

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 188/06)

De conformidad con el artículo 26, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, Polonia presentó ⁽²⁾ los nombres «Póltorak staropolski tradycyjny», «Dwójniak staropolski tradycyjny», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa staropolska», «Kiełbasa myśliwska staropolska», «Olej rydzowy tradycyjny» y «Kabanosy staropolskie» como nombres de especialidades tradicionales garantizadas (ETG), que cumplen el Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Los nombres «Póltorak», «Dwójniak», «Trójniak», «Czwórniak», «Kiełbasa jałowcowa», «Kiełbasa myśliwska», «Olej rydzowy» y «Kabanosy» fueron previamente registrados ⁽³⁾ sin reserva de nombre, de conformidad con el artículo 13, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 509/2006 del Consejo ⁽⁴⁾ como especialidades tradicionales garantizadas y actualmente están protegidos de conformidad con lo dispuesto en el 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 «Póltorak», «Dwójniak», «Trójniak» y «Czwórniak» se completaron con los términos «staropolski tradycyjny»,
- los nombres «Kiełbasa jałowcowa» y «Kiełbasa myśliwska» se completaron con el término «staropolska»,
- el nombre «Olej rydzowy» se completó con el término «tradycyjny»,
- el nombre «Kabanosy» se completó con el término «staropolskie».

Todos estos términos complementarios identifican el carácter tradicional y específico del nombre, 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

«Póltorak staropolski tradycyjny»
«Dwójniak staropolski tradycyjny»
«Trójniak staropolski tradycyjny»
«Czwórniak staropolski tradycyjny»
«Kiełbasa jałowcowa staropolska»
«Kiełbasa myśliwska staropolska»
«Olej rydzowy tradycyjny»
«Kabanosy staropolskie»

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

⁽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: PL-TSG-0107-01407 — 22.12.2015.

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 729/2008 de la Comisión, de 28 de julio de 2008, por el que se inscriben determinadas denominaciones en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [Czwórniak (ETG), Dwójniak (ETG), Póltorak (ETG), Trójniak (ETG)] (DO L 200 de 29.7.2008, p. 6).

Reglamento de Ejecución (UE) n.º 379/2011 de la Comisión, de 18 de abril de 2011, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [Kiełbasa jałowcowa (ETG)] (DO L 103 de 19.4.2011, p. 2).

Reglamento de Ejecución (UE) n.º 382/2011 de la Comisión, de 18 de abril de 2011, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [Kiełbasa myśliwska (ETG)] (DO L 103 de 19.4.2011, p. 6).

Reglamento (CE) n.º 506/2009 de la Comisión, de 15 de junio de 2009, por el que se inscribe una denominación en el registro de especialidades tradicionales garantizadas [Olej rydzowy (ETG)] (DO L 151 de 16.6.2009, p. 26).

Reglamento de Ejecución (UE) n.º 1044/2011 de la Comisión, de 19 de octubre de 2011, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas [Kabanosy (ETG)] (DO L 275 de 20.10.2011, p. 16).

⁽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.

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a que los nombres «Póltorak staropolski tradycyjny», «Dwójniak staropolski tradycyjny», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa staropolska», «Kiełbasa myśliwska staropolska», «Olej rydzowy tradycyjny» y «Kabanosy staropolskie» se inscriban en el registro de especialidades tradicionales garantizadas establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, de conformidad con el artículo 51 de dicho Reglamento.

En caso de que los nombres «Póltorak staropolski tradycyjny», «Dwójniak staropolski tradycyjny», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa staropolska», «Kiełbasa myśliwska staropolska», «Olej rydzowy tradycyjny» y «Kabanosy staropolskie» sean inscritos en el registro, de conformidad con el artículo 26, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, el pliego de condiciones de las ETG «Póltorak», «Dwójniak», «Trójniak», «Czwórniak», «Kiełbasa jałowcowa», «Kiełbasa myśliwska», «Olej rydzowy» y «Kabanosy» se considerará pliego de condiciones a tenor del artículo 19 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 para las ETG «Póltorak staropolski tradycyjny», «Dwójniak staropolski tradycyjny», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa staropolska», «Kiełbasa myśliwska staropolska», «Olej rydzowy tradycyjny» y «Kabanosy staropolskie», respectivamente, protegidos 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 incluirá los pliegos de condiciones de las ETG «Póltorak», «Dwójniak», «Trójniak», «Czwórniak», «Kiełbasa jałowcowa», «Kiełbasa myśliwska» y «Olej rydzowy» ya publicados en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽⁵⁾ y de la ETG «Kabanosy» publicado en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1044/2011 ⁽⁶⁾.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

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

«PÓLTORAK»

N.º CE: PL-TSG-007-0034-06.09.2005

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
 Dirección: ul. Czackiego 3/6
 00-043 Warszawa
 POLSKA/POLAND
 Teléfono: +48 228282721
 Correo electrónico: krwim@sitspoz.pl

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Pliego de condiciones del producto

3.1. Nombre que debe registrarse

«Póltorak»

En el proceso de comercialización la etiqueta puede incluir la información siguiente: «hidromiel producido siguiendo la ancestral tradición polaca». Esta información puede traducirse a las demás lenguas oficiales.

3.2. Indíquese si el nombre

- Es específico por sí mismo.
- Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

⁽⁵⁾ Póltorak, N.º CE: PL/TSG/007/0034/06.09.2005 (DO C 267 de 9.11.2007, p. 40).
 Dwójniak, N.º CE: PL/TSG/007/036/06.09.2005 (DO C 268 de 10.11.2007, p. 22).
 Trójniak, CE N.º PL/TSG/007/0033/06.09.2005 (DO C 265 de 7.11.2007, p. 29).
 Czwórniak, N.º CE: PL/TSG/007/0035/06.09.2006 (DO C 266 de 8.11.2007, p. 27).
 Kiełbasa jałowcowa, N.º CE: PL-TSG-007-0047-05.12.2006 (DO C 158 de 11.7.2009, p. 24).
 Kiełbasa myśliwska, N.º CE: PL-TSG-0007-0053-19.03.2007 (DO C 160 de 14.7.2009, p. 12).
 Olej rydzowy, N.º CE: PL-STG-007-0049-28.12.2006 (DO C 244 de 25.9.2008, p. 27).

⁽⁶⁾ Véase la nota 3 a pie de página.

El nombre «póltorak» se deriva del número «1,5» («póltora» en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel, una parte de miel y media de agua. Por tanto, el nombre explica el carácter específico del producto. Dado que el término *póltorak* es un vocablo que se usa exclusivamente para designar este tipo específico de hidromiel, también hay que considerar que el propio nombre es en sí mismo específico.

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*

Categoría 1.8. Diversos productos enumerados en el anexo I

3.5. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1*

El *póltorak* es un hidromiel, una bebida transparente obtenida por fermentación del mosto de miel y que se distingue por un aroma a miel y un sabor característicos de la materia prima empleada.

El *póltorak* puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias utilizadas. Su color puede variar entre un dorado claro y un ámbar oscuro, dependiendo de la variedad de la miel de abeja empleada en su elaboración.

Características fisicoquímicas del hidromiel *póltorak*:

- grado alcohólico entre un 15 y un 18 % vol.,
- azúcares reductores tras inversión por encima de 300 g/l,
- acidez total, expresada en gramos de ácido málico, comprendida entre 3,5 y 8 g/l,
- acidez volátil, expresada en gramos de ácido acético, inferior o igual a 1,4 g/l,
- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 600 g,
- extracto no reductor superior o igual a:
 - 30 g/l,
 - 35 g/l, en el caso de hidromiel de frutas,
- cantidad de ceniza: superior o igual a 1,3 g/l, en el caso de hidromiel de frutas,

Queda prohibida la utilización de conservantes, estabilizadores, colorantes o aromatizantes en la elaboración del *póltorak*.

3.6. *Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1*

Materias primas

- Miel natural de abejas con los siguientes parámetros:
 - contenido de agua no superior al 20 % (m/m),
 - contenido de azúcares reductores no inferior al 70 % (m/m),
 - contenido de sacarosa y melecitosa no superior al 5 % (m/m),
 - acidez total — 1 mol/l de solución de NaOH por 100 g de miel: del orden de 1-5 ml;
 - contenido de 5-hidroximetilfurfural (HMF): no superior a 4,0 mg por 100 g de miel,
- levaduras de miel de alta fermentación: adecuadas para la producción de hidromiel con un alto contenido alcohólico,
- especias: clavo, canela, nuez moscada o jengibre,
- zumos naturales de frutas o frutas frescas,
- alcohol etílico de origen agrícola (en su caso).

Método de elaboración:

Fase 1

Preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 y 105 °C. Las proporciones de agua y miel que se requieren para elaborar el *póltorak* son una parte de miel y media parte de agua (o agua mezclada con zumo de fruta) en el producto acabado. Como la concentración de azúcar es demasiado elevada para que la levadura funcione en el proceso de fermentación, se prepara un mosto con las proporciones siguientes: una parte de miel y dos de agua, añadiendo, en su caso, hierbas o especias. Para producir hidromiel de frutas, se sustituye al menos un 30 % del volumen de agua por zumo de frutas. Con objeto de mantener las proporciones adecuadas de miel y agua características del *póltorak*, el resto de la miel se añade en la fase final de la fermentación o durante el añejamiento.

Observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.

Fase 2

Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura. El mosto se ha de enfriar el día de la elaboración y el tiempo de enfriamiento depende de la eficacia del refrigerador. El proceso de enfriamiento garantiza la seguridad microbiológica del mosto.

Fase 3

Adición de una solución de levadura al mosto en una cuba de fermentación.

Fase 4

A. Fermentación turbulenta entre 6 y 10 días. Si se mantiene la temperatura en un nivel máximo de 28 °C se garantiza la evolución correcta del proceso de fermentación.

B. Fermentación lenta: entre 3 y 6 semanas. El período de fermentación lenta garantiza que se alcanzan los parámetros fisicoquímicos adecuados.

En esta fase se puede añadir la cantidad restante de miel para alcanzar la proporción requerida en el *póltorak*.

Fase 5

Trasiego del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.

Una vez obtenido un grado alcohólico de al menos 12 % vol., se debe proceder al trasiego previo al añejamiento. Ello garantiza que el hidromiel tiene las propiedades fisicoquímicas y organolépticas requeridas. Dejar el mosto con los posos de levadura más allá del período de fermentación tranquila afecta negativamente a las propiedades organolépticas, debido a la autólisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autólisis de la levadura). Durante el añejamiento es posible llevar a cabo operaciones de pasteurización y filtrado. En esta fase se puede añadir la cantidad restante de miel para alcanzar la proporción requerida en el *póltorak*, si no se ha hecho en la fase final de la fermentación. Esta fase es esencial para garantizar que el producto goza de las propiedades organolépticas adecuadas.

El período de añejamiento mínimo del *póltorak* es de tres años.

Fase 7

Ajuste del sabor (composición). Esta fase se refiere a la preparación de un producto final que tenga las propiedades fisicoquímicas y organolépticas propias del *póltorak*, como se especifica en el punto 3.5 — Descripción del producto agrícola o alimenticio. Con el fin de garantizar que se alcanzan los indicadores requeridos, es posible corregir las propiedades organolépticas y fisicoquímicas mediante:

- adición de miel para endulzar el hidromiel,
- adición de hierbas y especias,
- adición de alcohol etílico de origen agrícola.

El objetivo de esta fase es obtener un producto que tenga el buqué característico del *póltorak*.

Fase 8

Vertido en envases unitarios a una temperatura de 18-25 °C. Se recomienda que se presente el *póltorak* en envases tradicionales como los siguientes: damajuanas de cristal, envases de cerámica o incluso barriles de roble.

3.7. *Característica específica del producto agrícola o alimenticio*

El carácter específico del *póltorak* resulta de:

- la preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima),
- el añejamiento y la maduración,
- sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

Preparación del mosto (composición):

El carácter específico del *póltorak* se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y media de agua, para preparar el mosto. Esta proporción es el factor determinante en todas las fases posteriores de la elaboración del *póltorak*, que le confieren sus propiedades únicas.

Añejamiento y maduración:

Según la receta tradicional polaca, el carácter del producto depende de su añejamiento y maduración durante un tiempo determinado. En el caso del *póltorak* este período es de al menos tres años.

Características fisicoquímicas y organolépticas:

La observancia de todas las fases de producción mencionadas en el pliego de condiciones garantiza la obtención de un producto de sabor y aroma irrepetibles. El sabor y olor únicos del *póltorak* es el resultado de un contenido adecuado de azúcar y alcohol:

- azúcares reductores tras inversión por encima de 300 g/l,
- cantidad total de azúcar en gramos que, tras ser añadido al grado alcohométrico volúmico adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 600 g,
- grado alcohólico entre un 15 y un 18 % vol.,

Debido a unas proporciones estrictamente definidas de los ingredientes empleados en su elaboración, el *póltorak* posee una consistencia típicamente viscosa y líquida que lo distingue de otros tipos de hidromiel.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

Método tradicional de elaboración:

La elaboración de hidromiel en Polonia tiene una tradición de unos mil años y se caracteriza por su gran diversidad. El desarrollo y la mejora del método de elaboración han dado origen a muchos tipos de hidromiel. La historia de la producción de hidromiel se remonta a los albores del Estado polaco. En el año 966, el diplomático, comerciante y viajero español Ibrahim ibn Yaqub escribió lo siguiente: «Además de comida, carne y tierras de labor, en el país de Mieszko I abunda el hidromiel, que es el nombre que reciben los vinos y las bebidas alcohólicas eslavas» (Mieszko I fue el primer soberano de la historia de Polonia). En las Crónicas de Gallus Anonimus, que recogían la historia polaca entre los siglos XI y XII, también aparecen numerosas referencias a la elaboración del hidromiel.

En la epopeya nacional polaca «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, en la que se describe la historia de la nobleza entre los años 1811 y 1812, es posible encontrar información sobre la elaboración, el consumo y diferentes tipos de hidromiel. También aparecen referencias al hidromiel en los poemas de Tomasz Zan (1796-1855) y en la trilogía de Henryk Sienkiewicz en la que se describen los acontecimientos que tuvieron lugar en Polonia en el siglo XVII («*Ogniem i mieczem*», publicada en 1884; «*Potop*», publicada en 1886 y «*Pan Wołodyjowski*», publicada en 1887 y 1888).

En documentos que describen las tradiciones culinarias polacas de los siglos XVII y XVIII no solo aparecen referencias generales al hidromiel, sino también a los distintos tipos de este producto. En función del método empleado en su elaboración se dividen en: «*póltorak*», «*dwójniak*», «*trójniak*» y «*czwórniak*». Cada uno de estos nombres se refiere a un tipo diferente de hidromiel, elaborado a partir de distintas proporciones de miel y agua o zumo, y distintos períodos de añejamiento. La técnica para la elaboración del *póltorak* se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

Composición tradicional:

La división tradicional del hidromiel en «półtorak», «dwójniak», «trójniak» y «czwórniak» ha existido en Polonia durante siglos y sigue existiendo entre los consumidores en nuestros días. Tras la Segunda Guerra Mundial se intentó regular la división tradicional del hidromiel en cuatro categorías. Finalmente se plasmó esta división en la legislación polaca mediante la Ley de 1948 relativa a la elaboración de vinos, mostos de vino, hidromieles y el comercio de tales productos (Diario Oficial de la República de Polonia de 18 de noviembre de 1948). Esta Ley incluye disposiciones sobre la producción de hidromieles en las que se especifican las proporciones de miel y agua y los requisitos tecnológicos. La proporción de agua y miel para elaborar el *półtorak* es la siguiente: «Solo puede recibir el nombre de *półtorak* el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y media de agua».

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas

El control obligatorio incluye:

- la observancia de las proporciones establecidas para elaborar el mosto,
- la observancia del período de añejamiento,
- las propiedades organolépticas del producto acabado (sabor, olor, color, claridad),
- los indicadores fisicoquímicos del producto acabado: contenido de alcohol, contenido total de azúcar, azúcares reductores tras la inversión, acidez total, acidez volátil, extracto sin azúcar y ceniza en el caso de los hidromieles de frutas. Estos valores deben corresponder a los especificados en el punto 3.5.

Al menos una vez al año se llevan a cabo controles obligatorios.

Se recomienda que también se lleven a cabo controles durante las fases de producción mencionadas anteriormente. Estos controles en las fases de producción no son obligatorios, pero es aconsejable realizarlos, ya que contribuyen a eliminar los posibles errores que se cometan en las distintas fases del proceso productivo.

Fase 4

Durante el proceso de fermentación, se deberían realizar análisis de laboratorio de las propiedades organolépticas (sabor y olor) y de los parámetros fisicoquímicos, tales como el contenido de alcohol y de azúcares, que pueden cambiar a lo largo del proceso de fermentación alcohólica.

Fase 6

Durante el añejamiento, se deberían llevar a cabo controles periódicos de las propiedades organolépticas del producto y de los indicadores fisicoquímicos tales como: el contenido de alcohol, el total de azúcares, la acidez total y la acidez volátil.

Fase 8

Antes de su envasado, se verifican los diversos parámetros fisicoquímicos y organolépticos especificados en el punto 3.5 — *Descripción del producto agrícola o alimenticio*.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto

4.1. Nombre y dirección

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Dirección: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 226232900

Fax: +48 226232998

Correo electrónico: —

Autoridad pública/Órgano público Autoridad privada/Órgano privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u órgano*

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

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

«DWÓJNIAK»

N.º CE: PL-TSG-007-0036-06.09.2005

1. **Nombre y dirección de la agrupación solicitante**

Nombre: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
 Dirección: ul. Czackiego 3/6
 00-043 Warszawa
 POLSKA/POLAND
 Teléfono: +48 228282721
 Correo electrónico: krwim@sitspoz.pl

2. **Estado miembro o tercer país**

Polonia

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

«Dwójniak»

En el proceso de comercialización la etiqueta puede incluir la información siguiente: «hidromiel producido siguiendo la ancestral tradición polaca». Esta información puede traducirse a las demás lenguas oficiales.

3.2. *Indíquese si el nombre*

- Es específico por sí mismo.
- Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

El nombre «dwójniak» se deriva del número «2» («dwa» en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel, una parte de miel y una de agua. Por tanto, el nombre explica el carácter específico del producto. Dado que el término *dwójniak* es un vocablo que se usa exclusivamente para designar este tipo específico de hidromiel, también hay que considerar que el propio nombre es en sí mismo específico.

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*

Categoría 1.8. Diversos productos enumerados en el anexo I

3.5. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1*

El *dwójniak* es un hidromiel, una bebida transparente obtenida por fermentación del mosto de miel y que se distingue por un aroma a miel y un sabor característicos de la materia prima empleada.

El *dwójniak* puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias utilizadas. Su color puede variar entre un dorado claro y un ámbar oscuro, dependiendo de la variedad de la miel de abeja empleada en su elaboración.

Características fisicoquímicas del hidromiel *dwójniak*:

- grado alcohólico entre un 15 y un 18 % vol.,
- azúcares reductores tras inversión entre 175 y 230 g/l,

- acidez total, expresada en gramos de ácido málico, comprendida entre 3,5 y 8 g/l,
- acidez volátil, expresada en gramos de ácido acético, inferior o igual a 1,4 g/l,
- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 490 g,
- extracto no reductor superior o igual a:
 - 25 g/l;
 - 30 g/l, en el caso de hidromiel de frutas,
- cantidad de ceniza: superior o igual a 1,3 g/l, en el caso de hidromiel de frutas.

Queda prohibida la utilización de conservantes, estabilizadores, colorantes o aromatizantes en la elaboración del *dwójniak*.

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

Materias primas

- Miel natural de abejas con los siguientes parámetros:
 - contenido de agua no superior al 20 % (m/m),
 - contenido de azúcares reductores no inferior al 70 % (m/m),
 - contenido de sacarosa y melecitosa no superior al 5 % (m/m),
 - acidez total en ml de solución de NaOH 1 mol/l por 100 g de miel del orden de 1-5,
 - contenido de 5-hidroximetilfurfural (HMF), en mg/100g de miel, no superior a 4,0,
- levaduras de miel de alta fermentación: adecuadas para la producción de hidromiel con un alto contenido alcohólico,
- especias: clavo, canela, nuez moscada o jengibre,
- zumos naturales de frutas o frutas frescas,
- alcohol etílico de origen agrícola (en su caso).

Método de elaboración:

Fase 1

Preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 y 105 °C. Las proporciones de agua y miel que se requieren para elaborar el *dwójniak* son una parte de miel y una parte de agua (o agua mezclada con zumo de fruta) en el producto acabado. Como la concentración de azúcar es demasiado elevada para que la levadura funcione en el proceso de fermentación, se prepara un mosto con las proporciones siguientes: una parte de miel y dos de agua, añadiendo en su caso hierbas o especias. Para producir hidromiel de frutas, se sustituye al menos un 30 % del volumen de agua por zumo de frutas. Con objeto de mantener las proporciones adecuadas de miel y agua características del *dwójniak*, el resto de la miel se añade en la fase final de la fermentación o durante el añejamiento.

Observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.

Fase 2

Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura. El mosto se ha de enfriar el día de la elaboración y el tiempo de enfriamiento depende de la eficacia del refrigerador. El proceso de enfriamiento garantiza la seguridad microbiológica del mosto.

Fase 3

Adición de una solución de levadura al mosto en una cuba de fermentación.

Fase 4

- A. Fermentación turbulenta entre 6 y 10 días. Si se mantiene la temperatura en un nivel máximo de 28 °C se garantiza la evolución correcta del proceso de fermentación.
- B. Fermentación lenta: entre 3 y 6 semanas. El período de fermentación lenta garantiza que se alcanzan los parámetros fisicoquímicos adecuados.

En esta fase se puede añadir la cantidad restante de miel para alcanzar la proporción requerida en el *dwójniak*.

Fase 5

Trasiego del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.

Una vez obtenido un grado alcohólico de al menos 12 % vol., se debe proceder al trasiego previo al añejamiento. Ello garantiza que el *dwójniak* tiene las propiedades fisicoquímicas y organolépticas requeridas. Dejar el mosto con los posos de levadura más allá del período de fermentación tranquila afecta negativamente a las propiedades organolépticas, debido a la autólisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autólisis de la levadura). Durante el añejamiento es posible llevar a cabo operaciones de pasteurización y filtrado.

En esta fase se puede añadir la cantidad restante de miel para alcanzar la proporción requerida en el *dwójniak*, si no se ha hecho en la fase final de la fermentación. Esta fase es esencial para garantizar que el producto goza de las propiedades organolépticas adecuadas

El período de añejamiento mínimo del *dwójniak* es de 2 años.

Fase 7

Ajuste del sabor (composición). Esta fase se refiere a la preparación de un producto final que tenga las propiedades fisicoquímicas y organolépticas propias del *dwójniak*, como se especifica en el punto 3.5 — Descripción del producto agrícola o alimenticio. Con el fin de garantizar que se alcanzan los indicadores requeridos, es posible corregir las propiedades organolépticas y fisicoquímicas mediante:

- adición de miel para endulzar el hidromiel,
- adición de hierbas y especias
- adición de alcohol etílico de origen agrícola.

El objetivo de esta fase es obtener un producto que tenga el buqué característico del *dwójniak*.

Fase 8

Vertido en envases unitarios a una temperatura de 18-25 °C. Se recomienda que se presente el *dwójniak* en envases tradicionales como los siguientes: damajuanas de cristal, envases de cerámica o incluso barriles de roble.

3.7. Característica específica del producto agrícola o alimenticio

El carácter específico del *dwójniak* resulta de:

- la preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima),
- el añejamiento y la maduración,
- sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

Preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima):

El carácter específico del *dwójniak* se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y una de agua, para preparar el mosto. Esta proporción es el factor determinante en todas las fases posteriores de la elaboración del *dwójniak*, que le confieren sus propiedades únicas.

Añejamiento y maduración:

Según la receta tradicional polaca, el carácter del producto depende de su añejamiento y maduración durante un tiempo determinado. En el caso del *dwójniak* este período es de al menos 2 años.

Características fisicoquímicas y organolépticas:

La observancia de todas las fases de producción mencionadas en el pliego de condiciones garantiza la obtención de un producto de sabor y aroma irrepetibles. El sabor y olor únicos del *dwójniak* es el resultado de un contenido adecuado de azúcar y alcohol:

- azúcares reductores tras inversión entre 175 y 230 g/l,
- cantidad total de azúcar en gramos que, tras ser añadido al grado alcohométrico volúmico adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 490,
- grado alcohólico entre un 15 y un 18 % vol.,

Debido a unas proporciones estrictamente definidas de los ingredientes empleados en su elaboración, el *dwójniak* posee una consistencia típicamente viscosa y líquida que lo distingue de otros tipos de hidromiel.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

Método tradicional de elaboración:

La elaboración de hidromiel en Polonia tiene una tradición de unos mil años y se caracteriza por su gran diversidad. El desarrollo y la mejora del método de elaboración han dado origen a muchos tipos de hidromiel. La historia de la producción de hidromiel se remonta a los albores del Estado polaco. En el año 966, el diplomático, comerciante y viajero español Ibrahim ibn Yaqub escribió lo siguiente: «Además de comida, carne y tierras de labor, en el país de Mieszko I abunda el hidromiel, que es el nombre que reciben los vinos y las bebidas alcohólicas eslavas» (Mieszko I fue el primer soberano de la historia de Polonia). En las Crónicas de Gallus Anonimus, que recogían la historia polaca entre los siglos XI y XII, también aparecen numerosas referencias a la elaboración del hidromiel.

En la epopeya nacional polaca «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, en la que se describe la historia de la nobleza entre los años 1811 y 1812, es posible encontrar información sobre la elaboración, el consumo y diferentes tipos de hidromiel. También aparecen referencias al hidromiel en los poemas de Tomasz Zan (1796-1855) y en la trilogía de Henryk Sienkiewicz en la que se describen los acontecimientos que tuvieron lugar en Polonia en el siglo XVII («*Ogniem i mieczem*», publicada en 1884, «*Potop*», publicada en 1886 y «*Pan Wołodyjowski*», publicada en 1887 y 1888).

En documentos que describen las tradiciones culinarias polacas de los siglos XVII y XVIII no solo aparecen referencias generales al hidromiel, sino también a los distintos tipos de este producto. En función del método empleado en su elaboración se dividen en: «*półtorak*», «*dwójniak*», «*trójniak*» y «*czwórniak*». Cada uno de estos nombres se refiere a un tipo diferente de hidromiel, elaborado a partir de distintas proporciones de miel y agua o zumo, y distintos períodos de añejamiento. La técnica para la elaboración del *dwójniak* se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

Composición tradicional:

La división tradicional del hidromiel en «*półtorak*», «*dwójniak*», «*trójniak*» y «*czwórniak*» ha existido en Polonia durante siglos y sigue existiendo entre los consumidores en nuestros días. Tras la Segunda Guerra Mundial se intentó regular la división tradicional del hidromiel en cuatro categorías. Finalmente se plasmó esta división en la legislación polaca mediante la Ley de 1948 relativa a la elaboración de vinos, mostos de vino, hidromieles y el comercio de tales productos (Diario Oficial de la República de Polonia de 18 de noviembre de 1948). Esta Ley incluye disposiciones sobre la producción de hidromieles en las que se especifican las proporciones de miel y agua y los requisitos tecnológicos. La proporción de agua y miel para elaborar el *dwójniak* es la siguiente: «Solo puede recibir el nombre de *dwójniak* el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y una parte de agua».

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas*

El control obligatorio incluye:

- la observancia de las proporciones establecidas para elaborar el mosto,
- la observancia del período de añejamiento,
- las propiedades organolépticas del producto acabado (sabor, olor, color, claridad),
- los indicadores fisicoquímicos del producto acabado: contenido de alcohol, contenido total de azúcar, azúcares reductores tras la inversión, acidez total, acidez volátil, extracto sin azúcar y ceniza en el caso de los hidromieles de frutas. Estos valores deben corresponder a los especificados en el punto 3.5.

Al menos una vez al año se llevan a cabo controles obligatorios.

Se recomienda que también se lleven a cabo controles durante las fases de producción mencionadas anteriormente. Estos controles en las fases de producción no son obligatorios, pero es aconsejable realizarlos, ya que contribuyen a eliminar los posibles errores que se cometan en las distintas fases del proceso productivo.

Fase 4

Durante el proceso de fermentación, se deberían realizar análisis de laboratorio de las propiedades organolépticas (sabor y olor) y de los parámetros fisicoquímicos, tales como el contenido de alcohol y de azúcares, que pueden cambiar a lo largo del proceso de fermentación alcohólica.

Fase 6

Durante el añejamiento, se deberían llevar a cabo controles periódicos de las propiedades organolépticas del producto y de los indicadores fisicoquímicos tales como: el contenido de alcohol, el total de azúcares, la acidez total y la acidez volátil.

Fase 8

Antes de su envasado, se verifican los diversos parámetros fisicoquímicos y organolépticos especificados en el punto 3.5 — *Descripción del producto agrícola o alimenticio*.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto4.1. *Nombre y dirección*

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Dirección: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 226232900

Fax: +48 226232998

Correo electrónico: —

Autoridad pública/Órgano público Autoridad privada/Órgano privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u órgano*

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

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

«TRÓJNIAK»

N.º CE: PL-TSG-007-0033-06.09.2005

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Dirección: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 228282721

Correo electrónico: krwim@sitspoz.pl

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Pliego de condiciones del producto3.1. *Nombre que debe registrarse*

«Trójniak»

En el proceso de comercialización la etiqueta puede incluir la información siguiente: «hidromiel producido siguiendo la ancestral tradición polaca». Esta información puede traducirse a las demás lenguas oficiales.

3.2. *Indíquese si el nombre*

- Es específico por sí mismo.
- Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

El nombre «Trójniak» se deriva del número «3» («trzy» en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel, una parte de miel y dos de agua. Por tanto, el nombre explica el carácter específico del producto. Dado que el término *trójniak* es un vocablo que se usa exclusivamente para designar este tipo específico de hidromiel, también hay que considerar que el propio nombre es en sí mismo específico.

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*

Categoría 1.8. Diversos productos enumerados en el anexo I

3.5. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1*

El *trójniak* es un hidromiel, una bebida transparente obtenida por fermentación del mosto de miel y que se distingue por un aroma a miel y un sabor característicos de la materia prima empleada.

El *trójniak* puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias utilizadas. Su color puede variar entre un dorado claro y un ámbar oscuro, dependiendo de la variedad de la miel de abeja empleada en su elaboración.

Características fisicoquímicas del hidromiel *trójniak*:

- grado alcohólico entre un 12 y un 15 % vol.,
- azúcares reductores tras inversión entre 65 y 120 g/l,
- acidez total, expresada en gramos de ácido málico, comprendida entre 3,5 y 8 g/l,
- acidez volátil, expresada en gramos de ácido acético, inferior o igual a 1,4 g/l,
- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 323 g,
- extracto no reductor superior o igual a:
 - 20 g/l;
 - 25 g/l, en el caso de hidromiel de frutas,
- cantidad de ceniza: superior o igual a 1,3 g/l, en el caso de hidromiel de frutas.

Queda prohibida la utilización de conservantes, estabilizadores, colorantes o aromatizantes en la elaboración del *trójniak*.

3.6. *Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1*

Materias primas

- Miel natural de abejas con los siguientes parámetros:
 - contenido de agua no superior al 20 % (m/m),
 - contenido de azúcares reductores no inferior al 70 % (m/m),
 - contenido de sacarosa y melecitosa no superior al 5 % (m/m),
 - acidez total en ml de solución de NaOH 1 mol/l por 100 g de miel del orden de 1-5,
 - contenido de 5-hidroximetilfurfural (HMF), en mg/100g de miel, no superior a 4,0,

- Levaduras de miel de alta fermentación: adecuadas para la fermentación de gran cantidad de extractos en el mosto.
- Especies: clavo, canela, nuez moscada o jengibre.
- Zumos naturales de frutas o frutas frescas.

Método de elaboración:

Fase 1

Preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 y 105 °C; el mosto se compone de 1 volumen de miel y 2 volúmenes de agua (en su caso, agua y zumo de fruta). Al mosto se le pueden añadir especias. Para producir hidromiel de frutas, se sustituye al menos un 30 % del volumen de agua por zumo de frutas.

Observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.

Fase 2

Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura. El mosto se ha de enfriar el día de la elaboración y el tiempo de enfriamiento depende de la eficacia del refrigerador. El proceso de enfriamiento garantiza la seguridad microbiológica del mosto.

Fase 3

Adición de una solución de levadura al mosto en una cuba de fermentación.

Fase 4

- A. Fermentación turbulenta entre 6 y 10 días. Si se mantiene la temperatura en un nivel máximo de 28 °C se garantiza la evolución correcta del proceso de fermentación.
- B. Fermentación lenta: entre 3 y 6 semanas. El período de fermentación lenta garantiza que se alcanzan los parámetros fisicoquímicos adecuados.

Fase 5

Trasiego del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.

Una vez obtenido un grado alcohólico de al menos 12 % vol., se debe proceder al trasiego previo al añejamiento. Ello garantiza que el hidromiel tiene las propiedades fisicoquímicas y organolépticas requeridas. Dejar el mosto con los posos de levadura más allá del período de fermentación tranquila afecta negativamente a las propiedades organolépticas, debido a la autólisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autólisis de la levadura). Durante el añejamiento es posible llevar a cabo operaciones de pasteurización y filtrado. Esta fase es esencial para garantizar que el producto goza de las propiedades organolépticas adecuadas.

El período de añejamiento mínimo del *trójniak* es de un año.

Fase 7

Ajuste del sabor (composición). Esta fase se refiere a la preparación de un producto final que tenga las propiedades fisicoquímicas y organolépticas propias del *trójniak*, como se especifica en el punto 3.5 — Descripción del producto agrícola o alimenticio. Con el fin de garantizar que se alcanzan los indicadores requeridos, es posible corregir las propiedades organolépticas y fisicoquímicas mediante:

- adición de miel para endulzar el hidromiel,
- adición de hierbas y especias.

El objetivo de esta fase es obtener un producto que tenga el buqué característico del *trójniak*.

Fase 8

Vertido en envases unitarios a una temperatura de 55-60 °C. Se recomienda que se presente el *trójniak* en envases tradicionales como los siguientes: damajuanas de cristal, envases de cerámica o incluso barriles de roble.

3.7. *Característica específica del producto agrícola o alimenticio*

El carácter específico del *trójniak* resulta de:

- la preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima),
- el añejamiento y la maduración,
- sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

Preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima):

El carácter específico del *trójniak* se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y dos de agua, para preparar el mosto. Esta proporción es el factor determinante en todas las fases posteriores de la elaboración del *trójniak*, que le confieren sus propiedades únicas.

Añejamiento y maduración:

Según la receta tradicional polaca, el carácter del producto depende de su añejamiento y maduración durante un tiempo determinado. En el caso del *trójniak* este período es de al menos un año.

Características fisicoquímicas y organolépticas:

La observancia de todas las fases de producción mencionadas en el pliego de condiciones garantiza la obtención de un producto de sabor y aroma irrepetibles. El sabor y olor únicos del *trójniak* es el resultado de un contenido adecuado de azúcar y alcohol:

- azúcares reductores tras inversión entre 65 y 120 g/l,
- cantidad total de azúcar en gramos que, tras ser añadido al grado alcohométrico volúmico adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 323,
- grado alcohólico entre un 12 y un 15 % vol.,

Debido a unas proporciones estrictamente definidas de los ingredientes empleados en su elaboración, el *trójniak* posee una consistencia típicamente viscosa y líquida que lo distingue de otros tipos de hidromiel.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

Método tradicional de elaboración:

La elaboración de hidromiel en Polonia tiene una tradición de unos mil años y se caracteriza por su gran diversidad. El desarrollo y la mejora del método de elaboración han dado origen a muchos tipos de hidromiel. La historia de la producción de hidromiel se remonta a los albores del Estado polaco. En el año 966, el diplomático, comerciante y viajero español Ibrahim ibn Yaqub escribió lo siguiente: «Además de comida, carne y tierras de labor, en el país de Mieszko I abunda el hidromiel, que es el nombre que reciben los vinos y las bebidas alcohólicas eslavas» (Mieszko I fue el primer soberano de la historia de Polonia). En las Crónicas de Gallus Anonimus, que recogían la historia polaca entre los siglos XI y XII, también aparecen numerosas referencias a la elaboración del hidromiel.

En la epopeya nacional polaca «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, en la que se describe la historia de la nobleza entre los años 1811 y 1812, es posible encontrar información sobre la elaboración, el consumo y diferentes tipos de hidromiel. También aparecen referencias al hidromiel en los poemas de Tomasz Zan (1796-1855) y en la trilogía de Henryk Sienkiewicz en la que se describen los acontecimientos que tuvieron lugar en Polonia en el siglo XVII («*Ogniem i mieczem*», publicada en 1884; «*Potop*», publicada en 1886 y «*Pan Wołodyjowski*», publicada en 1887 y 1888).

En documentos que describen las tradiciones culinarias polacas de los siglos XVII y XVIII no solo aparecen referencias generales al hidromiel, sino también a los distintos tipos de este producto. En función del método empleado en su elaboración se dividen en: «*pótorak*», «*dwójniak*», «*trójniak*» y «*czwórniak*». Cada uno de estos nombres se refiere a un tipo diferente de hidromiel, elaborado a partir de distintas proporciones de miel y agua o zumo, y distintos períodos de añejamiento. La técnica para la elaboración del *trójniak* se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

Composición tradicional:

La división tradicional del hidromiel en «półtorak», «dwójniak», «trójniak» y «czwórniak» ha existido en Polonia durante siglos y sigue existiendo entre los consumidores en nuestros días. Tras la Segunda Guerra Mundial se intentó regular la división tradicional del hidromiel en cuatro categorías. Finalmente se plasmó esta división en la legislación polaca mediante la Ley de 1948 relativa a la elaboración de vinos, mostos de vino, hidromieles y el comercio de tales productos (Diario Oficial de la República de Polonia de 18 de noviembre de 1948). Esta Ley incluye disposiciones sobre la producción de hidromieles en las que se especifican las proporciones de miel y agua y los requisitos tecnológicos. La proporción de agua y miel para elaborar el *trójniak* es la siguiente: «Solo puede recibir el nombre de *trójniak* el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y dos partes de agua».

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas

El control obligatorio incluye:

- la observancia de las proporciones establecidas para elaborar el mosto,
- la observancia del período de añejamiento,
- las propiedades organolépticas del producto acabado (sabor, olor, color, claridad),
- los indicadores físicoquímicos del producto acabado: contenido de alcohol, contenido total de azúcar, azúcares reductores tras la inversión, acidez total, acidez volátil, extracto sin azúcar y ceniza en el caso de los hidromieles de frutas. Estos valores deben corresponder a los especificados en el punto 3.5.

Al menos una vez al año se llevan a cabo controles obligatorios.

Se recomienda que también se lleven a cabo controles durante las fases de producción mencionadas anteriormente. Estos controles en las fases de producción no son obligatorios, pero es aconsejable realizarlos, ya que contribuyen a eliminar los posibles errores que se cometan en las distintas fases del proceso productivo.

Fase 4

Durante el proceso de fermentación, se deberían realizar análisis de laboratorio de las propiedades organolépticas (sabor y olor) y de los parámetros físicoquímicos, tales como el contenido de alcohol y de azúcares, que pueden cambiar a lo largo del proceso de fermentación alcohólica.

Fase 6

Durante el añejamiento, se deberían llevar a cabo controles periódicos de las propiedades organolépticas del producto y de los indicadores físicoquímicos tales como: el contenido de alcohol, el total de azúcares, la acidez total y la acidez volátil.

Fase 8

Antes de su envasado, se verifican los diversos parámetros físicoquímicos y organolépticos especificados en el punto 3.5 — *Descripción del producto agrícola o alimenticio*.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto

4.1. Nombre y dirección

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Dirección: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 226232900

Fax: +48 226232998

Correo electrónico: —

Autoridad pública/Órgano público Autoridad privada/Órgano privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u órgano

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

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

«CZWÓRNIAK»

N.º CE: PL-TSG-007-0035-06.09.2006

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
Dirección: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND
Teléfono: +48 228282721
Correo electrónico: krwim@sitspoz.pl

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Pliego de condiciones del producto

3.1. Nombre que debe registrarse

«Czwórniak»

En el proceso de comercialización la etiqueta puede incluir la información siguiente: «hidromiel producido siguiendo la ancestral tradición polaca». Esta información puede traducirse a las demás lenguas oficiales.

3.2. Indíquese si el nombre

- Es específico por sí mismo.
- Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

El nombre «czwórniak» se deriva del número «4» («cztery» en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel, una parte de miel y tres de agua. Por tanto, el nombre explica el carácter específico del producto. Dado que el término *czwórniak* es un vocablo que se usa exclusivamente para designar este tipo específico de hidromiel, también hay que considerar que el propio nombre es en sí mismo específico.

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

Categoría 1.8. Diversos productos enumerados en el anexo I

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

El *czwórniak* es un hidromiel, una bebida transparente obtenida por fermentación del mosto de miel y que se distingue por un aroma a miel y un sabor característicos de la materia prima empleada.

El *czwórniak* puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias utilizadas. Su color puede variar entre un dorado claro y un ámbar oscuro, dependiendo de la variedad de la miel de abeja empleada en su elaboración.

Características fisicoquímicas del hidromiel *czwórniak*:

- grado alcohólico entre un 9 y un 12 % vol.,
- azúcares reductores tras inversión entre 35 y 90 g/l,

- acidez total, expresada en gramos de ácido málico, comprendida entre 3,5 y 8 g/l,
- acidez volátil, expresada en gramos de ácido acético, inferior o igual a 1,4 g/l,
- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 240 g,
- extracto no reductor superior o igual a:
 - 15 g/l,
 - 20 g/l, en el caso de hidromiel de frutas,
- cantidad de ceniza: superior o igual a 1,3 g/l, en el caso de hidromiel de frutas.

Queda prohibida la utilización de conservantes, estabilizadores, colorantes o aromatizantes en la elaboración del *czwórniak*.

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

Materias primas

- Miel natural de abejas con los siguientes parámetros:
 - contenido de agua no superior al 20 % (m/m),
 - contenido de azúcares reductores no inferior al 70 % (m/m),
 - contenido de sacarosa y melecitosa no superior al 5 % (m/m),
 - acidez total en ml de solución de NaOH 1 mol/l por 100 g de miel del orden de 1-5,
 - contenido de 5-hidroximetilfurfural (HMF), en mg/100g de miel, no superior a 4,0,
- Levaduras de miel de alta fermentación: adecuadas para la producción de hidromiel con un alto contenido alcohólico.
- Especies: clavo, canela, nuez moscada o jengibre.
- Zumos naturales de frutas o frutas frescas.

Método de elaboración:

Fase 1

Preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 y 105 °C. Las proporciones de agua y miel que se requieren para elaborar el *czwórniak* son una parte de miel y tres de agua (o agua mezclada con zumo de fruta), añadiendo en su caso hierbas y especias. Para producir hidromiel de frutas, se sustituye al menos un 30 % del volumen de agua por zumo de frutas.

Observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.

Fase 2

Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura. El mosto se ha de enfriar el día de la elaboración y el tiempo de enfriamiento depende de la eficacia del refrigerador. El proceso de enfriamiento garantiza la seguridad microbiológica del mosto.

Fase 3

Adición de una solución de levadura al mosto en una cuba de fermentación.

Fase 4

A. Fermentación turbulenta entre 6 y 10 días. Si se mantiene la temperatura en un nivel máximo de 28 °C se garantiza la evolución correcta del proceso de fermentación.

B. Fermentación lenta: entre 3 y 6 semanas. El período de fermentación lenta garantiza que se alcanzan los parámetros fisicoquímicos adecuados.

Fase 5

Trasiego del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.

Una vez obtenido un grado alcohólico de al menos 9 % vol., se debe proceder al trasiego previo al añejamiento. Ello garantiza que el *czwórniak* tiene las propiedades fisicoquímicas y organolépticas requeridas. Dejar el mosto con los posos de levadura más allá del período de fermentación tranquila afecta negativamente a las propiedades organolépticas, debido a la autólisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autólisis de la levadura). Durante el añejamiento es posible llevar a cabo operaciones de pasteurización y filtrado.

El período de añejamiento mínimo del *czwórniak* es de 9 meses.

Fase 7

Ajuste del sabor (composición). Esta fase se refiere a la preparación de un producto final que tenga las propiedades fisicoquímicas y organolépticas propias del *czwórniak*, como se especifica en el punto 3.5 — Descripción del producto agrícola o alimenticio. Con el fin de garantizar que se alcanzan los indicadores requeridos, es posible corregir las propiedades organolépticas y fisicoquímicas mediante:

- adición de miel para endulzar el hidromiel,
- adición de hierbas y especias.

El objetivo de esta fase es obtener un producto que tenga el buqué característico del *czwórniak*.

Fase 8

Vertido en envases unitarios a una temperatura de 55-60 °C. Se recomienda que se presente el *czwórniak* en envases tradicionales como los siguientes: damajuanas de cristal, envases de cerámica o incluso barriles de roble.

3.7. Característica específica del producto agrícola o alimenticio

El carácter específico del *czwórniak* resulta de:

- la preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima),
- el añejamiento y la maduración,
- sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

Preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima):

El carácter específico del *czwórniak* se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y tres de agua, para preparar el mosto. Esta proporción es el factor determinante en todas las fases posteriores de la elaboración del *czwórniak*, que le confieren sus propiedades únicas.

Añejamiento y maduración:

Según la receta tradicional polaca, el carácter del producto depende de su añejamiento y maduración durante un tiempo determinado. En el caso del *czwórniak* este período es de al menos 9 meses.

Características fisicoquímicas y organolépticas:

La observancia de todas las fases de producción mencionadas en el pliego de condiciones garantiza la obtención de un producto de sabor y aroma irrepetibles. El sabor y olor únicos del *czwórniak* es el resultado de un contenido adecuado de azúcar y alcohol:

- azúcares reductores tras inversión entre 35 y 90 g/l,
- cantidad total de azúcar en gramos que, tras ser añadido al grado alcohométrico volúmico adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 240,
- grado alcohólico entre un 9 y un 12 % vol.,

Debido a unas proporciones estrictamente definidas de los ingredientes empleados en su elaboración, el *czwórniak* posee una consistencia típicamente viscosa y líquida que lo distingue de otros tipos de hidromiel.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

Método tradicional de elaboración:

La elaboración de hidromiel en Polonia tiene una tradición de unos mil años y se caracteriza por su gran diversidad. El desarrollo y la mejora del método de elaboración han dado origen a muchos tipos de hidromiel. La historia de la producción de hidromiel se remonta a los albores del Estado polaco. En el año 966, el diplomático, comerciante y viajero español Ibrahim ibn Yaqub escribió lo siguiente: «Además de comida, carne y tierras de labor, en el país de Mieszko I abunda el hidromiel, que es el nombre que reciben los vinos y las bebidas alcohólicas eslavas» (Mieszko I fue el primer soberano de la historia de Polonia). En las Crónicas de Gallus Anonimus, que recogían la historia polaca entre los siglos XI y XII, también aparecen numerosas referencias a la elaboración del hidromiel.

En la epopeya nacional polaca «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, en la que se describe la historia de la nobleza entre los años 1811 y 1812, es posible encontrar información sobre la elaboración, el consumo y diferentes tipos de hidromiel. También aparecen referencias al hidromiel en los poemas de Tomasz Zan (1796-1855) y en la trilogía de Henryk Sienkiewicz en la que se describen los acontecimientos que tuvieron lugar en Polonia en el siglo XVII («*Ogniem i mieczem*», publicada en 1884, «*Potop*», publicada en 1886 y «*Pan Wołodyjowski*», publicada en 1887 y 1888).

En documentos que describen las tradiciones culinarias polacas de los siglos XVII y XVIII no solo aparecen referencias generales al hidromiel, sino también a los distintos tipos de este producto. En función del método empleado en su elaboración se dividen en: «*półtorak*», «*dwójniak*», «*trójniak*» y «*czwórniak*». Cada uno de estos nombres se refiere a un tipo diferente de hidromiel, elaborado a partir de distintas proporciones de miel y agua o zumo, y distintos períodos de añejamiento. La técnica para la elaboración del *czwórniak* se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

Composición tradicional:

La división tradicional del hidromiel en «*półtorak*», «*dwójniak*», «*trójniak*» y «*czwórniak*» ha existido en Polonia durante siglos y sigue existiendo entre los consumidores en nuestros días. Tras la Segunda Guerra Mundial se intentó regular la división tradicional del hidromiel en cuatro categorías. Finalmente se plasmó esta división en la legislación polaca mediante la Ley de 1948 relativa a la elaboración de vinos, mostos de vino, hidromieles y el comercio de tales productos (Diario Oficial de la República de Polonia de 18 de noviembre de 1948). Esta Ley incluye disposiciones sobre la producción de hidromieles en las que se especifican las proporciones de miel y agua y los requisitos tecnológicos. La proporción de agua y miel para elaborar el *czwórniak* es la siguiente: «Solo puede recibir el nombre de *czwórniak* el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y tres partes de agua».

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas*

El control obligatorio incluye:

- la observancia de las proporciones establecidas para elaborar el mosto,
- la observancia del período de añejamiento,
- las propiedades organolépticas del producto acabado (sabor, olor, color, claridad),
- los indicadores fisicoquímicos del producto acabado: contenido de alcohol, contenido total de azúcar, azúcares reductores tras la inversión, acidez total, acidez volátil, extracto sin azúcar y ceniza en el caso de los hidromieles de frutas. Estos valores deben corresponder a los especificados en el punto 3.5.

Al menos una vez al año se llevan a cabo controles obligatorios.

Se recomienda que también se lleven a cabo controles durante las fases de producción mencionadas anteriormente. Estos controles en las fases de producción no son obligatorios, pero es aconsejable realizarlos, ya que contribuyen a eliminar los posibles errores que se cometan en las distintas fases del proceso productivo.

Fase 4

Durante el proceso de fermentación, se deberían realizar análisis de laboratorio de las propiedades organolépticas (sabor y olor) y de los parámetros fisicoquímicos, tales como el contenido de alcohol y de azúcares, que pueden cambiar a lo largo del proceso de fermentación alcohólica.

Fase 6

Durante el añejamiento, se deberían llevar a cabo controles periódicos de las propiedades organolépticas del producto y de los indicadores fisicoquímicos tales como: el contenido de alcohol, el total de azúcares, la acidez total y la acidez volátil.

Fase 8

Antes de su envasado, se verifican los diversos parámetros fisicoquímicos y organolépticos especificados en el punto 3.5 — *Descripción del producto agrícola o alimenticio*.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto4.1. *Nombre y dirección*

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Dirección: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 226232900

Fax: +48 226232998

Correo electrónico: —

Autoridad pública/Órgano público Autoridad privada/Órgano privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u órgano*

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

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

«KIEŁBASA JAŁOWCOWA»

N.º CE: PL-TSG-007-0047-05.12.2006

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre: Związek «Polskie Mięso» (Federación polaca de empresas del sector cárnico)
Dirección: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228302657

Fax +48 228301648

Dirección electrónica: info@polskie-mieso.pl

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Pliego de condiciones3.1. *Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

«Kiełbasa jałowcowa»

3.2. *Indíquese si el nombre*

— Es específico por sí mismo

— Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

El nombre «kiełbasa jałowcowa» expresa el carácter específico del producto, que está íntimamente ligado a su sabor y olor irrepetibles. Estas características reflejan el uso, en el proceso de elaboración, de bayas de enebro (*Juniperus*), trituradas justo antes de ser añadidas a la carne, y de ramas de enebro, en el proceso de ahumado.

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*

Categoría 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 [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

La «kielbasa jałowcowa» es una salchicha con una superficie uniformemente arrugada, en forma de guirnalda. Presenta una forma circular característica, sin pliegues profundos externos en sentido longitudinal. La salchicha existe en dos tamaños:

- pequeño, en envoltorios naturales de más de 32 mm de diámetro y un peso aproximado de 0,5 kg;
- grande, en envoltorios proteínicos de 36 mm de diámetro y un peso aproximado de 0,8 kg;

La «kielbasa jałowcowa» presenta un color marrón oscuro, distribuido de forma uniforme en toda su superficie, como suele ser el caso de las salchichas muy ahumadas.

La consistencia y la sensación al tacto que presenta la guirnalda es la de una superficie seca, suave, uniformemente arrugada, con un envoltorio que se ajusta perfectamente al relleno.

Su sabor y ternura característicos se deben a la selección de los ingredientes, los condimentos (especialmente el enebro) y al ahumado natural, que forma parte del proceso de elaboración.

Composición química:

- contenido proteínico superior o igual al 15 %,
- contenido en agua inferior o igual al 60 %,
- contenido en materia grasa inferior o igual al 35 %,
- contenido en sal inferior o igual al 3,5 %,
- contenido en nitratos (III) y en nitratos (V) en forma de NaNO_2 inferior o igual al 0,0125 %.

Esta composición química garantiza la calidad tradicional del producto. La cantidad de producto acabado obtenida es del 75 % (± 3 %) de la cantidad de materia prima cárnica utilizada.

3.6. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

Ingredientes:

Carne (por 100 kg de materia prima):

- carne de cerdo, de categoría I, con un contenido en materia grasa inferior o igual al 15 % (20 kg),
- carne de cerdo, de categoría IIA, con un contenido en materia grasa inferior o igual al 20 % (50 kg),
- carne de cerdo, de categoría III — carne tendinosa, con un contenido en materia grasa inferior o igual al 25 % (20 kg),
- materia grasa dura en pequeños trozos — 10 kg.

La carne de cerdo de categoría IIA o la carne de cerdo de categoría III puede sustituirse hasta un 50 % por carne de buey.

Condimentos (por 100 kg de carne)

- pimienta natural: 0,17 kg,
- enebro: 0,12 kg,
- azúcar: 0,20 kg.

Otros:

- mezcla de componentes de salazón compuesta por sal de mesa (NaCl) y nitrito de sodio (NaNO_2) (unos 2 kg).

Alimentación de los cerdos cuya carne será empleada para la elaboración de la salchicha «kiełbasa jałowcowa»:

La alimentación está destinada a lograr por engorde cerdos grasos y para la obtención de carne. Se trata de cebar cerdos de un peso vivo que pueda llegar a los 120 kg, con un contenido en grasa intramuscular superior al 3 %.

- las razas elegidas para el engorde son de crecimiento lento, lo que permite obtener el contenido en grasa intramuscular deseado, si el engorde se lleva a cabo correctamente. Estas razas no poseen el gen RN y la presencia del gen RYR 1T en la cabaña se eleva al 20 %,
- el engorde se ha de llevar a cabo en tres fases, a saber, una primera fase de hasta unos 60 kg, una segunda de hasta unos 90 kg y una tercera de hasta 120 kg,
- el engorde de los animales hasta un peso vivo de 90 kg se realiza con dos tipos de mezclas. En la composición de las mezclas (raciones) se incluye:
 - como componentes energéticos: granos triturados de cereales-trigo, cebada, centeno, avena, triticale y maíz; el maíz y la avena desnuda pueden utilizarse hasta un 30 % en las mezclas,
 - como componentes proteínicos: granos triturados de altramuz, de haba panosa y de guisantes molidos, moyuelos de soja y de colza, tortas de colza, levaduras forrajeras y forrajes verdes secos,
- composición de las mezclas (raciones) para animales de entre 90 y 120 kg:
 - como componentes energéticos: granos triturados de trigo, cebada, centeno y triticale. Está prohibido utilizar en las mezclas (raciones) granos triturados de maíz y de avena desnuda,
 - como componentes proteínicos: leguminosas trituradas (altramuz, haba panosa, guisantes), moyuelos de soja, tortas o moyuelos de colza y forrajes verdes secos,
- durante todo el proceso de engorde, en las mezclas y raciones está prohibido el uso de: aceites vegetales y alimentos de origen animal (leche en polvo, suero de leche seco, harina de pescado),
- la cantidad de energía metabólica aportada por las mezclas en todas las fases del engorde oscila entre 12 y 13 MJ EM/kg de mezcla. El contenido en proteínas de las mezclas de la primera fase de engorde se sitúa aproximadamente entre el 16 y el 18 % de la mezcla; el de la segunda fase, entre el 15 y el 16 %, y el de la tercera, en torno al 14 %,
- las raciones destinadas a los cerdos de engorde pueden estar constituidas únicamente por mezclas nutritivas o por mezclas nutritivas y por alimentos groseros (patatas y forraje verde).

Etapas de elaboración de la «kiełbasa jałowcowa»:

- Etapas 1 — Se corta la carne en trozos. Hay que procurar que el tamaño de los trozos de carne sea homogéneo (unos 5 cm de diámetro).
- Etapas 2 — Curado tradicional (en seco), durante unas 48 horas, por aplicación de la mezcla de salazón.
- Etapas 3 — Tratamiento mecánico: picado de la carne de categoría I en trozos de unos 20 mm, picado de la carne de categoría IIA en trozos de unos 8 mm, picado de la carne de categoría III en trozos de unos 3 mm, adición posterior de 5 kg de hielo.
- Etapas 4 — Mezcla de todos los ingredientes con los condimentos añadidos: pimienta natural, azúcar, enebro triturado inmediatamente antes de añadirlo a la mezcla.
- Etapas 5 — Embutido en tripa natural de cerdo, de un diámetro superior a 32 mm o en envoltorios proteínicos de un diámetro de 36 mm; se ha de girar la tripa y darle forma de guirnalda. Para elaborar las salchichas pueden emplearse dos tipos de envoltorio:
 - guiraldas más pequeñas en tripas finas de cerdo, de un peso de 0,5 kg,
 - guiraldas de mayor tamaño en envoltorios proteínicos, de un peso de 0,8 kg.
- Etapas 6 — Reposo durante 2 horas a una temperatura que no supere los 30 °C. Secado preliminar de la superficie; los ingredientes se asientan en el interior.
- Etapas 7 — Secado de la superficie y ahumado tradicional con humo caliente (durante unos 120 minutos) y posterior cocción al horno hasta que en el interior de las salchichas se alcance una temperatura mínima de 70 °C.

Etapa 8 — Enfriado durante 24 horas.

Etapa 9 — Ahumado en frío empleando virutas de haya y ramas de enebro (por espacio de unos 120 minutos), seguido de secado a una temperatura de entre 14 y 18 °C entre 3 y 5 días hasta alcanzar un rendimiento del 75 % (\pm 3 %).

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

El carácter específico de la salchicha «kielbasa jałowcowa» se deriva de las siguientes propiedades:

- la ternura y las propiedades específicas de su carne,
- su sabor y aroma excepcionales,
- su forma única.

La ternura, la jugosidad y las propiedades específicas de su carne:

La carne de cerdo de animales de razas de crecimiento lento, cebados hasta alcanzar un peso de unos 120 kg y con las características genéticas descritas en el punto 3.6, es el ingrediente que más contribuye a la especificidad de la salchicha «kielbasa jałowcowa». El cumplimiento de estos requisitos permite obtener un contenido en materia grasa intramuscular superior al 3 %, lo que garantiza al producto las cualidades gustativas deseadas y la calidad tecnológica necesaria para la elaboración de la salchicha «kielbasa jałowcowa». La utilización de esta materia prima y el seguimiento del método de elaboración tradicional, y específicamente de las etapas de cortado, curación y ahumado, confieren al producto su ternura y jugosidad excepcionales.

Sabor y olor excepcionales:

El carácter específico de la *kielbasa jałowcowa* se debe sobre todo a su sabor y aroma irrepetibles, fruto de la utilización de bayas de enebro (*Juniperus*) en su proceso de elaboración. Al triturar las bayas de enebro inmediatamente antes de dar comienzo el proceso de elaboración se mejora el sabor característico de la salchicha y se le da su carácter específico. Simultáneamente, el empleo del enebro en el proceso de ahumado potencia su sabor y olor excepcionales.

Su forma única:

El carácter específico de la salchicha *kielbasa jałowcowa* se debe ante todo a su forma particular. La salchicha se vende en dos formas muy similares lo que la hace muy reconocible para los consumidores. La «kielbasa jałowcowa» es una salchicha con una superficie uniformemente arrugada y con forma de guirnalda. Presenta una forma circular característica, sin pliegues profundos externos en sentido longitudinal.

3.8. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

Ingredientes tradicionales:

1. Enebro (*Juniperus*):

La *Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana* (Gran Enciclopedia Universal Ilustrada) de 1903 hace referencia al hecho de que, cuando se quema, el enebro desprende un olor agradable. Se trata de una de las propiedades de este arbusto, que ha sido muy común en Polonia a lo largo de los siglos. La Enciclopedia indica también que se pueden emplear las ramas, la viruta y las bayas de enebro en el proceso de ahumado para darle a la carne un sabor y aroma exquisito. Existen documentos de la segunda mitad del XIX en los que se afirma que el enebro ya se empleaba como condimento o ingrediente de platos y productos cárnicos. La «Encyklopedyja Powszechna», publicada en Varsovia en 1863, afirma que las bayas de enebro poseen un sabor picante y agrisado y un olor agradable, gracias a lo cual se suelen emplear como condimento. Ya a principios de la década de los cuarenta del pasado siglo se consolidó en Polonia un método estándar de elaboración de esta salchicha utilizando bayas de enebro y humo con olor a enebro (véase el artículo aparecido en «*Gospodarka Mięsna*», la publicación sobre la industria cárnica (1954, número 3), titulado «Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku» (Regulación de los surtidos de embutidos para el abastecimiento del mercado).

2. Carne de la especie porcina:

La carne de cerdos cebados para la elaboración de la salchicha *kielbasa jałowcowa* ha de presentar un contenido en grasa intramuscular superior al 3 %, es decir, una especie de marmoleado que da al producto la ternura y jugosidad deseadas, así como su delicioso sabor. La utilización de esta carne determina, sin lugar a dudas, la calidad final del producto y su carácter específico y, además, se ajusta a los métodos tradicionales de elaboración.

Método tradicional de elaboración y composición tradicional:

El ahumado es un método empleado para conservar la carne y la quema de enebro era el más habitual. Así lo atestiguan antiguos manuscritos polacos, como las notas de un administrador anónimo de una hacienda nobiliaria, en torno a 1780, en las que se encuentran recetas de embutidos [Rękopis — Archiwum Główne Akt Dawnych (AGAD) de Varsovia], «Zbiór z Muzeum Narodowego», ref. 1249). En el poema épico «Pan Tadeusz», escrito en 1834 por el poeta nacional polaco, Adam Mickiewicz, se menciona lo extendido que estaba ahumar la carne con enebro en su descripción de un desayuno en una casa de campo: «todo tipo de embutidos, todo muy sabroso y casero, ahumado al enebro, hecho a la brasa en la chimenea».

La tradición de condimentar y ahumar la carne con enebro se cultivaba en variantes locales y regionales en las que no solo se utilizaban técnicas diferentes, sino también distintos tipos de carne. Como afirma W. Łęg en el ensayo «Z doświadczeń przy produkcji wędlin» (De la experiencia en la elaboración de embutidos), publicado en *Gospodarka Mięsna* (1953, número 6), se probó a elaborar la *kielbasa jałowcowa* a partir de carne de caza (liebre o jabalí, añadiendo carne de cerdo). Si bien estas salchichas tenían un sabor distinto, por lo general se utilizó siempre la misma receta (mechada y ahumada con enebro). Un especialista del sector cárnico, estando de viaje por la región de Kurpie, redactó las notas siguientes sobre la variedad local de la *kielbasa jałowcowa* en un artículo publicado en *Gospodarka Mięsna* (1950, número 7-8) a propósito de las especialidades regionales de carne procesada: «Salchicha de Myszyniec, región de Kurpie, ahumada con enebro y que contiene bayas de enebro. Seca, de excelente sabor y olor».

Después de 1945, y siguiendo la doctrina de la planificación centralizada, se decidió crear una industria cárnica basada en grandes plantas de transformación. Con el fin de mejorar la calidad y el sabor se introdujo la estandarización de los productos y la tecnología sobre la base de recetas tradicionales. La denominación «*kielbasa jałowcowa*» aparece en 1947 y 1948 en las normas de comercialización de productos alimenticios. En 1954 se estableció una norma armonizada para la «*kielbasa jałowcowa*», que se convirtió posteriormente, en 1964, en la norma de la Oficina Central de la Industria Cárnica (Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Varsovia 1964), en la que se basa la presente solicitud.

Estas normas se concibieron para garantizar la máxima calidad posible para la *kielbasa jałowcowa*. Aunque la norma en la que se basa esta solicitud ya no es de obligado cumplimiento, aún representa los estándares de elaboración más estrictos para la *kielbasa jałowcowa*.

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]

Teniendo en cuenta el carácter específico de la *kielbasa jałowcowa*, los aspectos siguientes deben ser objeto de especial atención:

1. Calidad de la materia prima utilizada en su elaboración (carne de cerdo, condimentos)

- la calidad tecnológica de la carne,
- el tipo de engorde,
- el tiempo de curación,
- los condimentos empleados para elaborar la salchicha *kielbasa jałowcowa* y las proporciones utilizadas.

2. Proceso de ahumado de la *kielbasa jałowcowa*

En el curso del control, se ha de verificar:

- el mantenimiento de la temperatura de ahumado tradicional con humo caliente y de la temperatura de calentamiento,
- la observancia del tiempo y de la temperatura de ahumado con humo frío,
- la utilización de viruta de haya y de ramas de enebro para el ahumado en frío.

3. Calidad del producto acabado

- contenido proteínico,
- contenido en agua,
- contenido en materia grasa,
- contenido en cloruro de sodio,
- contenido en nitratos (III) y nitratos (V),
- sabor y olor.

4. Forma del producto

Intensidad de los controles:

Las etapas antes mencionadas han de someterse a un control cada dos meses. En caso de que todas las etapas se lleven a cabo adecuadamente, podrán realizarse dos controles al año.

En caso de que se detecten irregularidades en una etapa determinada, se han de realizar controles más frecuentes (una vez cada dos meses). Las demás etapas se pueden seguir controlando una vez al semestre.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto**4.1. Nombre y dirección**

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Inspección general de la calidad de los productos agroalimentarios)
 Dirección: ul. Wspólna 30
 00-930 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 226232901
 Fax: +48 226232099
 Dirección electrónica: —

Autoridad pública/Órgano público Autoridad privada/Órgano privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

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

«KIEŁBASA MYŚLIWSKA»

N.º CE: PL-TSG-0007-0053-19.03.2007

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre: Związek «Polskie Mięso» (Federación polaca de empresas del sector cárnico)
 Dirección: ul. Chałubińskiego 8
 00-613 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Tel. +48 228302657
 Fax +48 228301648
 Dirección electrónica: info@polskie-mieso.pl

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Pliego de condiciones del producto**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]**

«Kiełbasa myśliwska»

3.2. Indíquese si el nombre

— Es específico por sí mismo

— Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

El nombre «kiełbasa myśliwska» refleja las características específicas del producto. Las características específicas expresadas por este nombre proceden de su origen etimológico, que viene de las palabras «myśliwy» (cazador), «myślistwo» (caza), y hacen referencia a la utilización original de este tipo de embutido seco que originalmente formaba parte de los víveres de los cazadores. Sus buenas cualidades de conservación y su forma práctica hacían de él un producto ideal para los viajes, las excursiones o estancias en lugares en los que resultaba difícil preparar comidas calientes. Con el paso del tiempo, ha ido evolucionando la utilización comercial de este producto, aunque su denominación se ha mantenido sin cambios.

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*

Categoría 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 [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

La «kielbasa myśliwska» es una salchicha corta, de color marrón oscuro, cuya superficie se encuentra uniformemente arrugada (sin estrías en sentido longitudinal). Presenta una forma curva, de media luna, y por lo general se envasa por pares (sin seccionar en el punto en el que la tripa se enrolla), cada salchicha tiene una longitud de unos 15 cm y un diámetro de más de 32 mm.

El color de la «kielbasa myśliwska» es marrón oscuro. Al corte muestra trozos de carne de cerdo, de color rojo oscuro, de categoría I y trozos de carne de cerdo, de color rojo claro, de categoría II.

La impresión al tacto revela una superficie lisa, seca y uniformemente arrugada.

La salchicha «kielbasa myśliwska» se caracteriza por su sabor a carne de cerdo tierna, curada, asada y ahumada, convenientemente condimentada.

Además de por su sabor específico, la salchicha se caracteriza por ser muy tierna.

Composición química:

- contenido proteínico superior o igual al 17 %,
- contenido en agua inferior o igual al 55,0 %,
- contenido en materia grasa inferior o igual al 45,0 %,
- contenido en sal inferior o igual al 4,5 %,
- contenido en nitratos (III) y en nitratos (V) en forma de NaNO_2 inferior o igual al 0,0125 %.

Esta composición química garantiza la calidad tradicional del producto. La cantidad de producto acabado obtenida ha de ser inferior al 68 % de la cantidad de materia prima cárnica utilizada.

3.6. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

Ingredientes:

Carne (100 kg de materia prima)

- carne de cerdo de categoría I con un contenido en materia grasa inferior o igual al 15 % (30 kg),
- carne de cerdo de categoría IIA con un contenido en grasa inferior o igual al 20 %: 50 kg.
- carne de cerdo de categoría III — carne tendinosa con un contenido en materia grasa inferior o igual al 25 % (20 kg)

La carne de cerdo de categoría IIA o la carne de cerdo de categoría III pueden sustituirse, hasta un 50 %, por carne de buey.

Condimentos (por 100 kg de carne):

- pimienta natural: 0,15 kg,
- enebro: 0,10 kg,
- ajo crudo: 0,10 kg,
- azúcar: 0,20 kg,

Otros:

- mezcla de componentes de salazón compuesta por sal de mesa (NaCl) y nitrito de sodio (NaNO_2): unos 2 kg,
- mezcla destinada a lograr una mayor ternura (compuesta por: 1 litro de vinagre alimentario al 10 %, 1 litro de agua, 1 litro de aceite de colza o de girasol): 3 litros.

Alimentación de los cerdos cuya carne vaya a ser empleada en la elaboración de la salchicha *kielbasa myśliwska*

La alimentación está destinada a lograr, por engorde, cerdos grasos y para la obtención de carne. Se trata de cebar cerdos de un peso vivo que pueda llegar a los 120 kg, con un contenido de grasa intramuscular superior al 3 %.

- las razas elegidas para el engorde son de crecimiento lento, lo que permite obtener el contenido de grasa intramuscular deseado, si el engorde se lleva a cabo correctamente. Estas razas no poseen el gen RN y la presencia del gen RYR 1T en la cabaña se eleva al 20 %,
- el engorde se ha de llevar a cabo en tres fases, a saber, una primera fase de hasta unos 60 kg, una segunda de hasta unos 90 kg y una tercera de hasta 120 kg,
- el engorde de los animales hasta alcanzar un peso vivo de 90 kg se realiza con dos tipos de mezclas. En la composición de las mezclas (raciones) se incluye:
 - como componentes energéticos: granos triturados de cereales (trigo, cebada, centeno, avena, triticale y maíz); el maíz y la avena desnuda pueden utilizarse hasta un 30 % en las mezclas,
 - como componentes proteínicos: granos triturados de altramuza, de haba panosa y de guisantes molidos, moyuelos de soja y de colza, tortas de colza, levaduras forrajeras y forrajes verdes secos.
- composición de las mezclas (raciones) para animales de entre 90 y 120 kg:
 - como componentes energéticos: granos triturados de trigo, cebada, centeno y triticale. Está prohibido utilizar en las mezclas (raciones) granos triturados de maíz y de avena desnuda,
 - como componentes proteínicos: leguminosas trituradas (altramuza, haba panosa, guisantes), moyuelos de soja, tortas o moyuelos de colza y forrajes verdes secos,
- durante todo el proceso de engorde, en las mezclas y raciones está prohibido el uso de: aceites vegetales y alimentos de origen animal (leche en polvo, suero de leche seco, harina de pescado),
- la cantidad de energía metabólica aportada por las mezclas en todas las fases del engorde oscila entre 12 y 13 MJ EM/kg de mezcla. El contenido en proteínas de las mezclas de la primera fase de engorde se sitúa aproximadamente entre el 16 y el 18 % de la mezcla, el de la segunda fase, entre el 15 y el 16 %, y el de la tercera, en torno al 14 %,
- las raciones destinadas a los cerdos de engorde pueden estar constituidas únicamente por mezclas nutritivas o por mezclas nutritivas y por alimentos groseros (patatas y forraje verde).

Etapas de elaboración de la *kielbasa myśliwska*

- Etapas 1 — Se corta la carne en trozos. Hay que procurar que el tamaño de los trozos de carne sea homogéneo (unos 5 cm de diámetro)
- Etapas 2 — Curado tradicional (en seco) durante unas 48 horas por aplicación de la mezcla de salazón.
- Etapas 3 — Tratamiento mecánico: picado de la carne de categoría I en trozos de unos 20 mm, picado de la carne de categoría IIA en trozos de unos 8 mm, picado de la carne de categoría III en trozos de unos 3 mm, adición posterior de 2 kg de hielo.
- Etapas 4 — Adición de la mezcla para aumentar la ternura a la carne de categorías I y IIA. Se ha de mezclar bien.
- Etapas 5 — Adición de la carne cortada de categoría III y de los condimentos. Se ha de mezclar bien.
- Etapas 6 — Embutido en tripa natural de cerdo, de un diámetro superior a 32 mm; posteriormente se gira la tripa para formar unidades de unos 15 cm.
- Etapas 7 — Reposo durante 2 horas a una temperatura que no supere los 30 °C. Secado preliminar de la superficie; los ingredientes se asientan en el interior.
- Etapas 8 — Secado de la superficie y ahumado tradicional con humo caliente (durante unos 135 minutos) y posterior cocción al horno hasta que en el interior de las salchichas se alcance una temperatura mínima de 70 °C.
- Etapas 9 — Enfriamiento y refrigeración hasta una temperatura inferior a 10 °C.
- Etapas 10 — Secado de 5 a 7 días a una temperatura de entre 14 y 18 °C, con una humedad del 70 al 80 %, hasta que se obtenga el resultado deseado (no más del 68 %).

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

El carácter específico de la salchicha *kielbasa myśliwska* se debe a determinadas características propias de este producto:

- la ternura, jugosidad y especificidad de su carne,
- su sabor y aroma excepcionales,
- su característica forma corta,
- su período de conservación excepcionalmente prolongado.

La ternura, jugosidad y especificidad de su carne

La carne de cerdo de animales de razas de crecimiento lento, cebados hasta alcanzar un peso de unos 120 kg y con las características genéticas descritas en el punto 3.6, es el ingrediente que más contribuye a la especificidad de la salchicha *kielbasa myśliwska*. El cumplimiento de estos requisitos permite obtener un contenido en materia grasa intramuscular superior al 3 %, lo que garantiza al producto las cualidades gustativas deseadas y la calidad tecnológica necesaria para la elaboración de la salchicha *kielbasa myśliwska*. La utilización de esta materia prima y el seguimiento del método de elaboración tradicional, y específicamente de las etapas de cortado, curación y ahumado, confieren al producto su ternura y jugosidad excepcionales.

La carne empleada para la elaboración de la salchicha *kielbasa myśliwska* también debe su ternura a la adición de una mezcla muy especial, compuesta por vinagre, agua y aceite de colza o de girasol.

Su sabor y aroma excepcionales:

La salchicha *kielbasa myśliwska* se distingue de las demás salchichas por su sabor y aroma, que resultan de la utilización, en el proceso de elaboración, de condimentos cuidadosamente seleccionados y dosificados con precisión: enebro, pimienta natural, azúcar y mezcla de salazón, ajo crudo (ingrediente característico del producto) y mezcla suavizante.

Por otra parte, el sabor y el aroma excepcionales del producto se obtienen gracias al proceso de ahumado y de secado, más prolongado, característico del producto.

Su característica forma corta:

El carácter específico de la salchicha *kielbasa myśliwska* se debe ante todo a su forma única. La *kielbasa myśliwska* es corta y presenta un aspecto uniformemente arrugado, de forma curva en media luna y suele presentarse por pares (sin seccionar en el punto en que se gira la tripa).

La salchicha *kielbasa myśliwska* se distingue también por ser muy «práctica». Presenta una forma muy reconocible, resulta especialmente «fácil de consumir» y se suele llevar en excursiones y viajes.

Su período de conservación excepcionalmente prolongado

La salchicha *kielbasa myśliwska*, que constituye esencialmente el complemento de la alimentación del cazador o del turista, se distingue también por su período de conservación excepcionalmente prolongado, que se logra, entre otras cosas, gracias a la utilización tradicional de ajo crudo y a un proceso de secado más largo durante la última etapa de elaboración.

3.8. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

Materias primas e ingredientes tradicionales

1. Carne de cerdo cebado de forma tradicional.

La carne de cerdos cebados para la elaboración de la salchicha *kielbasa myśliwska* ha de presentar un contenido en grasa intramuscular superior al 3 %, es decir, una especie de marmoleado, que dan al producto la ternura y jugosidad deseadas, así como su delicioso sabor. La utilización de esta carne determina la calidad final del producto y su carácter específico y, además, se ajusta a los métodos tradicionales de elaboración.

2. Condimentos cuidadosamente seleccionados

La utilización en el proceso de elaboración de condimentos cuidadosamente seleccionados y dosificados con precisión (pimienta natural, enebro, azúcar, mezcla de salazón y, en particular, ajo crudo y mezcla suavizante) está directamente relacionada con la experiencia y la dilatada tradición que existe en Polonia en cuanto a la elaboración de productos cárnicos.

Método tradicional de elaboración

Desde hace siglos, la caza sigue sus propias leyes y costumbres. En numerosas obras literarias aparecen descripciones de escenas de caza, como por ejemplo en «Pan Tadeusz» (1834), la epopeya nacional escrita por el poeta Adam Mickiewicz.. Se trataba de fiestas locales, llenas de rituales y símbolos, tales como las señales dadas por el cuerno de caza, el bautismo de caza o incluso los festines con los que se ponía término a las cacerías. Los círculos de cazadores creados posteriormente adoptaron estas costumbres y las cultivan en la actualidad.

El elemento tradicional e indispensable del equipo del cazador era, y sigue siendo, el zurrón, que sirve para guardar las provisiones durante las largas caminatas por el bosque. En la literatura, y en concreto en el ya citado poema «Pan Tadeusz», encontramos descripciones de comidas realizadas en las cacerías. La salchicha era el alimento que se tomaba en los momentos de descanso, ya que al estar seca y ahumada, se conservaba durante bastante más tiempo.

Parece que el término *kielbasa myśliwska* apareció en el siglo XX, cuando la elaboración de productos de charcutería se desarrolló en numerosas empresas polacas de pequeño tamaño, como da testimonio la revista «Gospodarka Mięsna» (n.ºs 1 y 2, 1949).

La salchicha *kielbasa myśliwska* tuvo un gran éxito comercial en Polonia tras la Segunda Guerra Mundial. En virtud del decreto n.º 485 de 3 de noviembre de 1953 del Ministerio de las Industrias Cárnica y Lechera y del Ministerio de Comercio Interior, el producto se inscribió en la lista oficial de los productos de charcutería destinados al mercado. Posteriormente y para mejorar su calidad, la receta y la documentación tecnológica se codificaron con arreglo a la norma n.º RN-54/MPMiM-Mięs-58 de 30 de diciembre de 1954 y a la reglamentación interna n.º 21 de la Central de la Industria Cárnica, publicada en Varsovia en 1964. Aún en la actualidad, la salchicha *kielbasa myśliwska* es uno de los productos de charcutería más apreciados y consumidos.

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]

Por lo que respecta al carácter específico de la *kielbasa myśliwska*, los aspectos que figuran a continuación deben ser objeto de especial atención:

1. La calidad de la materia prima utilizada en su elaboración (carne de cerdo, condimentos):

- la calidad tecnológica de la carne,
- el tipo de engorde,
- el tiempo de curación,
- los condimentos empleados para elaborar la salchicha *kielbasa myśliwska* y las proporciones utilizadas.

2. Proceso de ahumado de la *kielbasa myśliwska*

En el curso del control, se ha de verificar:

- el mantenimiento de la temperatura de ahumado tradicional con humo caliente y de la temperatura de calentamiento,
- la observancia del tiempo y de la temperatura de ahumado con humo frío,
- la utilización de viruta de haya para el ahumado en frío.

3. Calidad del producto acabado

- contenido proteínico,
- contenido en agua,
- contenido en materia grasa,
- contenido en cloruro de sodio,
- contenido en nitratos (III) y nitratos (V),
- sabor y olor.

4. Forma del producto

Intensidad de los controles:

Las etapas antes mencionadas han de someterse a un control cada dos meses. En caso de que todas las etapas se lleven a cabo adecuadamente, podrán realizarse dos controles al año.

En caso de que se detecten irregularidades en una etapa determinada, se han de realizar controles más frecuentes (una vez cada dos meses). Las demás etapas se pueden seguir controlando una vez al semestre.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto4.1. *Nombre y dirección*

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych (Inspección General de la Calidad Comercial de los Productos Agrícolas y Alimentarios)
Dirección: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND
Teléfono: 48 226232901
Fax: +48 226232099
Dirección electrónica: —
 Autoridad pública/Órgano público Autoridad privada/Órgano privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u órgano*

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) N.º 509/2006 del Consejo

«OLEJ RYDZOWY»

N.º CE: PL-STG-007-0049-28.12.2006

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre de la agrupación u organización:
«SemCo» S.G.N.i P. Krystyna Just,
Instytut Włókien Naturalnych-Tłocznia Oleju,
Krzysztof Gałkowski-Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu,
Zakład Doświadczalno- Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie
Dirección: Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły
POLSKA/POLAND
Teléfono: +48 612920402; +48 603137517
Correo electrónico: info@semco.pl

2. Estado miembro o tercer país

Polonia.

3. Pliego de condiciones del producto3.1. *Nombre que debe registrarse*

«Olej rydzowy».

3.2. *Indíquese si el nombre*

- Es específico por sí mismo.
— Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

«Olej rydzowy» se obtiene a partir de la planta denominada camelina, que también se conoce en Polonia por distintos nombres populares como «rydz», «rydzyk», «ryżyk» o, más raramente, «lennica».

En algunas regiones de Polonia se utiliza el nombre popular de «rydz», que procede de la denominación polaca del níscolo (*Lactarius deliciosus*), una seta muy extendida en el territorio polaco. En efecto, el color herrumbroso de las semillas de la camelina se parece al color marrón rojizo de esta seta muy popular en Polonia. Por eso el aceite de camelina se llama «Olej rydzowy», lo que significa literalmente «aceite de níscolo».

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 1.5 — Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceites, etc.).

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

«Olej rydzowy» tiene la apariencia de un líquido nítido y claro con un ligero sedimento en el fondo. Su color es herrumbroso, pero puede oscilar entre el dorado y el marrón rojizo dependiendo de si se utiliza la variedad de camelina de primavera o de invierno (*Camelina sativa* o *Camelina silvestris*) en el proceso de extracción. Su color depende también de la temperatura a la que se calienten las semillas. El aceite de camelina tiene un sabor característico de cebolla y mostaza y un aroma muy pronunciado.

Las características fisicoquímicas del «olej rydzowy» son las siguientes:

- índice de acidez, mg KOH/g: no debe sobrepasar 6;
- índice de peróxido, número de miliequivalentes de oxígeno activo en un kilogramo de aceite: no debe sobrepasar 6;
- índice de yodo: de 140 a 160;
- temperatura de congelación del aceite: entre -15 y -18 °C.

«Olej rydzowy» se puede conservar bien durante mucho tiempo, a diferencia de otros aceites con una composición y proporción de ácidos grasos saturados y no saturados similares, gracias a un contenido especialmente elevado de antioxidantes naturales del grupo de los tocoferoles (vitamina E), alrededor de 550-1 100 mg/kg de aceite.

El contenido de ácidos grasos saturados es bajo (10-11 %), mientras que el de ácidos grasos insaturados alcanza el 90 %, incluido un 36 % de ácidos grasos monoinsaturados y entre el 50 % y el 60 % de ácidos grasos poliinsaturados.

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

Etapa 1 — Cultivo y cosecha de las semillas:

Las semillas se obtienen de la camelina de primavera o de invierno. Las plantas se siembran en otoño o en primavera, según la especie de que se trate.

La cosecha se lleva a cabo una sola vez, tras haber madurado las semillas.

Etapa 2 — Secado y limpieza de las semillas:

El secado debe realizarse en el plazo de seis horas después de la cosecha. Deben secarse hasta que su contenido de agua sea de entre un 7 y un 12 %.

La etapa siguiente del proceso de transformación de las semillas en aceite es la limpieza. El porcentaje de impurezas debe ser inferior al 2 %.

Etapa 3 — Preparación del prensado:

La etapa preparatoria del prensado consiste en laminar las semillas con cilindros de superficie lisa hasta obtener copos.

Etapa 4 — Calentamiento de las semillas:

Las semillas laminadas se calientan en una caldera a una temperatura de 38 °C.

Etapa 5 — Prensado:

Para conseguir un aceite con las características fisicoquímicas deseadas, el prensado de las semillas laminadas debe realizarse con prensas que no provoquen un calentamiento superior a la temperatura límite de 38 °C.

Etapa 6 — Purificación del aceite extraído:

La purificación del aceite de camelina se efectúa por sedimentación, es decir, mediante una operación de separación mecánica por la fuerza de la gravedad durante la cual las impurezas se precipitan y depositan en el fondo del recipiente. Para sedimentar el aceite de camelina, es necesario dejarlo reposar de 7 a 10 días a temperatura ambiente. Tras la sedimentación del aceite, la capa superior es apta para el consumo.

El aceite de camelina no se refina de ningún otro modo.

Etapa 7 — Conservación y almacenamiento del aceite de camelina:

El aceite se conserva en un lugar seco y protegido de la luz a una temperatura de entre 4 y 20 °C. Unas condiciones de conservación correctas son necesarias para que el aceite mantenga sus propiedades.

Recomendaciones relativas a la extracción del aceite de camelina:

Para preservar las características propias del aceite de camelina, está prohibido durante el proceso de fabricación lo siguiente:

- calentar las semillas a una temperatura superior a 38 °C;
- utilizar prensas que eleven la temperatura de la pasta por encima de la temperatura límite de 38 °C;
- aumentar la presión por encima de 300 atmósferas en el proceso de prensado.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio*

El carácter específico del aceite de camelina se deriva de las siguientes propiedades:

- su sabor y aroma peculiares,
- su color,
- su composición fisicoquímica,
- su largo período de conservación.

Sabor y aroma:

El aceite de camelina se distingue de otros productos de esta clase por su sabor único, que recuerda la cebolla y la mostaza, y por su aroma puro, agradable y moderadamente intenso.

Color:

«Olej rydzowy» tiene un color herrumbroso.

Composición fisicoquímica:

El carácter específico del aceite «olej rydzowy» se debe sobre todo a su valor nutritivo y a su rica composición química. El aceite contiene numerosos componentes alimenticios recomendados por la dietética, sobre todo ácidos grasos poliinsaturados.

El contenido de ácidos grasos poliinsaturados en el aceite de camelina alcanza un porcentaje de entre el 50 y el 60 %, de los cuales los ácidos omega 3 suman entre el 35 y el 40 %, y los ácidos omega 6 entre el 15 y el 20 %. Gracias a esta composición, «olej rydzowy» es una de las fuentes vegetales más ricas en ácidos omega 3 conocidas.

Largo período de conservación:

A pesar de su elevado contenido de ácidos, el aceite «olej rydzowy» se conserva especialmente bien y puede consumirse hasta seis meses después de su fabricación siempre que se respeten las recomendaciones de conservación. La conservación a largo plazo del aceite de camelina es posible gracias a la presencia en el mismo de antioxidantes naturales del grupo de los tocoferoles (vitamina E, aprox. 50-1 100 mg/kg de aceite). Se trata de otra peculiaridad de este producto.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

Carácter tradicional de la materia prima:

El aceite de camelina procede de una planta de la familia de las crucíferas (*Cruciferae*), género *Camelina*, que incluye varias especies. En su fabricación, solo se utilizan dos especies de camelina: la camelina de primavera (*Camelina sativa*) y la camelina de invierno (*Camelina silvestris*). La camelina es una planta cuyas flores son amarillentas y se presentan en forma de racimo alargado. Su tallo puede alcanzar entre 30 y 100 cm de altura. Los frutos de la camelina son silículas piriformes (3-7 milímetros) que contienen alrededor de diez semillas de una longitud de 0,6 a 2,6 milímetros, de color marrón amarillento. La camelina puede cultivarse en suelos ligeros y arenosos.

La camelina es originaria del Oriente próximo. Según los estudios realizados sobre la historia del cultivo del camelina y la extracción de su aceite, los primeros rastros de semillas de esta planta en el territorio de la Polonia actual se remontan a la Edad del Bronce, hace tres mil años, habiéndose encontrado en las excavaciones arqueológicas realizadas en Strzegom Śląski (información procedente del artículo publicado en 1966 por el profesor F. Dembinski sobre las plantas oleaginosas con el título de «Rośliny oleiste»). El profesor Marian Nowninski (botánico) también señala, en sus publicaciones consagradas a la camelina, que se han encontrado semillas de esta planta en yacimientos arqueológicos de la civilización lusaciana de los pueblos protoeslavos, así como en Biskupin, famoso asentamiento fortificado del siglo VIII antes de nuestra era que constituye el área arqueológica más famosa de Centroeuropa.

El gran número de nombres populares en los distintos dialectos polacos para designar la camelina, tales como «rydz», «rydzyk», «ryżyk» o «lennica», también son indicio de la tradición secular del uso de sus semillas (trabajo colectivo bajo la dirección del profesor Anatol Listkowski titulado «Szczegółowa uprawa roślin» y consagrado al cultivo de las plantas, publicado en 1956).

El viejo proverbio popular polaco «lepszy rydz niż nic» prueba la gran fama de esta planta en la sociedad polaca, pues se puede traducir literalmente por «mejor camelina que nada» y significa que hay que contentarse con lo que se tiene (la omnipresente camelina) si no se puede obtener nada mejor, lo que puede equivaler al refrán «a falta de pan, buenas son tortas».

La popularidad de la camelina se debe también a sus escasas exigencias en materia de suelo y a su período de vegetación bastante breve (de 70 a 100 días).

Según el profesor Tadeusz Zajac, el cultivo de esta planta predominó en los suelos menos fértiles hasta el siglo XIX. La camelina era entonces una planta oleaginosa muy conocida y extendida a partir de la cual se fabricaba el aceite «olej rydzowy» (artículo publicado en la revista agrícola *Magazyn Farmerski* en julio de 2006).

El renombre de la camelina hace suponer que las tribus eslavas que ocupaban los terrenos de la Polonia actual ya conocían la técnica de extracción de su aceite. «Olej rydzowy», el aceite obtenido de esta planta se ha consumido durante siglos, aunque la población no conociera su composición química.

Método tradicional:

La tradición de extracción del aceite de camelina se remonta a la noche de los tiempos. Según los descubrimientos arqueológicos, los habitantes del asentamiento de Biskupin ya conocían el proceso de extracción del aceite a partir de las semillas de camelina. En las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo en este yacimiento se encontraron, además de semillas de camelina, restos de herramientas para prensar aceite. Otras excavaciones arqueológicas han confirmado que se siguió extrayendo aceite de camelina después de la caída de la civilización lusaciana, en la época de la llegada de las tribus eslavas al territorio de la Polonia actual.

En su libro *Olejarnia dworska z XVII w.*, H. Samsonowicz describe minuciosamente las almazaras señoriales y campesinas de este período y las máquinas utilizadas en la época para prensar aceite, como, por ejemplo, la prensa de cuña, así como los procedimientos para insertar las cuñas. El autor observa también que el aceite extraído de las semillas de camelina era muy popular entre la nobleza terrateniente polaca. Esta información se encuentra también en el Museo de la Agricultura de Szreniawa, que expone las máquinas y herramientas utilizadas para prensar aceite en las casas señoriales.

En la obra H. Olszański titulada *Tradycyjne olejarstwo w Polsce* se presentan los métodos tradicionales de fabricación de aceite en Polonia y se indica que, en el siglo XIX, con la evolución tecnológica, las herramientas tradicionales utilizadas para extraer aceite, como ruedas de molino de piedra, morteros y mazos y prensas de cuña se sustituyeron por calentadores, aparatos con rodillos para laminar las semillas y prensas de palancas, y más tarde por prensas hidráulicas propulsadas por norias, y luego por máquinas de vapor, motores de combustible y, más recientemente, motores eléctricos. Las prensas eléctricas son las que se utilizan en la actualidad, pero el método básico de extracción de aceite de camelina consistente en evitar el calentamiento de las semillas laminadas por encima de los 38 °C no ha cambiado desde entonces.

Se trata de una característica que confirma el carácter tradicional del aceite de camelina no solo por la persistencia de su proceso de su fabricación, sino también por la perfección del mismo.

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas

Teniendo en cuenta el carácter específico del aceite de camelina, los aspectos siguientes deben ser objeto de especial atención:

la calidad de las semillas utilizadas en el proceso de fabricación, esto es:

- comprobación de la pureza de las semillas,
- proceso de molienda, calentamiento y prensado,

la calidad del producto acabado, esto es:

- el sabor característico a cebolla y mostaza,
- el aroma agradable y puro,
- la claridad del líquido, de un color herrumbroso entre el dorado y el marrón rojizo, con un ligero sedimento en el fondo.

Los controles deben efectuarse como mínimo una vez al año.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto

4.1. Nombre y dirección

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
 Dirección: ul. Wspólna 30
 00-930 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 226232901

Fax: +48 226232099

Correo electrónico: —

Autoridad pública Órgano público

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u órgano*

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

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

«KABANOSY»

N.º CE: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. **Nombre y dirección de la agrupación solicitante**

Nombre: Związek «Polskie Mięso» (Federación polaca de empresas del sector cárnico).
 Dirección: ul. Chałubińskiego 8
 00-613 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 228302657
 Fax: +48 228301648
 Correo electrónico: info@polskie-mieso.pl

2. **Estado miembro o tercer país**

Polonia

3. **Pliego de condiciones del producto**3.1. *Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

«Kabanosy»

La indicación «Elaborada según la tradición polaca», traducida a la lengua del país donde se comercialice, deberá figurar en el etiquetado.

3.2. *Indíquese si el nombre*

- Es específico por sí mismo
- Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

La denominación «kabanosy» expresa el carácter específico del producto. En la Polonia y la Lituania del siglo XIX, el nombre «kabana» o el diminutivo «kabanek» se utilizaban para designar al cerdo joven cebado con alimentación extensiva y cuyo engorde se realizaba principalmente a base de patatas. La carne obtenida recibía el nombre de «kabanina». El nombre kabanos se deriva del utilizado para designar a este tipo de cerdos.

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*

Categoría 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 [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

Las «kabanosy» son salchichas secas, largas y delgadas, dobladas por una de las puntas y con la piel uniformemente arrugada. Las salchichas están dobladas por la mitad y en la parte curva llevan la marca de haber estado colgadas.

La superficie de la salchicha «kabanosy» presenta un color rojo oscuro con matices de color rojo cereza. Al corte, la salchicha presenta trozos de carne de un color rojo oscuro y otros de grasa, de color crema claro.

Al tacto, la salchicha se caracteriza por una textura suave, seca y uniformemente arrugada.

Las «kabanosy» se distinguen por un marcado sabor a carne de cerdo asado, curado, así como por un ligero sabor ahumado, a comino y pimienta.

Composición química:

- contenido proteínico superior o igual al 15 %,
- contenido en agua inferior o igual al 60 %,
- contenido en materia grasa inferior o igual al 35 %,

- contenido en sal inferior o igual al 3,5 %,
- contenido en nitratos (III) y en nitratos (V) en forma de NaNO_2 inferior o igual a 0,0125 %.

Esta composición química garantiza la calidad tradicional del producto. La cantidad de producto acabado que se obtenga ha de ser inferior al 68 % de la cantidad de materia prima cárnica utilizada.

3.6. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

Ingredientes:

Carne (por 100 kg de materia prima):

- carne de cerdo de categoría I con un contenido en materia grasa inferior o igual al 15 % (30 kg),
- carne de cerdo de categoría IIA con un contenido en materia grasa inferior o igual al 20 % (40 kg),
- carne de cerdo de categoría IIB con un contenido en materia grasa inferior o igual al 40 % (30 kg),

Condimentos (por 100 kg de carne):

- pimienta natural: 0,15 kg,
- nuez moscada: 0,05 kg,
- comino: 0,07 kg,
- azúcar: 0,20 kg,

Otros:

- mezcla de salazón compuesta de sal de mesa (NaCl) y de nitrito de sodio (NaNO_2): unos 2 kg.

Alimentación de los cerdos cuya carne vaya a ser empleada en la elaboración de las salchichas «kabanosy»

La alimentación está destinada a lograr, por engorde, cerdos grasos y para la producción de carne. Se trata de cebar cerdos de un peso vivo que pueda llegar a los 120 kg, con un contenido de grasa intramuscular superior al 3 %.

- las razas elegidas para el engorde son razas de crecimiento lento, lo que permite obtener el contenido en materia grasa intramuscular deseado, si el proceso de engorde se lleva a cabo correctamente. Estas razas no poseen el gen RN- y la presencia del gen RYR 1T en la cabaña se eleva al 20 %,
- el engorde se ha de llevar a cabo en tres fases, a saber, una primera fase hasta unos 60 kg, una segunda hasta unos 90 kg y una tercera fase hasta los 120 kg,
- el engorde hasta alcanzar un peso vivo de 90 kg se lleva a cabo con dos tipos de mezclas. En la composición de las mezclas (raciones) se incluye:
 - como componentes energéticos: granos triturados de cereales (trigo, cebada, centeno, avena, triticale y maíz); el maíz y la avena desnuda triturados pueden utilizarse hasta un 30 % en las mezclas,
 - como componentes proteínicos: granos triturados de altramuza, de haba panosa y de guisantes, moyuelos de soja y colza, tortas de colza, levaduras forrajeras y forrajes verdes secos,
- en la composición de las mezclas (raciones) para los animales de entre 90 y 120 kg se incluyen como:
 - como componentes energéticos: granos triturados de cereales (trigo, cebada, centeno). Está prohibido utilizar en las mezclas (raciones) de granos triturados de maíz y de avena desnuda,
 - como componentes proteínicos: granos triturados de altramuza, de haba panosa y de guisantes, moyuelos de soja y colza, tortas de colza, levaduras forrajeras y forrajes verdes secos,
- durante todo el proceso de engorde, en las mezclas y las raciones está prohibido utilizar: aceites vegetales y alimentos de origen animal (leche en polvo, suero de leche seco, harina de pescado),
- la cantidad de energía metabólica aportada por las mezclas en todas las fases de engorde está comprendida entre 12 y 13 MJ EM/kg de mezcla. El contenido en proteínas de las mezclas de la primera fase de engorde se sitúa aproximadamente entre el 16 y el 18 % de la mezcla; el de la segunda fase, entre el 15 y el 16 %, y el de la tercera, en torno al 14 %,
- las raciones destinadas a los cerdos de engorde pueden estar compuestas únicamente por mezclas nutritivas o por mezclas nutritivas y alimentos groseros (patatas y forrajes verdes).

Etapas de elaboración de las salchichas «kabanosy»:

Etapas 1 — Se corta la carne en trozos. Hay que procurar que el tamaño de los trozos sea homogéneo (unos 5 cm de diámetro).

Etapas 2 — Curado tradicional (en seco) durante unas 48 horas por aplicación de la mezcla de salazón.

Etapas 3 — Picado de la carne de categoría I en trozos de unos 10 mm, picado de la carne de las categorías IIA y IIB en trozos de unos 8 mm.

Etapas 4 — Mezcla de todas las materias primas cárnicas tras añadirle los condimentos: pimienta natural, nuez moscada, comino y azúcar.

Etapas 5 — Embutido en tripas finas de cordero de un diámetro de entre 20 y 22 mm. Posteriormente se gira tripa para formar una U, cada uno de cuyos extremos ha de medir unos 25 cm.

Etapas 6 — Reposo durante dos horas a una temperatura que no debe superar los 30 °C. Secado preliminar de la superficie; los ingredientes de la mezcla se asientan en el interior de las salchichas.

Etapas 7 — Secado de la superficie y ahumado tradicional con humo caliente (durante unos 15 minutos) y posterior cocción al horno hasta que se alcance en el interior de las salchichas una temperatura de al menos 70 °C.

Etapas 8 — Permanencia en el ahumadero apagado durante una hora aproximadamente y posterior enfriado hasta una temperatura inferior a 10 °C.

Etapas 9 — Secado durante un período de 3 a 5 días a una temperatura de entre 14 y 18 °C con una tasa de humedad de hasta el 80 % hasta lograr el resultado deseado (no más del 68 %).

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

El carácter específico de las salchichas «kabanosy» se debe a determinadas características propias de este producto:

- la ternura, jugosidad y especificidad de su carne,
- su sabor y aroma excepcionales,
- su forma única, característica.

La ternura, jugosidad y especificidad de su carne;

La carne procedente de cerdos de razas de crecimiento lento, cebados hasta alcanzar un peso de unos 120 kg con las características genéticas descritas en el punto 3.6 es el ingrediente que más contribuye a la especificidad de la salchicha kabanosy. El cumplimiento de estos requisitos permite obtener un contenido en grasa intramuscular superior al 3 %, lo que garantiza al producto las cualidades gustativas deseadas y la calidad tecnológica necesaria para la elaboración de la salchicha «kabanosy». La utilización de esta materia prima y el seguimiento del método de fabricación tradicional, y específicamente de las etapas de etapas de cortado, curación y ahumado, confieren al producto su ternura y jugosidad excepcionales. Las salchichas «kabanosy» se caracterizan también por el crujido que se escucha nítidamente al partirlas. Este crujido se explica por la ternura de la carne y por un modo de elaboración adecuado, debido especialmente al secado y al ahumado.

Sabor y aroma excepcionales:

La salchicha «kabanosy» se distingue de las demás salchichas por su sabor y aroma, que resultan de la utilización, en el proceso de elaboración, de condimentos cuidadosamente seleccionados y dosificados con precisión: pimienta natural, nuez moscada, comino, azúcar, y el propio proceso de ahumado, que refuerza aún más las cualidades gustativas del producto.

Forma única, característica:

El carácter específico de la salchicha «kabanosy» se debe ante todo a su forma única. Las «kabanosy» son salchichas secas, largas y delgadas, dobladas por una de las puntas y con la piel uniformemente arrugada.

3.8. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

Método de elaboración tradicional y composición:

Las «kabanosy», salchichas largas y delgadas de cerdo, secas y ahumadas, embutidas en tripas de cordero, se vienen consumiendo habitualmente en Polonia desde los años 20 y 30 del pasado siglo. Se elaboraban en pequeñas charcuterías y chacinerías que abastecían al mercado local, con una denominación única, aunque en versiones diferentes según las regiones. Estas diferencias residían esencialmente en los condimentos empleados, pero también en la calidad mismas de las salchichas. Los libros de cocina y otras obras especializadas de esta época, como

el libro «Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym» (Elaboración casera de embutidos y otras preparaciones a base de carne) de Maria Karczewska, publicado en 1937 en Varsovia, popularizaron las recetas y la técnica homogénea de elaboración de las «kabanosy», lo que favoreció la mejora de la imagen de marca y de la calidad del producto. Lo que distinguía a esta salchicha seca eran sus cualidades gustativas y su prolongada conservación, debida a las operaciones de ahumado y secado.

Con posterioridad a 1945, la voluntad de garantizar el desarrollo cualitativo del producto se plasmó en la elaboración de normas. Mediante el Reglamento de los Ministerios de Aprovisionamiento y de Industria y Comercio, de 15 de septiembre de 1948 (Diario Oficial de la República de Polonia n.º 44, apartado 334, 1948), se autorizó la comercialización de las «kabanosy». Posteriormente, se regularon los aspectos relativos a la técnica y la elaboración mediante la norma RN-54/MPMIM1-Mięs-56 establecida el 30 de diciembre de 1954 y, en 1964, se elaboró una receta única de las «kabanosy» basándose en la tradición, que desarrollaba la Norma de la Central de la Industria Cárnica, publicada en Varsovia (Circular interna n.º 21 — Kabanosy — Receta).

Las «kabanosy» adquirieron gran popularidad en el período de la República Popular de Polonia (1945-1989). Todo el mundo las compraba. No faltaban en ninguna mesa de celebración, y eran indispensables en viajes, se ofrecían como regalo y se servían de aperitivo, acompañando un vaso de vodka. Se han convertido, junto al jamón y la panceta, en una especialidad polaca que se exporta fuera de sus fronteras.

Ingrediente tradicional — carne de cerdo

Las «kabanosy» se elaboran a partir de carne de cerdos cebados, antiguamente llamados «kaban». Este término aparece en 1834 en la obra del célebre poeta Adam Mickiewicz, autor de la epopeya «Pan Tadeusz». En un primer momento designaba a los jabalíes, los cerdos y también los caballos. No obstante, ya en el siglo XIX se utilizaba con carácter universal, como indica la Enciclopedia Universal de 1863 (tomo 13) publicada en Varsovia, para designar a los cerdos jóvenes bien cebados. Se cebaba el cerdo con el fin de obtener una carne delicada y refinada que presentase un alto grado de materia grasa intramuscular, que es lo que confiere al producto su marcado sabor, ternura y jugosidad. Derivado de «kabana», el término «kabanina», que, según la definición recogida en el Diccionario de la lengua polaca publicado en Vilnius en 1861, suele designar a la carne de cerdo, se extendió también a la lengua corriente.

La carne de los animales cebados para la elaboración de las «kabanosy» se ha de caracterizar por un contenido en materia grasa intramuscular superior al 3 %, es decir, una especie de marmoleado que da al producto su ternura, jugosidad y delicioso sabor. La utilización de este tipo de carne determina la calidad final del producto y su carácter específico, además de ajustarse al método de elaboración tradicional.

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]*

Por lo que respecta al carácter específico de las «kabanosy», los aspectos que figuran a continuación deben ser objeto de especial atención:

1. La calidad de la materia prima utilizada en su elaboración (carne de cerdo, condimentos), y especialmente:

- la calidad tecnológica de la carne,
- el tipo de engorde,
- el tiempo de curación,
- los condimentos utilizados para la producción de las «kabanosy» y las proporciones utilizadas.

2. Proceso de ahumado de las «kabanosy»

En el proceso de control, se ha de verificar:

- el mantenimiento de la temperatura de ahumado tradicional con humo caliente y de la temperatura de calentamiento,
- la observancia del tiempo y de la temperatura de ahumado con humo frío,
- la utilización de viruta de haya para el ahumado en frío.

3. Calidad del producto acabado

- contenido proteínico,
- contenido en agua,
- contenido en materia grasa,
- contenido en cloruro de sodio,
- contenido en nitratos (III) y nitratos (V),
- sabor y olor.

4. Forma del producto

Intensidad de los controles:

Las etapas antes mencionadas han de someterse a un control cada dos meses. En caso de que todas las etapas se lleven a cabo adecuadamente, podrán realizarse dos controles al año.

En caso de que se detecten irregularidades en una etapa determinada, se han de realizar controles mas frecuentes (una vez cada dos meses). Las demás etapas se pueden seguir controlando una vez al semestre.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto**4.1. Nombre y dirección**

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Inspección General de la Calidad de los Productos Agroalimentarios)

Dirección: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Teléfono: +48 226232901

Fax: +48 226232099

Correo electrónico: —

Autoridad pública/Órgano público Autoridad privada/Órgano privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u órgano

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.
