

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication effectuée conformément à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires s'il s'agit d'une spécialité traditionnelle garantie

(2016/C 188/06)

Conformément à l'article 26, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾, la Pologne a transmis ⁽²⁾ les noms «Półtorak staropolski tradycyjny», «Dwójniak staropolski tradycyjny», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa staropolska», «Kiełbasa myśliwska staropolska», «Olej rydzowy tradycyjny» et «Kabanosy staropolskie» en tant que dénominations de spécialités traditionnelles garanties (STG) conformes aux dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012. Les dénominations «Półtorak», «Dwójniak», «Trójniak», «Czwórniak», «Kiełbasa jałowcowa», «Kiełbasa myśliwska», «Olej rydzowy» et «Kabanosy» avaient précédemment été enregistrées ⁽³⁾ sans réserve de nom, en application de l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil ⁽⁴⁾, en tant que spécialités traditionnelles garanties, et elles sont actuellement protégées conformément à l'article 25, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012.

À la suite de la procédure nationale d'opposition visée à l'article 26, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012:

- les noms «Półtorak», «Dwójniak», «Trójniak» et «Czwórniak» ont été complétés par les mentions «staropolski tradycyjny»;
- les noms «Kiełbasa jałowcowa» et «Kiełbasa myśliwska» ont été complétés par la mention «staropolska»;
- le nom «Olej rydzowy» a été complété par la mention «tradycyjny»;
- le nom «Kabanosy» a été complété par la mention «staropolskie».

Tous ces termes complémentaires identifient le caractère traditionnel et les spécificités de la dénomination conformément à l'article 26, paragraphe 1, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

Compte tenu de ce qui précède, la Commission publie les dénominations suivantes

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

en vue de permettre leur enregistrement au registre des spécialités traditionnelles garanties visé à l'article 22 du règlement (UE) n° 1151/2012.

⁽¹⁾ Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

⁽²⁾ N° UE PL-TSG-0107-01407 — 22.12.2015.

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 729/2008 de la Commission du 28 juillet 2008 enregistrant certaines dénominations dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Czwórniak (STG), Dwójniak (STG), Półtorak (STG), Trójniak (STG)] (JO L 200 du 29.7.2008, p. 6).

Règlement d'exécution (UE) n° 379/2011 de la Commission du 18 avril 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [«Kiełbasa jałowcowa» (STG)] (JO L 103 du 19.4.2011, p. 2).

Règlement d'exécution (UE) n° 382/2011 de la Commission du 18 avril 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [«Kiełbasa myśliwska» (STG)] (JO L 103 du 19.4.2011, p. 6).

Règlement (CE) n° 506/2009 de la Commission du 15 juin 2009 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Olej rydzowy (STG)] (JO L 151 du 16.6.2009, p. 26).

Règlement d'exécution (UE) n° 1044/2011 de la Commission du 19 octobre 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Kabanosy (STG)] (JO L 275 du 20.10.2011, p. 16).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 93 du 31.3.2006, p. 1). Règlement abrogé et remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

La présente publication confère un droit d'opposition à l'inscription des dénominations «Półtorak», «Dwójniak staropolski tradycyjny», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa staropolska», «Kiełbasa myśliwska staropolska», «Olej rydzowy tradycyjny» et «Kabanosy staropolskie» au registre des spécialités traditionnelles garanties visé à l'article 22 du règlement (UE) n° 1151/2012, conformément à l'article 51 dudit règlement.

Dans le cas où les dénominations «Półtorak staropolski tradycyjny», «Dwójniak staropolski tradycyjny», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa staropolska», «Kiełbasa myśliwska staropolska», «Olej rydzowy tradycyjny» et «Kabanosy staropolskie» sont inscrites au registre, conformément à l'article 26, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012, le cahier des charges des STG «Półtorak», «Dwójniak staropolski tradycyjny», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa», «Kiełbasa myśliwska», «Olej rydzowy» et «Kabanosy» est assimilé au cahier des charges visé à l'article 19 du règlement (UE) n° 1151/2012 pour les STG «Półtorak tradycyjny staropolski», «Dwójniak», «Trójniak staropolski tradycyjny», «Czwórniak staropolski tradycyjny», «Kiełbasa jałowcowa staropolska», «Kiełbasa myśliwska staropolska», «Olej rydzowy tradycyjny» et «Kabanosy staropolskie» respectivement, protégées avec réserve de nom.

Dans un souci d'exhaustivité et conformément à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012, la présente publication comprend le cahier des charges des STG «Półtorak», «Dwójniak», «Trójniak» et «Czwórniak», «Kiełbasa jałowcowa», «Kiełbasa myśliwska» et «Olej rydzowy» tel que publié au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽⁵⁾ et celui de la STG «Kabanosy», tel que publié à l'annexe II du règlement (UE) n° 1044/2011 ⁽⁶⁾.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG
RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL
«PÓŁTORAK»
N° CE: PL-TSG-007-0034 — 6.9.2005

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
Adresse: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLOGNE
Tél. +48 228282721
Courriel: krwim@sitspoz.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges

3.1. Nom à enregistrer

«Półtorak»

Lorsque le produit est commercialisé, l'étiquette peut faire apparaître la mention suivante: «miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją» («hydromel produit conformément à une vieille tradition polonaise»). Cette mention doit être traduite dans les autres langues officielles.

3.2. Il s'agit d'un nom

- spécifique en lui-même.
- indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

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

⁽⁶⁾ Voir la note 3.

Le nom «półtorak» est dérivé du chiffre «1,5» («półtora» en polonais) et directement lié à la composition et au mode de production historiques du półtorak, la proportion d'eau et de miel dans le moût devant être de 1 mesure de miel pour 1/2 mesure d'eau. Il reflète ainsi les caractéristiques spécifiques du produit. Étant donné que le terme «półtorak» est utilisé exclusivement pour désigner un type particulier d'hydromel, ce nom doit également être reconnu comme spécifique en lui-même.

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

- Enregistrement accompagné de la réservation du nom
- Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

Le półtorak est un hydromel, une boisson claire obtenue par fermentation du moût de miel et se distinguant par un arôme et un goût de miel caractéristiques de la matière première utilisée.

Le goût du półtorak peut être enrichi par l'adjonction d'épices. Sa couleur peut aller du paille clair à l'ambre foncé selon la variété de miel d'abeille utilisée pour le produire.

Paramètres physicochimiques caractéristiques du półtorak:

- titre alcoométrique compris entre 15 et 18 % vol.,
- sucres réducteurs après inversion: > 300 g/l,
- acidité totale exprimée en grammes d'acide malique comprise entre 3,5 et 8 g/l,
- acidité volatile exprimée en grammes d'acide acétique inférieure ou égale à 1,4 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 600 g,
- extrait non réducteur supérieur ou égal à:
 - 30 g/l,
 - 35 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits,
- quantité de cendre supérieure ou égale à 1,3 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits.

L'utilisation de conservateurs, de stabilisants, de colorants ou d'arômes artificiels est interdite.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

Matières premières

- Miel d'abeille naturel répondant aux critères suivants:
 - teneur en eau inférieure ou égale à 20 % (m/m),
 - teneur en sucres réducteurs supérieure ou égale à 70 % (m/m),
 - teneur combinée en saccharose et mélézitose inférieure ou égale à 5 % (m/m),
 - acidité totale — solution de NaOH 1 mol/l pour 100 g de miel: fourchette de 1 à 5 ml,
 - teneur en 5-hydroxyméthylfurfural (HMF), en mg/100 g de miel, inférieure ou égale à 4.
- Levures spéciales hydromel à forte atténuation, autrement dit, capables de transformer une forte proportion de sucre en alcool.
- Épices: clou de girofle, cannelle, noix de muscade ou gingembre.
- Jus de fruits naturels ou fruits frais.
- Alcool éthylique d'origine agricole (le cas échéant).

Méthode d'obtention:

Étape 1

Préparation (brassage) du moût de miel à une température comprise entre 95 et 105 °C. La proportion de miel et d'eau à respecter est la suivante: 1 volume de miel pour ½ volume d'eau (éventuellement eau et jus de fruit) dans le produit fini. La concentration en sucre étant trop élevée pour permettre aux levures de travailler lors du processus de fermentation, on prépare le moût selon la proportion suivante: 1 volume de miel pour 2 volumes d'eau, auxquels on peut ajouter des épices. Pour produire de l'hydromel aux fruits, on remplace au moins 30 % du volume d'eau par du jus de fruits. Afin de respecter la proportion d'eau et de miel propre au póltorak, on ajoute le reste de miel à la fin de la phase de fermentation ou pendant le vieillissement.

Respect scrupuleux de la proportion d'eau et de miel et obtention de l'extrait requis dans une bouilloire à moût équipée d'une chemise à vapeur. Cette méthode de brassage empêche la caramélisation des sucres.

Étape 2

Refroidissement du moût jusqu'à une température de 20-22 °C, température optimale pour la multiplication des levures. Le moût doit être refroidi le jour de la production. Le temps de refroidissement dépend de l'efficacité du refroidisseur. Le refroidissement garantit l'innocuité microbiologique du moût.

Étape 3

Préparation du mélange moût-levain — Insémination du moût de miel avec une solution de levure dans une cuve de fermentation.

Étape 4

- A. Fermentation tumultueuse: 6 à 10 jours. Le maintien de la température à 28 °C garantit le bon déroulement du processus de fermentation.
- B. Fermentation douce: 3 à 6 semaines. La période de fermentation douce permet d'obtenir les caractéristiques physicochimiques voulues.

Le reste de miel permettant d'obtenir la proportion requise pour le póltorak peut être ajouté à cette étape.

Étape 5

Soutirage du moût fermenté surnageant au-dessus des lies.

Après obtention d'un titre alcoométrique d'au moins 12 % vol, il faut procéder à un soutirage avant vieillissement. Cette opération garantit l'obtention des caractéristiques physicochimiques et organoleptiques voulues. Le fait de laisser le moût fermenté sur les lies au-delà de la période de fermentation douce a une incidence négative sur les propriétés organoleptiques, due au phénomène de l'autolyse des levures.

Étape 6

Vieillissement (maturation) et siphonnage (décantation) — Renouvellement de l'opération selon les besoins, en vue d'empêcher que des phénomènes indésirables ne se produisent dans les lies (autolyse des levures). Il est possible de procéder durant le vieillissement à des opérations telles que la pasteurisation ou le filtrage. Le reste de miel permettant d'obtenir la proportion requise pour le póltorak peut être ajouté à cette étape, s'il ne l'a pas été à la fin de la phase de fermentation. Cette étape est essentielle à l'obtention des caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit.

La période de vieillissement du póltorak doit être d'au moins 3 ans.

Étape 7

Assaisonnement (composition) — Cette étape concerne la préparation d'un produit final possédant les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques propres au póltorak, lesquelles ont été définies au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire). Aux fins du respect des paramètres requis, il est possible de corriger les propriétés organoleptiques et physicochimiques du produit par l'ajout:

- de miel d'abeille pour édulcorer l'hydromel,
- d'extraits d'herbes et d'épices,
- d'alcool éthylique d'origine agricole.

L'objectif de cette étape est l'obtention d'un produit présentant le bouquet caractéristique du póltorak.

Étape 8

Conditionnement dans des emballages unitaires, à une température comprise entre 18 et 25 °C. Il est recommandé de présenter le póltorak dans des emballages traditionnels, comme la dame-jeanne, les emballages céramiques ou les tonneaux en chêne.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire*

Le caractère spécifique du póltorak est déterminé par:

- la préparation du moût (composition et proportion des matières premières),
- le vieillissement et la maturation,
- les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques.

Préparation du moût (composition):

Le caractère spécifique du póltorak résulte en particulier de l'application et de l'observation rigoureuse de la proportion voulue d'eau et de miel, qui est de 1 mesure de miel pour 1/2 mesure d'eau. Cette proportion conditionne l'ensemble des autres étapes de production du póltorak qui lui confèrent ses caractéristiques exceptionnelles.

Vieillissement et maturation:

Conformément à la vieille recette traditionnelle polonaise, le caractère du produit dépend du respect de la durée prévue de vieillissement et de maturation. Dans le cas du póltorak, cette durée est d'au moins 3 ans.

Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques:

Le respect de toutes les étapes de production décrites dans le cahier des charges garantit l'obtention d'un produit au goût et à l'arôme uniques. Le goût et l'odeur exceptionnels du póltorak découlent de sa teneur spécifique en sucre et en alcool:

- sucres réducteurs après inversion: > 300 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 600 g,
- titre alcoométrique compris entre 15 et 18 % vol.

Grâce aux proportions d'ingrédients rigoureusement définies qui sont appliquées pour la production du póltorak, cet hydromel possède une consistance liquide et visqueuse typique qui le distingue des autres variétés d'hydromel.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire*

Méthode d'obtention traditionnelle:

En Pologne, la production d'hydromel est une tradition millénaire et elle se caractérise par une grande diversité. La méthode de production a été développée et perfectionnée au fil des siècles, ce qui fait que de nombreux hydromels différents ont vu le jour. L'origine de la production remonte aux débuts de l'État polonais. En 966, le diplomate, marchand et voyageur espagnol Ibrahim ibn Jakub rapporte dans ses récits que «dans le pays de Mieszko I^{er}, on trouve en abondance — à côté des denrées alimentaires, des viandes et des terres arables — de l'hydromel, nom que l'on donne aux vins slaves et boissons enivrantes» (Mieszko I^{er} est le premier souverain de Pologne). Les chroniques de Gallus Anonymus, qui a retracé l'histoire de la Pologne au tournant des XI^e et XII^e siècles, mentionnent également, à plusieurs reprises, la production d'hydromel.

Le poème épique «Pan Tadeusz» de l'auteur Adam Mickiewicz, dans lequel il dépeint la noblesse polonaise des années 1811 et 1812, regorge d'informations concernant la production et les habitudes de consommation de l'hydromel, ainsi que les différents types d'hydromel existants. On trouve également des mentions relatives à l'hydromel dans les poèmes de Tomasz Zan (1796-1855), ainsi que dans la trilogie composée par Henryk Sienkiewicz, laquelle décrit l'histoire de la République de Pologne au XVII^e siècle (*Ogniem i mieczem*, publié en 1884, *Potop*, publié en 1886 et *Pan Wołodyjowski* publié en 1887 et en 1888).

Les textes décrivant la tradition culinaire polonaise aux XVII^e et XVIII^e siècles contiennent non plus seulement de simples mentions générales au sujet de l'hydromel, mais également des informations sur les différents types d'hydromel. On les dénommait, en fonction de la méthode d'obtention, «póltorak», «dwójniak», «trójniak» ou «czwórniak». Chacune de ces dénominations correspond à un type d'hydromel différent, produit conformément à des proportions de miel et d'eau (ou de jus) et à une durée de vieillissement spécifiques. La méthode de production du póltorak est la même depuis des siècles, à quelques petites modifications près.

Composition traditionnelle:

La répartition traditionnelle de l'hydromel («pótorak», «dwójniak», «trójniak» et «czwórniak») existe en Pologne depuis plusieurs siècles et est toujours présente aujourd'hui dans l'esprit des consommateurs. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, on a cherché à réglementer juridiquement la répartition traditionnelle de l'hydromel en quatre catégories. Cette dernière a finalement été inscrite dans le droit interne en 1948 par la loi relative à la production de vin, de moût de raisins et d'hydromel ainsi qu'au commerce de ces produits (journal officiel de la République de Pologne du 18 novembre 1948). Cette loi prévoit des dispositions concernant la production d'hydromel et établit les proportions de miel et d'eau ainsi que les exigences technologiques applicables. La définition du rapport eau-miel dans le pótorak est libellée comme suit: «Seul l'hydromel obtenu à partir d'un volume de miel naturel et d'un demi-volume d'eau peut être dénommé pótorak».

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique

Les contrôles obligatoires portent sur:

- le respect des proportions établies pour le moût de miel,
- le respect de la durée de vieillissement,
- les caractéristiques organoleptiques du produit fini (goût, odeur, couleur, limpidité),
- les indicateurs physicochimiques du produit fini: titre alcoométrique, sucres totaux, sucres réducteurs après inversion, acidité totale, acidité volatile, extrait non réducteur et cendre dans le cas des hydromels aux fruits — les valeurs à respecter sont celles indiquées au point 3.5 du cahier des charges.

Les contrôles obligatoires sont à effectuer au moins une fois par an.

Il est également recommandé que des contrôles soient réalisés aux étapes de production mentionnées ci-dessous. La réalisation de contrôles aux étapes citées ci-dessous n'est pas obligatoire, mais elle est préconisée car elle permet de corriger les erreurs éventuelles survenant à différentes étapes de production.

Étape 4:

Il convient de procéder, pendant la période de fermentation, à un contrôle régulier en laboratoire des caractéristiques organoleptiques (goût et odeur) ainsi que des paramètres physicochimiques, tels que le titre alcoométrique ou la teneur en sucres, qui évoluent au cours du processus de fermentation alcoolique.

Étape 6:

Pendant la période de vieillissement, il y a lieu de contrôler régulièrement les caractéristiques organoleptiques de base ainsi que les indicateurs physicochimiques suivants: titre alcoométrique, sucres totaux, acidité totale et acidité volatile.

Étape 8:

Il convient de vérifier, avant le conditionnement, les différents paramètres physicochimiques et organoleptiques spécifiés au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire).

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych
Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 226232900

Fax +48 226232998

Courriel: —

Public Privé

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

L'organisme de contrôle susmentionné est chargé de vérifier le respect de tous les éléments du cahier des charges.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«DWÓJNIAK»

N° CE: PL-TSG-007-036 — 6.9.2005

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresse: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 228282721

Courriel: krwim@sitspoz.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges

3.1. Nom à enregistrer

«Dwójniak»

Lorsque le produit est commercialisé, l'étiquette peut faire apparaître la mention suivante: «miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją» («hydromel produit conformément à une vieille tradition polonaise»). Cette mention doit être traduite dans les autres langues officielles.

3.2. Il s'agit d'un nom

— spécifique en lui-même.

— indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

Le nom «dwójniak» est dérivé du chiffre «2» («dwa» en polonais) et directement lié à la composition et au mode de production historiques du dwójniak, la proportion d'eau et de miel dans le moût devant être de 1 mesure de miel pour 1 mesure d'eau. Il reflète ainsi les caractéristiques spécifiques du produit. Étant donné que le terme «dwójniak» est utilisé exclusivement pour désigner un type particulier d'hydromel, ce nom doit également être reconnu comme spécifique en lui-même.

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

— Enregistrement accompagné de la réservation du nom

— Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I

3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

Le dwójniak est un hydromel, une boisson claire obtenue par fermentation du moût de miel et se distinguant par un arôme et un goût de miel caractéristiques de la matière première utilisée.

Le goût du dwójniak peut être enrichi par l'adjonction d'épices. Sa couleur peut aller du paille clair à l'ambre foncé selon la variété de miel d'abeille utilisée pour le produire.

Paramètres physicochimiques caractéristiques du dwójniak:

— titre alcoométrique compris entre 15 et 18 % vol,

— sucres réducteurs après inversion compris entre 175 et 230 g/l,

- acidité totale exprimée en grammes d'acide malique comprise entre 3,5 et 8 g/l,
- acidité volatile exprimée en grammes d'acide acétique inférieure ou égale à 1,4 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 490 g,
- extrait non réducteur supérieur ou égal à:
 - 25 g/l,
 - 30 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits,
- quantité de cendre supérieure ou égale à 1,3 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits.

L'utilisation de conservateurs, de stabilisants, de colorants ou d'arômes artificiels est interdite.

3.6. Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

Matières premières:

- Miel d'abeille naturel répondant aux critères suivants:
 - teneur en eau inférieure ou égale à 20 % (m/m),
 - teneur en sucres réducteurs supérieure ou égale à 70 % (m/m),
 - teneur combinée en saccharose et mélézitose inférieure ou égale à 5 % (m/m),
 - acidité totale — solution de NaOH 1 mol/l pour 100 g de miel: fourchette de 1 à 5 ml,
 - teneur en 5-hydroxyméthylfurfural (HMF), en mg/100 g de miel, inférieure ou égale à 4.
- Levures spéciales hydromel à forte atténuation, autrement dit, capables de transformer une forte proportion de sucre en alcool.
- Épices: clou de girofle, cannelle, noix de muscade ou gingembre.
- Jus de fruits naturels ou fruits frais.
- Alcool éthylique d'origine agricole (le cas échéant).

Méthode d'obtention:

Étape 1

Préparation (brassage) du moût de miel à une température comprise entre 95 et 105 °C. La proportion de miel et d'eau à respecter est la suivante: 1 volume de miel pour 1 volume d'eau (éventuellement eau et jus de fruit) dans le produit fini. La concentration en sucre étant trop élevée pour permettre aux levures de travailler lors du processus de fermentation, on prépare le moût selon la proportion suivante: 1 volume de miel pour 2 volumes d'eau, auxquels on peut ajouter des épices. Pour produire de l'hydromel aux fruits, on remplace au moins 30 % du volume d'eau par du jus de fruits. Afin de respecter la proportion d'eau et de miel propre au *dwójniak*, on ajoute le reste de miel à la fin de la phase de fermentation ou pendant le vieillissement.

Respect scrupuleux de la proportion d'eau et de miel et obtention de l'extrait requis dans une bouilloire à moût équipée d'une chemise à vapeur. Cette méthode de brassage empêche la caramélisation des sucres.

Étape 2

Refroidissement du moût jusqu'à une température de 20-22 °C, température optimale pour la multiplication des levures. Le moût doit être refroidi le jour de la production. Le temps de refroidissement dépend de l'efficacité du refroidisseur. Le refroidissement garantit l'innocuité microbiologique du moût.

Étape 3

Préparation du mélange moût-levain — Insémination du moût de miel avec une solution de levure dans une cuve de fermentation.

Étape 4

- A. Fermentation tumultueuse: 6 à 10 jours. Le maintien de la température à 28 °C garantit le bon déroulement du processus de fermentation.
- B. Fermentation douce: 3 à 6 semaines. La période de fermentation douce permet d'obtenir les caractéristiques physicochimiques voulues.

Le reste de miel permettant d'obtenir la proportion requise pour le *dwójniak* peut être ajouté à cette étape.

Étape 5

Soutirage du moût fermenté surnageant au-dessus des lies.

Après obtention d'un titre alcoométrique d'au moins 12 % vol, il faut procéder à un soutirage avant vieillissement. Cette opération garantit l'obtention des caractéristiques physicochimiques et organoleptiques voulues. Le fait de laisser le moût fermenté sur les lies au-delà de la période de fermentation douce a une incidence négative sur les propriétés organoleptiques, due au phénomène de l'autolyse des levures.

Étape 6

Vieillissement (maturation) et siphonnage (décantation) — Renouvellement de l'opération selon les besoins, en vue d'empêcher que des phénomènes indésirables ne se produisent dans les lies (autolyse des levures). Il est possible de procéder durant le vieillissement à des opérations telles que la pasteurisation ou le filtrage.

Le reste de miel permettant d'obtenir la proportion requise pour le *dwójniak* peut être ajouté à cette étape, s'il ne l'a pas été à la fin de la phase de fermentation. Cette étape est essentielle à l'obtention des caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit.

La période de vieillissement du *dwójniak* doit être d'au moins 2 ans.

Étape 7

Assaisonnement (composition) — Cette étape concerne la préparation d'un produit final possédant les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques propres au *dwójniak*, lesquelles ont été définies au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire). Aux fins du respect des paramètres requis, il est possible de corriger les propriétés organoleptiques et physicochimiques du produit par l'ajout:

- de miel d'abeille pour édulcorer l'hydromel,
- d'extraits d'herbes et d'épices,
- d'alcool éthylique d'origine agricole.

L'objectif de cette étape est l'obtention d'un produit présentant le bouquet caractéristique du *dwójniak*.

Étape 8

Conditionnement dans des emballages unitaires, à une température comprise entre 18 et 25 °C. Il est recommandé de présenter le *dwójniak* dans des emballages traditionnels, comme la dame-jeanne, les emballages céramiques ou les tonneaux en chêne.

3.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le caractère spécifique du *dwójniak* est déterminé par:

- la préparation du moût (composition et proportion des matières premières),
- le vieillissement et la maturation,
- les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques.

Préparation du moût (composition et proportion des matières premières):

Le caractère spécifique du *dwójniak* résulte en particulier de l'application et de l'observation rigoureuse de la proportion voulue d'eau et de miel, qui est de 1 mesure de miel pour 1 mesure d'eau. Cette proportion conditionne l'ensemble des autres étapes de production du *dwójniak* qui lui confèrent ses caractéristiques exceptionnelles.

Vieillissement et maturation:

Conformément à la vieille recette traditionnelle polonaise, le caractère du produit dépend du respect de la durée prévue de vieillissement et de maturation. Dans le cas du *dwójniak*, cette durée est d'au moins 2 ans.

Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques:

Le respect de toutes les étapes de production décrites dans le cahier des charges garantit l'obtention d'un produit au goût et à l'arôme uniques. Le goût et l'odeur exceptionnels du *dwójniak* découlent de sa teneur spécifique en sucre et en alcool:

- sucres réducteurs après inversion: 175-230 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 490 g,
- titre alcoométrique compris entre 15 et 18 % vol.

Grâce aux proportions d'ingrédients rigoureusement définies qui sont appliquées pour la production du *dwójniak*, cet hydromel possède une consistance liquide et visqueuse typique qui le distingue des autres variétés d'hydromel.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire*

Méthode d'obtention traditionnelle:

En Pologne, la production d'hydromel est une tradition millénaire et elle se caractérise par une grande diversité. La méthode de production a été développée et perfectionnée au fil des siècles, ce qui fait que de nombreux hydromels différents ont vu le jour. L'origine de la production remonte aux débuts de l'État polonais. En 966, le diplomate, marchand et voyageur espagnol Ibrahim ibn Jakub rapporte dans ses récits que «dans le pays de Mieszko I^{er}, on trouve en abondance — à côté des denrées alimentaires, des viandes et des terres arables — de l'hydromel, nom que l'on donne aux vins slaves et boissons enivrantes» (Mieszko I^{er} est le premier souverain de Pologne). Les chroniques de Gallus Anonymus, qui a retracé l'histoire de la Pologne au tournant des XI^e et XII^e siècles, mentionnent également, à plusieurs reprises, la production d'hydromel.

Le poème épique «Pan Tadeusz» de l'auteur Adam Mickiewicz, dans lequel il dépeint la noblesse polonaise des années 1811 et 1812, regorge d'informations concernant la production et les habitudes de consommation de l'hydromel, ainsi que les différents types d'hydromel existants. On trouve également des mentions relatives à l'hydromel dans les poèmes de Tomasz Zan (1796-1855), ainsi que dans la trilogie composée par Henryk Sienkiewicz, laquelle décrit l'histoire de la République de Pologne au XVII^e siècle (*Ogniem i mieczem*, publié en 1884, *Potop*, publié en 1886 et *Pan Wołodyjowski* publié en 1887 et en 1888).

Les textes décrivant la tradition culinaire polonaise aux XVII^e et XVIII^e siècles contiennent non plus seulement de simples mentions générales au sujet de l'hydromel, mais également des informations sur les différents types d'hydromel. On les dénommait, en fonction de la méthode d'obtention, «*półtorak*», «*dwójniak*», «*trójniak*» ou «*czwórniak*». Chacune de ces dénominations correspond à un type d'hydromel différent, produit conformément à des proportions de miel et d'eau (ou de jus) et à une durée de vieillissement spécifiques. La méthode de production du *dwójniak* est la même depuis des siècles, à quelques petites modifications près.

Composition traditionnelle:

La répartition traditionnelle de l'hydromel («*półtorak*», «*dwójniak*», «*trójniak*» et «*czwórniak*») existe en Pologne depuis plusieurs siècles et est toujours présente aujourd'hui dans l'esprit des consommateurs. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, on a cherché à réglementer juridiquement la répartition traditionnelle de l'hydromel en quatre catégories. Cette dernière a finalement été inscrite dans le droit interne en 1948 par la loi relative à la production de vin, de moût de raisins et d'hydromel ainsi qu'au commerce de ces produits (journal officiel de la République de Pologne du 18 novembre 1948). Cette loi prévoit des dispositions concernant la production d'hydromel et établit les proportions de miel et d'eau ainsi que les exigences technologiques applicables. La définition du rapport eau-miel dans le *dwójniak* est libellée comme suit: «Seul l'hydromel obtenu à partir d'un volume de miel naturel et d'un volume d'eau peut être dénommé *dwójniak*».

3.9. *Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique*

Les contrôles obligatoires portent sur:

- le respect des proportions établies pour le moût de miel,
- le respect de la durée de vieillissement,
- les caractéristiques organoleptiques du produit fini (goût, odeur, couleur, limpidité),
- les indicateurs physicochimiques du produit fini: titre alcoométrique, sucres totaux, sucres réducteurs après inversion, acidité totale, acidité volatile, extrait non réducteur et cendre dans le cas des hydromels aux fruits — les valeurs à respecter sont celles indiquées au point 3.5 du cahier des charges.

Les contrôles obligatoires sont à effectuer au moins une fois par an.

Il est également recommandé que des contrôles soient réalisés aux étapes de production mentionnées ci-dessous. La réalisation de contrôles aux étapes citées ci-dessous n'est pas obligatoire, mais elle est préconisée car elle permet de corriger les erreurs éventuelles survenant à différentes étapes de production.

Étape 4:

Il convient de procéder, pendant la période de fermentation, à un contrôle régulier en laboratoire des caractéristiques organoleptiques (goût et odeur) ainsi que des paramètres physicochimiques, tels que le titre alcoométrique ou la teneur en sucres, qui évoluent au cours du processus de fermentation alcoolique.

Étape 6:

Pendant la période de vieillissement, il y a lieu de contrôler régulièrement les caractéristiques organoleptiques de base ainsi que les indicateurs physicochimiques suivants: titre alcoométrique, sucres totaux, acidité totale et acidité volatile.

Étape 8:

Il convient de vérifier, avant le conditionnement, les différents paramètres physicochimiques et organoleptiques spécifiés au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire).

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

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 226232900

Fax +48 226232998

Courriel: —

Public Privé

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

L'organisme de contrôle susmentionné est chargé de vérifier le respect de tous les éléments du cahier des charges.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«TRÓJNIAK»

N° CE: PL-TSG-007-0033 — 6.9.2005

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresse: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 228282721

Courriel: krwim@sitspoz.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges**3.1. Nom à enregistrer**

«Trójniak»

Lorsque le produit est commercialisé, l'étiquette peut faire apparaître la mention suivante: «miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją» («hydromel produit conformément à une vieille tradition polonaise»). Cette mention doit être traduite dans les autres langues officielles.

3.2. Il s'agit d'un nom

- spécifique en lui-même.
- indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

Le nom «trójniak» est dérivé du chiffre «3» («trzy» en polonais) et directement lié à la composition et au mode de production historiques du trójniak, la proportion d'eau et de miel dans le moût devant être de 1 mesure de miel pour 2 mesures d'eau. Il reflète ainsi les caractéristiques spécifiques du produit. Étant donné que le terme «trójniak» est utilisé exclusivement pour désigner un type particulier d'hydromel, ce nom doit également être reconnu comme spécifique en lui-même.

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

- Enregistrement accompagné de la réservation du nom
- Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I

3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

Le trójniak est un hydromel, une boisson claire obtenue par fermentation du moût de miel et se distinguant par un arôme et un goût de miel caractéristiques de la matière première utilisée.

Le goût du trójniak peut être enrichi par l'adjonction d'épices. Sa couleur peut aller du paille clair à l'ambre foncé selon la variété de miel d'abeille utilisée pour le produire.

Paramètres physicochimiques caractéristiques du trójniak:

- titre alcoométrique compris entre 12 et 15 % vol,
- sucres réducteurs après inversion compris entre 65 et 120 g/l,
- acidité totale exprimée en grammes d'acide malique comprise entre 3,5 et 8 g/l,
- acidité volatile exprimée en grammes d'acide acétique inférieure ou égale à 1,4 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 323 g,
- extrait non réducteur supérieur ou égal à:
 - 20 g/l,
 - 25 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits,
- quantité de cendre supérieure ou égale à 1,3 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits,

L'utilisation de conservateurs, de stabilisants, de colorants ou d'arômes artificiels est interdite.

3.6. Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

Matières premières:

- Miel d'abeille naturel répondant aux critères suivants:
 - teneur en eau inférieure ou égale à 20 % (m/m),
 - teneur en sucres réducteurs supérieure ou égale à 70 % (m/m),
 - teneur combinée en saccharose et mélézitose inférieure ou égale à 5 % (m/m),
 - acidité totale — solution de NaOH 1 mol/l pour 100 g de miel: fourchette de 1 à 5 ml,
 - teneur en 5-hydroxyméthylfurfural (HMF), en mg/100 g de miel, inférieure ou égale à 4.

- Levures spéciales hydromel à forte atténuation, autrement dit, capables de transformer une forte proportion de sucre en alcool.
- Épices: clou de girofle, cannelle, noix de muscade ou gingembre.
- Jus de fruits naturels ou fruits frais.

Méthode d'obtention:

Étape 1

Préparation (brassage) du moût de miel à une température comprise entre 95 et 105 °C; le moût se compose de 1 volume de miel et de 2 volumes d'eau (éventuellement eau et jus de fruit), auxquels on peut ajouter des épices. Pour produire de l'hydromel aux fruits, on remplace au moins 30 % du volume d'eau par du jus de fruits.

Respect scrupuleux de la proportion d'eau et de miel et obtention de l'extrait requis dans une bouilloire à moût équipée d'une chemise à vapeur. Cette méthode de brassage empêche la caramélisation des sucres.

Étape 2

Refroidissement du moût jusqu'à une température de 20-22 °C, température optimale pour la multiplication des levures. Le moût doit être refroidi le jour de la production. Le temps de refroidissement dépend de l'efficacité du refroidisseur. Le refroidissement garantit l'innocuité microbiologique du moût.

Étape 3

Préparation du mélange moût-levain — Insémination du moût de miel avec une solution de levure dans une cuve de fermentation.

Étape 4

- A. Fermentation tumultueuse: 6 à 10 jours. Le maintien de la température à 28 °C garantit le bon déroulement du processus de fermentation.
- B. Fermentation douce: 3 à 6 semaines. La période de fermentation douce permet d'obtenir les caractéristiques physicochimiques voulues.

Étape 5

Soutirage du moût fermenté surnageant au-dessus des lies.

Après obtention d'un titre alcoométrique d'au moins 12 % vol, il faut procéder à un soutirage avant vieillissement. Cette opération garantit l'obtention des caractéristiques physicochimiques et organoleptiques voulues. Le fait de laisser le moût fermenté sur les lies au-delà de la période de fermentation douce a une incidence négative sur les propriétés organoleptiques, due au phénomène de l'autolyse des levures.

Étape 6

Vieillessement (maturation) et siphonnage (décantation) — Renouvellement de l'opération selon les besoins, en vue d'empêcher que des phénomènes indésirables ne se produisent dans les lies (autolyse des levures). Il est possible de procéder durant le vieillissement à des opérations telles que la pasteurisation ou le filtrage. Cette étape est essentielle à l'obtention des caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit.

La période de vieillissement du trójniak doit être d'au moins 1 an.

Étape 7

Assaisonnement (composition) — Cette étape concerne la préparation d'un produit final possédant les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques propres au trójniak, lesquelles ont été définies au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire). Aux fins du respect des indicateurs requis, il est possible de corriger les propriétés organoleptiques et physicochimiques du produit par l'ajout:

- de miel d'abeilles pour édulcorer l'hydromel,
- d'extraits d'herbes et d'épices.

L'objectif de cette étape est l'obtention d'un produit présentant le bouquet caractéristique du trójniak.

Étape 8

Conditionnement dans des emballages unitaires, à chaud (température comprise entre 55 et 60 °C). Il est recommandé de présenter le trójniak dans des emballages traditionnels, comme la dame-jeanne, les emballages céramiques ou les tonneaux en chêne.

3.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le caractère spécifique du trójniak est déterminé par:

- la préparation du moût (composition et proportion des matières premières),
- le vieillissement et la maturation,
- les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques.

Préparation du moût (composition et proportion des matières premières):

Le caractère spécifique du trójniak résulte en particulier de l'application et de l'observation rigoureuse de la proportion voulue d'eau et de miel, qui est de 1 mesure de miel pour 2 mesures d'eau. Cette proportion conditionne l'ensemble des autres étapes de production du trójniak qui lui confèrent ses caractéristiques exceptionnelles.

Vieillissement et maturation:

Conformément à la vieille recette traditionnelle polonaise, le caractère du produit dépend du respect de la durée prévue de vieillissement et de maturation. Dans le cas du trójniak, cette durée est d'au moins un an.

Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques:

Le respect de toutes les étapes de production décrites dans le cahier des charges garantit l'obtention d'un produit au goût et à l'arôme uniques. Le goût et l'odeur exceptionnels du trójniak découlent de sa teneur spécifique en sucre et en alcool:

- sucres réducteurs après inversion: > 65-120 g/l,
- teneur en sucres totaux, après addition au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18, supérieure ou égale à 323 g,
- titre alcoométrique compris entre 12 et 15 % vol.

Grâce aux proportions d'ingrédients rigoureusement définies qui sont appliquées pour la production du trójniak, cet hydromel possède une consistance liquide et visqueuse typique qui le distingue des autres variétés d'hydromel.

3.8. Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Méthode d'obtention traditionnelle:

En Pologne, la production d'hydromel est une tradition millénaire et elle se caractérise par une grande diversité. La méthode de production a été développée et perfectionnée au fil des siècles, ce qui fait que de nombreux hydromels différents ont vu le jour. L'origine de la production remonte aux débuts de l'État polonais. En 966, le diplomate, marchand et voyageur espagnol Ibrahim ibn Jakub rapporte dans ses récits que «dans le pays de Mieszko I^{er}, on trouve en abondance — à côté des denrées alimentaires, des viandes et des terres arables — de l'hydromel, nom que l'on donne aux vins slaves et boissons enivrantes» (Mieszko I^{er} est le premier souverain de Pologne). Les chroniques de Gallus Anonymus, qui a retracé l'histoire de la Pologne au tournant des XI^e et XII^e siècles, mentionnent également, à plusieurs reprises, la production d'hydromel.

Le poème épique «Pan Tadeusz» de l'auteur Adam Mickiewicz, dans lequel il dépeint la noblesse polonaise des années 1811 et 1812, regorge d'informations concernant la production et les habitudes de consommation de l'hydromel, ainsi que les différents types d'hydromel existants. On trouve également des mentions relatives à l'hydromel dans les poèmes de Tomasz Zan (1796-1855), ainsi que dans la trilogie composée par Henryk Sienkiewicz, laquelle décrit l'histoire de la République de Pologne au XVII^e siècle (*Ogniem i mieczem*, publié en 1884, *Potop*, publié en 1886 et *Pan Wołodyjowski* publié en 1887 et en 1888).

Les textes décrivant la tradition culinaire polonaise aux XVII^e et XVIII^e siècles contiennent non plus seulement de simples mentions générales au sujet de l'hydromel, mais également des informations sur les différents types d'hydromel. On les dénommait, en fonction de la méthode d'obtention, «półtorak», «dwójniak», «trójniak» ou «czwórniak». Chacune de ces dénominations correspond à un type d'hydromel différent, produit conformément à des proportions de miel et d'eau (ou de jus) et à une durée de vieillissement spécifiques. La méthode de production du dwójniak est la même depuis des siècles, à quelques petites modifications près.

Composition traditionnelle:

La répartition traditionnelle de l'hydromel («pótorak», «dwójniak», «trójniak» et «czwórniak») existe en Pologne depuis plusieurs siècles et est toujours présente aujourd'hui dans l'esprit des consommateurs. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, on a cherché à réglementer juridiquement la répartition traditionnelle de l'hydromel en quatre catégories. Cette dernière a finalement été inscrite dans le droit interne en 1948 par la loi relative à la production de vin, de moût de raisins et d'hydromel ainsi qu'au commerce de ces produits (journal officiel de la République de Pologne du 18 novembre 1948). Cette loi prévoit des dispositions concernant la production d'hydromel et établit les proportions de miel et d'eau ainsi que les exigences technologiques applicables. La définition du rapport eau-miel dans le trójniak est libellée comme suit: «Seul l'hydromel obtenu à partir d'un volume de miel naturel et de deux volumes d'eau peut être dénommé trójniak».

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique

Les contrôles obligatoires portent sur:

- le respect des proportions établies pour le moût de miel,
- le respect de la durée de vieillissement,
- les caractéristiques organoleptiques du produit fini (goût, odeur, couleur, limpidité),
- les indicateurs physicochimiques du produit fini: titre alcoométrique, sucres totaux, sucres réducteurs après inversion, acidité totale, acidité volatile, extrait non réducteur et cendre dans le cas des hydromels aux fruits — les valeurs à respecter sont celles indiquées au point 3.5 du cahier des charges.

Les contrôles obligatoires sont à effectuer au moins une fois par an.

Il est également recommandé que des contrôles soient réalisés aux étapes de production mentionnées ci-dessous. La réalisation de contrôles aux étapes citées ci-dessous n'est pas obligatoire, mais elle est préconisée car elle permet de corriger les erreurs éventuelles survenant à différentes étapes de production.

Étape 4:

Il convient de procéder, pendant la période de fermentation, à un contrôle régulier en laboratoire des caractéristiques organoleptiques (goût et odeur) ainsi que des paramètres physicochimiques, tels que le titre alcoométrique ou la teneur en sucres, qui évoluent au cours du processus de fermentation alcoolique.

Étape 6:

Pendant la période de vieillissement, il y a lieu de contrôler régulièrement les caractéristiques organoleptiques de base ainsi que les indicateurs physicochimiques suivants: titre alcoométrique, sucres totaux, acidité totale et acidité volatile.

Étape 8:

Il convient de vérifier, avant le conditionnement, les différents paramètres physicochimiques et organoleptiques spécifiés au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire).

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych
Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 226232900

Fax +48 226232998

Courriel: —

Public Privé

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

L'organisme de contrôle susmentionné est chargé de vérifier le respect de tous les éléments du cahier des charges.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«CZWÓRNIAK»

N° CE: PL-TSG-007-0035 — 6.9.2006

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresse: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 228282721

Courriel: krwim@sitspoz.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges

3.1. Nom à enregistrer

«Czwórniak»

Lorsque le produit est commercialisé, l'étiquette peut faire apparaître la mention suivante: «miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją» («hydromel produit conformément à une vieille tradition polonaise»). Cette mention doit être traduite dans les autres langues officielles.

3.2. Il s'agit d'un nom

— spécifique en lui-même.

— indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

Le nom «czwórniak» est dérivé du chiffre «4» («cztery» en polonais) et directement lié à la composition et au mode de production historiques du czwórniak, la proportion d'eau et de miel dans le moût devant être de 1 mesure de miel pour 3 mesures d'eau. Il reflète ainsi les caractéristiques spécifiques du produit. Étant donné que le terme «czwórniak» est utilisé exclusivement pour désigner un type particulier d'hydromel, ce nom doit également être reconnu comme spécifique en lui-même.

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

— Enregistrement accompagné de la réservation du nom

— Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I

3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

Le czwórniak est un hydromel, une boisson claire obtenue par fermentation du moût de miel et se distinguant par un arôme et un goût de miel caractéristiques de la matière première utilisée.

Le goût du czwórniak peut être enrichi par l'adjonction d'épices. Sa couleur peut aller du paille clair à l'ambre foncé selon la variété de miel d'abeille utilisée pour le produire.

Paramètres physicochimiques caractéristiques du czwórniak:

— titre alcoométrique compris entre 9 et 12 % vol,

— sucres réducteurs après inversion compris entre 35 et 90 g/l,

- acidité totale exprimée en grammes d'acide malique comprise entre 3,5 et 8 g/l,
- acidité volatile exprimée en grammes d'acide acétique inférieure ou égale à 1,4 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 240 g,
- extrait non réducteur supérieur ou égal à:
 - 15 g/l,
 - 20 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits,
- quantité de cendre supérieure ou égale à 1,3 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits.

L'utilisation de conservateurs, de stabilisants, de colorants ou d'arômes artificiels est interdite.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

Matières premières:

- Miel d'abeille naturel répondant aux critères suivants:
 - teneur en eau inférieure ou égale à 20 % (m/m),
 - teneur en sucres réducteurs supérieure ou égale à 70 % (m/m),
 - teneur combinée en saccharose et mélézitose inférieure ou égale à 5 % (m/m),
 - acidité totale — solution de NaOH 1 mol/l pour 100 g de miel: fourchette de 1 à 5 ml,
 - teneur en 5-hydroxyméthylfurfural (HMF), en mg/100 g de miel, inférieure ou égale à 4.
- Levures spéciales hydromel à forte atténuation, autrement dit, capables de transformer une forte proportion de sucre en alcool.
- Épices: clou de girofle, cannelle, noix de muscade ou gingembre.
- Jus de fruits naturels ou fruits frais.

Méthode d'obtention:

Étape 1

Préparation (brassage) du moût de miel à une température comprise entre 95 et 105 °C. La proportion de miel et d'eau à respecter est la suivante: 1 volume de miel pour 3 volumes d'eau (éventuellement eau et jus de fruit), auxquels on peut ajouter des épices. Pour produire de l'hydromel aux fruits, on remplace au moins 30 % du volume d'eau par du jus de fruits.

Respect scrupuleux de la proportion d'eau et de miel et obtention de l'extrait requis dans une bouilloire à moût équipée d'une chemise à vapeur. Cette méthode de brassage empêche la caramélisation des sucres.

Étape 2

Refroidissement du moût jusqu'à une température de 20-22 °C, température optimale pour la multiplication des levures. Le moût doit être refroidi le jour de la production. Le temps de refroidissement dépend de l'efficacité du refroidisseur. Le refroidissement garantit l'innocuité microbiologique du moût.

Étape 3

Préparation du mélange moût-levain — Insémination du moût de miel avec une solution de levure dans une cuve de fermentation.

Étape 4

- A. Fermentation tumultueuse: 6 à 10 jours. Le maintien de la température à 28 °C garantit le bon déroulement du processus de fermentation.
- B. Fermentation douce: 3 à 6 semaines. La période de fermentation douce permet d'obtenir les caractéristiques physicochimiques voulues.

Étape 5

Soutirage du moût fermenté surnageant au-dessus des lies.

Après obtention d'un titre alcoométrique d'au moins 9 % vol, il faut procéder à un soutirage avant vieillissement. Cette opération garantit l'obtention des caractéristiques physicochimiques et organoleptiques voulues. Le fait de laisser le moût fermenté sur les lies au-delà de la période de fermentation douce a une incidence négative sur les propriétés organoleptiques, due au phénomène de l'autolyse des levures.

Étape 6

Vieillessement (maturation) et siphonnage (décantation) — Renouvellement de l'opération selon les besoins, en vue d'empêcher que des phénomènes indésirables ne se produisent dans les lies (autolyse des levures). Il est possible de procéder durant le vieillissement à des opérations telles que la pasteurisation ou le filtrage.

Cette étape est essentielle à l'obtention des caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit.

La période de vieillissement du *czwórnjak* doit être d'au moins 9 mois.

Étape 7

Assaisonnement (composition) — Cette étape concerne la préparation d'un produit final possédant les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques propres au *czwórnjak*, lesquelles ont été définies au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire). Aux fins du respect des paramètres requis, il est possible de corriger les propriétés organoleptiques et physicochimiques du produit par l'ajout:

- de miel d'abeille pour édulcorer l'hydromel,
- d'extraits d'herbes et d'épices.

L'objectif de cette étape est l'obtention d'un produit présentant le bouquet caractéristique du *czwórnjak*.

Étape 8

Conditionnement dans des emballages unitaires, à chaud (température comprise entre 55 et 60 °C). Il est recommandé de présenter le *czwórnjak* dans des emballages traditionnels, comme la *dame-jeanne*, les emballages céramiques ou les tonneaux en chêne.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire*

Le caractère spécifique du *czwórnjak* est déterminé par:

- la préparation du moût (composition et proportion des matières premières),
- le vieillissement et la maturation,
- les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques.

Préparation du moût (composition et proportion des matières premières):

Le caractère spécifique du *czwórnjak* résulte en particulier de l'application et de l'observation rigoureuse de la proportion voulue d'eau et de miel, qui est de 1 mesure de miel pour 3 mesures d'eau. Cette proportion conditionne l'ensemble des autres étapes de production du *czwórnjak* qui lui confèrent ses caractéristiques exceptionnelles.

Vieillessement et maturation:

Conformément à la vieille recette traditionnelle polonaise, le caractère du produit dépend du respect de la durée prévue de vieillissement et de maturation. Dans le cas du *czwórnjak*, cette durée est d'au moins neuf mois.

Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques:

Le respect de toutes les étapes de production décrites dans le cahier des charges garantit l'obtention d'un produit au goût et à l'arôme uniques. Le goût et l'odeur exceptionnels du *czwórnjak* découlent de sa teneur spécifique en sucre et en alcool:

- sucres réducteurs après inversion: > 35-90 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 240 g,
- titre alcoométrique compris entre 9 et 12 % vol.

Grâce aux proportions d'ingrédients rigoureusement définies qui sont appliquées pour la production du *czwórnjak*, cet hydromel possède une consistance liquide et visqueuse typique qui le distingue des autres variétés d'hydromel.

3.8. Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Méthode d'obtention traditionnelle:

En Pologne, la production d'hydromel est une tradition millénaire et elle se caractérise par une grande diversité. La méthode de production a été développée et perfectionnée au fil des siècles, ce qui fait que de nombreux hydromels différents ont vu le jour. L'origine de la production remonte aux débuts de l'État polonais. En 966, le diplomate, marchand et voyageur espagnol Ibrahim ibn Jakub rapporte dans ses récits que «dans le pays de Mieszko I^{er}, on trouve en abondance — à côté des denrées alimentaires, des viandes et des terres arables — de l'hydromel, nom que l'on donne aux vins slaves et boissons enivrantes» (Mieszko I^{er} est le premier souverain de Pologne). Les chroniques de Gallus Anonymus, qui a retracé l'histoire de la Pologne au tournant des XI^e et XII^e siècles, mentionnent également, à plusieurs reprises, la production d'hydromel.

Le poème épique «Pan Tadeusz» de l'auteur Adam Mickiewicz, dans lequel il dépeint la noblesse polonaise des années 1811 et 1812, regorge d'informations concernant la production et les habitudes de consommation de l'hydromel, ainsi que les différents types d'hydromel existants. On trouve également des mentions relatives à l'hydromel dans les poèmes de Tomasz Zan (1796-1855), ainsi que dans la trilogie composée par Henryk Sienkiewicz, laquelle décrit l'histoire de la République de Pologne au XVII^e siècle (*Ogniem i mieczem*, publié en 1884, *Potop*, publié en 1886 et *Pan Wołodyjowski* publié en 1887 et en 1888).

Les textes décrivant la tradition culinaire polonaise aux XVII^e et XVIII^e siècles contiennent non plus seulement de simples mentions générales au sujet de l'hydromel, mais également des informations sur les différents types d'hydromel. On les dénommait, en fonction de la méthode d'obtention, «półtorak», «dwójniak», «trójniak» ou «czwórniak». Chacune de ces dénominations correspond à un type d'hydromel différent, produit conformément à des proportions de miel et d'eau (ou de jus) et à une durée de vieillissement spécifiques. La méthode de production du dwójniak est la même depuis des siècles, à quelques petites modifications près.

Composition traditionnelle:

La répartition traditionnelle de l'hydromel («półtorak», «dwójniak», «trójniak» et «czwórniak») existe en Pologne depuis plusieurs siècles et est toujours présente aujourd'hui dans l'esprit des consommateurs. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, on a cherché à réglementer juridiquement la répartition traditionnelle de l'hydromel en quatre catégories. Cette dernière a finalement été inscrite dans le droit interne en 1948 par la loi relative à la production de vin, de moût de raisins et d'hydromel ainsi qu'au commerce de ces produits (journal officiel de la République de Pologne du 18 novembre 1948). Cette loi prévoit des dispositions concernant la production d'hydromel et établit les proportions de miel et d'eau ainsi que les exigences technologiques applicables. La définition du rapport eau-miel dans le czwórniak est libellée comme suit: «Seul l'hydromel obtenu à partir d'un volume de miel naturel et de trois volumes d'eau peut être dénommé czwórniak».

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique

Les contrôles obligatoires portent sur:

- le respect des proportions établies pour le moût de miel,
- le respect de la durée de vieillissement,
- les caractéristiques organoleptiques du produit fini (goût, odeur, couleur, limpidité),
- les indicateurs physicochimiques du produit fini: titre alcoométrique, sucres totaux, sucres réducteurs après inversion, acidité totale, acidité volatile, extrait non réducteur et cendre dans le cas des hydromels aux fruits — les valeurs à respecter sont celles indiquées au point 3.5 du cahier des charges.

Les contrôles obligatoires sont à effectuer au moins une fois par an.

Il est également recommandé que des contrôles soient réalisés aux étapes de production mentionnées ci-dessous. La réalisation de contrôles aux étapes citées ci-dessous n'est pas obligatoire, mais elle est préconisée car elle permet de corriger les erreurs éventuelles survenant à différentes étapes de production.

Étape 4:

Il convient de procéder, pendant la période de fermentation, à un contrôle régulier en laboratoire des caractéristiques organoleptiques (goût et odeur) ainsi que des paramètres physicochimiques, tels que le titre alcoométrique ou la teneur en sucres, qui évoluent au cours du processus de fermentation alcoolique.

Étape 6:

Pendant la période de vieillissement, il y a lieu de contrôler régulièrement les caractéristiques organoleptiques de base ainsi que les indicateurs physicochimiques suivants: titre alcoométrique, sucres totaux, acidité totale et acidité volatile.

Étape 8:

Il convient de vérifier, avant le conditionnement, les différents paramètres physicochimiques et organoleptiques spécifiés au point 3.5 (description du produit agricole ou de la denrée alimentaire).

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges4.1. *Nom et adresse*

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych
Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLOGNE
Tél. +48 226232900
Fax +48 226232998
Courriel: —
 Public Privé

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

L'organisme de contrôle susmentionné est chargé de vérifier le respect de tous les éléments du cahier des charges.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG
RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL
«KIEŁBASA JAŁOWCOWA»
N° CE: PL-TSG-007-0047 — 5.12.2006

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom: Związek «Polskie Mięso» (Fédération polonaise des entreprises du secteur de la viande)
Adresse: ul. Wspólna 8
00-613 Warszawa
POLOGNE
Tél. +48 228302657
Fax +48 228301648
Courriel: info@polskie-mieso.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges3.1. *Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]*

«Kielbasa jałowcowa»

3.2. *Il s'agit d'un nom*

- spécifique en lui-même.
— indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

Le nom «kielbasa jałowcowa» (saucisse au genièvre) exprime le caractère spécifique du produit, qui tient avant tout à son arôme et son goût exceptionnels. Ces qualités résultent de l'utilisation, dans le processus de fabrication, des fruits du genévrier (*Juniperus*), qui sont broyés juste avant d'être ajoutés à la matière première carnée, ainsi que du recours aux brindilles de genévrier au cours du fumage.

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

- Enregistrement accompagné de la réservation du nom
- Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit*

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

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

La saucisse «kielbasa jałowcowa» a l'aspect d'un bâton uniformément ridé, recourbé en collier. Elle a une forme circulaire caractéristique et est sillonnée de plis peu profonds sur toute sa longueur. Les colliers se présentent sous deux calibres:

- petit collier en boyau naturel, d'un diamètre maximal de 32 mm et d'une livre environ,
- grand collier en boyau artificiel fabriqué à partir de fibres protéiques, d'un diamètre maximal de 36 mm et pesant 0,8 kg environ.

La saucisse «kielbasa jałowcowa» est de couleur marron foncé, cette teinte étant uniformément répartie sur toute la surface, ce qui caractérise les produits fortement fumés.

Au toucher, comme du point de vue de la consistance, le collier se caractérise par une texture sèche, uniformément plissée, mais douce, le boyau collant étroitement à la farce.

Le produit doit sa saveur et sa tendreté caractéristiques à la sélection des matières premières et des aromates (en particulier le genièvre) et au recours au fumage naturel lors du processus de fabrication.

Composition chimique:

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

Cette composition chimique garantit la qualité traditionnelle du produit. La quantité de produit fini obtenue doit être égale à 75 % (+/- 3 %) de la quantité de matière première carnée utilisée.

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

Ingrédients

Viande (pour 100 kg de matière première):

- viande de porc de catégorie I présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 15 %: 20 kg,
- viande de porc de catégorie II A présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 20 %: 50 kg,
- viande de porc de catégorie III — viande tendineuse présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 25 %: 20 kg,
- lard gras (dit aussi «lard dur»): 10 kg.

La viande de porc de catégorie II A ou la viande de porc de catégorie III peut être remplacée jusqu'à concurrence de 50 % par de la viande de bœuf.

Condiments (pour 100 kg de viande):

- poivre naturel – 0,17 kg
- genièvre – 0,12 kg
- sucre – 0,20 kg

Autres:

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

Alimentation des porcs dont la viande servira à la fabrication de la saucisse «kiełbasa jałowcowa»:

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

- Les races choisies pour l'engraissement sont des races à croissance lente, ce qui permet, lorsque l'opération est menée à bien correctement, d'obtenir la teneur en gras intramusculaire souhaitée. Ces races ne possèdent pas de gène RN et la fréquence du gène RYR 1T dans la population s'élève à 20 %.
- L'engraissement doit se dérouler en trois phases, à savoir une première phase d'engraissement jusqu'à 60 kg environ, une deuxième phase d'engraissement jusqu'à 90 kg environ et une troisième phase d'engraissement jusqu'à 120 kg.
- L'engraissement des animaux jusqu'au poids vif de 90 kg environ est effectué sur la base de deux types de mélange. Entrent dans la composition des mélanges (rations):
 - à titre d'éléments énergétiques: le froment (blé), l'orge, le seigle, l'avoine, le triticale et le maïs égrugés; le maïs égrugé ainsi que l'avoine nue égrugée peuvent être utilisés jusqu'à concurrence de 30 % dans les mélanges,
 - à titre d'éléments protéiques: les graines de lupin, de féverole et de pois égrugées, les remoulages de soja et de colza, les tourteaux de colza, les levures fourragères et les fourrages verts séchés.
- Entrent dans la composition des mélanges (rations) pour les animaux entre 90 et 120 kg:
 - à titre d'éléments énergétiques: le froment (blé), l'orge, le seigle et le triticale égrugés. Il est interdit d'utiliser dans les mélanges (rations) des grains égrugés de maïs et d'avoine nue,
 - à titre d'éléments protéiques: des légumineuses (lupin, féverole, pois) égrugées, des remoulages de soja, des tourteaux ou des remoulages de colza et des fourrages verts séchés.
- Pendant toute la durée de l'engraissement, il est interdit d'utiliser dans les mélanges et les rations des huiles végétales et des aliments d'origine animale (lait en poudre, lactosérum séché, farine de poisson).
- La quantité d'énergie métabolique apportée par les mélanges dans toutes les phases d'engraissement est comprise entre 12 et 13 MJ EM/kg de mélange. La teneur en protéines des mélanges de la première phase d'engraissement se situe entre 16 et 18 % environ de la quantité du mélange, celle des mélanges de la deuxième phase entre 15 et 16 % environ de la quantité du mélange et celle de la troisième phase à environ 14 % de la quantité du mélange.
- Les rations destinées aux porcs d'engraissement peuvent être constituées de mélanges riches uniquement, ou bien de mélanges riches et d'aliments grossiers (pommes de terre et fourrages verts).

Étapes de la fabrication de la saucisse «kiełbasa jałowcowa»:

Étape 1 — Hachage préalable de toutes les matières premières carnées. Homogénéisation de la taille des morceaux de viande (diamètre de 5 cm environ).

Étape 2 — Salaison traditionnelle (à sec) pendant environ 48 heures par application du mélange de salaison.

Étape 3 — Traitement mécanique: hachage de la viande de catégorie I en morceaux de 20 mm environ, hachage de la viande de catégorie II A en morceaux de 8 mm environ, hachage de la viande de catégorie III en morceaux de 3 mm environ, puis cutterage avec ajout de 5 kg de glace.

Étape 4 — Mélange de toutes les matières premières carnées et ajout des condiments: poivre naturel, sucre, baies de genièvre broyées juste avant d'être ajoutées au mélange.

Étape 5 — Embossage dans un boyau naturel de porc d'un diamètre supérieur à 32 mm ou dans un boyau artificiel en fibres protéiques d'un diamètre de 36 mm; le boyau est ensuite tourné pour former des bâtons et recourbé jusqu'à donner un collier. Deux types de boyaux sont envisageables pour la production des saucisses:

- pour les petits colliers d'une livre, intestin grêle de porc,
- pour les grands colliers de 0,8 kg, boyaux artificiels en fibres protéiques.

Étape 6 — Repos à une température ne devant pas dépasser 30 °C pendant deux heures. Assèchement préliminaire de la surface; les ingrédients du mélange se «mettent en place» à l'intérieur des bâtons de saucisse.

Étape 7 — Assèchement de la surface puis fumage à la fumée chaude (pendant 120 minutes environ) jusqu'à obtention de la coloration souhaitée, et pour terminer, cuisson au four jusqu'à obtention à l'intérieur des bâtons d'une température d'au moins 70 °C.

Étape 8 — Mise au frais pendant 24 heures.

Étape 9 — Fumage à froid à l'aide d'un mélange de copeaux de hêtre et de brindilles de genévrier (120 minutes environ), puis séchage à une température située entre 14 et 18 °C durant trois à cinq jours jusqu'à obtention d'un rendement de 75 % (+/- 3 %).

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

Le caractère particulier de la saucisse «kielbasa jałowcowa» tient à certaines caractéristiques propres à ce produit:

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

Tendreté, jutosité et spécificité de la viande:

La viande de porc issue d'animaux de races à croissance lente engraisés jusqu'à un poids vif de 120 kg environ et possédant les caractéristiques génétiques décrites au point 3.6 est l'ingrédient auquel la saucisse «kielbasa jałowcowa» doit principalement sa spécificité. Le respect de ces exigences permet d'obtenir une teneur en gras intramusculaire supérieure à 3 %, ce qui garantit au produit les qualités gustatives voulues ainsi que la qualité technologique nécessaire à la fabrication de la saucisse «kielbasa jałowcowa». L'utilisation de cette matière première et le respect de la méthode de fabrication traditionnelle, eu égard en particulier aux étapes du cutterage, de la salaison et du fumage, confèrent au produit sa tendreté et sa jutosité exceptionnelles.

Goût et arôme exceptionnels:

La saucisse «kielbasa jałowcowa» doit avant tout sa spécificité à son goût et son arôme exceptionnels, qui résultent de l'utilisation, dans le processus de fabrication, de baies de genévrier (*Juniperus*). Le broyage des baies en dernière minute, juste avant que soit lancée la fabrication, renforce le goût caractéristique du produit et influe sur sa spécificité, tandis que le fumage par exposition à la fumée issue de la combustion de bois de genévrier en parfait le goût et intensifie son arôme exceptionnel.

Forme unique:

La saucisse «kielbasa jałowcowa» se distingue des autres saucisses par sa forme. Le produit est exclusivement proposé à la vente sous deux formes, présentant une grande similitude, de sorte que les consommateurs le reconnaissent facilement. La saucisse «kielbasa jałowcowa» a l'aspect d'un bâton uniformément ridé recourbé en collier. Elle a une forme circulaire caractéristique et est sillonnée de plis peu profonds sur toute sa longueur.

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

Matières premières traditionnelles:

1. Genièvre (*Juniperus*)

«Le bois de genévrier, lorsqu'il est brûlé, dégage une odeur aromatique fort agréable au nez». C'est là une des qualités de cet arbuste assez commun, présent depuis plusieurs siècles sur le territoire polonais, parmi celles que décrit l'encyclopédie *Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana* (Grande encyclopédie universelle illustrée) de 1903. L'article en question signale également que «les rameaux, copeaux, ou baies de genévrier sont recherchés pour le fumage de la viande (variété d'encens à brûler ou pour le fumage); les fumées issues de la combustion du genévrier donnent à la charcuterie un goût et un arôme raffinés.» Des documents datant de la seconde moitié du XIX^e siècle indiquent que déjà à cette époque, le genévrier était utilisé comme condiment ou ingrédient des plats et préparations à base de viande. L'encyclopédie *Encyklopedia Powszechna* (Encyclopédie universelle) publiée à Varsovie en 1863 donne la description suivante: «les baies de genièvre ont un goût épicé, doux-amer, et un parfum agréable; elles figurent au nombre des aromates bien connus.» La méthode uniformisée de fabrication de saucisses aux baies de genièvre et fumées au bois de genévrier est apparue en Pologne au tournant des années 40-50, comme l'indique l'article intitulé «Réglementation des assortiments de charcuteries pour l'approvisionnement du marché», paru dans la revue spécialisée *Gospodarka Mięsna*, n° 3, 1954.

2. Viande porcine

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

Méthode de production et composition traditionnelles:

Le fumage est une méthode de conservation de la viande; un moyen parmi les plus répandus consistait à brûler du genévrier. C'est ce qui ressort, entre autres, de sources manuscrites datant de l'époque de l'Ancienne Pologne, comme par exemple ces notes anonymes de l'intendant d'une métairie dans les années 1780, dans lesquelles sont consignées des recettes pour la conservation des charcuteries [manuscrit — *Archiwum Główne Akt Dawnych* (AGAD) à Varsovie, archives issues de la collection du musée national («*Zbiór z Muzeum Narodowego*»), côte 1249]. La description du petit déjeuner des nobles dans «*Pan Tadeusz*» (1834), œuvre du grand poète polonais Adam Mickiewicz, nous fournit des indications sur la popularité du fumage au genièvre: «*Cochonnailles exquis, préparées dans le secret des cuisines, fumées dans la cheminée, au bois de genévrier*».

Les traditions d'assaisonnement et de fumage de la viande au genièvre se sont maintenues dans des variantes locales et régionales se différenciant les unes des autres sur le plan des techniques utilisées, mais aussi parfois au travers du type de viande utilisée. W. Łęg, dans son étude «*Des expériences menées en matière de fabrication de charcuterie*» («*Z doświadczeń przy produkcji wędlin*») parue dans la revue *Gospodarka Mięsna*, n° 6, 1953, signale l'expérimentation d'une saucisse au genièvre à base de gibier (viande de lièvre ou de sanglier en plus de la viande de porc). Si les saucisses fabriquées de la sorte se distinguaient par leur goût, la recette demeurait fondamentalement inchangée (farce et fumage au genièvre). Un spécialiste de la branche ayant sillonné la Kurpie (région située au nord-est de la Mazovie) signale lui aussi, dans un article intitulé «*Charcuterie régionale du terroir*» paru dans *Gospodarka Mięsna* (n° 7-8, 1950), l'existence d'une variante locale de la saucisse au genièvre: «*Saucisse de Myszyniec en Kurpie: saucisse fumée au bois de genièvre et parfumée aux baies de genièvre. Saucisse sèche au goût et à la saveur incomparables.*»

Après 1945, sous le régime de la planification centrale, on a entrepris d'ériger une industrie de transformation de la viande, fondée sur de grandes conserveries. Le souci de la qualité de la charcuterie, et notamment de ses qualités gustatives, a conduit à une standardisation des produits et des normes techniques, se réclamant des recettes traditionnelles. C'est en 1947 et 1948 que la saucisse «*kielbasa jałowcowa*», en tant que nom de produit, a fait son apparition dans la réglementation normative des denrées alimentaires. 1954 a vu l'introduction d'une norme harmonisée pour la saucisse «*kielbasa jałowcowa*», développée par la suite dans la norme de la centrale de l'industrie de la viande, publiée en 1964 (*Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego*, Varsovie, 1964), sur laquelle se fonde la présente demande.

Ces normes ont été mises en place afin de garantir la meilleure qualité possible à la saucisse «*kielbasa jałowcowa*». Bien qu'aujourd'hui, la norme sur laquelle s'appuie la présente demande ne soit pas contraignante, ses prescriptions n'en continuent pas moins de constituer les standards les plus élevés pour la fabrication de la «*kielbasa jałowcowa*».

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

Pour garantir le caractère spécifique de la saucisse «*kielbasa jałowcowa*», il y a lieu de contrôler en particulier les éléments mentionnés ci-dessous:

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

- la qualité technologique de la viande,
- le type d'engraissement,
- le temps de salaison,
- condiments utilisés pour fabriquer la saucisse «*kielbasa jałowcowa*» et proportions voulues;

2) le processus de fumage de la saucisse «*kielbasa jałowcowa*»

au cours du contrôle, il convient de vérifier:

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

3) La qualité du produit fini:

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

4) la forme du produit.

Intensité des contrôles

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

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

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Inspection générale de la qualité commerciale des produits agricoles et denrées alimentaires)

Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 226232901

Fax +48 226232099

Courriel: —

Public Privé

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

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

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«KIEŁBASA MYŚLIWSKA»

N° CE: PL-TSG-0007-0053 — 19.3.2007

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom: Związek «Polskie Mięso» (Fédération polonaise des entreprises du secteur de la viande)

Adresse: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 228302657

Fax +48 228301648

Courriel: info@polskie-mieso.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges

3.1. Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]

«kielbasa myśliwska»

3.2. Il s'agit d'un nom

— spécifique en lui-même.

— indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

Le nom «kielbasa myśliwska» reflète les caractéristiques spécifiques du produit. Les caractéristiques spécifiques exprimées par ce nom transparaissent dans l'origine étymologique de ce dernier, qui vient de «myśliwy» (chasseur), «myślistwo» (chasse); elles font référence à l'utilisation première de cette pièce de charcuterie sèche, qui, à l'origine, était emportée comme provision par les chasseurs. Sa longue durée de conservation et sa forme pratique en faisaient un produit idéal pour les voyages, les excursions ou pour des séjours dans des lieux où il était difficile de préparer des repas chauds. Ce n'est qu'au fil du temps que s'est développée l'utilisation commerciale de ce produit, dont le nom est néanmoins resté inchangé.

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

- Enregistrement accompagné de la réservation du nom
- Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit*

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

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

La saucisse «kielbasa myśliwska» est une saucisse courte, de couleur marron foncé, dont la surface est uniformément plissée (pas de sillons dans le sens de la longueur). Elle présente une forme courbe, en lame de sabre, et est le plus souvent conditionnée par paire (non sectionnée à l'endroit où le boyau est tourné), chaque bâton ayant une longueur d'environ 15 cm et un diamètre supérieur à 32 mm.

La surface de la saucisse est de couleur marron foncé. La vue en coupe laisse apparaître des morceaux de viande de porc rouge foncé de catégorie I et des morceaux de viande de porc rouge clair de catégorie II.

«L'impression au toucher» révèle une surface lisse, sèche et uniformément plissée.

La saucisse «kielbasa myśliwska» se caractérise par un goût de viande de porc attendrie, saumurée, rôtie et fumée, relevé par des condiments.

En dehors de son goût si caractéristique, cette saucisse se distingue par sa tendreté.

Composition chimique:

- teneur en protéines supérieure ou égale à 17 %,
- teneur en eau inférieure ou égale à 55 %,
- teneur en graisse inférieure ou égale à 45 %,
- teneur en sel inférieure ou égale à 4,5 %,
- teneur en nitrates (III) et en nitrates (V) sous forme de NaNO_2 inférieure ou égale à 0,0125 %.

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

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

Ingrédients

Viande (pour 100 kg de matière première):

- viande de porc de catégorie I présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 15 %: 30 kg
- viande de porc de catégorie II A présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 20 %: 50 kg
- viande de porc de catégorie III — viande tendineuse présentant une teneur en graisse inférieure ou égale à 25 %: 20 kg

La viande de porc de catégorie II A ou la viande de porc de catégorie III peut être remplacée jusqu'à concurrence de 50 % par de la viande de bœuf.

Condiments (pour 100 kg de viande):

- poivre naturel – 0,15 kg
- genièvre – 0,10 kg
- ail frais – 0,10 kg
- sucre – 0,20 kg

Autres:

- mélange de salaison composé de sel de table (NaCl) et de nitrite de sodium (NaNO_2): environ 2 kg
- mélange attendrisseur (composition: 1 litre de vinaigre alimentaire à 10 %, 1 litre d'eau, 1 litre d'huile de colza ou de tournesol): 3 litres

Alimentation des porcs dont la viande servira à la fabrication de la saucisse «kiełbasa myśliwska»:

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

- Les races choisies pour l'engraissement sont des races à croissance lente, ce qui permet, lorsque ce dernier est mené à bien correctement, d'obtenir la teneur en gras intramusculaire souhaitée. Ces races ne possèdent pas de gène RN et la fréquence du gène RYR 1T dans la population s'élève à 20 %.
- L'engraissement doit se dérouler en trois phases, à savoir une première phase d'engraissement jusqu'à 60 kg environ, une deuxième phase d'engraissement jusqu'à 90 kg environ et une troisième phase d'engraissement jusqu'à 120 kg.
- L'engraissement des animaux jusqu'au poids vif de 90 kg est effectué sur la base de deux types de mélange. Entrent dans la composition des mélanges (rations):
 - à titre d'éléments énergétiques: le froment (blé), l'orge, le seigle, l'avoine, le triticale et le maïs égrugés; le maïs égrugé ainsi que l'avoine nue égrugée peuvent être utilisés jusqu'à concurrence de 30 % dans les mélanges,
 - à titre d'éléments protéiques: les graines de lupin, de féverole et de pois égrugées, les remoulages de soja et de colza, les tourteaux de colza, les levures fourragères et les fourrages verts séchés.
- Entrent dans la composition des mélanges (rations) pour les animaux entre 90 et 120 kg:
 - à titre d'éléments énergétiques: le froment (blé), l'orge, le seigle et le triticale égrugés. Il est interdit d'utiliser dans les mélanges (rations) des grains égrugés de maïs et d'avoine nue,
 - à titre d'éléments protéiques: des légumineuses (lupin, féverole, pois) égrugées, des remoulages de soja, des tourteaux ou des remoulages de colza et des fourrages verts séchés.
- Pendant toute la durée de l'engraissement, il est interdit d'utiliser dans les mélanges et les rations des huiles végétales et des aliments d'origine animale (lait en poudre, lactosérum séché, farine de poisson).
- La quantité d'énergie métabolique apportée par les mélanges dans toutes les phases d'engraissement est comprise entre 12 et 13 MJ EM/kg de mélange. La teneur en protéines des mélanges de la première phase d'engraissement se situe entre 16 et 18 % environ de la quantité du mélange, celle des mélanges de la deuxième phase entre 15 et 16 % environ de la quantité du mélange et celle de la troisième phase à environ 14 % de la quantité du mélange.
- Les rations destinées aux porcs d'engraissement peuvent être constituées de mélanges riches uniquement, ou bien de mélanges riches et d'aliments grossiers (pommes de terre et fourrages verts).

Étapes de fabrication de la saucisse «kiełbasa myśliwska»

- Étape 1 — Hachage préalable de toutes les matières premières carnées. Homogénéisation de la taille des morceaux de viande (diamètre de 5 cm environ).
- Étape 2 — Salaison traditionnelle (à sec) pendant environ 48 heures par application du mélange de salaison.
- Étape 3 — Traitement mécanique: hachage de la viande de catégorie I en morceaux de 20 mm environ, hachage de la viande de catégorie II A en morceaux de 8 mm environ, hachage de la viande de catégorie III en morceaux de 3 mm environ, puis cutterage avec ajout de 2 kg de glace.
- Étape 4 — Ajout du mélange attendrisseur à la viande de catégorie I et de catégorie II A — Bien mélanger en versant.
- Étape 5 — Ajout de la viande cutterée de catégorie III et des condiments — Bien mélanger en versant.
- Étape 6 — Embossage dans un boyau naturel de porc d'un diamètre supérieur à 32 mm; le boyau est ensuite tourné pour former des bâtons de 15 cm environ.
- Étape 7 — Repos à une température ne devant pas dépasser 30 °C pendant 2 heures. Assèchement préliminaire de la surface; les ingrédients se «mettent en place» à l'intérieur des bâtons.
- Étape 8 — Assèchement de la surface et fumage traditionnel à la fumée chaude (pendant 135 minutes environ) puis cuisson au four jusqu'à obtention à l'intérieur des bâtons d'une température d'au moins 70 °C.
- Étape 9 — Refroidissement et réfrigération jusqu'à une température inférieure à 10 °C.
- Étape 10 — Séchage à une température comprise entre 14 et 18 °C, avec un taux d'humidité de 70 à 80 %, pendant 5 à 7 jours, jusqu'à obtention du rendement voulu (pas plus de 68 %).

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

Le caractère spécifique de la saucisse «kielbasa myśliwska» tient à certaines caractéristiques propres à ce produit:

- tendreté, jutosité et spécificité de la viande,
- goût et arôme exceptionnels,
- forme courte, caractéristique,
- durée de conservation exceptionnelle.

Tendreté, jutosité et spécificité de la viande:

La viande de porc issue d'animaux de races à croissance lente engraisés jusqu'à un poids vif de 120 kg environ et possédant les caractéristiques génétiques décrites au point 3.6 est l'ingrédient auquel la saucisse «kielbasa myśliwska» doit principalement sa spécificité. Le respect de ces exigences permet d'obtenir une teneur en gras intramusculaire supérieure à 3 %, ce qui garantit au produit les qualités gustatives voulues ainsi que la qualité technologique nécessaire à la fabrication de la saucisse «kielbasa myśliwska». L'utilisation de cette matière première et le respect de la méthode de fabrication traditionnelle, eu égard en particulier aux étapes du cuttage, de la salaison et du fumage, confèrent au produit sa tendreté et sa jutosité exceptionnelles.

La viande utilisée pour la fabrication de la saucisse «kielbasa myśliwska» doit également sa tendreté à l'ajout d'un mélange attendrisseur bien particulier, composé de vinaigre, d'eau et d'huile de colza ou de tournesol.

Goût et arôme exceptionnels:

La saucisse «kielbasa myśliwska» se distingue des autres saucisses par son goût et son arôme, qui résultent de l'utilisation, lors du processus de fabrication, de condiments soigneusement sélectionnés et précisément dosés: genièvre, poivre naturel, sucre et mélange de salaison, ail frais (ingrédient caractéristique du produit), et mélange attendrisseur.

Le goût et l'arôme exceptionnels du produit sont également obtenus grâce au processus de fumage et d'assèchement, ainsi qu'à une durée de séchage plus longue, caractéristique du produit.

Forme courte, caractéristique:

Le caractère spécifique de la saucisse «kielbasa myśliwska» est lié avant tout à sa forme unique. Cette saucisse est une saucisse courte, d'aspect uniformément plissé, de forme courbe en lame de sabre et normalement conditionnée par paire (non sectionnée à l'endroit où le boyau est tourné).

La saucisse «kielbasa myśliwska» se distingue aussi par le fait qu'elle est extrêmement «pratique». Elle présente une forme bien reconnaissable, est particulièrement «maniable» et on la consomme surtout lors d'escapades et de voyages.

Durée de conservation exceptionnelle:

La saucisse «kielbasa myśliwska», destinée surtout à venir compléter le panier de provisions du chasseur ou du touriste, se distingue également par sa durée de conservation exceptionnellement longue, obtenue entre autres grâce à l'utilisation traditionnelle d'ail frais et à une durée de séchage plus longue au cours de la dernière étape de production.

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

Matières premières et ingrédients traditionnels:

1. Viande provenant de porcs nourris de manière traditionnelle

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

2. Condiments soigneusement sélectionnés

L'utilisation, lors de la fabrication, de condiments soigneusement sélectionnés et précisément dosés (poivre naturel, genièvre, sucre, mélange de salaison et, en particulier, ail frais et mélange attendrisseur) est directement liée à l'expérience et à la longue tradition que possède la Pologne en matière de fabrication de produits à base de viande.

Fabrication traditionnelle:

Depuis des siècles, la chasse est soumise à ses propres lois et coutumes. Des descriptions de scènes de chasse figurent dans de nombreuses œuvres littéraires, par exemple dans l'épopée nationale du poète Adam Mickiewicz, «Pan Tadeusz» (1834). Il s'agissait pour ainsi dire de fêtes locales, riches de rituels et de symboles, tels que les signaux donnés par le cor, le baptême de chasse, ou encore les festins qui clôturaient la chasse. Les organisations de chasse créées ultérieurement ont adopté ces coutumes et les cultivent jusqu'à aujourd'hui.

L'élément indispensable et traditionnel de l'équipement du chasseur était et est toujours la besace. Elle sert notamment à emporter des provisions adaptées aux longues ballades en forêt. On trouve dans la littérature, et notamment dans le poème «Pan Tadeusz», cité plus haut, des descriptions de repas pris lors de parties de chasse. La saucisse était l'aliment que l'on grignotait pendant les moments de repos: séchée et fumée, elle se conservait relativement longtemps.

Le terme «kielbasa myśliwska» est vraisemblablement apparu au XX^e siècle, pendant l'entre-deux-guerres, lorsque la production de charcuteries s'est développée dans de nombreuses petites entreprises polonaises, comme en témoigne la publication *Gospodarka Mięsna* (n^{os} 1 et 2, 1949).

La saucisse «kielbasa myśliwska» a rencontré un grand succès commercial en Pologne après la seconde guerre mondiale. En vertu de l'arrêté n^o 485 du 3 novembre 1953 du ministre de l'industrie de la viande et de l'industrie laitière et du ministre du commerce intérieur, le produit a été inscrit sur la liste officielle des produits de charcuterie destinés au marché. Plus tard, dans un souci de qualité, la recette et la documentation technologique ont été codifiées conformément à la norme RN-54/MPMiMl-Mięs-58 du 30 décembre 1954 et à la réglementation intérieure n^o 21 de la centrale de l'industrie de la viande, publiée à Varsovie en 1964. Encore aujourd'hui, la saucisse «kielbasa myśliwska» est l'un des produits charcutiers les plus appréciés et les plus souvent consommés.

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

Pour garantir le caractère spécifique de la saucisse «kielbasa myśliwska», il y a lieu de contrôler en particulier les éléments mentionnés ci-dessous:

1) la qualité de la matière première utilisée pour la fabrication (viande de porc, condiments):

- qualité technologique de la viande,
- type d'engraissement,
- temps de salaison,
- condiments utilisés pour fabriquer la saucisse «kielbasa myśliwska» et proportions voulues;

2) le processus de fumage de la saucisse «kielbasa myśliwska»:

au cours du contrôle, il faut vérifier:

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

3) la qualité du produit fini:

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

4) la forme du produit.

Intensité des contrôles

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

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

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Inspection générale de la qualité commerciale des produits agricoles et denrées alimentaires)

Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 226232901

Fax +48 226232099

Courriel: —

Public Privé

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

L'organisme de contrôle susmentionné est chargé de vérifier le respect de tous les éléments du cahier des charges.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«OLEJ RYDZOWY»

N° CE: PL-STG-007-0049 — 28.12.2006

1. Nom et adresse de l'organisme demandeur

Nom: «SemCo» S.G.N.i P. Krystyna Just,
Instytut Włókien Naturalnych — Tłocznia Oleju (Institut des fibres naturelles — Huilerie)
Krzysztof Gałkowski — Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu (Atelier d'extraction de l'huile et de fabrication du mastic)

Zakład Doświadczalno-Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie (Institut didactique et expérimental d'agriculture et de culture des plantes de Gorzyń)

Adresse: Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły
POLOGNE

Tél. +48 612920402 / 603137517

Courriel: info@semco.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges de production

3.1. Nom à enregistrer

«Olej rydzowy»

3.2. Indiquer si le nom

— est spécifique en soi.

— indique la spécificité du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

«Olej rydzowy» s'obtient à partir de la plante nommée caméline qui est aussi connue en Pologne sous différentes appellations populaires comme: «rydz», «rydzyk», «ryżyk» ou plus rarement «lennica».

Dans certaines régions de Pologne on n'utilise que l'appellation populaire «rydz» qui vient du nom du lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*), champignon très répandu sur le territoire polonais. En effet, la couleur rouille des graines de la caméline ressemble à la teinte brune orangée de ce champignon très populaire en Pologne. Par conséquent, l'huile de caméline porte le nom «Olej rydzowy» ce qui, traduit littéralement en français, veut dire «huile de lactaire délicieux».

3.3. Indiquer si la réservation du nom est demandée conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006

— Enregistrement avec réservation du nom

— Enregistrement sans réservation du nom

3.4. Type de produit

Classe 1.5. Matières grasses (beurre, margarine, huile, etc.)

3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire qui porte le nom indiqué au point 3.1

«Olej rydzowy» est une huile limpide, claire avec un léger dépôt au fond. De couleur rouille, sa teinte peut varier d'un jaune doré à un brun rougeâtre, si la caméline printanière ou la caméline d'hiver (*Camelina sativa* ou *Camelina silvestris*) est utilisée dans le processus d'extraction. Sa couleur dépend également de la température à laquelle on chauffe les graines. L'huile de caméline relève des saveurs d'oignon et de sénévé et dégage une odeur caractéristique bien prononcée.

Les caractéristiques physico-chimiques de «olej rydzowy» sont les suivantes:

- indice d'acide, mg KOH/g: ne doit pas dépasser 6,
- indice de peroxyde, le nombre de milliéquivalents d'oxygène actif contenus dans un kilogramme d'huile: ne doit pas dépasser 6,
- indice d'iode: de 140 à 160,
- température de solidification de l'huile: de -15°C à -18°C

«Olej rydzowy» présente l'avantage de se conserver bien pendant une longue période, contrairement aux autres huiles qui possèdent une composition similaire et affichent à peu près la même proportion d'acides gras saturés et insaturés. Cela est lié à une teneur particulièrement élevée en antioxydants naturels du groupe des tocophérols (vitamine E), environ 550 – 1 100 mg dans un kilogramme d'huile.

La teneur en acides gras saturés n'est pas élevée et représente 10-11 % tandis que celle en acides gras insaturés atteint environ 90 % dont: 36 % d'acides gras monoinsaturés et 50-60 % d'acides gras polyinsaturés.

3.6. Description de la méthode d'obtention du produit qui porte le nom indiqué au point 3.1

Étape 1 — Culture et récolte des graines:

Les graines s'obtiennent de deux variétés de caméline, notamment de la caméline printanière et de la caméline d'hiver. Les plantes sont donc semées soit à l'automne soit au printemps, en fonction de leur genre.

La récolte doit se dérouler en une seule fois, à maturité des graines.

Étape 2 — Séchage et nettoyage des graines:

Le séchage doit intervenir dans un délai de 6 heures après la récolte. Le séchage des graines est arrêté lorsque leur teneur en eau atteint de 7 à 12 %.

L'étape suivante du processus de transformation des graines en huile est le nettoyage. Le taux d'impuretés doit être inférieur à 2 %.

Étape 3 — Préparation au processus de pressage:

L'étape préparatoire au processus de pressage consiste à broyer les graines au moyen de cylindres à surface plane afin d'obtenir des flocons.

Étape 4 — Chauffage des graines:

Une fois les flocons obtenus, on chauffe les graines aplaties à la température de 38°C dans un chaudron.

Étape 5 — Pression:

Afin d'obtenir l'huile ayant les caractéristiques physico-chimiques souhaitées, le pressage des graines aplaties doit s'effectuer dans des presses n'entraînant pas d'échauffement mécanique au dessus de la température limite de 38°C .

Étape 6 — Purification de l'huile après son extraction:

La purification de l'huile de caméline s'effectue par sédimentation, c'est-à-dire par opération de séparation mécanique sous l'action de gravitation pendant laquelle les impuretés précipitent et se déposent au fond du bac. Pour sédimenter l'huile de caméline, il faut la laisser reposer pendant 7-10 jours à température ambiante. Une fois l'huile sédimentée, la couche supérieure est prête à consommer.

L'huile de caméline ne subit pas d'autres traitements de purification.

Étape 7 — Méthodes de conservation et de stockage de l'huile de caméline:

L'huile est conservée à l'abri de l'humidité et de la lumière à une température entre 4 et 20°C . Pour que le produit garde ses propriétés, il faut respecter les conditions de conservation.

Recommandations concernant l'extraction de l'huile de caméline:

Afin de garder les caractéristiques particulières de l'huile de caméline, il est interdit, pendant le processus de fabrication, de:

- chauffer les graines à une température supérieure à 38 °C,
- utiliser des presses qui élèvent la température de la masse (pâte) au-dessus de la température limite de 38 °C,
- ne pas augmenter la pression au dessus de 300 atmosphères lors du processus de pressage.

3.7. Caractère spécifique du produit agricole et alimentaire

Le caractère spécifique de l'huile de caméline découle des propriétés suivantes:

- sa saveur et son odeur particulière,
- sa couleur,
- sa composition physico-chimique,
- sa longue période de conservation.

Saveur et arôme:

Parmi d'autres produits de ce type, l'huile de caméline se distingue par son goût unique qui relève des saveurs d'oignon et de sénévé ainsi que par son arôme agréable, modéré pur et propre.

Couleur:

«Olej rydzowy» est de couleur rouille.

Composition physico-chimique:

La spécificité de «olej rydzowy» tient surtout à ses propriétés nutritionnelles et à sa riche composition chimique. L'huile contient de nombreux composants nutritionnels reconnus dans la diététique — surtout des acides gras polyinsaturés (PUFA).

La teneur en acides gras polyinsaturés dans l'huile de caméline atteint de 50 à 60 % dont celle en acides oméga 3 est de 35 à 40 %, et celle en acides oméga 6 est de 15 à 20 %. Grâce à cette composition, «olej rydzowy» est l'une des sources végétales les plus riches en oméga 3.

Longue période de conservation:

Malgré sa teneur assez élevée en acides, «olej rydzowy» se conserve particulièrement bien et peut être consommée jusqu'à six mois après sa date de fabrication à condition de respecter les consignes de conservation. La conservation à long terme de l'huile de caméline est possible grâce à sa teneur en antioxydants naturels du groupe des tocophérols (vitamine E, environ 550-1 100 mg dans 1 kilogramme d'huile). Il s'agit là d'une autre particularité de ce produit.

3.8. Aspect traditionnel du produit agricole et alimentaire

Aspect traditionnel de la matière première:

L'huile de caméline provient d'une plante de la famille des crucifères (Cruciferae), genre *Camelina* qui comprend plusieurs espèces. Dans sa fabrication, on utilise seulement deux espèces de caméline: la caméline printanière (*Camelina sativa*) et la caméline d'hiver (*Camelina silvestris*). La caméline est une plante à fleurs jaunâtres en grappe allongée. Sa tige peut atteindre 30 à 100 cm de hauteur. Les fruits de la caméline sont des silicules piriformes (3-7 mm) qui contiennent environ 10 graines d'une longueur de 0,6 à 2,6 mm, de couleur brun-jaunâtre. La caméline peut être cultivée dans les sols légers et sableux.

La caméline est originaire du Proche-Orient. Selon les études menées sur l'histoire de la culture de la caméline et l'extraction de l'huile de caméline, les premières traces de graines de cette plante sur le territoire de la Pologne actuelle remontent à l'âge du bronze, il y a 3 000 ans. Elles ont été retrouvées lors des fouilles archéologiques à Strzegom Śląski (informations provenant de l'article publié en 1966 par le professeur F. Dembinski sur plantes oléagineuses, intitulé «Rośliny oleiste»). Le professeur Marian Nowninski (botaniste) aussi fait remarquer, dans ses publications consacrées à la caméline, que les graines de cette plante ont été retrouvées lors des travaux archéologiques visant à découvrir la civilisation lusacienne des peuples protoslaves ainsi qu'à Biskupin, fameuse cité fortifiée du VIII^e siècle av. J.-C. — la réserve archéologique la plus célèbre en Europe centrale.

La richesse des appellations populaires provenant de différents dialectes polonais pour désigner la caméline, telles que «rydz», «rydzyk», «ryzyk», «lennica», témoigne aussi de la tradition pluriséculaire de l'utilisation de ses graines (travail collectif sous la direction du professeur Anatol Listkowski intitulé *Szczegółowa uprawa roślin* et consacré à la culture des plantes, paru en 1956).

Le vieux dicton populaire polonais «lepszy rydz niż nic» témoigne de la grande popularité de cette plante dans la société polonaise: se traduisant littéralement par «mieux vaut la caméline que rien», il signifie que quand on ne peut obtenir mieux, on se contente de ce qu'on a (l'omniprésente caméline) et équivaut au proverbe français «Faute de grives, on mange des merles».

La caméline était aussi très populaire grâce à ses faibles exigences en sol et à une période végétative assez courte (de 70 à 100 jours).

Selon le professeur Tadeusz Zajac, jusqu'au XIX^e siècle, cette plante a dominé dans les sols moins fertiles. La caméline était alors une plante oléagineuse très connue et répandue à partir de laquelle on fabriquait «olej rydzowy» (article publié dans le magazine agricole *Magazyn Farmerski* de juillet 2006).

La popularité de la caméline laisse présumer que les tribus slaves occupant les terrains de la Pologne actuelle maîtrisaient déjà l'art d'extraire l'huile. «Olej rydzowy», l'huile obtenue à partir de cette plante, était consommée par la société depuis des siècles, bien que la population ne connût pas sa composition chimique.

Méthode traditionnelle:

La tradition de l'extraction de l'huile de caméline remonte à la nuit des temps. En se basant sur des découvertes archéologiques, on a constaté que les habitants de la cité protoslave de Biskupin connaissaient déjà le processus d'extraction de l'huile à partir des graines de caméline. Lors des fouilles archéologiques menées sur ce terrain, on a retrouvé, outre des graines de caméline, des traces d'outils servant à presser de l'huile. D'autres travaux archéologiques ont confirmé que l'on continuait à extraire de l'huile de caméline après la chute de la civilisation lusacienne, à l'époque de l'arrivée de tribus slaves sur le territoire de la Pologne actuelle.

Dans son livre sur l'huilerie seigneuriale au XVII^e siècle (*Olejarnia dworska z XVII w*), H. Samsonowicz décrit, avec minutie, les huileries seigneuriales et paysannes de cette période. Il présente en détails les machines que l'on utilisait à l'époque pour presser de l'huile, comme par exemple la presse à coin ainsi que les façons d'enfoncer les coins. L'auteur remarque également que l'huile obtenue à partir des graines de caméline était très populaire parmi la noblesse polonaise. Ces informations se retrouvent également au Musée de l'agriculture de Szreniawa, qui expose les machines et outils utilisés pour presser l'huile dans les maisons seigneuriales.

Dans son ouvrage intitulé *Tradycyjne olejarstwo w Polsce*, H. Olszański présente les méthodes traditionnelles de fabrication de l'huile en Pologne. Il écrit qu'au XIX^e siècle, avec l'évolution technologique, les outils traditionnels utilisés dans le processus d'extraction de l'huile, tels que meules de pierre, mortiers et pilons, presses à coin, ont été remplacés par des réchauffeurs, des instruments à cylindres à aplatir des graines, des presses à levier, et plus tard par des presses hydrauliques propulsées par le manège, des presses à vapeur, des presses à moteur et actuellement par des presses électriques. Ce type de presses est utilisé à l'heure actuelle. Le principe de l'extraction de l'huile de caméline qui consiste à éviter l'échauffement des graines aplaties au dessus de la température de 38 °C n'a pas changé depuis.

Il s'agit là d'une caractéristique qui confirme l'aspect traditionnel de l'huile de caméline témoigné par le caractère immuable du processus de sa fabrication ainsi que la perfection de ce processus.

3.9. Exigences minimales et procédures de contrôle du caractère spécifique du produit

Vu le caractère spécifique de l'huile de caméline, les éléments suivants doivent faire l'objet d'un contrôle particulier:

La qualité des graines utilisées dans le processus de fabrication, c'est-à-dire:

- la vérification de la pureté des graines,
- le processus de broyage, de chauffage et de pressage.

La qualité du produit, c'est-à-dire:

- son goût particulier d'oignon et de sénevé,
- son agréable arôme pur et propre,
- la limpidité de l'huile de couleur rouille oscillant entre un jaune doré et un brun rougeâtre avec un léger dépôt au fond.

Le contrôle doit avoir lieu au moins une fois par an.

4. Autorités ou organismes qui vérifient le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Inspection nationale de la qualité des produits agroalimentaires)

Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 226232901

Fax +48 226232099

Courriel: —

Public Privé

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

L'organisme indiqué ci-dessus est responsable du contrôle du respect du cahier des charges dans sa totalité.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«KABANOSY»

N° CE: PL-TSG-0007-0050 — 22.1.2007

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom: Związek «Polskie Mięso» (Fédération polonaise des entreprises du secteur de la viande)

Adresse: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 228302657

Fax +48 228301648

Courriel: info@polskie-mieso.pl

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Cahier des charges

3.1. Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007]

«Kabanosy»

L'indication «Élaboré selon la tradition polonaise», traduite dans la langue du pays où le produit est commercialisé, figure sur l'étiquetage.

3.2. Il s'agit d'un nom

— spécifique en lui-même.

— indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

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

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

— Enregistrement accompagné de la réservation du nom

— Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit

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

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

Les «kabanosy» sont de longues et minces saucisses sèches à la peau uniformément plissée, pincées en leur milieu et pliées en deux et portant dans le creux la marque du crochet.

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

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

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

Composition chimique:

— teneur en protéines supérieure ou égale à 15 %,

— teneur en eau inférieure ou égale à 60 %,

— teneur en matière grasse inférieure ou égale à 35 %,

- teneur en sel inférieure ou égale à 3,5 %,
- teneur en nitrates (III) et en nitrates (V) sous forme de NaNO_2 inférieure ou égale à 0,0125 %.

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

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

Ingrédients:

Viande (pour 100 kg de matière première):

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

Condiments (pour 100 kg de viande):

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

Autres:

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

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

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

- Les races choisies pour l'engraissement sont des races à croissance lente, ce qui permet, lorsque ce dernier est mené à bien correctement, d'obtenir la teneur en gras intramusculaire souhaitée. Ces races ne possèdent pas de gène RN et la fréquence du gène RYR 1T dans la population s'élève à 20 %.
- L'engraissement doit se dérouler en trois phases, à savoir une première phase d'engraissement jusqu'à 60 kg environ, une deuxième phase d'engraissement jusqu'à 90 kg environ et une troisième phase d'engraissement jusqu'à 120 kg.
- L'engraissement des animaux jusqu'au poids vif de 90 kg est effectué sur la base de deux types de mélange. Entrent dans la composition des mélanges (rations):
 - à titre d'éléments énergétiques: le froment (blé), l'orge, le seigle, l'avoine, le triticale et le maïs égrugés; le maïs égrugé ainsi que l'avoine nue égrugée peuvent être utilisés jusqu'à concurrence de 30 % dans les mélanges,
 - à titre d'éléments protéiques: les graines de lupin, de féverole et de pois égrugées, les remoulages de soja et de colza, les tourteaux de colza, les levures fourragères et les fourrages verts séchés.
- Entrent dans la composition des mélanges (rations) pour les animaux entre 90 et 120 kg:
 - à titre d'éléments énergétiques: le froment (blé), l'orge, le seigle et le triticale égrugés. Il est interdit d'utiliser dans les mélanges (rations) des grains égrugés de maïs et d'avoine nue,
 - à titre d'éléments protéiques: des légumineuses (lupin, féverole, pois) égrugées, des remoulages de soja, des tourteaux ou des remoulages de colza et des fourrages verts séchés.
- Pendant toute la durée de l'engraissement, il est interdit d'utiliser dans les mélanges et les rations des huiles végétales et des aliments d'origine animale (lait en poudre, lactosérum séché, farine de poisson).
- La quantité d'énergie métabolique apportée par les mélanges dans toutes les phases d'engraissement est comprise entre 12 et 13 MJ EM/kg de mélange. La teneur en protéines des mélanges de la première phase d'engraissement se situe entre 16 et 18 % environ de la quantité du mélange, celle des mélanges de la deuxième phase entre 15 et 16 % environ de la quantité du mélange et celle de la troisième phase à environ 14 % de la quantité du mélange.
- Les rations destinées aux porcs d'engraissement peuvent être constituées de mélanges riches uniquement, ou bien de mélanges riches et d'aliments grossiers (pommes de terre et fourrages verts).

Étapes de production des «kabanosy»:

Étape 1 — Hachage préalable de toutes les matières premières carnées. Homogénéisation de la taille des morceaux de viande (diamètre de 5 cm environ).

Étape 2 — Salaison traditionnelle (à sec) pendant environ 48 heures par application du mélange de salaison.

Étape 3 — Hachage de la viande de catégorie I en morceaux de 10 mm environ, hachage de la viande de catégorie II A et de catégorie II B en morceaux de 8 mm environ.

Étape 4 — Mélange de toutes les matières premières carnées et des condiments: poivre naturel, muscade, cumin et sucre.

Étape 5 — Embossage dans des boyaux fins de mouton d'un diamètre compris entre 20 et 22 mm. On imprime ensuite une torsion au boyau avant de le replier sur lui-même, chaque branche devant mesurer environ 25 cm.

Étape 6 — Repos à une température ne devant pas dépasser 30 °C pendant deux heures. Assèchement préliminaire de la surface, les ingrédients du mélange se «mettent en place» à l'intérieur des bâtons de saucisse.

Étape 7 — Assèchement de la surface et fumage traditionnel à la fumée chaude (pendant 150 minutes environ) puis cuisson au four jusqu'à obtention à l'intérieur des bâtons d'une température d'au moins 70 °C.

Étape 8 — Séjour dans le fumoir éteint pendant environ 1 heure, puis refroidissement et réfrigération à une température inférieure à 10 °C.

Étape 9 — Séchage pendant 3 à 5 jours à une température comprise entre 14 et 18 °C avec un taux d'humidité de 80 % jusqu'à obtention du rendement voulu (pas plus de 68 %).

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

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

- tendreté, jutosité et spécificité de la viande,
- goût et arôme exceptionnels,
- forme caractéristique, d'un seul tenant.

Tendreté, jutosité et spécificité de la viande:

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

Goût et arôme exceptionnels:

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

Forme unique, caractéristique:

Le caractère spécifique des «kabanosy» est lié avant tout à leur forme unique. Les «kabanosy» sont de longues et minces saucisses sèches à la peau uniformément plissée, pincées en leur milieu et pliées en deux.

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

Méthode de production traditionnelle et composition:

Les «kabanosy», longues et minces saucisses de porc séchées et fumées, faites avec des boyaux de mouton, étaient consommées couramment en Pologne dès les années 20 et 30 du siècle dernier. Les petites charcuteries et petits ateliers approvisionnant le marché local les fabriquaient sous une dénomination unique, mais dans des «versions» différentes selon les régions. Ces différences tenaient pour l'essentiel aux condiments utilisés, mais également à la qualité même des saucisses. Les livres de cuisine et autres ouvrages spécialisés de cette époque, tels que *Wyrób*

wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym (Fabrication maison de charcuteries et autres préparations à base de viande) de Maria Karczewska, publié en 1937 à Varsovie, ont popularisé les recettes et la technique uniformisée de fabrication des «kabanosy», ce qui a renforcé leur image de marque et amélioré la qualité du produit. Le point fort de cette saucisse sèche résidait dans ses qualités gustatives et sa durée de conservation, qui était assurée par des opérations comme le fumage et l'assèchement.

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

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

Matière première traditionnelle — La viande de porc

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

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

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

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

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

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

2) le processus de fumage des «kabanosy»:

au cours du contrôle, il convient de vérifier:

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

3) la qualité du produit fini:

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

4) la forme du produit.

Intensité des contrôles

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

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

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse

Nom: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych (Inspection générale de la qualité commerciale des produits agricoles et denrées alimentaires)

Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLOGNE

Tél. +48 226232901

Fax +48 226232099

Courriel: —

Public Privé

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

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