

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 156/15)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG
RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL
«KABANOSY»

N° CE: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. Nom et adresse du groupement demandeur:

Nom: Związek „Polskie Mięso”
Adresse: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND
Tél. +48 228302657
Fax +48 228301648
Courriel: info@polskie-mieso.pl.

2. État membre ou pays tiers:

Pologne

3. Cahier des charges:**3.1. Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:**

«Kabanosy»

3.2. Il s'agit d'un nom: spécifique en lui-même indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le nom kabanosy exprime les caractéristiques spécifiques du produit. Dans la Pologne et la Lituanie du 19^e siècle, le nom «kabana» ou le diminutif «kabanek» étaient utilisés pour désigner le jeune porc nourri dans le cadre d'une alimentation extensive et dont l'engraissement était à l'époque principalement à base de pommes de terre. La viande obtenue était quant à elle couramment désignée par le nom «kabanina». Le nom kabanos est un nom dérivé de celui utilisé pour désigner ce type d'animal.

3.3. Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006: Enregistrement accompagné de la réservation du nom Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit:

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

3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:

Les kabanosy sont de longues et minces saucisses sèches tournées d'un côté et dont la peau est uniformément plissée. Les saucisses sont pliées en deux et portent dans le creux la marque du crochet.

La surface des kabanosy présente une couleur rouge foncé assortie de nuances rouge cerise. La tranche de la saucisse fait apparaître des morceaux de viande rouge foncé ainsi que des morceaux de graisse crème clair.

Au toucher, la saucisse se caractérise par une texture douce, sèche et uniformément plissée.

Les kabanosy se distinguent par un goût prononcé de viande de porc rôtie, saumurée, ainsi que par un léger arôme de cumin, de poivre et de fumée.

Composition chimique:

- teneur en protéines supérieure ou égale à 15,0 %,
- teneur en eau inférieure ou égale à 60,0 %,
- teneur en matière grasse inférieure ou égale à 35,0 %,
- teneur en sel inférieure ou égale à 3,5 %,
- teneur en nitrates (III) et en nitrates (V) sous forme de NaNO_2 inférieure ou égale à 0,0125 %.

Cette composition chimique garantit la qualité traditionnelle du produit. La quantité de produit fini obtenue doit être inférieure à 68 % de la quantité de matière première carnée utilisée.

3.6. Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:

Ingrédients

Viande (pour 100 kg de matière première):

- viande de porc de catégorie I présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 15 %: 30 kg,
- viande de porc de catégorie IIA présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 20 %: 40 kg,
- viande de porc de catégorie IIB — viande tendineuse présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 40 %: 30 kg.

Condiments (pour 100 kg de viande):

- poivre naturel — 0,15 kg
- muscade — 0,05 kg
- cumin — 0,07 kg
- sucre — 0,20 kg

Autres:

- mélange de salaison composé de sel de table (NaCl) et de nitrite de sodium (NaNO_2): environ 2 kg

Alimentation des porcs dont la viande servira à la fabrication des kabanosy

L'alimentation vise l'obtention par engraissement de porcs gras et à viande. Il s'agit de produire des porcs d'un poids vif allant jusqu'à 120 kg, se caractérisant par une teneur en gras intramusculaire supérieure à 3 %.

- Les races choisies pour l'engraissement sont des races à croissance lente, ce qui permet, lorsque ce dernier est mené à bien correctement, d'obtenir la teneur en gras intramusculaire souhaitée. Ces races ne possèdent pas de gène RN- et la fréquence du gène RYR 1T dans la population s'élève à 20 %.
- L'engraissement doit se dérouler en trois phases, à savoir une première phase d'engraissement jusqu'à 60 kg environ, une deuxième phase d'engraissement jusqu'à 90 kg environ et une troisième phase d'engraissement jusqu'à 120 kg.

- L'engraissement des animaux jusqu'au poids vif de 90 kg est effectué sur la base de deux types de mélange. Entrent dans la composition des mélanges (rations):
 - à titre d'éléments énergétiques: le froment (blé), l'orge, le seigle, l'avoine, le triticale et le maïs égrugés; le maïs égrugé ainsi que l'avoine nue égrugée peuvent être utilisés jusqu'à concurrence de 30 % dans les mélanges,
 - à titre d'éléments protéiques: les graines de lupin, de féverole et de pois égrugées, les remoulages de soja et de colza, les tourteaux de colza, les levures fourragères et les fourrages verts séchés.
- Entrent dans la composition des mélanges (rations) pour les animaux entre 90 et 120 kg:
 - à titre d'éléments énergétiques: le froment (blé), l'orge, le seigle et le triticale égrugés. Il est interdit d'utiliser dans les mélanges (rations) des grains égrugés de maïs et d'avoine nue,
 - à titre d'éléments protéiques: des légumineuses (lupin, féverole, pois) égrugées, des remoulages de soja, des tourteaux ou des remoulages de colza et des fourrages verts séchés.
- Pendant toute la durée de l'engraissement, il est interdit d'utiliser dans les mélanges et les rations des huiles végétales et des aliments d'origine animale (lait en poudre, lactosérum séché, farine de poisson).
- La quantité d'énergie métabolique apportée par les mélanges dans toutes les phases d'engraissement est comprise entre 12 et 13 MJ EM/kg de mélange. La teneur en protéines des mélanges de la première phase d'engraissement se situe entre 16 et 18 % environ de la quantité du mélange, celle des mélanges de la deuxième phase entre 15 et 16 % environ de la quantité du mélange et celle de la troisième phase à environ 14 % de la quantité du mélange.
- Les rations destinées aux porcs d'engraissement peuvent être constituées de mélanges riches uniquement, ou bien de mélanges riches et d'aliments grossiers (pommes de terre et fourrages verts).

Étapes de production des kabanosy

Étape 1

Hachage préalable de toutes les matières premières carnées. Homogénéisation de la taille des morceaux de viande (diamètre de 5 centimètres environ).

Étape 2

Salaison traditionnelle (à sec) pendant environ 48 heures par application du mélange de salaison.

Étape 3

Hachage de la viande de catégorie I en morceaux de 10 mm environ, hachage de la viande de catégorie IIA et de catégorie IIB en morceaux de 8 mm environ.

Étape 4

Mélange de toutes les matières premières carnées avec ajout de condiments: poivre naturel, muscade, cumin et sucre.

Étape 5

Embossage dans des boyaux fins de mouton d'un diamètre compris entre 20 et 22 mm. Le boyau est ensuite tourné pour former un U dont chaque branche doit mesurer environ 25 cm.

Étape 6

Repos à une température ne devant pas dépasser 30 °C pendant deux heures. Assèchement préliminaire de la surface; les ingrédients du mélange se «mettent en place» à l'intérieur des bâtons de saucisse.

Étape 7

Assèchement de la surface et fumage traditionnel à la fumée chaude (pendant 150 minutes environ) puis cuisson au four jusqu'à obtention à l'intérieur des bâtons d'une température d'au moins 70 °C.

Étape 8

Séjour dans le fumoir éteint pendant environ 1 heure, puis refroidissement à l'air jusqu'à une température inférieure à 10 °C.

Étape 9

Séchage pendant 3 à 5 jours à une température comprise entre 14 et 18 °C avec un taux d'humidité de 80 % jusqu'à obtention du rendement voulu (pas plus de 68 %).

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:*

Le caractère spécifique des kabanosy tient à certaines caractéristiques propres à ce produit:

- tendreté, jutosité et spécificité de la viande,
- goût et arôme exceptionnels,
- forme unique, caractéristique.

Tendreté, jutosité et spécificité de la viande

La viande de porc issue d'animaux de races à croissance lente engraisés jusqu'à un poids vif de 120 kg environ et possédant les caractéristiques génétiques décrites au point 3.6 est l'ingrédient auquel les kabanosy doivent principalement leur spécificité. Le respect de ces exigences permet d'obtenir une teneur en gras intramusculaire supérieure à 3 %, ce qui garantit au produit les qualités gustatives voulues ainsi que la qualité technologique nécessaire à la fabrication des kabanosy. L'utilisation de cette matière première et le respect de la méthode de fabrication traditionnelle, eu égard en particulier aux étapes du cutterage, de la salaison et du fumage, confèrent aux kabanosy leur tendreté et leur jutosité exceptionnelles. Les kabanosy se caractérisent aussi par le craquement que l'on entend très distinctement lorsqu'on les casse en deux. Ce «coup de feu» s'explique par la tendreté de la viande et par un mode de préparation adéquat, notamment par le séchage et le fumage.

Goût et arôme exceptionnels

Les kabanosy se distinguent des autres saucisses par leur goût et leur arôme, qui résultent de l'utilisation, lors du processus de fabrication, de condiments soigneusement sélectionnés (poivre naturel, muscade, cumin et sucre) et précisément dosés, ainsi que du processus de fumage, qui renforce encore les qualités gustatives du produit.

Forme unique, caractéristique

Le caractère spécifique des kabanosy est lié avant tout à leur forme unique. Les kabanosy sont de longues et minces saucisses sèches tournées d'un côté, dont la peau est uniformément plissée.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:*

Méthode de production traditionnelle et composition

Les kabanosy, longues et minces saucisses de porc séchées et fumées, conditionnées dans des boyaux de mouton, étaient consommées couramment en Pologne dès les années 20 et 30 du siècle dernier. Les petites charcuteries et petits ateliers approvisionnant le marché local les fabriquaient sous une dénomination unique, mais dans des «versions» différentes selon les régions. Ces différences tenaient pour l'essentiel aux condiments utilisés, mais également à la qualité même des saucisses. Les livres de cuisine et autres ouvrages spécialisés de cette époque, tels que «Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym» (fabrication maison de charcuteries et autres préparations à base de viande) de Maria Karczewska, publié en 1937 à Varsovie, ont popularisé les recettes et la technique uniformisée de fabrication des kabanosy, ce qui a favorisé le renforcement de l'image de marque et l'amélioration de la qualité du produit. Le point fort de cette saucisse sèche résidait dans ses qualités gustatives et sa durée de conservation, qui était assurée par des opérations comme le fumage et l'assèchement.

Après 1945, la volonté de garantir le développement qualitatif du produit a été consacrée par l'élaboration de normes. En 1948, avec le décret des ministres de l'approvisionnement, de l'industrie et du commerce du 15 septembre 1948 (Journal officiel n° 44, pos. 334, 1948), la commercialisation des kabanosy a été officiellement autorisée. Plus tard, les questions relatives à la technique et à la production ont été réglementées conformément à la norme RN-54/MPMIM1-Mięs-56 établie le 30 décembre 1954 et, en 1964, une recette unique de fabrication des kabanosy a été élaborée sur la base de la tradition historique, ce qui a donné effet à la norme de la centrale de l'industrie de la viande, publiée à Varsovie (Règles internes n° 21 — Kabanosy — Recette).

Les kabanosy ont acquis une grande popularité au temps de la République populaire de Pologne (période 1945-1989). Tout un chacun en achetait. Elles figuraient sur les tables de fête élégamment dressées et convenaient à merveille comme en-cas de voyage, comme présent ou comme hors-d'œuvre accompagnant un verre de vodka. Elles sont devenues une spécialité polonaise qui s'exporte, au même titre que le jambon et le bacon.

Matière première traditionnelle — la viande de porc

Les kabanosy sont fabriquées à partir de viande issue de porcs spécialement engraisés, autrefois appelés «kaban». Ce terme apparaît en 1834 dans l'œuvre du célèbre poète polonais Adam Mickiewicz, «Pan Tadeusz». Il a tout d'abord désigné les sangliers, les porcs ainsi que les chevaux. Toutefois, au 19^e siècle, il était déjà utilisé universellement, comme l'indique l'Encyclopédie universelle de 1863 (tome 13), publiée à Varsovie, pour désigner les jeunes porcs bien nourris et bien gras. Le porc était spécialement engraisé afin d'obtenir une viande délicate et raffinée présentant un degré élevé d'engraissement intramusculaire conférant au produit son goût spécifique prononcé, sa tendreté et sa jutosité. Dérivé de «kabana», le terme «kabanina», qui, conformément à la définition figurant dans le dictionnaire de la langue polonaise paru en 1861 à Vilnius, désigne communément la viande de porc, s'est également répandu dans l'usage courant.

La viande issue des animaux élevés pour la fabrication des kabanosy doit se caractériser par une teneur en gras intramusculaire supérieure à 3 %, autrement dit, par ce que l'on peut appeler des «marbrures», lesquelles donnent au produit sa tendreté, sa jutosité et son goût exquis. L'utilisation de ce type de viande détermine la qualité finale du produit ainsi que son caractère spécifique et est conforme à la méthode de fabrication traditionnelle.

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique [article 4 du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]:

Pour garantir le caractère spécifique des kabanosy, il y a lieu de contrôler en particulier les éléments suivants:

1) la qualité de la matière première utilisée pour la production (viande de porc, condiments), en particulier:

- la qualité technologique de la viande,
- le type d'engraissement,
- le temps de salaison,
- les condiments utilisés pour la production des kabanosy et leur dosage;

2) le processus de fumage des kabanosy:

Au cours du contrôle, il convient de vérifier:

- le respect de la température de fumage traditionnel à la fumée chaude et de la température de chauffage,
- le respect du temps et de la température de la deuxième étape du fumage à l'aide de fumée froide,
- l'utilisation de copeaux de hêtre pour le fumage à froid;

3) la qualité du produit fini:

- teneur en protéines,
- teneur en eau,
- teneur en graisse,
- teneur en chlorure de sodium,
- teneur en nitrates III et en nitrates V,
- goût et arôme;

4) la forme du produit.

Intensité des contrôles

Les étapes susmentionnées doivent faire l'objet d'un contrôle une fois tous les deux mois. Lorsque toutes les étapes sont réalisées dans les règles de l'art, la fréquence des contrôles peut être ramenée à deux par an.

Dans les cas où des irrégularités sont constatées pour une étape donnée, il y a lieu de la soumettre à la fréquence plus rapprochée (contrôles une fois tous les deux mois). Les autres étapes peuvent continuer à être contrôlées une fois tous les semestres.

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges:4.1. *Nom et adresse:*

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND
Tél. +48 226232901
Fax +48 226232099
Courriel: —

Public Privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme:*

L'organisme de contrôle susmentionné est chargé du contrôle de la totalité du cahier des charges.
