

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação nos termos do artigo 26.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios no que respeita a uma denominação de especialidade tradicional garantida

(2016/C 167/13)

Nos termos do artigo 26.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, a República Checa apresentou ⁽²⁾ as denominações «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» e «Tradiční Špekáčky»/«Tradičné Špekačky» como sendo de Especialidade Tradicional Garantida (ETG), de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012. As denominações «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» e «Tradiční pekáčky»/«Tradičné Špekačky» tinham sido anteriormente registadas ⁽³⁾, sem reserva da denominação, em conformidade com o artigo 13.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho ⁽⁴⁾, como especialidades tradicionais garantidas, estando atualmente protegidos em conformidade com o artigo 25.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Na sequência do processo de oposição referido no artigo 26.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

- As denominações «Lovecký salám»/«Lovecká saláma» foram completadas com os termos «Tradiční» e «Tradičná», respetivamente;
- As denominações «Špekáčky»/«Špekačky» foram completadas com os termos «Tradiční» e «Tradičná», respetivamente.

Estes termos complementares identificam o carácter tradicional das denominações, em conformidade com o artigo 26.º, n.º 1, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Com base no que precede, a Comissão publica as denominações

«TRADIČNÍ LOVECKÝ SALÁM»/«TRADIČNÁ LOVECKÁ SALÁMA»

e

«TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY»/«TRADIČNÉ ŠPEKAČKY»

a fim de permitir a sua inclusão no Registo das especialidades tradicionais garantidas previsto no artigo 22.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

A presente publicação confere o direito de oposição às denominações «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» e «Tradiční Špekáčky»/«Tradičné Špekačky» inscritos no Registo das especialidades tradicionais garantidas de acordo com o artigo 22.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, nos termos do artigo 51.º do mesmo regulamento.

Caso as denominações «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» e «Tradiční Špekáčky»/«Tradičné Špekačky» sejam inscritos no Registo, nos termos do artigo 26.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, considera-se que o caderno de especificações em vigor para as ETG «Lovecký salám»/«Lovecká saláma» e «Špekáčky»/«Špekačky» constitui o caderno de especificações referido no artigo 19.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 para as ETG «Tradiční Lovecký salám»/«Tradičná Lovecká saláma» e «Tradiční Špekáčky»/«Tradičné Špekačky», respetivamente, protegidas com reserva da denominação.

Para efeitos de exaustividade e nos termos do artigo 26.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a presente publicação inclui o caderno de especificações das ETG «Lovecký salám»/«Lovecká saláma» e «Špekáčky»/«Špekačky», tal como publicadas anteriormente no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

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

⁽³⁾ Regulamentos (UE) n.º 160/2011 da Comissão, de 21 de fevereiro de 2011, relativo à inscrição de uma denominação no Registo das especialidades tradicionais garantidas [«Lovecký salám»/«Lovecká saláma» (ETG)] (JO L 47 de 22.2.2011, p. 7) e (UE) n.º 158/2011 da Comissão, de 21 de fevereiro de 2011, relativo à inscrição de uma denominação no Registo das especialidades tradicionais garantidas [«Špekáčky»/«Špekačky» (ETG)] (JO L 47 de 22.2.2011, p. 3).

⁽⁴⁾ Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 93 de 31.3.2006, p. 1). Regulamento revogado e substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

⁽⁵⁾ «Lovecký salám»/«Lovecká saláma», N.º CE: SK-TSG-0007-0044 – 4.8.2006 (JO C 96 de 16.4.2010, p. 18).
«Špekáčky»/«Špekačky», N.º CE: SK-TSG-0007-0055 – 21.5.2007 (JO C 94 de 14.4.2010, p. 18).

PEDIDO DE REGISTO DE ETG

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO**relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios****«LOVECKÝ SALÁM» ou «LOVECKÁ SALÁMA»****N.º CE: SK-TSG-0007-0044 – 4.8.2006****1. Nome e endereço do agrupamento requerente**

Nome: Český svaz zpracovatelů masa
Endereço: Libušská 319
142 00 Praha 4
Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404
Fax +420 244092405
Email: reditel@cszm.cz

Nome: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Endereço: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 255565162
Fax +421 255565162
Email: slovmaso@slovmaso.sk

2. Estado-Membro ou país terceiro

República Checa

Eslováquia

3. Caderno de especificações**3.1. Denominação a registar**

«Lovecký salám» (CS)

«Lovecká saláma» (SK)

3.2. A denominação— é específica por si mesma— exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A denominação «Lovecký salám» ou «Lovecká saláma» é específica em si mesma por ser famosa na República Checa e na Eslováquia e ser tradicionalmente associada a um produto de carne específico, fermentado, de longa duração, que apresenta forma característica retangular achatada e possui sabor peculiar.

3.3. 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**3.4. Tipo de produto**

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

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1

O «Lovecký salám» ou «Lovecká saláma» é um produto de carne fermentada, de longa duração, destinado a consumo direto, habitualmente servido frio.

Características físicas:

O produto apresenta-se caracteristicamente sob a forma de um retângulo compacto e achatado, envolvido por tripa, com 50-55 mm de diâmetro e cerca de 40 cm de comprimento.

Características químicas:

- Teor de água: 0,93, no máximo;
- pH: menos de 5,5;
- Teor líquido de proteínas da massa muscular: 15 %, no mínimo, em peso;
- Teor de lípidos: 45 %, no máximo, em peso;
- Teor de sal: 4,2 %, no máximo, em peso.

Características organolépticas:

Aspetto exterior e cor: produto fabricado com mistura de carne de bovino e suíno; apresenta cor castanho-escura, superfície mediantemente enrugada, com granulosidade visível sob o invólucro.

Aparência e cor da secção: mosaico de grãos (na sua maioria, até 5 mm), sem aglomerados de gordura nem de partículas de fêvera; admite-se a presença de pequenas cavidades de ar; as partículas de fêvera apresentam a cor avermelhada da carne junto ao centro e cor mais escura no perímetro; os grãos de gordura possuem cor clara. A secção do produto possui forma retangular.

Cheiro e sabor: cheiro distintivo do processo de defumação; sabor muito acentuado e salgado.

Consistência: bastante firme; elástica.

3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1

O «Lovecký salám» ou «Lovecká saláma» é produzido com carne de vaca com 10 % (máximo) de teor de gordura, carne de porco com 20 % (máximo) de teor de gordura, aparas de carne de porco com 30 % (máximo) de teor de gordura, aparas de carne de porco com 50 % (máximo) de teor de gordura, toucinho de porco, mistura de nitritos, antioxidantes [E 315 ou E 316 (500 mg/kg, no máximo, expressos em ácido eritórbito)], pimenta preta moída, açúcar, alho (em flocos, concentrado ou em pó, em quantidade equivalente a quantidade normalizada de alho fresco), cravinho moído, culturas de arranque [cultura que combina estirpes de bactérias de ácido láctico (genes de *Lactobacillus* e/ou *Pediococcus*) e *Micrococcaceae* coagulase negativa) e tripa de colagénio.

Ingredientes para a produção de 100 kg de produto acabado («Lovecký salám» ou «Lovecká saláma»):

- Carne de vaca com teor de gordura máximo de 10 %: 5,0 kg
- Carne de porco com teor de gordura máximo de 20 %: 75,0 kg
- Aparas de carne de porco com teor de gordura máximo de 30 %: 10,0 kg
- Aparas de carne de porco com teor de gordura máximo de 50 %: 50,0 kg
- Gordura de porco: 20,0 kg
- Mistura de nitritos: 3,4 kg
- Pimenta preta moída: 0,35 kg
- Açúcar: 0,30 kg
- Alho: 0,08 kg
- Cravinho moído: 0,04 kg
- Antioxidante E 315 ou E 316: 0,05 kg, no máximo
- Culturas de arranque
- Tripa de colagénio

As aparas de porco com 50 % (máximo) de teor de gordura e a gordura de porco são congeladas. Combinam-se todas as matérias-primas, ingredientes e condimentos para preparar uma mistura de granulosidade compreendida entre 3 e 5 mm, a qual é utilizada para encher invólucros de 50-55 mm de diâmetro e cerca de 40 cm de comprimento. Depois do ensacamento, os produtos são moldados em blocos retangulares. Os produtos moldados são dispostos em fiadas, em caixas limpas ou outros recipientes adequados, e deixados a repousar em câmara refrigerada à temperatura de 2-4 °C durante 24-48 horas. Em seguida, o produto é suspenso em varas de fumeiro e defumado com fumo frio durante, aproximadamente, sete dias, à temperatura aproximada de 24 °C. Terminado o processo de defumação, procede-se à secagem. Durante este processo, o produto não pode ser atacado por bolor. Uma vez atingido o valor de atividade da água exigido, o produto pode ser expedido. O tempo de secagem é de cerca de 14 dias, para garantir a fermentação necessária à temperatura e humidade relativa do ar que induzem o desenvolvimento de culturas de arranque e a secagem homogénea do produto (temperatura: 16-27 °C; humidade relativa do ar: 75 % a 92 %).

3.7. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício

O «Lovecký salám» ou «Lovecká saláma» distingue-se de outros produtos de carne fermentada de longa duração pelo seu formato característico (bloco retangular achatado), obtido por moldagem durante o processo de cura. Possui igualmente sabor específico, determinado pela combinação dos ingredientes principais e das especiarias e decorrente do processo de fermentação.

3.8. Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício

A origem do «Lovecký salám» ou «Lovecká saláma» na República Checa pode ser documentada a partir do início do século XX. Nessa altura, era um produto confeccionado sobretudo no inverno, dadas as condições mais propícias ao processo de cura e devido às dificuldades decorrentes do tratamento da matéria-prima, que devia ser ligeiramente congelada, pré-requisito para se obter o granulado que caracteriza o produto. Mais tarde, com a evolução dos métodos de refrigeração e os apetrechos de defumação, a produção concentrou-se sobretudo no abastecimento dos mercados da Páscoa e do Natal e da estação turística estival. Atualmente, é um produto de longa duração tradicional e popular confeccionado durante todo o ano.

O «Lovecký salám» ou «Lovecká saláma» é mencionado na publicação *Technológia mäsového priemyslu* (Tecnologia da indústria de carnes) (Parte II, 1955, *Hlavná správa mäsového a rybného priemyslu* (Relatório da indústria de carne e peixe), Ministério da Indústria Alimentar) e foi posteriormente incluído nas «Normas técnicas e económicas dos produtos de carne» (Parte 1, regras aplicáveis a partir de 1 de Janeiro de 1977, Direção-Geral da Indústria Alimentar, Praga), com o número No ČSN 57 7269 (Norma nacional checa), que desencadeou o aumento da produção de acordo com a norma em toda a antiga Checoslováquia. A receita estabilizou-se após a incorporação gradual de alterações às técnicas de fabrico ocorridas para responder à escassez de alguns ingredientes e com o objetivo de melhorar a segurança do produto final. A receita é indicada no método de produção de «Lovecký salám» ou «Lovecká saláma». Ver ponto 3.6. As características do produto tradicional foram preservadas apesar destas alterações.

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade

Aspetos controlados:

- Respeito das proporções da matéria-prima, ingredientes e especiarias estipulados pela receita; os controlos efetuam-se comparando as quantidades de matéria-prima, ingredientes e especiarias com a receita durante a preparação da mistura do produto;
- Respeito do formato específico, do aspeto exterior, cor e consistência do produto: controlo visual após secagem do produto acabado;
- Respeito do aspeto e cor especificados para a secção do produto; controlo visual após secagem do produto acabado;
- Respeito da consistência, cheiro e sabor especificados para o produto; controlo por análise sensorial do produto acabado;
- Respeito dos parâmetros físico-químicos especificados para o produto; inspeção do produto acabado por métodos laboratoriais acreditados.

Os controlos efetuados pela entidade ou estrutura que certifica o respeito das especificações do produto ocorrem, no mínimo, uma vez por ano nas instalações de todos os produtores.

4. Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações

4.1. Nome e endereço

Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações, na República Checa

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Endereço: Květná 15

603 00 Brno

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111

Email: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Público Privado

Nome: Státní veterinární správa České republiky
Endereço: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137
Email: hygi@svscr.cz
 Público Privado

Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações, na Eslováquia:

Nome: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Endereço: Továrnská 14
815 71 Bratislava
SLOVENSKO

P.O. BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO

Tel. +421 250213376
Email: tomas.ducho@ba.bel.sk
 Público Privado

Nome: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Endereço: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 260257427
Email: buchlerova@svssr.sk
 Público Privado

4.2. Funções específicas da autoridade ou organismo

As estruturas de controlo referidas em 4.1 são responsáveis pelo cumprimento integral do caderno de especificações.

PEDIDO DE REGISTO DE ETG

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

relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«ŠPEKÁČKY» ou «ŠPEKAČKY»

N.º CE: SK-TSG-0007-0055 – 21.5.2007

1. Nome e endereço do agrupamento

Nome: Český svaz zpracovatelů masa
Endereço: Libušská 319
142 00 Praha 4
Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404
Fax +420 244092405
E-mail: reditel@cszm.cz

Nome: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Endereço: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO

Tel. +421 255565162
Fax +421 255565162
E-mail: slovmaso@slovmaso.sk

2. Estado-Membro ou país terceiro

República Checa

Eslováquia

3. Caderno de especificações**3.1. Denominação a registar**

«Špekáčky» (checo)

«Špekačky» (eslovaco)

3.2. A denominação

— é específica por si mesma

— exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A denominação «Špekáčky/Špekačky» exprime o carácter específico do produto agrícola ou do género alimentício, pois deriva dos pedaços de toucinho (*špek*) distribuídos irregularmente numa mistura grosseira com uma proporção reduzida de partículas de colagénio.

3.3. 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

3.4. Tipo de produto

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

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1

«Špekáčky/Špekačky» designa um produto de carne aquecido, ensacado num cordão contínuo de vários metros de tripa de porco fina ou de vaca, de cor dourado-acastanhada.

Características físicas: Cordão contínuo constituído por segmentos individuais separados por atadura, pesando cada um entre 65 g e 85 g, com 4,0 cm a 4,6 cm de diâmetro e 8 cm a 9 cm de comprimento.

Características químicas:

Teor líquido de proteínas da massa muscular: 6 %, no mínimo, em peso

Teor de lípidos: 45 %, no máximo, em peso

Teor de sal: 2,5 %, no máximo, em peso

Características organolépticas:

Aspetto exterior e cor: o produto é fabricado com uma mistura de carne de vaca e porco em tripa natural dividida por atadura. Apresenta cor dourado-acastanhada – admite-se tom mais escuro ou mais claro, sem manchas de fumo. Admite-se a presença de gotas secas de molho do produto e zonas mais claras nos pontos de contacto das unidades. A superfície é lisa ou ligeiramente enrugada. É proibido preencher o recheio com gordura ou gelatina.

Aspetto e cor da secção: a secção apresenta cor variável entre vermelho-claro e escuro, com pedaços de toucinho distribuídos irregularmente. Admite-se a presença de pequenas partículas tenras de colagénio e de cavidades de ar.

Cheiro e sabor: suave quando defumado de fresco, moderadamente salgado da condimentação; suculento quando cozinhado.

Consistência: firme, tenra e compacta.

3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1

Ingredientes do «Špekáčky/Špekačky»: carne de vaca com 30 %, no máximo, de teor de gordura, carne de porco com 50 %, no máximo, de teor de gordura, toucinho, água (sob a forma de gelo triturado), amido de batata, mistura de nitratos, pimenta preta moída, pimentão-doce (100 ASTA), alho (em flocos, concentrado ou em pó, em quantidades correspondentes a alho fresco), noz-moscada moída, polifosfatos E 450 e E 451 (3 g/kg como P₂O₅), ácido ascórbico E 300 (0,5 g/kg), invólucro constituído por tripa de vaca ou tripa fina de porco; atadura com fio.

100 kg de «Špekáčky/Špekačky» (produto acabado) contém:

- Carne de vaca com 30 %, no máximo, de teor de gordura 38,5 kg
- Carne de porco com 50 %, no máximo, de teor de gordura 17,5 kg
- Toucinho fumado (bacon) 27,0 kg
- Água (gelo) 23,0 kg
- Fécula de batata 2,5 kg
- Mistura de nitratos (salga) 2,0 kg
- Pimentão-doce moído (100 ASTA) 0,22 kg
- Pimenta preta moída 0,16 kg
- Alho (em flocos, concentrado ou em pó) 0,09 kg
- Noz-moscada moída 0,03 kg
- Polifosfatos E 450 e E 451 0,3 kg
- Ácido ascórbico E 300 0,05 kg
- Invólucro: tripa de vaca ou tripa de porco fina
- Divisão por atadura com fio

Misturam-se os ingredientes (com exceção do toucinho), aditivos e condimentos de modo a produzir uma massa com partículas entre 0,1 mm e 2,5 mm. Adiciona-se seguidamente o toucinho cortado em pedaços de aproximadamente 8 mm e enche-se a tripa de vaca ou a tripa fina de porco (de 4,0 cm a 4,6 cm de diâmetro, no máximo).

O enchido é seguidamente dividido em segmentos individuais por atadura com fio. Os cordões de produto são atados a uma vara e colocados em câmara de defumação, na qual secam e são defumados até atingirem a cor e cheiro que os caracterizam. Seguidamente, o produto defumado é aquecido (entre 75 °C e 78 °C) até o interior atingir 70 °C. Esta temperatura tem de se manter no interior do produto durante 10 minutos, no mínimo. Decorrida esta etapa, o produto é aspergido com água fria e submetido a arrefecimento. Por último, o «Špekáčky/Špekačky» é armazenado em local fresco, ao abrigo da luz.

3.7. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício

O «Špekáčky/Špekačky» distingue-se de outros produtos de carne transformada pela distribuição irregular dos pedaços de toucinho («špek») numa mistura grosseira que inclui partículas diminutas de colagénio, conferindo-lhe o aspeto distintivo que apresenta na secção. Uma outra característica peculiar é o cordão de intestino natural utilizado para invólucro, no qual as unidades de «Špekáčky/Špekačky» se encontram divididas por atadura com fio. Distingue-o ainda o equilíbrio dos condimentos, que, associado à carne de vaca e ao toucinho, dá origem ao sabor e cheiro inimitáveis do produto aquecido.

3.8. Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício

Em termos de consumo, ingredientes e processos de produção o «Špekáčky/Špekačky» é conhecido na República Checa há mais de 100 anos. Começou a ser produzido em grande escala na segunda metade do século XIX, com o desenvolvimento da indústria de carnes fumadas, tendo-se tornado um produto de carne enchido em tripa de vaca altamente prezado. Em 1891 foi apresentado em Praga, numa feira agrícola onde se instalou uma câmara de defumação devidamente equipada (sem precedentes em apresentação pública). O «Špekáčky/Špekačky» era defumado no local e, enquanto ainda estava quente, era servido em pratos de papel decorados, juntamente com rábano e um pãozinho salgado, por oito *grajciars* (moeda checa da altura). O aparecimento de «Špekáčky/Špekačky» enquanto produto clássico checo de carne fumada é conhecido desde esse período. A qualidade excepcional do «Špekáčky/Špekačky» então produzido é evidenciada pelos ingredientes utilizados: 50 % do produto era constituído por alcatra de animais jovens, 20 % de carne de porco de alta qualidade e 30 % de cubos de toucinho. Consoante a consistência do produto, podia adicionar-se uma pequena quantidade de carne de enchido (à base de carne de vaca, utilizada para ligar a massa). O produto era condimentado com alho, pimenta preta e, por vezes, também com um pouco de noz-moscada. Em alternativa, podia enfiar-se o «Špekáčky/Špekačky» num espeto e atá-lo com cordel. Dado que o produto era vendido à unidade, o peso total tinha de corresponder ao número de unidades. Para atingir o grau de qualidade devido, o produto tinha de ser convenientemente defumado. No início do século XX assistiu-se ao renovar do processo de defumação, juntamente com o *párky* e o *klobásy* (outros tipos de enchido tradicional), o «Špekáčky/Špekačky» conquistou um lugar de relevo entre os produtos de carne fumada. Algumas empresas, em especial nas grandes cidades, tornaram-se famosas graças ao «Špekáčky/Špekačky» que fabricavam. Entre os fabricantes mais conhecidos podem citar-se Koula e Macháček, da zona nova de Praga, e Šereda, nos arredores de Vinohrady, cujo «Špekáčky/Špekačky» se tornou conhecido entre os habitantes de Praga sob a designação de «Šeredky». Este tipo de enchido chegava às lojas ainda quente depois da defumação e, sobretudo à tarde, pairava um cheiro maravilhoso a fumo não só nas lojas mas em toda a área circundante. À noite, as ruas da velha Praga eram inundadas pela luz dourada da iluminação a gás e pelo cheiro a «Špekáčky/Špekačky» a assar no carvão, proveniente das inúmeras tendas de comida espalhadas pelas ruas.

Naqueles tempos, a qualidade dos produtos de carne não estava sujeita a normas e regulamentos. A inspeção pública incidia sobretudo no controlo da presença de farinha, que era proibido adicionar ao «Špekáčky/Špekačky». A seguir à Segunda Guerra Mundial, o principal ingrediente do «Špekáčky/Špekačky», além do toucinho, continuava a ser a carne de vaca. Mais tarde, com o desenvolvimento da suinicultura, a composição dos ingredientes passou a ser a seguinte: 40 % de carne de vaca (peças dianteiras), 30 % de carne de porco de qualidade e 30 % de toucinho. Naquela altura, alterou-se a composição dos ingredientes acrescentando pimentão-doce. Com a nacionalização das empresas de produção e transformação de carne, a composição dos ingredientes, aditivos, invólucros e processos tecnológicos começou a ser sujeita a normas técnicas e económicas, que continuaram a elevar a qualidade deste produto checo tradicional. A produção de «Špekáčky/Špekačky» foi abrangida pelas normas técnicas e económicas aplicáveis aos produtos de carne (Parte 1 das normas aplicáveis a partir de 1 de Janeiro de 1977, Direção-geral da Indústria de Carnes, Praga), com o n.º ČSN 57 7115. Foi assim que o fabrico de acordo com as referidas normas se espalhou por toda a antiga Checoslováquia. À medida que a tecnologia de produção foi evoluindo, e devido a alguma escassez de alguns ingredientes ou invólucros (por exemplo, tripa de vaca), criou-se uma receita fixa, indicada acima na descrição do método de produção do «Špekáčky/Špekačky» (ver ponto 3.6).

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade

Os controlos incidem no seguinte:

- Cumprimento das proporções dos ingredientes, aditivos e condimentos prescritos na receita; confronto do processo de preparação com a receita;
- Controlo da distribuição irregular dos pedaços de toucinho (*špek*) na mistura espessa com pequenas partículas de colagénio; controlo visual durante o processo tecnológico de fabrico posterior ao ensacamento em tripa natural e à divisão das unidades por atadura com fio;
- Cumprimento da forma do produto, aspeto da superfície, cor e consistência; controlo visual após as fases de transformação (aquecimento, aspersão e arrefecimento do produto acabado);
- Cumprimento do aspeto e cor da secção; controlo visual após as fases de transformação (aquecimento, aspersão e arrefecimento do produto acabado);
- Verificação do sabor, cheiro, consistência e suculência do produto; controlo organoléptico do produto acabado, após aquecimento;
- Cumprimento da composição físico-química do produto; exame do produto acabado mediante métodos laboratoriais reconhecidos.

Os controlos incumbem ao organismo ou empresa de inspeção, pelo menos uma vez por ano, nas instalações de todos os produtores.

4. Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações

4.1. Nome e endereço

Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações, na República Checa

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Endereço: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111
E-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Público Privado

Nome: Státní veterinární správa ČR

Endereço: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137
E-mail: hygi@svscr.cz

Público Privado

Estrutura de controlo na Eslováquia:

Nome: BEL/NOVAMANN International, s r.o.

Endereço: Továrenská 14
815 71 Bratislava
SLOVENSKOP.O. BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO

Tel. +421 250213376

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk

 Público Privado

Nome: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Endereço: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO

Telefone: +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

 Público Privado

4.2. Funções específicas da autoridade ou organismo

As estruturas de controlo mencionadas no ponto 4.1 são responsáveis pela verificação integral do caderno de especificações.
