

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 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)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 5, párrafo tercero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006, la solicitud de registro de la denominación «Kabanosy», presentada por Polonia y recibida el 22 de enero de 2007, fue publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) La República Checa, Alemania y Austria se opusieron al registro, en virtud del artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 509/2006. Dichas oposiciones se consideraron admisibles de conformidad con el artículo 9, apartado 3, párrafo primero, letra a), de dicho Reglamento.
- (3) Mediante cartas de 26 de enero de 2010, la Comisión invitó a los Estados miembros afectados a proceder a las consultas convenientes.
- (4) Aunque se han alcanzado acuerdos dentro del plazo establecido entre Austria y Polonia y entre la República Checa y Polonia, no se ha llegado a un acuerdo entre Alemania y Polonia. Por lo tanto, la Comisión debe adoptar una Decisión de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006.
- (5) Las declaraciones de oposición alegaban el incumplimiento de las condiciones establecidas en los artículos 2 y 4 del Reglamento (CE) n° 509/2006.
- (6) En cuanto al alegado incumplimiento del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 509/2006 en lo que se refiere al carácter específico de la salchicha «Kabanosy», no se constató ningún error manifiesto. Por las características definidas en el pliego de condiciones (características de la carne, sabor y forma única), la salchicha «Kabanosy» se distingue claramente de otros productos similares de la

misma categoría y, por tanto, tiene carácter específico tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra a), del mencionado Reglamento. En el pliego de condiciones las «Kabanosy» se describen como salchichas secas, largas y delgadas, torcidas por una de las puntas, con la piel uniformemente arrugada y dobladas en dos, lo cual debe considerarse la característica física intrínseca del producto, que, por tanto, no constituye un aspecto de su presentación. En último lugar, la normalización nacional de las «Kabanosy» no impide el registro de la denominación, ya que se ha establecido para definir la especificidad del producto y, por tanto, es aplicable la excepción indicada en el artículo 2, párrafo tercero, del mencionado Reglamento.

- (7) En cuanto a las oposiciones basadas en el incumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 509/2006, tampoco se constató ningún error. La denominación «Kabanosy» no se refiere solo a alegaciones de carácter general aplicadas a un conjunto de productos, ni induce a confusión. Por consiguiente, no puede aplicarse lo dispuesto en el artículo 4, apartado 3, párrafo segundo, del mencionado Reglamento. Además, el carácter específico no se debe a la procedencia del producto ni a su origen geográfico, sino que el pliego de condiciones del producto establece un criterio de calidad para la población de cerdos que tiene un efecto en la calidad del producto acabado y, por tanto, en el carácter específico de las salchichas «Kabanosy». Los principales elementos del carácter tradicional de las «Kabanosy» consisten tanto en el uso de materias primas tradicionales como en el método de producción tradicional, por ello esos elementos cumplen lo dispuesto en el artículo 4, apartado 1, de dicho Reglamento.
- (8) En cuanto a la existencia de algunas otras variaciones lingüísticas u ortográficas de la denominación solo se pretende registrar «Kabanosy», en virtud del artículo 6, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 509/2006.
- (9) No se ha pedido la protección prevista en el artículo 13, apartado 2, del mencionado Reglamento. Sin embargo, el registro sin reserva de la denominación permite que una denominación registrada pueda continuar utilizándose en el etiquetado de los productos no cubiertos por el pliego de condiciones registrado sin la indicación «especialidad tradicional garantizada», la abreviatura «ETG», ni el logotipo correspondiente. Una vez que «Kabanosy» esté registrada, todavía estaría permitido producir y comercializar productos similares a las «Kabanosy» con la denominación «Kabanosy» pero sin referencia al registro de la UE. Por consiguiente, el registro de las «Kabanosy» como especialidad tradicional garantizada no iría en detrimento en modo alguno de los derechos de otros productores a utilizar para sus productos una denominación similar o incluso idéntica.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

⁽²⁾ DO C 156 de 9.9.2009, p. 27.

- (10) A fin de respetar el uso leal y tradicional y evitar los riesgos reales de confusión, el etiquetado de «Kabanosy» deberá contener una indicación, en los idiomas de los países en que se comercializa el producto, informando a los consumidores de que se ha elaborado según la tradición polaca.
- (11) Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, la denominación «Kabanosy» debe inscribirse en el Registro de especialidades tradicionales garantizadas y el pliego de condiciones debe actualizarse en consecuencia.
- (12) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de las especialidades tradicionales garantizadas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El pliego de condiciones consolidado figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de octubre de 2011.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado CE:

Clase 1.2. — Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

POLONIA

Kabanosy (ETG)

ANEXO II

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG
REGLAMENTO (CE) Nº 509/2006 DEL CONSEJO
«KABANOSY»
Nº 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 Varsovia
Tel. +48 22 830 26 57
Fax +48 22 830 16 48
E-mail: 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) nº 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) nº 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) nº 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) nº 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 – carne tendinosa 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:
 - 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»:

Etapa 1

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

Etapa 2

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

Etapa 3

Picado de la carne de categoría I en trozos de unos 10 mm, picado de la carne de las categorías II A y IIB en trozos de unos 8 mm.

Etapa 4

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

Etapa 5

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

Etapa 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.

Etapa 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.

Etapa 8

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

Etapa 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) nº 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 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) nº 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 misma 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 nº 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 nº 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) nº 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 Varsovia, Polonia
Tel. +48 22 623 29 01
Fax +48 22 623 20 99
E-mail: —

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.
