

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1044/2011 DELLA COMMISSIONE**del 19 ottobre 2011****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite [Kabanosy (TSG)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 5, terzo comma,

considerando quanto segue:

- (1) In conformità dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006, la domanda di registrazione della denominazione «Kabanosy», presentata dalla Polonia il 22 gennaio 2007, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾.
- (2) La Repubblica ceca, l'Austria e la Germania si sono opposte alla registrazione a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 509/2006. Tali opposizioni sono state ritenute ricevibili a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, primo comma, lettera a), del suddetto regolamento.
- (3) Con lettere del 26 gennaio 2010, la Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a procedere alle consultazioni del caso.
- (4) Nel periodo previsto sono stati conclusi accordi tra l'Austria e la Polonia e tra la Repubblica ceca e la Polonia, invece non è stato raggiunto nessun accordo tra la Germania e la Polonia. Pertanto la Commissione deve adottare una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006.
- (5) Le dichiarazioni di opposizione erano relative al mancato rispetto delle condizioni previste dagli articoli 2 e 4 del regolamento (CE) n. 509/2006.
- (6) Per quanto attiene al supposto mancato rispetto dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 509/2006 in relazione al carattere specifico di «Kabanosy» non è stato identificato nessun errore palese. Dalle sue caratteristiche come definite nel disciplinare di produzione (caratteristiche della carne, gusto e forma unica) «Kabanosy» si distingue chiaramente da altri prodotti simili della stessa

categoria e rispetta quindi la definizione di carattere specifico di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera a), del suddetto regolamento. Nel disciplinare di produzione «Kabanosy» sono descritti come salamini lunghi e sottili avvitati da una parte e rugosi in maniera uniforme e piegati in due, ciò dovrebbe essere considerato una caratteristica fisica intrinseca del prodotto e quindi non una questione di presentazione del prodotto. Infine, la normalizzazione nazionale di «Kabanosy» non è di ostacolo alla registrazione della denominazione, giacché essa è stata stabilita per definire la specificità del prodotto, e quindi beneficia della deroga prevista all'articolo 2, paragrafo 2, del regolamento summenzionato.

- (7) Per quanto riguarda le opposizioni relative al mancato rispetto delle condizioni previste dall'articolo 4 del regolamento (CE) n. 509/2006, non è stato riscontrato nessun errore palese. La denominazione «Kabanosy» non si riferisce esclusivamente a domande di natura generale utilizzate per un insieme di prodotti, né essa ha natura tale da indurre in errore. Pertanto non trova applicazione l'articolo 4, paragrafo 3, secondo comma del suddetto regolamento. Inoltre il carattere specifico non è dovuto alla provenienza del prodotto o alla sua origine geografica. Il disciplinare di produzione fissa piuttosto un criterio di qualità per la popolazione porcina che ha un impatto sulla qualità del prodotto finito, e quindi, sul carattere specifico di «Kabanosy». Gli elementi principali del carattere tradizionale di «Kabanosy» consistono nell'impiego di materie prime e di metodi tradizionali di produzione; questi elementi sono quindi conformi alle disposizioni dell'articolo 4, paragrafo 1, del suddetto regolamento.
- (8) Per quanto attiene all'esistenza di numerose altre varianti linguistiche o ortografiche della denominazione, solo per «Kabanosy» è chiesta la registrazione in conformità con l'articolo 6, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 509/2006.
- (9) Non è stata richiesta la protezione di cui all'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006. La registrazione senza riserva del nome consente tuttavia che una denominazione registrata possa continuare a essere utilizzata sull'etichettatura di prodotti non corrispondenti alle specifiche registrate senza l'indicazione «specialità tradizionale garantita» l'abbreviazione «TSG» o il logo associato UE. Una volta che «Kabanosy» è stata registrata sarà ancora possibile produrre e vendere «Kabanosy» come prodotti con il nome «Kabanosy» ma senza riferimento alla registrazione UE. Pertanto la registrazione di «Kabanosy» quale specialità tradizionale garantita in nessun modo pregiudicherebbe i diritti degli altri produttori di usare un nome simile o identico per i loro prodotti.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 156 del 9.9.2009, pag. 27.

- (10) Per rispettare le prassi corrette tradizionalmente seguite e per evitare gli effettivi rischi di confusione l'etichettatura di «Kabanosy» deve contenere l'indicazione nelle lingue del paese in cui il prodotto è commercializzato, informando i consumatori che è stato prodotto seguendo la tradizione polacca.
- (11) Alla luce di quanto sopra, la denominazione «Kabanosy» deve quindi essere iscritta nel «registro delle specialità tradizionali garantite» e il disciplinare deve essere aggiornato di conseguenza.
- (12) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le specialità tradizionali garantite,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le denominazioni che figurano nell'allegato I del presente regolamento sono registrate.

Articolo 2

Il disciplinare consolidato figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 ottobre 2011

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO I

Prodotti elencati nell'allegato I del trattato destinati all'alimentazione umana:

Classe 1.2. — Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

POLONIA

Kabanosy (STG)

ALLEGATO II

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG
REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO
«KABANOSY»

Numero CE: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. Nome e indirizzo del richiedente

Nome: Związek «Polskie Mięso»
Indirizzo: Chałubińskiego 8, 00-613 Varsavia
Telefono: +48 228302657
Fax: +48 228301648
Indirizzo di posta elettronica: info@polskie-mieso.pl

2. Stato membro o paese terzo

Polonia

3. Disciplinare del prodotto

3.1. Nome (nomi) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]

«Kabanosy»

L'indicazione «prodotto secondo la tradizione polacca», tradotta nella lingua in cui il prodotto è commercializzato, appare sull'etichettatura.

3.2. Si tratta di un nome:

specifico in sé e per sé

che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

Il nome rispecchia la natura specifica del prodotto. Nel XIX secolo in Polonia e in Lituania la denominazione «kabana» o il suo diminutivo «kabanek» indicava un tipo di giovane suino ad alimentazione estensiva, all'epoca nutrito quasi esclusivamente con patate, la cui carne veniva abitualmente chiamata «kabanina». La denominazione «kabanosy» deriva dal nome utilizzato per indicare tale tipo di suino.

3.3. La domanda prevede l'uso riservato del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento 509/2006?

Registrazione con l'uso riservato del nome

Registrazione senza l'uso riservato del nome

3.4. Tipo di prodotto

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

3.5. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

I «kabanosy» hanno l'aspetto di salamini lunghi e sottili avvitati da una parte e rugosi in maniera uniforme. I salamini sono piegati in due con il segno del gancio a cui erano appesi nell'incavo.

Il colore della superficie dei «kabanosy» è rosso scuro con una sfumatura rosso ciliegia. In sezione sono visibili i pezzi di carne di colore rosso scuro e di grasso di color crema.

Al tatto la superficie è liscia, asciutta e rugosa in maniera uniforme.

I «kabanosy» si distinguono per un gusto pronunciato di carne di maiale arrostita, messa sotto sale e salnitro e per un retrogusto di carvi, pepe e affumicatura.

Composizione chimica:

— contenuto di proteine non inferiore al 15 %,

— contenuto di acqua non superiore al 60 %,

- contenuto di grassi non superiore al 35 %,
- contenuto di sale non superiore al 3,5 %,
- contenuto di nitrati (III) e nitrati (V) espresso in NaNO_2 , non superiore allo 0,0125 %.

Tale composizione chimica garantisce la qualità tradizionale del prodotto. La quantità di prodotto finito ottenuta deve essere inferiore al 68 % della quantità della carne utilizzata come materia prima.

3.6. *Descrizione del metodo di produzione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

C o m p o n e n t i

Carne (100 kg materia prima):

- carne suina di qualità I con un contenuto di grassi pari al 15 % — 30 Kg,
- carne suina di qualità IIA con un contenuto di grassi pari al 20 % — 40 Kg,
- carne suina di qualità IIB — carne tendinea con un contenuto di grassi pari al 40 % — 30Kg.

Aggiunte (per 100 kg di carne):

- pepe naturale — 0,15 kg,
- noce moscata — 0,05 kg,
- carvi — 0,07 kg,
- zucchero — 0,20 kg.

Altri additivi:

- miscuglio di sale e salnitro [sulla base di sale da cucina (Na Cl) e nitrito di sodio (NaNO_2): circa 2 kg;

L'alimentazione dei suini la cui carne è destinata alla produzione di «kabanosy»

L'alimentazione mira all'ingrasso dei suini al fine di ottenere suini di un peso fino a 120 kg la cui carne abbia un tenore di grasso intramuscolare superiore al 3 %.

- Le razze scelte per l'ingrasso sono razze a crescita lenta, ciò che permette, quando l'operazione riesce, di ottenere il tenore di grasso intramuscolare richiesto. Le razze utilizzate per l'ingrasso non possiedono il gene RN- e la frequenza del gene RYR 1T si riscontra nel 20 % degli esemplari.
- L'ingrasso deve svolgersi in tre fasi: la prima fase fino ai 60 kg di peso, la seconda fino ai 90 e la terza fino ai 120.
- L'ingrasso dei capi fino ai 90 kg di peso viene effettuato sulla base di due tipi di miscuglio. La composizione dei miscugli (dosi) è la seguente:
 - componenti energetiche: semole di cereali — grano, orzo, segale, avena, triticale e mais; la semola di mais e la semola di avena possono costituire fino al 30 % del composto;
 - componenti proteiche: semola di lupini, di fave, di piselli, di soia e di colza, pannelli di colza, lieviti di foraggio, foraggio essiccato.
- La composizione dei miscugli (dosi) per i capi da 90 a 120 kg:
 - componenti energetiche: semole di grano, orzo, segale, triticale. Non può essere utilizzata la semola di mais o di avena,
 - componenti proteiche: semole di legumi (lupini, fave, piselli), semola di soia, pannelli o semola di colza o foraggio essiccato.
- Durante tutto il periodo dell'ingrasso è vietato utilizzare nei miscugli e nelle dosi oli vegetali e alimenti di origine animale (latte in polvere, siero di latte secco, farina di pesce).

- La quantità di energia metabolica in tutte le fasi dell'ingrasso varia da 12 a 13 MJ EM/kg di miscuglio. Il contenuto di proteine dei miscugli nella prima fase di ingrasso si colloca tra il 16 e il 18 % circa della quantità del miscuglio, quella dei miscugli della seconda fase tra il 15 e il 16 % circa della quantità del miscuglio e quella della terza fase a circa il 14 % della quantità del miscuglio.
- Le razioni destinate ai suini per l'ingrasso possono essere unicamente costituite da miscugli nutritivi, oppure da miscugli nutritivi e da alimenti materie prime (patate e foraggio).

Fasi della produzione dei «kabanosy»

Fase 1

Sminuzzamento preliminare di tutta la carne materia prima. I pezzi di carne devono avere dimensioni uniformi (circa 5 cm di diametro).

Fase 2

Trattamento tradizionale con sale e salnitro (con il metodo a secco) della durata di circa 48 ore mediante applicazione del miscuglio di sale e salnitro.

Fase 3

Sminuzzamento della carne di qualità I a dimensioni di circa 10 mm, sminuzzamento della carne di qualità IIA e IIB a dimensioni di circa 8 mm.

Fase 4

Mescolare tutti i tipi di carne aggiungendo le seguenti spezie: pepe naturale, noce moscata, carvi e zucchero.

Fase 5

Inserimento in budelli sottili di pelle di montone di un diametro compreso tra 20 e 22 mm e legatura da una parte per creare salamini di una lunghezza di circa 25 cm.

Fase 6

Esposizione a una temperatura non superiore a 30 °C per 2 ore. Successivamente, essiccazione della superficie, «sistemazione» degli ingredienti all'interno dei salamini.

Fase 7

Essiccazione della superficie e affumicatura tradizionale con fumo caldo (per circa 150 minuti) poi cottura in forno fino a raggiungere all'interno dei salamini una temperatura di almeno 70 °C.

Fase 8

Permanenza nell'essiccatoio spento per un'ora circa, poi raffreddamento ad aria fino ad una temperatura inferiore a 10 °C.

Fase 9

Asciugatura a una temperatura compresa tra i 14 e i 18 °C e a un'umidità dell'80 % per 3-5 giorni fino all'ottenimento del prodotto desiderato (non più del 68 %).

3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

Il carattere specifico dei «kabanosy» deriva da alcune caratteristiche tipiche del prodotto:

- la morbidezza, la succosità e la specificità della carne,
- l'eccezionalità del gusto e dell'odore,
- la forma unica, caratteristica.

Morbidezza, succosità e specificità della carne

L'ingrediente essenziale che conferisce ai «kabanosy» la loro specificità è la carne suina, proveniente da razze suine a crescita lenta, ingrassate fino a 120 kg, con le caratteristiche genetiche descritte al punto 3.6. Il rispetto di tali requisiti permette di ottenere un tenore di grasso intramuscolare superiore al 3 %, che garantisce al prodotto le qualità di gusto desiderate e la qualità tecnologica necessaria per la produzione dei «kabanosy». L'utilizzazione di tale ingrediente di base e il rispetto del metodo tradizionale di produzione in tutte le fasi, durante lo sminuzzamento, il trattamento con sale e salnitro e l'affumicatura, rendono il prodotto eccezionalmente tenero e succoso. Un'altra caratteristica peculiare dei «kabanosy» è lo schiocco che si sente distintamente quando li si spezza in due. Tale suono si spiega con la morbidezza della carne e con il metodo di preparazione dei «kabanosy», in particolare con l'asciugatura e l'affumicatura.

Eccezionalità del gusto e dell'odore

Una caratteristica distintiva dei «kabanosy» sono il gusto e l'odore. Tali peculiarità sono dovute all'utilizzazione nel processo produttivo di spezie selezionate all'uopo e specificamente dosate: pepe naturale, noce moscata, carvi e zucchero e al processo di affumicatura che esalta le qualità di sapore del prodotto.

Forma unica, caratteristica

Il carattere specifico dei «kabanosy» deriva prima di tutto dalla sua forma irripetibile. I «kabanosy» hanno l'aspetto di salamini lunghi e sottili avvitati da una parte e rugosi in maniera uniforme

3.8. Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

Metodo tradizionale di produzione e composizione

I «kabanosy», ovvero i salamini lunghi e sottili di carne di maiale seccata e affumicata, insaccata in budelli di montone, erano consumati comunemente in Polonia già negli anni '20 e '30 del secolo scorso. Venivano fabbricati in piccole salumerie che rifornivano il mercato locale con una denominazione unica, ma in versioni diverse a seconda delle regioni. Le differenze riguardavano prima di tutto le spezie utilizzate ma anche la qualità dei salumi. I libri di cucina e altre opere specializzate dell'epoca come «Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym» (Fabbricazione domestica di salumi e altri prodotti a base di carne) di Maria Karczewska, pubblicato nel 1937 a Varsavia, hanno diffuso le ricette e la tecnica armonizzata di fabbricazione dei «kabanosy» e ciò ha favorito la valorizzazione del marchio del prodotto e il miglioramento della sua qualità. Il punto di forza di tale salamino erano le qualità di gusto e la lunga conservazione assicurata dall'asciugatura e l'affumicatura.

Dopo il 1945, sono state elaborate delle norme per uniformare la qualità del prodotto. Nel 1948, con il regolamento dei ministri dell'Approvvigionamento e del ministro dell'Industria del 15 settembre 1948 (Gazzetta ufficiale polacca n. 44, paragrafo 334 del 1948), è stata ufficialmente autorizzata la commercializzazione dei «kabanosy». Successivamente, gli aspetti tecnico-produttivi sono stati armonizzati sulla base della norma RN-54/MPMIM1-Mięs-56 del 30 dicembre 1954 e, nel 1964, è stata elaborata una ricetta unica per la fabbricazione dei «kabanosy» secondo la tradizione storica, sulla cui base è stata fissata la norma della centrale dell'industria della carne, pubblicata a Varsavia (Norme interne n. 21 — Kabanosy — Ricetta).

Ai tempi della Repubblica popolare polacca (1945-1989) i «kabanosy» hanno guadagnato una grande popolarità. Venivano comprati da tutti. Venivano offerti ai banchetti raffinati, ma erano adatti anche come merenda durante i viaggi, potevano essere regalati o presentati come antipasto con un bicchierino di vodka. Sono quindi diventati, come il prosciutto e la pancetta, una specialità polacca che si esporta.

Materia prima tradizionale — carne di maiale

I «kabanosy» sono fabbricati utilizzando la carne di suini ingrassati all'uopo chiamati, un tempo «kabany». Il termine «kaban» compare nel poema «Pan Tadeusz» (1834) del poeta polacco Adam Mickiewicz. Inizialmente, tale termine indicava sia i maiali che i cinghiali e persino i cavalli, ma dal XIX secolo esso è universalmente utilizzato, come testimonia l'edizione del 1863 dell'Enciclopedia universale pubblicata a Varsavia (volume 13), per indicare giovani suini grassi e ben nutriti. Tali suini venivano ingrassati specificamente al fine di ottenere una carne delicata e raffinata con un elevato grado di ingrassamento intramuscolare che conferisce al prodotto un gusto specifico pronunciato, succosità e morbidezza. Il termine «kabanina», derivato da «kabana», che — conformemente alla definizione che figura nel dizionario della lingua polacca uscita nel 1861 a Vilnius — designa comunemente la carne suina, viene ora usato correntemente per indicare la carne suina.

La carne dei suini allevati per la produzione di «kabanosy» deve avere un contenuto di grasso intramuscolare superiore al 3 %; è questa la «marmorosità» della carne che conferisce al prodotto la sua morbidezza, succosità e gusto straordinario. L'utilizzazione di tale tipo di carne influisce decisamente sulla qualità del prodotto finale, sul suo carattere specifico ed è compatibile con il metodo tradizionale di produzione.

3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]

In considerazione delle caratteristiche specifiche dei «kabanosy», occorre controllare, in particolare, quanto segue:

1) qualità della materia prima impiegata nella produzione (carne suina, spezie):

- controllo della qualità tecnica della carne,
- tipo di grasso,
- durata del trattamento con sale e salnitro,
- le spezie utilizzate per la produzione e le loro dosi;

2) processo di affumicatura dei «kabanosy».

Nel corso del controllo occorre verificare:

- il rispetto della temperatura tradizionale di affumicazione con fumo caldo e della temperatura di riscaldamento;

- il rispetto dei tempi e della temperatura per quanto riguarda la successiva affumicazione con fumo freddo;
 - l'utilizzazione di trucioli di quercia per l'affumicazione a freddo;
- 3) qualità del prodotto finale:
- contenuto proteico,
 - contenuto di acqua,
 - contenuto di grassi,
 - contenuto di cloruro di sodio,
 - contenuto di nitrati (III) e di nitrati (V),
 - gusto e odore;
- 4) forma del prodotto.

Intensità dei controlli

Il controllo in tutte le fasi deve avvenire una volta ogni due mesi. Quando tutte le fasi vengono effettuate correttamente, l'intensità del controllo può limitarsi a due volte all'anno.

Qualora in una fase vengano riscontrate irregolarità, occorre intensificare i controlli (una volta ogni due mesi). Le altre fasi possono essere controllate una volta ogni sei mesi.

4. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto**

4.1. *Nome e indirizzo*

Nome: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Indirizzo: Wspólna 30, 00-930 Varsavia, Polonia
Telefono: +48 226232901
Fax: +48 226232099
Indirizzo di posta elettronica: —

Pubblico Privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'organo superiore di controllo è responsabile del controllo del disciplinare del prodotto.
