

V

(Avisos)

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração nos termos do artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2011/C 251/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 11.º

«FALUKORV»

N.º CE: SE-TSG-0107-0020-31.08.2007

1. **Agrupamento:**

Nome: Kött och Charkföretagen
Endereço: Box 55680
SE-102 15 Stockholm
SVERIGE
Tel. +46 87626525
Endereço electrónico: info@kcf.se

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

Suécia

3. **Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:**

- Nome do produto
- Reserva do nome [Artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho]
- Descrição do produto
- Método de obtenção
- Outras (especificar): Processos e requisitos mínimos de controlo do carácter específico

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Tipo de alteração(ões):

- Alteração ao caderno de especificações da ETG
- Alteração temporária ao caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 11.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 509/2006] (comprovação das medidas)

5. Alteração(ões):*Método de obtenção*

a) Matérias-primas

- i) Simplificação e abreviação da parte do texto sobre o teor de carne e gordura do produto.
- ii) Alteração de «sal de cozinha» para «sal».
- iii) Aditamento de açúcar, dextrose e cebola às matérias-primas autorizadas.

A alteração clarifica a definição de carne. Propõem-se igualmente alterações com base na evolução da receita, bem como na utilização de tipos de sal diferentes do sal de cozinha. No entanto, as alterações não afectam o carácter específico do género alimentício nem das suas propriedades básicas. A especificação das matérias-primas intrínsecas salvaguarda o carácter do produto. A utilização de matérias-primas homologadas não afecta significativamente o carácter específico do género alimentício.

b) Aditivos

- i) O conservante E 250 passa a ser obrigatório.
- ii) O ácido ascórbico (E 300), o ascorbato de sódio (E 301) e o E 450, E 451, E 452 (até ao nível máximo autorizado de 1,5 g/kg calculado como P₂O₅) passam a ser autorizados.

A alteração constitui uma modificação das designações dos aditivos e uma clarificação. Surge na sequência da evolução natural da tecnologia de produção. A especificação dos aditivos obrigatórios salvaguarda o carácter específico. A utilização de aditivos autorizados não afecta significativamente o carácter específico do género alimentício.

c) Preparação

A alteração surge na sequência da evolução natural do equipamento técnico utilizado na indústria de produtos de carne. Introduziu-se uma clarificação relativamente às especificações anteriores, nomeadamente por ser obrigatória a utilização de «invólucro permeável ao fumo». A clarificação é importante para garantir a manutenção do carácter tradicional do género alimentício.

Descrição do produto

O texto é simplificado sem afectar o carácter específico nem as propriedades do produto. As propriedades microbiológicas deixam de ser pertinentes perante a evolução da legislação sobre higiene operadas desde a aprovação das especificações iniciais.

Aditou-se uma descrição mais pormenorizada do carácter específico do «Falukorv».

Processos e requisitos mínimos de controlo do «carácter específico»

- a) Adaptação à nova definição de «carne» (Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, anexo I). Dado que a UE alterou a definição de «carne» depois da aprovação das especificações anteriores, há que aumentar o teor mínimo de carne autorizado. A alteração não é substantiva, mas apenas uma adaptação da definição.
- b) A alteração resulta da supressão das propriedades microbiológicas.
- c) Clarifica-se a frequência dos controlos e a respectiva concretização.

6. Atualização das especificações do produto:

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

6.1. Denominação/denominações a registar [Artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:

«Falukorv»

«de acordo com a tradição sueca»

6.2. A denominação:

 é específica por si mesma exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

«Falukorv» é uma denominação consagrada para o tipo de produto abrangido pela especificação. A denominação é utilizada exclusivamente para este tipo de enchido, cujo consumo tem uma longa história. O nome do enchido tem origem na cidade de Falun, mas a relação geográfica deixou de existir há muito tempo e o «Falukorv» é hoje produzido por empresas de produtos de carne em toda a Suécia.

6.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006:

 Registo com reserva da denominação Registo sem reserva da denominação

6.4. Tipo de produto:

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

6.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:

Características organolépticas

A cor da secção varia entre castanho-claro e rosado.

A consistência é firme.

O «Falukorv» possui sabor fumado, condimentado e a sal que pode ser mais delicado ou mais intenso.

Características físico-químicas

O «Falukorv» não pode conter mais de 65 g de água por 100 g de produto acabado.

O teor de matéria gorda pode atingir 23 g, no máximo, por 100 g de produto acabado, calculado com base no teor de água máximo autorizado.

6.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1 [Artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:

Matérias-primas obrigatórias

— Carne de bovino, de equino ou de suíno crua ou salgada, com remoção do courato («carne» na aceção do anexo I da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho)

— Gordura de suíno, crua ou salgada, sem courato

— Farinha de batata

— Água

— Sal

— Condimentos

Matérias-primas autorizadas

— Açúcar

— Dextrose

— Cebola

Aditivos obrigatórios

— Conservante E 250

Aditivos autorizados

— Anti-oxidantes E 300, E 301

— Estabilizadores E 450, E 451, E 452 (máximo 1,5 g/kg calculados como P₂O₅)

Preparação

Misturam-se as matérias-primas e os aditivos numa trituradora.

Enchem-se invólucros permeáveis ao fumo, de 45 mm de diâmetro, no mínimo, com a mistura.

O enchido é fumado e aquecido até atingir a temperatura interna mínima de + 72 °C.

É refrigerado a menos de + 8 °C.

6.7. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:

A cor da secção varia entre castanho-claro e rosado.

A consistência é firme.

O «Falukorv» possui sabor fumado, condimentado e a sal, mais delicado ou mais intenso.

O teor de água do «Falukorv» não pode exceder 65 g por 100 g de produto acabado.

O teor de matéria gorda não pode exceder 23 g por 100 g de produto acabado, calculado com base no teor de água máximo autorizado.

O «Falukorv» é um enchido rugoso (> 45 mm de diâmetro) que se corta em fatias de um centímetro e se frita para o almoço ou o jantar. Há regiões da Suécia onde o «Falukorv» fatiado é utilizado para sandes.

6.8. Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:

O «Falukorv» é conhecido na Suécia desde o século XVII. As normas nacionais que regem a sua produção datam de 1973. Para a maior parte dos suecos, o «Falukorv» é um prato nacional.

De acordo com o Museu Dalarna, o «Falukorv» data do século XVII, quando a pele de bovino era utilizada para o fabrico de cordas para extracção de minério da mina de cobre de Falu. No Inverno podia armazenar-se o excedente de carne, mas no Verão era necessário transformá-la em enchido para a conservar. O enchido era designado por «Falukorv».

O jornal local *Stora Kopparbergs Län* de 14 de Dezembro de 1834 incluía a seguinte referência: «Anualmente, são enviadas para a capital grandes quantidades de enchido fumado fabricado na localidade de Schedwi. Em Estocolmo é conhecido por *Fahlu Korf* (grafia antiga correspondente ao actual «falukorv») e é um êxito comercial de longa data.»

De acordo com um inquérito sobre os hábitos alimentares — «Mat och måltider bland arbetare och tjänstemän i Jonsered under 1900-talet» (Produtos alimentares e refeições dos operários e empregados de escritório em Jonsered, no século XX) [ensaio de etnologia do terceiro semestre (C1), Universidade de Göteborg, semestre da Primavera, 1976, Birgitta Frykman], o «Falukorv» faz parte dos hábitos alimentares de ambos.

Tradicionalmente, o «Falukorv» era fabricado com produtos de carne crua, utilizando como único aglutinante a farinha de batata.

O «Receptbok för charkuterister» («Livro de receitas para fabricantes de produtos de carne»), compilado por Henning Fasth em 1936, contém duas receitas de «Falukorv». Os ingredientes incluem carne de bovino ou carne gorda de suíno ou, na segunda receita, carne de vaca ligeiramente mais gorda, mas utilizando apenas farinha de batata como aglutinante.

Na página 69, o livro «Charkuterikursen – del 2» (Curso para fabricantes de produtos de carne — parte 2) publicado por Brevskolan och LTK em 1955, contém uma receita de «Falukorv». A «carne de bovino de cat. III» contém aproximadamente 20 % de matéria gorda e a «carne de suíno de cat. III» aproximadamente 50 % (página 92). A farinha de batata é o único aglutinante.

A norma nacional, introduzida em 1973, determina exigências mínimas de quantidade de carne de acordo com o método tradicional de fabrico do «Falukorv» na primeira década do século XX.

6.9. *Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade [artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:*

45 g de carne por 100 g de produto acabado.

É autorizada a adição de farinha de batata até 4 g, no máximo, de matéria seca por 100 g de produto acabado. A matéria seca é calculada com base no teor de água máximo autorizado.

A estrutura de controlo é obrigada a realizar anualmente um número determinado de controlos dos ingredientes e químicos, nas instalações de fabrico. Os valores químicos de matéria gorda e água têm de ser medidos por amostragem após homogeneização de 500 g de «Falukorv».
