

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios**

(2009/C 156/15)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deberán remitirse a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

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”  
Dirección: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Teléfono: +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) nº 1216/2007]:**

«Kabanosy»

**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 15,0 %
- contenido en agua inferior o igual al 60,0 %
- contenido en materia grasa inferior o igual al 35,0 %
- contenido en sal inferior o igual al 3,5 %
- contenido en nitratos (III) y en nitratos (V) en forma de  $\text{NaNO}_2$  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 ( $\text{NaCl}$ ) y de nitrito de sodio ( $\text{NaNO}_2$ ): 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 altramuz, 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 altramuz, 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 II A 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 periodo 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 *kawanosy*. 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) 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 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 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 periodo 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  
Dirección: ul. Wspólna 30  
00-930 Warsaw  
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.

---