entre 18/20 mm et 22/24 mm pesaient entre 40 et 65 g, ce qui n'est pas conforme au paramètre descriptif qui s'applique actuellement pour le poids d'une saucisse.

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

<sup>(2)</sup> Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (OJ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

<sup>(3)</sup> Règlement (UE) n° 159/2011 de la Commission du 21 février 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Spišské párky (STG)] (JO L 47 du 22.2.2011, p. 5, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/159/oj>).

Afin de préserver la production de «Spišské párky» STG sur le territoire considéré, nous proposons d'établir une nouvelle fourchette de poids comprise entre 40 et 65 g, dans l'intérêt de l'ensemble des fabricants de «Spišské párky» STG.

3. **État membre ou pays tiers**

République slovaque

République tchèque

4. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

Dénomination du produit

Désignation des produits

Méthode de production

Autres [à préciser]

5. **Modification(s)**

Libellé actuel:

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1:*

Les «Spišské párky» sont embossées dans un menu de mouton, d'un diamètre maximal de 24 mm, qui est divisé en saucisses par torsion. Chaque saucisse pèse environ **50 g**. Les saucisses se caractérisent par leur couleur rose tirant sur le rouge, due au paprika, et par leur goût légèrement piquant.

Libellé proposé:

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1:*

Les «Spišské párky» sont embossées dans un menu de mouton, d'un diamètre maximal de 24 mm, qui est divisé en saucisses par torsion. Chaque saucisse pèse **entre 40 et 65 g**. Les saucisses se caractérisent par leur couleur rose tirant sur le rouge, due au paprika, et par leur goût légèrement piquant.

Justification de la demande de modification du cahier des charges de la STG «Spišské párky» formulée par l'association Slovenský zväz spracovateľov mäsa:

L'expérience a montré que le libellé actuel du cahier des charges SK-TSG-0007-0051-18.1.2007 relatif aux «Spišské párky», publié conformément au règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil (\*), dans lequel le poids de chaque saucisse est fixé à «environ 50 g» n'est pas réaliste en raison des menus de mouton utilisés, dont le calibre est compris entre 18/20 mm et 22/24 mm. Il doit donc être modifié.

En accord avec Český svaz zpracovatelů masa, l'association qui demande conjointement l'enregistrement de la STG «Spišské párky», Slovenský zväz spracovateľov mäsa a effectué une étude du marché slovaque qui couvrait, d'après une estimation raisonnée, environ 90 % des producteurs slovaques en termes de volume de production de la STG «Spišské párky».

Selon les données collectées, les «Spišské párky» mises sur le marché par les producteurs slovaques sont embossées dans des menus de mouton de différents diamètres, allant de 18/20 mm à 22/24 mm, ce qui est conforme aux dispositions actuelles du point 3.5 du cahier des charges de la STG SK-TSG-0007-0051-18.01.2007 publié en vertu du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil.

Dans le cadre de cette étude, les producteurs slovaques ont aussi fait remarquer qu'en raison de l'indisponibilité de menus de mouton d'un certain diamètre durant certaines périodes ou du fait de besoins spécifiques de clients, ils avaient dû utiliser des menus de mouton de différents diamètres dans la fourchette définie pour pouvoir mettre sur le marché les quantités demandées de STG «Spišské párky».

(\*) Règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 93 du 31.3.2006, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2006/509/oj>).

La collecte de données a également montré qu'avec les diamètres des menus de mouton utilisés (de 18/20 mm à 22/24 mm), le poids de chaque saucisse STG «Spišské párky» se situe dans une fourchette allant **de 40 à 65 g**. Les discussions qui se sont tenues à ce propos ont également révélé que le poids de la saucisse était influencé non seulement par le diamètre du menu de mouton utilisé, mais aussi par la longueur de la saucisse elle-même.

Qui plus est, le procédé de fabrication utilisé a aussi une influence non négligeable sur le poids final de la saucisse, les poussoirs avec torsionneur automatique entraînant une moindre variation du poids des saucisses lors de la phase de l'embossage que lorsque la torsion est effectuée manuellement.

Afin de ne pas limiter la production de «Spišské párky» STG et de tenir compte de l'équipement technologique ou du caractère plus artisanal du mode de production de certains fabricants, nous proposons de tenir compte de toutes les données collectées concernant le poids individuel des saucisses et de définir une fourchette de poids de **40 g à 65 g**, dans l'intérêt de l'ensemble des producteurs de STG «Spišské párky».

#### CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

#### «Spišské párky»

N° UE: TSG-CZ+SK-0051-AM01 – 25.9.2023

État membre ou pays tiers: République tchèque et République slovaque

1. **Dénomination à enregistrer**

«Spišské párky»

2. **Type de produit**

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3. **Motifs de l'enregistrement**

***Il s'agit d'un produit:***

- qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;
- qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le caractère spécifique des «Spišské párky» tient à la composition et aux proportions des matières premières et des condiments, à la finesse et à l'homogénéité de la mée, à l'utilisation de menus de mouton pour l'embossage et à leurs propriétés physico-chimiques et organoleptiques.

***Il s'agit d'une dénomination:***

- traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;
- indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Le nom «Spišské párky» est spécifique en lui-même parce qu'il est connu et usité sur le territoire de la République tchèque et de la République slovaque et parce qu'il jouit d'une tradition et d'une notoriété de longue date l'associant à un type particulier de saucisses.

#### 4. Description

##### 4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit [article 7, paragraphe 2, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission <sup>(3)</sup>]

Les «Spišské párky» sont embossées dans un menu de mouton d'un diamètre maximal de 24 mm, qui est divisé en saucisses par torsion. Chaque saucisse pèse entre 40 et 65 g. Les saucisses se caractérisent par leur couleur rose tirant sur le rouge, due au paprika, et par leur goût légèrement piquant.

Propriétés physiques

Chapelet formé d'un boyau de plusieurs mètres de long, divisé par torsion.

Propriétés chimiques

Teneur en matières grasses: 24 % ± 4 % au maximum

Teneur en sel: 2 % ± 0,4 % au maximum

Teneur en protéines ≥ 10 % p/p.

Propriétés organoleptiques

- aspect extérieur et couleur: le produit est un chapelet de saucisses formé d'un menu de mouton de 24 mm de diamètre au maximum, divisé en saucisses par torsion. La peau est lisse ou légèrement plissée, de couleur brique, luisante ou mate.
- Aspect et couleur en coupe: tranche rose tirant vers le rouge en raison de la présence de paprika. On tolère de petites particules de collagène.
- Odeur et saveur: flaveur agréable de charcuterie fraîche, légèrement piquante, salée à point. Après cuisson, le produit est juteux quand on le croque.
- Consistance: fragile à ferme.

Le caractère spécifique des saucisses «Spišské párky» tient aux paramètres suivants:

- composition, proportions des matières premières et des condiments;
- finesse de la méléée homogène;
- embossage dans des menus de mouton;
- propriétés physico-chimiques et organoleptiques.

Composition, proportions des matières premières et condiments et finesse de la méléée homogène:

Ce sont leurs matières premières, employées selon une recette rodée de longue date, qui confèrent leur spécificité aux «Spišské párky»: la viande de bœuf et de porc est malaxée avec les couennes pour former une méléée homogène et fine, qui se distingue nettement de celle des autres saucisses. L'utilisation d'un mélange de paprika doux et piquant est aussi caractéristique de la recette.

Embossage dans des menus de mouton

Un autre trait caractéristique des saucisses «Spišské párky» est qu'elles sont embossées dans des menus de mouton, ce qui permet de les distinguer par leur seul aspect des autres saucisses.

Propriétés physicochimiques et organoleptiques

Le respect de toutes les phases de production fixées par le cahier des charges garantit la production d'une saucisse à la flaveur inimitable.

<sup>(3)</sup> Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2014/668/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj)).

La cuisson avant consommation requiert des précautions spécifiques. L'eau de cuisson ne doit pas bouillir, car le boyau naturel pourrait se fendre. Si le menu de mouton se fend, le produit peut perdre la jutosité qui le caractérise. Le trait caractéristique des saucisses «Spišské párky» cuites est leur jutosité et leur goût légèrement piquant dû au paprika.

Lorsque les proportions précises requises pour les matières premières utilisées sont respectées, les saucisses «Spišské párky» produisent un craquement caractéristique lorsqu'on les casse ou qu'on les croque, qui les distingue nettement des autres types de saucisses.

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit [article 7, paragraphe 2, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014]*

Les ingrédients entrant dans la fabrication des saucisses «Spišské párky» sont les suivants: viande fraîche de bœuf présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 10 %, viande fraîche de porc présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 10 %, viande fraîche de porc présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 50 %, couennes, eau potable, mélange de salaison, paprika doux (100 ASTA); paprika fort, polyphosphates E 450 et E 451 (3 g/kg sous la forme de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>); acide ascorbique E 300 (0,5 g/kg) et boyaux (menus de mouton).

Pour 100 kg de produit fini, la composition est la suivante:

- Viande de bœuf présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 10 %, 21,2 kg
- Viande de porc présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 10 %, 21,0 kg
- Viande de porc présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 50 %, 38,0 kg
- couennes 12,0 kg
- eau potable 21,0 kg
- mélange de salaison (pour viande) 2,1 kg
- Paprika doux (100 ASTA) 0,62 kg
- paprika piquant 0,62 kg
- polyphosphates (E 450 et E 451) 0,30 kg
- acide ascorbique (E 300) 0,05 kg
- boyau – menu de mouton

Procédé technologique

La viande de porc et de bœuf est parée, puis finement hachée dans un hachoir ou un cutter. Après l'ajout des couennes, les matières premières sont malaxées pour constituer une mélé homogène au grain très fin. On ajoute ensuite un mélange de paprika doux et de paprika fort et un mélange de salaison comprenant des additifs (polyphosphates E 450 et E 451; acide ascorbique E 300). La mélé est embossée dans des menus de mouton d'un diamètre inférieur ou égal à 24 mm. Le boyau est divisé en saucisses par torsion de sorte que chaque saucisse pèse environ 50 g. Les chapelets de saucisses sont suspendus à des perches placées dans un fumoir, où les saucisses sont séchées et fumées. Le fumage est effectué à chaud, à une température maximale de 68 °C pour une durée maximale de 45 minutes. Les produits fumés sont ensuite portés à une température de 71 °C à 76 °C pour atteindre une température à cœur minimale de 70 °C. Cette température à cœur être maintenue au moins dix minutes. Après ce traitement thermique, on rince les saucisses à l'eau froide et on les laisse refroidir jusqu'à une température à cœur de + 4 °C au maximum.

Le contrôle obligatoire porte sur les éléments suivants:

- respect des proportions fixées pour la viande de bœuf, la viande de porc et les couennes.

Pour la production des saucisses «Spišské párky», il est nécessaire de contrôler la préparation de la viande de bœuf et de porc, c'est-à-dire le choix des matières premières de production, ainsi que la quantité de viande en fonction du pourcentage de graisse;

- après le parage de la viande de bœuf et de porc a lieu le contrôle de l'ajout des couennes;
- contrôle de la finesse et de l'homogénéité de la mée. Il s'agit d'un contrôle visuel et tactile de l'homogénéité et de la finesse de la mée obtenue;
- respect des proportions fixées pour le paprika doux et le paprika fort, de coloration 100 ASTA.

Le contrôle porte sur la quantité ajoutée de mélange de paprika doux (100 ASTA) et de paprika fort, de mélange de salaison comprenant des additifs (polyphosphates E 450 et E 451; acide ascorbique E 300) et d'eau;

- contrôle de l'utilisation de menus de mouton. Le reçu du fournisseur fait office de contrôle;
- propriétés organoleptiques du produit fini (aspect extérieur et couleur, aspect et couleur en coupe, consistance, odeur et saveur): il s'agit d'un contrôle visuel et sensoriel intervenant après le processus de fabrication et portant sur les caractéristiques précisées au point 3.5 du cahier des charges;
- propriétés physico-chimiques du produit fini: diamètre maximal du menu de mouton et poids d'une saucisse. Les valeurs doivent correspondre aux données indiquées au point 3.5 du cahier des charges.

L'autorité ou l'organisme chargé de vérifier la conformité du produit au cahier des charges effectue un contrôle par an.

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit [article 7, paragraphe 2, règlement d'exécution (UE) n° 668/2014]*

La fabrication des saucisses «Spišské párky» remonte à plus de cent ans en Slovaquie. Cette tradition s'est inscrite dans l'histoire lorsque le boucher Štefan Varsányi, de Spišské Podhradie, a décidé de mettre à profit la venue fréquente de la noblesse hongroise aux grandes foires qui se tenaient au pied du château de Spiš.

Il y vendait les saucisses «Spišské párky» comme une curiosité. Sa recette, qui reposait sur le mélange subtil des épices, du paprika doux et du paprika fort, lui a sans doute valu un grand succès puisqu'il s'est même mis à vendre ses saucisses en Hongrie et en Pologne.

L'exportation des saucisses «Spišské párky» a été favorisée notamment par la construction du chemin de fer Košice-Bohumín et de l'embranchement menant à Spišské Vláchy et à Spišské Podhradie. On emballait les saucisses à l'aube dans des caisses spéciales et on les expédiait de Spišské Podhradie par le premier train. Les gourmets de Budapest pouvaient les déguster dès l'après-midi. (František Žifčák, Kronika mesta Spišské Podhradie slovom i obrazom, Mesto Spišské Podhradie, 1988).

Un écrivain slovaque connu, Emo Bohúň, en parlait d'ailleurs en véritable amateur: «Les "Spišské párky" étaient des fripouilles malicieuses qui vous jouaient bien des mauvais tours. Il ne fallait surtout pas les manger avec un couteau et une fourchette, ni les casser comme les autres "viršle". Il fallait les prendre entre les doigts et les mettre dans la bouche en les enserrant parfaitement avec les lèvres avant de pouvoir les croquer. Elles avaient tant de jus au paprika sous la peau qu'en les cassant, en les coupant ou en les piquant avec une fourchette, on aurait fait jaillir à la ronde un jet de jus rouge de cent mètres de haut. Elles auraient aussi bien pu servir de lances d'arrosage et d'extincteurs aux sapeurs-pompiers.» (Štefan Žáry, Zlatoušti rozprávači, Bratislava, Slovenský spisovateľ 1984.)

Outre Štefan Varsányi jusqu'en 1938, d'autres charcutiers produisaient des saucisses «Spišské párky» comme Grieger et Blaško à Spišské Podhradie, Slavkovský à Spišské Vlachy, Schretter, Schmiedt, Patrilla et Lešňák à Levoča, etc. À Spišské Podhradie, dans les années quarante du siècle dernier, de fameuses foires aux cochons avaient lieu tous les jeudis et il était d'usage que le marchand et le client, une fois leur affaire conclue, se retrouvent dans l'une des auberges (qui appartenaient aux charcutiers) pour commander des «viršle», comme on appelait à l'époque les saucisses «Spišské párky». On en vendait aussi dans toutes les gares.

Dès que le train s'arrêtait à quai, retentissait le cri: «Spišské páááááááááárky, viršle, viršličky...!» («Viršle, viršličky, spišské...», journal SME du 7 septembre 1996, p. 7, Bratislava, Petit Press.)

Les saucisses «Spišské párky» sont renommées non seulement dans le Spiš, en Slovaquie et en République tchèque, mais aussi à l'étranger. («Viršle, viršličky, spišské...», journal SME du 7 septembre 1996, p. 7, Bratislava, Petit Press.) Le président tchécoslovaque T. G. Masaryk et le comte Albin Csáky, président de la chambre haute du Parlement hongrois et ministre de l'Éducation et de la Culture, en consommaient régulièrement. Le comte, un homme d'influence, faisait même de sorte que des saucisses «Spišské párky» étaient servies au conseil des ministres du gouvernement hongrois. (<http://www.internet.sk/mediakurier/cej/44.htm>). Les saucisses «Spišské párky» étaient et sont toujours proposées dans les auberges tchèques (<http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214> — Pišťanek Peter: «Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo», 26.10.2000). Elles faisaient partie des célébrations de la Fête du travail (Upršaný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov, journal SME du 2 mai 1997, p. 1, Bratislava, Petit Press). Elles étaient présentes sur divers marchés, comme le marché des métiers populaires de Spišská Nová Ves, où l'on exposait non seulement les saucisses «Spišské párky», mais aussi la vaisselle ingénieuse, presque oubliée depuis, dans laquelle on les servait. Il s'agissait d'un récipient en céramique équipé d'un double fond, dans lequel on versait de l'eau bouillante pour garder les saucisses chaudes plus longtemps. (Čeští spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch, journal SME du 23 septembre 1997, p. 1, Bratislava, Petit Press.)

Après la seconde guerre mondiale et dans le cadre de la standardisation et du maintien de la qualité des produits traditionnels, une norme a été adoptée sur l'ensemble du territoire tchécoslovaque qui fixait la composition et limitait les modes de fabrication de la saucisse (norme de qualité TP du 8 septembre 1954, ministère de l'Industrie alimentaire).

Les sources historiques permettent de constater que la recette du produit a quelque peu évolué, avec l'ajout de viande de bœuf dans la recette, mais cela n'a pas changé le caractère du produit, ni son mode de consommation. Au contraire, cette nouvelle combinaison en a amélioré le goût (norme de qualité ÚNK 57 7260 de 1964).

La caractéristique constante du produit reste sa jutosité après cuisson et sa saveur légèrement piquante due au paprika. Cette recette est utilisée aujourd'hui encore par les producteurs de la saucisse «Spišské párky» (norme CSN 57 71 34 de 1977, puis norme STN 57 71 34).

Les saucisses «Spišské párky» sont traditionnellement embossées dans des menus de mouton naturels (boucher Štefan Varsányi, norme de qualité TP du 8 septembre 1954 précitée), qui sont très fragiles par rapport aux autres boyaux. Elles jouissent d'une excellente renommée non seulement en Slovaquie et en République tchèque, mais aussi à l'étranger.