

Diario Oficial de la Unión Europea

C 188



Edición
en lengua española

59º año

Comunicaciones e informaciones

27 de mayo de 2016

Sumario

II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2016/C 188/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7950 — EGB / GP) (1)	1
---------------	--	---

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2016/C 188/02	Tipo de cambio del euro	2
---------------	-------------------------	---

ES

(1) Texto pertinente a efectos del EEE

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2016/C 188/03	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV) — Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	3
2016/C 188/04	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV) — Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	4
2016/C 188/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.8052 — SEGRO/PSPIB/SELP/Torino DC1) — Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	5

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2016/C 188/06	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	6
2016/C 188/07	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	44
2016/C 188/08	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	50
2016/C 188/09	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo	54

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

*(Comunicaciones)***COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA****COMISIÓN EUROPEA****No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.7950 — EGB / GP)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2016/C 188/01)

El 19 de abril de 2016, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32016M7950. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

**INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA**

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro⁽¹⁾

26 de mayo de 2016

(2016/C 188/02)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1168	CAD	dólar canadiense	1,4443
JPY	yen japonés	122,93	HKD	dólar de Hong Kong	8,6730
DKK	corona danesa	7,4367	NZD	dólar neozelandés	1,6591
GBP	libra esterlina	0,75970	SGD	dólar de Singapur	1,5381
SEK	corona sueca	9,2870	KRW	won de Corea del Sur	1 317,87
CHF	franco suizo	1,1075	ZAR	rand sudafricano	17,4165
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,3237
NOK	corona noruega	9,2470	HRK	kuna croata	7,4951
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 192,39
CZK	corona checa	27,023	MYR	ringit malayo	4,5435
HUF	forinto húngaro	314,39	PHP	peso filipino	52,131
PLN	esloti polaco	4,4108	RUB	rúblo ruso	72,7420
RON	leu rumano	4,5070	THB	bat tailandés	39,758
TRY	lira turca	3,2744	BRL	real brasileño	4,0004
AUD	dólar australiano	1,5481	MXN	peso mexicano	20,5139
			INR	rupia india	74,9155

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V
(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)

Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2016/C 188/03)

1. El 19 de mayo de 2016, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Innovation Network Corporation of Japan («INCJ», Japón), Sumitomo Chemical Co., Ltd. («Sumitomo», Japón) y Sekisui Chemical Co., Ltd. («Sekisui», Japón) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, de una empresa en participación de nueva creación («JV», Japón) mediante adquisición de acciones. La empresa en participación se dedicará a la fabricación y venta de películas agrícolas, películas para sellado y otras películas.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- INCJ: fomento de la innovación y los negocios en Japón, revisión de diversas oportunidades de inversión en los sectores de las energías limpias, electrónica, informática y biotecnología y sectores relacionados con las infraestructuras tales como el suministro de agua,
- Sumitomo: fabricación y venta de una amplia variedad de productos químicos, entre los que figuran los petroquímicos, plásticos, energía, productos químicos relacionados con la informática, salud y cultivos, farmacéuticos y otros,
- Sekisui: fabricación y venta de plásticos de alto rendimiento, productos de infraestructura urbana y medioambientales, vivienda y otros.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tratar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo⁽²⁾, este asunto podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV)****Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)****(2016/C 188/04)**

1. El 19 de mayo de 2016, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Air Liquide Global E&C Solutions (Francia) y OMZ (Federación de Rusia) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, de una empresa en participación (JV) de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- Air Liquide E&C: Air Liquide E&C es una filial propiedad al 100 %, y bajo su control, de Air Liquide SA, France, fabricante multinacional de gases industriales y que ofrece gases, tecnología y servicios relacionados para diferentes industrias y el sector de cuidados de salud. Air Liquide E&C es una de las entidades operativas del Air Liquide Group que diseña, desarrolla y fabrica unidades de producción de gas.
- OMZ: OMZ es una empresa pública por acciones controlada por «Gazprombank», que es una institución financiera que presta servicios de banca e inversiones. OMZ forma parte del sector de fabricación de maquinaria pesada que incluye equipamiento de energía nuclear, equipamiento petroquímico, equipamiento para perforaciones de petróleo y gas, productos fabricados con acero especial y normal, equipamiento metalúrgico, equipamiento de minería, tecnología criogénica, válvulas e ingeniería de tuberías, soluciones integrales y servicio. Entre otras tecnologías, productos y servicios, OMZ se dedica al desarrollo, fabricación y ejecución de tecnologías y equipos de separación de aire, el suministro de gases industriales y el desarrollo de soluciones integrales para el refinado de gas asociado, gas natural y la licuefacción de gas natural (LNG).
- JV: prestación de servicios de ingeniería y diseño, así como equipos relacionados con el proceso de licuefacción del gas natural.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tratar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo⁽²⁾, este asunto podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del número de referencia M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.8052 — SEGRO/PSPIB/SELP/Torino DC1)****Asunto que podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2016/C 188/05)

1. El 19 de mayo de 2016, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual SEGRO plc («SEGRO», Reino Unido) y Public Sector Pension Investment Board («PSPIB», Canadá) adquieren, a través de su empresa en participación controlada conjuntamente SEGRO European Logistics Partnership S.à r.l. («SELP»), el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de un futuro activo logístico generador de ingresos en Italia («el Activo Objetivo»), a saber, el activo logístico Torino DC1 situado en Brandizzo, Italia, mediante adquisición de activos.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- SEGRO: propiedad, gestión y desarrollo de almacenes modernos e inmuebles para industrias ligeras y centros de datos,
- PSPIB: gestión de acciones, obligaciones y otros títulos de renta fija así como inversiones en capital inversión, propiedad inmobiliaria, infraestructura y recursos naturales,
- Torino DC 1: centro de almacenamiento y distribución que se arrendará a Decathlon Italia.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tratar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo⁽²⁾, este asunto podría ser tratado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del n.º de referencia M.8052 — SEGRO/PSPIB/SELP/Torino DC1, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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 «Półtorak 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 «Półtorak», «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 «Półtorak», «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

«Półtorak 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), Półtorak (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 «Półtorak 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 «Półtorak 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 «Półtorak», «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 «Półtorak 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 «Półtorak», «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

«PÓŁTORAK»

N.º CE: PL-TSG-007-0034-06.09.2005

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosyntnictwa 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

«Półtorak»

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⁾ Półtorak, 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 autolisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autolisis 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 półtorak 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 półtorak 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 półtorak 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 półtorak, 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 półtorak 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 półtorak 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 półtorak 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 półtorak se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

Composición tradicional:

La división tradicional del hidromiel en «póltorak», «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 póltorak es la siguiente: «Solo puede recibir el nombre de póltorak 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 autolisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autolisis 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 alcohómetro volémico 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 Anonymus, 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 producto**4.1. Nombre y dirección**

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywcznych
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 Miodosyntnictwa 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**

«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.
- Especias: 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 autolisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autolisis 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: «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 trójniak se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

Composición tradicional:

La división tradicional del hidromiel en «póltorak», «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.
- Especias: 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 autolisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autolisis 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 alcohómetro volémico 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 producto**4.1. Nombre y dirección**

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywcznych
 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 condiciones**3.1. 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 NaNO₂ 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 cárnea 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 (NaNO₂) (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 grados 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; 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»:

Etapa 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).

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

Etapa 3 — Tratamiento mecánico: picado de la carne de categoría I en trozos de unos 20 mm, picado de la carne de categoría II A 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.

Etapa 4 — Mezcla de todos los ingredientes con los condimentos añadidos: pimienta natural, azúcar, enebro triturado inmediatamente antes de añadirlo a la mezcla.

Etapa 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:

- guirnaldas más pequeñas en tripas finas de cerdo, de un peso de 0,5 kg,
- guirnaldas de mayor tamaño en envoltorios proteínicos, de un peso de 0,8 kg.

Etapa 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.

Etapa 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 % (± 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 «kiełbasa 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 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 «kiełbasa 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 «kiełbasa 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 kiełbasa 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 kiełbasa 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 «kiełbasa 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 «Encyklopedia Powszechna», publicada en Varsovia en 1863, afirma que las bayas de enebro poseen un sabor picante y agri dulce 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 kiełbasa 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 Miejsna* (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 Miejsna* (1950, número 7-8) a propósito de las especialidades regionales de carne procedida: «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 NaNO₂ 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 cárnea 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 (NaNO₂): 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 *kiełbasa 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 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 myśliwska*

Etapa 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)

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

Etapa 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.

Etapa 4 — Adición de la mezcla para aumentar la ternura a la carne de categorías I y IIA. Se ha de mezclar bien.

Etapa 5 — Adición de la carne cortada de categoría III y de los condimentos. Se ha de mezclar bien.

Etapa 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.

Etapa 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.

Etapa 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.

Etapa 9 — Enfriamiento y refrigeración hasta una temperatura inferior a 10 °C.

Etapa 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 *kiełbasa 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 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 *kiełbasa 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 *kiełbasa 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 *kiełbasa 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 *kiełbasa 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 *kiełbasa myśliwska* se debe ante todo a su forma única. La *kiełbasa 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 *kiełbasa 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 *kiełbasa 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 *kiełbasa 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 Cárnicas y Lecheras 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/MPMiMI-Mięs-58 de 30 de diciembre de 1954 y a la reglamentación interna n.^o 21 de la Central de la Industria Cárnia, 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 producto

4.1. 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 Wythaczania Oleju i Wyrób Kitu,
Zakład Doświadczalno- Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzyniu
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 producto

3.1. 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 lúsciana, 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 las 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 eléctricas. 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 producto3.1. *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 NaNO₂ 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 (NaNO₂): 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:
 - 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»:

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 IIA 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 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) 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 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) 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 Cárnicia, 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 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

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.

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 188/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«GORGONZOLA»

N.º CE: IT-PDO-0217-01214-18.3.2014

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [modificación de las normas en materia de envasado]

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 510/2006)
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 510/2006).

3. Modificaciones:

Descripción del producto

El producto no ha cambiado. Sin embargo, se elimina el adjetivo «blando», ya que no se considera adecuado para todos los tipos de queso «Gorgonzola»: en particular, el tipo «picante» no se puede clasificar como queso de pasta blanda. El uso del término «blando» para todos los tipos de «Gorgonzola» no es por tanto correcto y podría, además, alterar los controles oficiales que se encargarán de comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones relativo al tipo «picante». Asimismo, se elimina el adjetivo «graso», ya que se considera superfluo, de conformidad con las indicaciones del punto 3.2 del documento único sobre el porcentaje mínimo de grasa del extracto seco.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

En el pliego de condiciones en vigor, el color de la pasta se describe como «azul verdoso». Del mismo modo, se prevé que pueda contener un tono «gris azulado», con el fin de describir integralmente todos los posibles colores de los diferentes tipos de «Gorgonzola». De hecho, a pesar de que la tonalidad «azul verdosa» sea el color característico de la pasta, el crecimiento de moho, vivo y aeróbico, en función de la fase de maduración en que se encuentre, podrá determinar un color potencialmente perceptible al ojo humano como gris azulado. No prever esta posible coloración «gris azulada» podría, también en este caso, alterar los controles oficiales que se encargarán de comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones en lo relativo al color de la pasta.

El período mínimo de maduración, en el pliego de condiciones vigente, puede variar en función de los diferentes tipos de «Gorgonzola». Por tanto, se elimina, en el pliego de condiciones en vigor, la referencia general, inadecuada, a un período mínimo de maduración de cincuenta días.

El producto no ha cambiado. Con todo, la indicación de que el sabor depende únicamente del período de maduración no es correcta y por tanto se ha eliminado, pues el sabor puede depender, incluso en menor medida, de otros factores, como el peso de la rueda.

Se identifican, de manera más adecuada, los diferentes tipos de «Gorgonzola», clasificados en función del peso, el sabor y la maduración: se ha señalado que la clasificación anterior, que se introdujo con la modificación registrada en 2009, podía resultar engañosa, ya que, aparentemente, se fundamenta solamente en las dimensiones de las ruedas mediante la utilización de términos como «grande», «medianas» y «pequeña». Por este motivo, para mayor claridad, se ha querido explicar que la clasificación se basa no solamente en el peso, sino además en el sabor y la maduración. El empleo, con el objeto de establecer una clasificación, de los términos «dulce», «picante» y «pequeña picante» parece más correcto para alcanzar una identificación inmediata del tipo de queso «Gorgonzola». La rueda «dulce» corresponde a la rueda «grande» conforme a la clasificación anterior. La mención «o ligeramente picante» se elimina, ya que no se considera adecuada, dado que dicha rueda presenta un «sabor dulce», como se ha indicado en el pliego de condiciones. La expresión «picante» corresponde a la rueda «medianas» de conformidad con la clasificación anterior. La rueda «pequeña picante» corresponde a la rueda «pequeña» de conformidad con la clasificación anterior.

Las dimensiones mínimas y máximas de las ruedas se han modificado levemente para adaptarlas a las condiciones reales de producción: puede haber un aumento o una disminución del volumen provocado por el mayor o menor grado de humedad de la rueda.

Se introduce el período máximo de maduración (véase «Método de obtención»).

Se identifican los diferentes tipos de «Gorgonzola», clasificados en función del peso, del sabor y de la maduración:

- rueda «dulce»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, con un sabor dulce y un período de maduración de cincuenta días como mínimo y ciento cincuenta días como máximo;
- rueda «picante»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, con un sabor muy picante y un período de maduración de ochenta días como mínimo y doscientos setenta días como máximo;
- rueda «pequeña picante»: peso comprendido entre 5,5 kg y menos de 9 kg, con un sabor muy picante y un período de maduración de sesenta días como mínimo y doscientos días como máximo.

Prueba del origen

Para poder garantizar su autenticidad, el «Gorgonzola» puede comercializarse entero, en medias ruedas con un corte horizontal o en porciones, envueltas en la hoja de aluminio gofrado.

Con el fin de proteger la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, el «Gorgonzola» también puede comercializarse en porciones previamente envasadas, incluso sin la hoja de aluminio gofrado, con certificación previa del organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control.

Método de obtención

Los valores de la temperatura y de la humedad relativa de los locales en los que se realiza la maduración se han modificado levemente para adaptarlos a las innovaciones introducidas en las instalaciones y las tecnologías en la fase de la maduración, en beneficio de las características cualitativas del queso «Gorgonzola».

Se introduce el período máximo de maduración, ya que una maduración más larga podría hacer perder al producto sus propiedades específicas y características organolépticas.

Etiquetado

Para facilitar la comprobación de que se cumple el pliego de condiciones y, concretamente, permitir que el consumidor elija con conocimiento de causa, incluso si el producto se envasa en el lugar de venta al por menor a petición del consumidor, se introduce la obligación de incluir, en la hoja de aluminio gofrado, la mención «picante» para la rueda «picante», la rueda «pequeña picante» y la media rueda con corte horizontal o en porciones.

Asimismo, para facilitar la comprobación de que se cumple el pliego de condiciones y, concretamente, permitir que el consumidor elija con conocimiento de causa, se introduce la obligación de incluir, en el envase primario, la mención «picante» para el producto previamente envasado en porciones a partir de la rueda «picante» y de la rueda «pequeña picante».

Otros

Con la finalidad de proteger la calidad, garantizar el origen y asegurar el control del queso «Gorgonzola» que se comercializa en porciones previamente envasadas, se establece y motiva el hecho que el corte y el envasado de las porciones deba estar certificado por el organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control. Ello obedece a la imposibilidad —por riesgos de seguridad alimentaria— de proceder al corte mecánico de la rueda y de la media rueda con corte horizontal envueltas con la hoja de aluminio gofrado, y de la necesidad —teniendo en cuenta que la rueda de «Gorgonzola» no presenta ninguna marca en el canto—de que el origen de las porciones obtenidas sin la hoja de aluminio esté garantizado por el organismo de control. Esta medida no impide que los minoristas puedan realizar el corte manual y el envasado en porciones a petición del consumidor o para la venta directa. De hecho, para los minoristas, el corte manual con cuchillo de la rueda y la media rueda envueltas en la hoja de aluminio gofrado no requiere retirar la hoja de aluminio gofrado ni comporta ningún riesgo para la seguridad alimentaria. Asimismo, dichas operaciones se deben realizar, de manera general, ante el consumidor o, al menos, este último puede solicitar que así sea para comprobar, en particular, la presencia de la hoja de aluminio gofrado en la rueda o la media rueda utilizada. El corte manual de la rueda o de la media rueda envueltas en la hoja de aluminio gofrado de productos envasados para la venta directa realizado por el minorista también debe autorizarse, siempre que quede una parte de la hoja de aluminio en la porción obtenida como garantía de la autenticidad del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽³⁾

«GORGONZOLA»

N.º CE: IT-PDO-0217-01214-18.3.2014

IGP () DOP (X)

1. **Nombre**

«Gorgonzola»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. **Tipo de producto**

Clase 1.3. Quesos.

3.2. **Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

El «Gorgonzola» es un queso de pasta azul producido exclusivamente con leche entera de vaca pasteurizada, de pasta cruda, unida, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al desarrollo de mohos (enmohecimiento).

El «Gorgonzola» presenta las siguientes características:

— Rueda:

— cilíndrica con caras planas y canto derecho;

— dimensiones: altura mínima del canto de 13 cm; diámetro comprendido entre 20 cm y 32 cm;

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- clasificación sobre la base del peso, el sabor y la maduración:
 1. rueda «dulce»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, de sabor dulce y con un período de maduración de cincuenta días como mínimo y ciento cincuenta días como máximo;
 2. rueda «picante»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, de sabor muy picante y con un período de maduración de ochenta días como mínimo y doscientos setenta días como máximo;
 3. rueda «pequeña picante»: peso comprendido entre 5,5 kg y menos de 9 kg, de sabor muy picante y un período de maduración de sesenta días como mínimo y doscientos días como máximo.
- Corteza: de color gris y/o rosado, no comestible;
- Pasta: homogénea, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al desarrollo de mohos (enmohecimiento);
- Grasa del extracto seco: mínimo 48 %.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Leche entera de vaca, cuajo de ternera, sal.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

Anualmente, al menos el 50 % del extracto seco de los piensos para bovinos procede de la zona de producción.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de leche, su transformación y la maduración del queso que se convertirá en «Gorgonzola» y la colocación de las correspondientes marcas distintivas conforme al punto 3.7 tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

El «Gorgonzola» se puede comercializar en ruedas enteras, medias ruedas con corte horizontal o en porciones, envueltas con hojas de aluminio gofrado.

El «Gorgonzola» también se puede comercializar en porciones previamente envasadas, incluso aunque no cuenten con la hoja de aluminio gofrado, previa certificación del organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control. Para proteger la calidad, garantizar el origen y asegurar el control del queso «Gorgonzola» que se comercializa en porciones previamente envasadas, el corte y el envasado del «Gorgonzola» en porciones deberá estar certificado por el organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control. Ello obedece a la imposibilidad —por riesgos de seguridad alimentaria— de proceder al corte mecánico de la rueda y de la media rueda con corte horizontal envueltas con la hoja de aluminio gofrado, y de la necesidad —teniendo en cuenta que la rueda de «Gorgonzola» no presenta ninguna marca en el canto— de que el origen de las porciones obtenidas sin la hoja de aluminio esté garantizado por el organismo de control.

Se permite el corte y el envasado de porciones de «Gorgonzola» en el punto de venta al por menor bajo petición del consumidor, siempre que la hoja de aluminio gofrado esté visible. Asimismo, se autoriza el corte y el envasado de porciones de «Gorgonzola» en el punto de venta al por menor para la venta directa, siempre que en la porción de producto quede una parte de la hoja de aluminio gofrado como garantía de autenticidad.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

La rueda de «Gorgonzola» se caracteriza por dos marcas distintivas colocadas en la zona geográfica delimitada, concretamente:

- con respecto al origen, la marca distintiva colocada en ambas caras planas muestra el número de identificación de la quesería (véase figura 1);

Figura 1



- en el momento en que el producto ha alcanzado las características para su comercialización, la marca distintiva consiste en una hoja de aluminio gofrado (véase figura 2), que envuelve la rueda, la media rueda con corte horizontal y las porciones, salvo lo estipulado para las porciones previamente envasadas conforme al punto 3.6; en la hoja de aluminio gofrado figuran, además, la DOP «Gorgonzola» acompañada del símbolo de la Unión y la mención «picante» para la rueda «picante», la rueda «pequeña picante» y las respectivas medias ruedas con corte horizontal y las porciones, que deberán aparecer junto a la DOP «Gorgonzola» o debajo de ella, mediante caracteres de dimensiones inferiores a los que se han utilizado para esta última.

Figura 2



Porciones previamente envasadas

Para el «Gorgonzola» previamente envasado en porciones, el primer embalaje deberá incluir, en un lugar visible, las siguientes indicaciones:

- la DOP «Gorgonzola» acompañada del símbolo de la Unión de la DOP;
- la mención «picante», para el producto obtenido de las ruedas «picantes» y «pequeñas picantes» de «Gorgonzola», que aparecerá junto a la DOP «Gorgonzola» o debajo de ella, empleando caracteres de dimensiones inferiores a los que se han utilizado para esta última.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada comprende todo el territorio de las siguientes provincias:

- Bérgamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cúneo, Lecco, Lodi, Milán, Monza, Novara, Pavía, Varese, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli.

Asimismo, comprende los siguientes municipios de la provincia de Alessandria:

- Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticinetto, Borgo San Martino y Frassineto Po.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Los factores naturales están relacionados con las condiciones climáticas de la zona geográfica delimitada, que favorecen la abundancia y la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras, así como el desarrollo de agentes microbiológicos que determinan las características organolépticas y de coloración del queso. Por lo que se refiere al aspecto humano, además de la importancia histórica del queso en la economía local, se subraya que las complejas fases de producción del «Gorgonzola» son fruto del arte quesero tradicional y manual: el enriquecimiento de la leche con fermentos lácticos y con una suspensión de esporas de *penicillium* y de levaduras seleccionadas, así como la adición de cuajo de ternera a temperatura ideal, la salazón en seco y la característica perforación de la pasta durante la maduración, son operaciones que se han transmitido con el paso de los siglos en la zona geográfica delimitada.

5.2. Carácter específico del producto

El «Gorgonzola» es un queso de pasta cruda, homogénea, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al crecimiento de mohos (enmohecimiento).

El sabor puede variar de dulce a muy picante en función de algunos factores, entre los que se encuentran, concretamente, el menor o mayor grado de maduración.

5.3. Vínculo causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad concreta, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La abundancia y la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras, junto a las operaciones tradicionales para la producción de queso, especialmente la adición de esporas de *penicillium*, la salazón en seco y la perforación de la pasta durante la fase de maduración, determinan las características organolépticas y de coloración del «Gorgonzola».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 510/2006 (⁴))

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(⁴) Véase la nota 3 a pie de página.

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 188/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo (¹).

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO,
sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (²)

«ข้าวสังข์หยอดเมืองพัทลุง» (KHAO SANGYOD MUANG PHATTHALUNG)

N.º CE: TH-PGI-0005-01115 — 27.5.2013

IGP (X) DOP ()

1. **Nombre**

«ข้าวสังข์หยอดเมืองพัทลุง» (Khao Sangyod Muang Phatthalung)

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino de Tailandia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El arroz «Khao Sangyod Muang Phatthalung» se cultiva a partir de la variedad Sangyod Phatthalung y es un arroz ordinario sensible a las horas de luz. Se siembra, cultiva, cosecha, muele, embala y etiqueta en la provincia de Phatthalung, en el sur de Tailandia, de donde es autóctono. No es glutinoso, es ligero, pequeño, delgado y ligeramente perfumado. Puede presentarse como arroz con cáscara, arroz pardo y arroz semiblanqueado.

Propiedades físicas

- El arroz con cáscara es de color paja.
- El color del arroz pardo oscila del rojo al rojo oscuro en el mismo grano.
- El arroz semiblanqueado es de color rojo claro.
- El grano es largo, delgado y pequeño. El pericarpio es rojo.
- Tiene un ligero perfume con un aroma característico.

Características físicas	Arroz con cáscara	Arroz pardo	Arroz semiblanqueado
Longitud (mm)	(9,33) 9,1 – 9,4	6,50 – 6,90	6,40 – 6,80
Anchura (mm)	(2,11) 1,9 – 2,25	1,61 – 1,81	1,57 – 1,87
Grosor (mm)	(1,77) 1,7 – 1,8	1,51 – 1,71	1,44 – 1,64
Color	pajizo	rojo o rojo oscuro	rojo claro

(¹) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

(²) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Propiedades químicas

Características químicas	Arroz con cáscara	Arroz pardo	Arroz semiblanqueado
Proteínas (%)	No aplicable	7 – 10	6 – 9
Amilosa (% db)	No aplicable		13 – 17
Ratio de alargamiento del grano	No aplicable		1,5 – 1,8

Características de la cocción

La proporción de arroz y agua para la cocción es de 1 taza de arroz por 1,25 – 2 tazas de agua.

Para obtener una textura mucho más blanda del Khao Sangyod Muang Phatthalung, el grano debe ponerse en remojo en agua durante 5-10 minutos antes de la cocción.

Aroma y sabor

El arroz cocido es blando y un poco pegajoso. El sabor es un poco dulce con fragancia levemente aromática.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Las semillas utilizadas para producir el «Khao Sangyod Muang Phatthalung» deben pertenecer a la variedad *Sangyod Phatthalung* y tienen que cultivarse en la provincia de Phatthalung ya que esta provincia tiene una posición geográfica favorable para el cultivo de dicho arroz que contribuye a la característica distintiva y a la calidad del mismo.

Las semillas deben ser producidas por el Thailand Rice Department y sus agencias, como el Phatthalung Rice Research Center y el Phatthalung Rice Seed Center, porque disponen de instalaciones fiables y cumplen las normas de producción de semillas de arroz para poder obtener semillas puras con las características distintivas del «Khao Sangyod Muang Phatthalung».

En caso de que las semillas se obtengan a través de otras fuentes como, por ejemplo, organizaciones de agricultores u organizaciones privadas, dichas fuentes necesitan la aprobación del Thailand Rice Department y deben cumplir las normas de producción de semillas de arroz.

En caso de que los agricultores cultiven el arroz por sí mismos, están autorizados a utilizar las variedades aprobadas antes mencionadas (las semillas deben sembrarse en el plazo de tres años tras su obtención a partir de la fuente).

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todo el ciclo de producción del «Khao Sangyod Muang Phatthalung» debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida para garantizar que se realiza completamente bajo las condiciones geomorfológicas. El «Khao Sangyod Muang Phatthalung» debe ser cultivado, secado, almacenado, molido y transformado en la provincia de Phatthalung. Cada una de sus fases de elaboración puede ser rastreada mediante documentos de acompañamiento, recibos de transporte, registros.

El «Khao Sangyod Muang Phatthalung» debe ser cultivado entre agosto y octubre y cosechado durante su fase de maduración entre diciembre y febrero. La cosecha se fija en función de las condiciones climáticas y de la maduración del arroz. El arroz cosechado se almacena posteriormente en la zona geográfica en silos con temperatura y humedad reguladas para evitar, en particular, los riesgos de mezcla con otras variedades de arroz, la posible contaminación, la alta humedad y prevenir la dilución de su fragancia distintiva.

Entre las principales prácticas de producción del «Khao Sangyod Muang Phatthalung» se incluyen las siguientes:

- Preparación del suelo: incluye un primer arado burdo y un segundo arado, para controlar debidamente el número de plantas de arroz espontáneas (plantas de arroz que germinaron de las semillas que permanecieron en el campo desde la campaña anterior) y arroz de otro tipo (plantas de arroz de otras variedades cultivadas en el campo de arroz, pero sin incluir el arroz cubierto de malas hierbas).
- La fertilización y la mejora del suelo deben realizarse periódicamente.

- Cuidados de la planta de arroz: adecuada gestión del agua, eliminación del arroz de otras variedades en la fase de ahijamiento, fase reproductiva y fase de maduración, combatir de forma adecuada las plagas.
- Cultivo: debe hacerse durante la estación húmeda meridional (agosto-octubre) tras la fase de maduración. Es una tradición en la provincia de Phatthalung proceder al cultivo un poco más tarde después de la fase de maduración del arroz.
- Humedad del grano: la humedad del grano de arroz debe reducirse al 14 % o menos.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El «Khao Sangyod Muang Phatthalung» debe ser envasado y etiquetado en la provincia de Phatthalung. Con ello se pretende ofrecer a los consumidores una verdadera garantía del origen y la calidad del arroz. No se autoriza el reenvasado, con objeto de evitar cualquier mezcla, contaminación o alteración del producto. Además, debido a su distintiva fragancia, el Khao Sangyod Muang Phatthalung ha de envasarse en la provincia de Phatthalung para prevenir la dilución de la misma.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta del envase debe figurar el peso, la fecha de molienda y envasado, el nombre del molino o el nombre del cultivador o de la cooperativa así como el número de lote o de serie del envase.

En cada paquete debe figurar la indicación «ຂ້າວສັງຍ໌ຫຍດເມືອງພັກລູງ» y/o «Khao Sangyod Muang Phatthalung».

También debe utilizarse el logotipo tailandés de indicación geográfica y el logotipo de la UE para las IGP (una vez le sea concedido).



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Provincia de Phatthalung.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Phatthalung es una de las provincias meridionales de Tailandia. Limita desde el norte y en la dirección de las manecillas del reloj con las provincias de Nakhon Si Thammarat, Songkhla, Satun y Trang. Ocupa una superficie de 3 424,5 km² o 2 140 296 rai.

Phatthalung es una llanura de tierras bajas situada entre el lago Songkhla, al este, y la cadena montañosa de Bantat, al oeste. La llanura se originó como consecuencia de los depósitos procedentes de las inundaciones del lago durante la estación del monzón. La principal fuente de agua para la agricultura es el lago Songkhla.

La capacidad de drenaje del suelo propicia el crecimiento y la buena maduración del «Khao Sangyod Muang Phatthalung» y la capacidad de almacenamiento y de redistribución de agua ofrece un nivel moderado pero continuo de riego incluso en períodos de sequía.

El clima de Phatthalung influye notablemente en las características del «Khao Sangyod Muang Phatthalung». Debido a su ubicación meridional, Phatthalung recibe dos influencias climáticas: una oceánica y otra continental. La influencia continental es responsable de la típica estación seca caracterizada por un gran número de horas de luz.

5.2. Carácter específico del producto

«Khao Sangyod Muang Phatthalung» hace referencia al arroz con cáscara, al arroz pardo y al arroz semiblanqueado, que rezuman un aroma natural, cultivados en la temporada de lluvias en la provincia de Phatthalung. Se caracteriza por su pericarpio rojo, su textura blanda al ser cocinado y su suave fragancia.

Los factores naturales influyen notablemente en la calidad, características y singularidad del arroz. El subsuelo de Phatthalung posee cualidades combinadas de drenaje así como depósitos fértiles y capacidad de almacenamiento y redistribución de agua. Phatthalung recibe dos influencias climáticas: una oceánica y otra continental. Debido a la influencia oceánica (Golfo de Tailandia), se producen copiosas precipitaciones durante la temporada de lluvias y se registran temperaturas menos extremas a lo largo de las estaciones. En particular, su ubicación en tierras bajas y las condiciones meteorológicas favorecen unas tierras fértiles y el clima de Phatthalung posibilita las características distintivas del «Khao Sangyod Muang Phatthalung», de grano delgado. Cuando este arroz se cultiva en otras provincias presenta características diferentes (más grueso y menos rojo). De acuerdo con la tradición local, el arroz es cosechado tras la fase de maduración, cuando el color del grano es más rojo, más perfumado y suave cuando se cuece que el arroz Sangyod Phatthalung cultivado en otros lugares.

Estas características excepcionales únicamente son posibles gracias a las condiciones geomorfológicas únicas del sur de Tailandia, en particular la naturaleza del suelo, la calidad del agua, las horas de insolación, la escasa oscilación de temperaturas y la temporada de precipitaciones abundantes.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Phatthalung es una fuente importante de arroz del sur de Tailandia desde tiempos antiguos. Sus vastas llanuras, el clima adecuado y su riqueza en términos de fuentes de agua la hacen ideal para el cultivo de «Khao Sangyod Muang Phatthalung». Hay una leyenda sobre la llanura entre las montañas de Khao Hin Look Doan según la cual los visitantes podían ver el fresco verdor de arrozales interminables al comienzo de la temporada de cultivo y cómo esos mismos arrozales se tornaban dorados cuando se aproximaba la época de la cosecha en enero y febrero.

El «Khao Sangyod Muang Phatthalung» se cultiva en Phatthalung desde hace más de cien años pero la población local de esta provincia prefiere consumir el grano duro con un alto contenido de amilosa, en lugar del arroz cocido blando, como el «Khao Sangyod Muang Phatthalung». Por lo tanto, tradicionalmente el «Khao Sangyod Muang Phatthalung» se conserva para ser ofrecido como regalo a personas mayores respetadas y se cocina para personajes especiales como invitados reales, visitantes oficiales extranjeros, en ocasiones especiales, en ceremonias religiosas o en festividades tradicionales. Esta tradición ha creado la reputación del «Khao Sangyod Muang Phatthalung» conocido en Phatthalung como el arroz para personas y ocasiones especiales.

Además, la naturaleza de la provincia de Phatthalung influye notablemente en la producción del «Khao Sangyod Muang Phatthalung». Especialmente la llanura de tierras bajas de Phatthalung creada por los depósitos procedentes de las inundaciones del lago durante la estación del monzón, que aportan los distintos nutrientes al suelo, hace que este emplazamiento sea apto para producir el «Khao Sangyod Muang Phatthalung». Por tanto, el «Khao Sangyod Muang Phatthalung» cultivado en esta región posee la característica particular de grano delgado y ligeramente perfumado.

Estas condiciones se complementan con una selección meticulosa de las semillas, un cuidado mantenimiento y unos procedimientos de cosecha y procesos de producción normalizados. Los procedimientos y el control contribuyen a preservar la calidad única del arroz.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 510/2006 (⁽¹⁾)]

⁽¹⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2016/C 188/09)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del parlamento Europeo y del Consejo⁽²⁾

«CRUDO DI CUNEO»

N.º UE: PDO-IT-02118 – 4.2.2016

DOP (X) IGP () ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta «Crudo di Cuneo»
Corso Dante Alighieri n. 51
C/o Unione Industriali della Provincia di Cuneo
12100 Cuneo
ITALIA

El Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta «Crudo di Cuneo» (Consorcio de protección de la denominación de origen protegida Crudo di Cuneo) ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14.10.2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [actualización normativa]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

Descripción del producto

Las modificaciones de los dos puntos siguientes están relacionadas entre sí.

- En el artículo 2, punto 2.2, último párrafo, del pliego de condiciones la frase siguiente:

«Los cerdos criados han de poder alcanzar un peso medio por lote (peso vivo) de 156 kg, con un margen de tolerancia del 10 %.»

queda modificada como sigue:

«Los cerdos criados han de poder alcanzar un peso medio por lote (peso vivo) de 165 kg, con un margen de tolerancia del 10 %.»

- El siguiente requisito del artículo 2, punto 2.6, del pliego de condiciones

«peso comprendido entre 7 y 10 kg (después de la curación);»

queda modificado como sigue:

«peso comprendido entre 8,5 y 12 kg (después de la curación);».

La modificación prevé el aumento del peso medio de los cerdos por lote y del peso de los jamones curados. En los últimos años, los criadores han constatado que los cerdos en el momento del sacrificio, a igualdad de edad y de desarrollo, pesan más que hace 10 o 15 años. La selección genética, al tiempo que mantiene invariable la calidad intrínseca de la carne destinada a la producción de jamones, permite obtener cerdos más pesados en el momento del sacrificio con respecto a los años anteriores. Los nuevos tipos genéticos han mejorado su aumento de peso medio diario y su índice de conversión de los alimentos; sus raciones alimentarias son más equilibradas y eficientes en su conjunto, y gracias también a la mejora de las condiciones de bienestar animal se pueden obtener, en el mismo tiempo, aumentos de peso mayores y perniles de óptima calidad.

El aumento del peso medio de los cerdos en el momento del sacrificio y el consiguiente incremento del peso de los jamones curados objeto de modificación del pliego de condiciones persiguen, por tanto, un doble objetivo: adecuar la producción de los jamones a la realidad productiva de los criadores y garantizar la calidad del jamón «Crudo di Cuneo DOP» utilizando perniles de cerdos que han alcanzado un desarrollo óptimo.

Tal modificación ha de considerarse «menor» en la medida en que cumple lo dispuesto en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, letras a) a e), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Método de producción

- En el artículo 5, punto 5.5, fase de salazón, la siguiente frase:

«El período de salazón no es inferior a dos semanas.»

queda modificada como sigue:

«El período de salazón no es inferior a doce días.»

La exigencia de reducir la duración mínima del período de salazón de catorce a doce días está vinculada a la investigación y a la mejora de las técnicas de conservación y de elaboración de las carnes que permiten la utilización, en la fase de salazón, de una cantidad de sal inferior respecto a la utilizada hace unos años. Esto determina la consiguiente reducción del período de salazón. Sobre todo en el caso de los perniles que no alcanzan un alto peso, 12-13 kg, es necesario reducir la duración de la salazón para evitar un exceso de sal del pernil y la producción de un jamón que no corresponda a las nuevas exigencias alimentarias del consumidor.

Tal modificación ha de considerarse «menor» en la medida en que cumple lo dispuesto en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, letras a) a e), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Otros-Actualización normativa

- El artículo 8

«En aplicación de las disposiciones del presente pliego de condiciones, el control del jamón con denominación de origen protegida «Crudo di Cuneo» correrá a cargo de un organismo autorizado, de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 510/2006.»

queda modificado como sigue:

«La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones se lleva a cabo de conformidad con lo establecido en el artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. El organismo de control encargado de la verificación del pliego de condiciones es el ISTITUTO Nord Ovest qualità Soc. Coop.-P.zza Carlo Alberto Grosso, 82 -12033 Moretta (CN) ITALIA.».

Como consecuencia de la entrada en vigor del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se ha considerado oportuno actualizar las referencias normativas del artículo e incluir las referencias del organismo de control.

DOCUMENTO ÚNICO

«CRUDO DI CUNEO»

N.º UE: PDO-IT-02118 – 4.2.2016

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Crudo di Cuneo».

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

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

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Para la producción del «Crudo di Cuneo», han de utilizarse únicamente perniles frescos, de animales nacidos, criados y sacrificados en la zona de producción designada.

En el momento del despacho al consumo, el producto «Crudo di Cuneo» debe reunir las siguientes condiciones: tiempo de curación, 10 meses como mínimo; peso comprendido entre 8,5 y 12 kg (después de la curación); color al corte, rojo uniforme; consistencia de la parte magra externa y de la interna blanda, compacta pero no fláccida; grasa exterior visible (grasa que lo recubre), de color blanco tirando a amarillo, compacta, no untuosa; aroma y sabor al corte, fragante, curado, suave; grasa interna de color blanco, en forma de vetas de grasilla entreverada entre los principales haces musculares; ausencia de anomalías olfativas. La grasa, al punzar, no debe presentar un olor excesivamente rancio o anómalo, ni oler a leche o pescado. La composición química de la parte magra en proporción del bíceps crural debe ajustarse a los siguientes límites mínimos y máximos: sal, entre 4,5 % y 6,9%; humedad, entre 57 % y 63%; proteólisis, entre 22 % y 31%. Ausencia de irregularidades externas: la piel y los huesos han de estar íntegros, no deben apreciarse señales evidentes de incrustación ni reblanamientos excesivos. Color al corte: sin desigualdades, manchas o estrías.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Piensos

La composición analítica de la ración alimenticia debe ser tal que refleje las necesidades alimentarias del cerdo en las fases respectivas de cría (después de la lactancia), recría y cebo:

1. FASE DE CRÍA (hasta los 30 kg de peso vivo)

Características de la ración

- Proteínas brutas de 16 % a 22 %
- Energía digerible/día de 3 230 a 3 900
- Lisina gr./kg de 10 % a 16 %
- Fibra bruta de 3 % a 5 %

Ración diaria (composición expresada en % de los distintos componentes, suministrada a razón del 4 % del peso vivo)

- Maíz de 35 a 40
- Soja (harina de extracción) de 16 a 20
- Trigo de 12 a 15
- Cebada de 13 a 17

- Aceite de soja de 1 a 3
- Salvado de trigo tierno de 8 a 12
- Suplementos minerales y vitamínicos de 3 a 5

En esta fase está prohibido el uso de plasma porcino pulverizado en seco, derivados y subproductos de la leche frescos o concentrados.

2. FASE DE RECRÍA (de 30 kg a 80 kg de peso vivo)

Características de la ración

- Proteínas brutas de 15,50 % a 18 %
- Energía digerible/día de 3 200 a 3 600
- Lisina gr./kg de 7 % a 16 %
- Fibra bruta de 3,5 % a 5 %

Ración diaria (composición expresada en % de los distintos componentes, suministrada a razón del 3 % del peso vivo)

- Maíz de 45 a 49
- Soja (harina de extracción) de 14 a 18
- Trigo de 10 a 13
- Cebada de 9 a 12
- Grasas de 1,5 a 2
- Salvado de trigo tierno de 10 a 14
- Suplementos minerales y vitamínicos de 3 a 5

3. FASE DE CEBO (de 80 kg a 165 kg de peso vivo final)

Características de la ración

- Proteínas brutas de 13,5 % a 17,5 %
- Energía digerible/día de 3 100 a 3 400
- Lisina gr./kg de 6 % a 9 %
- Fibra bruta de 3,5 % a 5,5 %

Ración diaria (composición expresada en % de los distintos componentes, suministrada a razón del 2,3 % del peso vivo)

- Maíz de 49 a 53
- Soja (harina de extracción) de 12 a 16
- Trigo de 9 a 12
- Cebada de 8 a 11
- Grasas de 1 a 1,5
- Salvado de trigo tierno de 10 a 14
- Suplementos minerales y vitamínicos de 3 a 5

En esta fase está prohibido el empleo de restos de cocina; de aceite de pescado una vez alcanzados los 40 kg de peso vivo; de tortas con un contenido de grasas superior al 4 % a animales por encima de los 120 kg; de galletas, colines, refrigerios, a partir de 60 kg de peso vivo y hasta el sacrificio; restos de matadero y harinas animales en general; subproductos del arroz.

Las necesidades en cada fase podrían sufrir modificaciones en función del crecimiento del animal o de condiciones climáticas anómalas debidas a calores excesivos en verano.

Las materias primas utilizadas para la alimentación proceden principalmente de la zona de producción del jamón «Crudo di Cuneo» y los cereales en gran parte se producen en las mismas explotaciones de cría de los cerdos.

Materia prima

El jamón «Crudo di Cuneo» ha de proceder de cerdos de las razas tradicionales italianas Large White y Landrace, con las mejoras introducidas por el Libro Genealógico Italiano (LGI), o bien nacidos de verracos de estas mismas razas, así como de porcinos nacidos de verracos de raza «Duroc Italiana», con las mejoras introducidas por el LGI; también se admiten los porcinos nacidos de verracos de otras razas o de verracos híbridos, siempre que procedan de sistemas de selección o de cruce realizados con fines que no sean incompatibles con los del libro genealógico italiano para la producción de porcino pesado.

Para la producción del «Crudo di Cuneo» no pueden utilizarse perniles congelados y queda excluido el empleo de verracos y hembras de cría. Los perniles deben proceder de animales sacrificados con una anterioridad de por lo menos 24 horas pero no después de 120 horas.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Para la producción de la DOP «Crudo di Cuneo» se emplean únicamente perniles de cerdo frescos procedentes de animales nacidos y criados respetando elevados niveles de bienestar. Esos niveles están garantizados si en las fases de destete, recria y cebo no se somete al animal a tensiones debidas al transporte y al realojamiento. La crianza debe, por otra parte, asegurar que la fase de cebo concluya con resultados coherentes con las características del producto final. El «Crudo di Cuneo» se caracteriza, efectivamente, por una cantidad óptima de grasa exterior. Por estas razones los animales han de nacer y criarse en la zona de producción.

El sacrificio ha de producirse igualmente en la zona geográfica de producción ya sea con el fin de respetar los tiempos que median entre el sacrificio en sí y la elaboración de la carnes o dado que los viajes largos para su transporte provocarían contusiones y formaciones de hematomas y estrías que comprometerían los requisitos de producción.

El proceso de elaboración de los perniles y su maduración están estrechamente ligados a los factores humanos y naturales de la zona de producción: limitar estas operaciones a la zona geográfica de producción es, por tanto, de obligado cumplimiento para la producción del «Crudo di Cuneo».

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Además de entero con hueso, el «Crudo di Cuneo» también puede comercializarse deshuesado envasado al vacío, en trozos o en lonchas.

Las operaciones de troceado del «Crudo di Cuneo» deben efectuarse de modo que sobre la corteza de cada trozo figure el sello previamente puesto por los productores de jamón.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En el momento de su despacho al consumo, la DOP «Crudo di Cuneo» debe ir provista de un sello particular de garantía del origen y de la identificación constituido por el logotipo marcado a fuego en los lados mayores del pernil. El sello debe ser grabado en el lugar mismo de producción.

En los envases de la D.O.P. «Crudo di Cuneo» o en las etiquetas, distintivos, bandas y brazaletes colocados en el producto, deben figurar en caracteres de imprenta legibles e indelebles, de manera que se distingan claramente de cualquier otra indicación escrita que aparezca en los mismos, el símbolo gráfico relativo a la imagen artística del logotipo específico y unívoco, el símbolo comunitario previsto en el artículo 12 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y el número de identificación atribuido a cada productor inscrito en el sistema de control. El logotipo de la D.O.P. «Crudo di Cuneo» consta de los dos elementos más importantes para el reconocimiento del producto: la forma estilizada de un jamón y el triángulo o «cuneo» (cuña) que evoca el vínculo con la capital de la provincia de Cuneo, cuya planimetría originaria tenía precisamente forma de cuña.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del «Crudo di Cuneo» D.O.P. está situada entre los Alpes ligures desde el cerro de Cadibona al de Nava, los Alpes Marítimos hasta el macizo del cerro de Tenda y los Alpes Cotianos. Los relieves forman, por tanto, un gran borde en forma de U en cuyo interior se abre una llanura alta surcada, de norte a sur, por los ríos Tanaro, Po y sus afluentes. Esta zona comprende las provincias de Cuneo, Asti y los siguientes municipios de la provincia de Turín: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cercenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone y Vinovo. En la zona se registran, gracias a la formación de brisas, niveles homogéneos de humedad entre el 50 % y el 70 % y temperaturas medias ni excesivamente bajas en invierno ni altas en verano, lo cual permite una maduración uniforme al «Crudo di Cuneo» y le atribuyen el valor de proteólisis y la escasa humedad que lo caracterizan.

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona de producción de esta DOP está desde tiempos remotos ligada a la historia de la ganadería porcina, de la elaboración y de la curación del «Crudo di Cuneo», gracias a características edafoclimáticas propias que la distinguen de otros lugares y confieren al producto propiedades cualitativas típicas que el consumidor final reconoce con facilidad.

El grado de humedad del Crudo di Cuneo, en estrecha relación con el contenido de sal, está determinado por la acción de las brisas. Estas, que proceden de las montañas situadas en la comarca, alternándose entre la mañana y la noche, crean condiciones de baja humedad atmosférica, adecuadas para una óptima curación del producto que repercute en sus bajos valores de humedad, tiempos de curación y valor de proteólisis característicos. La materia prima constituye otro vínculo entre el producto y el medio ya que las características de aquella determinan, de hecho, la proteólisis del jamón. El cerdo de Cuneo se cría en un entorno situado a una altitud media de 350 metros sobre el nivel del mar, medio en el que la ausencia de nieblas invernales y del bochorno estival favorecen una excelente salud en los animales. Además de la salubridad del aire y la pureza de las aguas, la temprana maduración de la carne se debe a la alimentación tradicional, saludable y natural, a base de cereales producidos localmente. El fenómeno de la proteólisis está vinculado al desarrollo de microorganismos superficiales: el delicado proceso de salazón efectuado por artesanos jamoneros asegura la salida de jugo, aún presente en la carne del pernil, desde la musculatura. De este modo se crean en la superficie magra del jamón condiciones microclimáticas de moderado aumento de la humedad, idóneas para el desarrollo de mohos y levaduras capaces de descomponer el componente proteico presente en la parte magra, liberando péptidos que contribuyen de manera determinante tanto al sabor como al olor del Crudo di Cuneo.

La aportación fundamental a la calidad de la DOP, por no decir a su reputación y fama en los mercados, ha sido a lo largo de los siglos la del hombre, que ha sabido desarrollar en el tiempo técnicas especiales de elaboración, transmitidas de una generación a otra, que han llegado hasta nuestros días. Un testimonio de tan refinado arte se encuentra ya en 1618 en la obra *Clypeo del gentilhuomo* de Guglielmino Prato, que describe con detalle el trabajo de los artesanos jamoneros de Piamonte.

El consumo del Crudo di Cuneo está atestiguado históricamente por los numerosos encargos de nobles, conventos y abadías de la zona. Fue precisamente la creciente demanda de jamones la que influyó notablemente en la creación de numerosos establecimientos de producción.

La DOP «Crudo di Cuneo» surge, pues, de la acción combinada y concomitante de factores humanos y ambientales, que han influido a lo largo del tiempo en su obtención y han contribuido a sus características cualitativas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

La presente Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la DOP «Crudo di Cuneo» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 265 de 13.11.2015.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet siguiente:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES