

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 156/15)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE REGISTO DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

«KABANOSY»

CE N.º: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007**1. Nome e endereço do agrupamento requerente:**

Nome: Związek „Polskie Mięso”
Endereço: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND
Tel. +48 228302657
Fax +48 228301648
E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Polónia

3. Caderno de especificações:**3.1. Denominação a registar [artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]:**

«Kabanosy»

3.2. Indicar se a denominação: é específica em si mesma exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A denominação exprime a especificidade do produto. Na Polónia e na Lituânia do século XIX, o termo «kaban», ou o seu diminutivo «kabanek», designava porcos de engorda criados à base de batata, recebendo a carne que produziam a designação habitual de «kabanina». «Kabanos» deriva do nome utilizado para designar estes porcos.

3.3. Indicar se se pretende a reserva da denominação ao abrigo do n.º 2 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006: Registo com reserva da denominação Registo sem reserva da denominação

3.4. Tipo de produto:

Classe 1.2 — Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1 [n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]:

O «Kabanosy» é um tipo de enchido comprido, seco, torcido numa das pontas e uniformemente enrugado. Apresenta-se dobrado em dois com uma marca de suspensão no fecho.

A cor exterior é vermelha escura com laivos de carmesim. A secção revela pedaços de carne vermelho-escura e gordura de cor creme.

A superfície é macia, seca e enrugada ao tacto.

O «Kabanosy» possui um sabor forte a carne de porco cozinhada curada e laivos remanescentes suaves de cominhos e pimenta.

Composição química:

- Teor proteico — igual ou superior a 15,0 %
- Teor de água — igual ou inferior a 60,0 %
- Teor de gordura — igual ou inferior a 35,0 %
- Teor de sal — igual ou inferior a 3,5 %
- Teor de nitrato (III) e nitrato (V) expresso em NaNO_2 — igual ou inferior a 0,0125 %

Esta composição química garante a qualidade tradicional do produto. O rendimento do produto acabado relativamente à carne utilizada como matéria-prima deve ser inferior a 68 %.

3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1 [n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:

I n g r e d i e n t e s

Carne (100 kg de matéria-prima):

- Carne de porco de categoria I, com teor de gordura não superior a 15 % — 30 kg
- Carne de porco de categoria IIA, com teor de gordura não superior a 20 % — 40 kg
- Carne de porco de categoria IIB, com teor de gordura não superior a 40 % — 30 kg

Condimentos (por 100 kg de carne):

- Pimenta natural — 0,15 kg
- Noz-moscada — 0,05 kg
- Cominhos — 0,07 kg
- Açúcar — 0,20 kg

Outros aditivos:

- Mistura de agentes de cura [à base de mistura de sal de mesa (NaCl) e nitrato de sódio (NaNO_2)] — cerca de 2 kg

A l i m e n t a ç ã o n o c o n t e x t o d a p r o d u ç ã o d e c a r n e d e p o r c o d e s t i n a d a a o f a b r i c o d e « k a b a n o s y »:

Por alimentação deve entender-se engorda. Pretende-se produzir porcos de 120 kg de peso máximo, caracterizados por teor de gordura intramuscular mais elevado (mais de 3 %).

- A engorda processa-se em animais adultos, submetendo-os a uma dieta que permite alcançar o teor de gordura intramuscular desejado. As raças de engorda não são portadoras do gene RN; o gene RYR 1T está presente em 20 % da população.
- A engorda processa-se em três fases — fase I, até cerca de 60 kg; fase II, até cerca de 90 kg; fase III, até 120 kg.

- A engorda de animais até 90 kg processa-se com recurso a dois tipos de misturas de rações. As misturas (rações) contêm:
 - Componentes energéticos: cereais triturados — trigo, cevada, centeio, aveia, tritcale ou milho; o milho e as variedades de aveia do tipo *Avena nuda* triturados constituem, no máximo, 30 % das misturas.
 - Componentes proteicos: — tremoço, fava miúda e ervilha triturados, sêmeas de soja e de colza, bagaço de colza, leveduras forrageiras ou forragens secas.
- As misturas de rações para animais de peso compreendido entre 90 e 120 kg contêm:
 - Componentes energéticos: trigo, cevada, centeio e tritcale triturados. São proibidos o milho e a aveia do tipo *Avena nuda* triturados.
 - Componentes proteicos: leguminosas (tremoço, fava miúda e ervilha) trituradas, sêmeas de soja, bagaço de colza, sêmeas de colza e forragens secas.
- Durante o ciclo de engorda são proibidos: óleos vegetais e rações de origem animal (por exemplo, leite em pó, pó de leite seco, farinha de peixe).
- Teor de energia metabólica em todas as fases de engorda: 12-13 MJ de ME/kg de mistura. O teor proteico das misturas deve rondar 16-18 % na primeira fase de engorda, 15-16 % na segunda fase e cerca de 14 % na fase final.
- As rações para engorda só podem basear-se em misturas nutritivas ou em misturas nutritivas e alimentos como, por exemplo, batata e forragens verdes.

Etapas da produção do «kabanosy»

Etapa 1

Corta-se a carne em pedaços. Deve zelar-se por que os pedaços tenham dimensões uniformes (cerca de 5 cm de diâmetro).

Etapa 2

48 horas de sorça tradicional (método seco), utilizando a mistura de agentes de cura.

Etapa 3

Corta-se a carne de categoria I em pedaços com cerca de 10 mm e a carne de categoria IIA e de categoria IIB em pedaços de cerca de 8 mm.

Etapa 4

Misturam-se os diferentes tipos de carne com os condimentos: pimenta natural, noz-moscada, cominhos e açúcar.

Etapa 5

Enche-se a tripa fina de ovelha (entre 20 e 22 mm de diâmetro), torce-se uma das pontas do enchido e dobra-se de modo a que cada metade tenha cerca de 25 cm.

Etapa 6

Duas horas de sorça a temperatura não superior a 30 °C. Secagem preliminar da superfície e consolidação dos ingredientes dentro da tripa.

Etapa 7

Secagem da superfície e fumagem tradicional com fumo quente (cerca de 150 minutos), seguida de cozedura até obtenção da temperatura interior mínima de 70 °C.

Etapa 8

A fumagem é interrompida e o «kabanosy» repousa na sala de fumagem durante cerca de uma hora, após o que é refrigerado a temperatura inferior a 10 °C.

Etapa 9

Secagem à temperatura de 14-18 °C e humidade de 80 % durante 3-5 dias, até obtenção do resultado pretendido (não superior a 68 %).

3.7. *Especificidade do produto agrícola ou do género alimentício [n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]:*

O carácter específico do «kabanosy» decorre de diversos atributos típicos do produto:

- A carne utilizada é tenra e suculenta, com propriedades específicas;
- Possui aroma e sabor excepcionais;
- Possui forma homogénea característica.

Carne tenra, suculenta e com propriedades específicas

A carne de porco de animais de engorda, de cerca de 120 kg de peso, com os traços genéticos descritos em 3.6 constitui o ingrediente essencial do «kabanosy», influenciando a natureza específica do enchido. A observância destas disposições providencia um teor de gordura intramuscular superior a 3 %, atribuindo à carne as propriedades organolépticas e tecnológicas essenciais à produção do «kabanosy». A utilização desta matéria-prima e o respeito do método de produção tradicional, em especial as etapas de corte, cura e fumagem da carne, conferem ao «kabanosy» a sua textura excepcionalmente tenra e suculenta. Outra característica do «kabanosy» é o ruído característico que produz ao ser partido ao meio. Tal deve-se não só à tenrura da carne, mas também à preparação, em especial à secagem e à fumagem.

Aroma e sabor excepcionais

São o sabor e o aroma que distinguem o «kabanosy» de outros tipos de enchido. Resultam de processos de produção que utilizam condimentos devidamente seleccionados, na proporção ideal: pimenta natural, noz-moscada, cominhos, açúcar e o processo específico de fumagem, que contribui para acentuar o sabor do produto.

Forma homogénea característica

O carácter específico do «kabanosy» prende-se com a sua forma única. O «Kabanosy» é um tipo de enchido com a forma de haste comprida, seco, torcido numa das pontas e uniformemente enrugado.

3.8. *Carácter tradicional do produto agrícola ou do género alimentício [n.º 4 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]:*

Método tradicional de obtenção e armazenagem

O «kabanosy», ou enchido de porco fino, seco e fumado, em tripa de ovelha, é consumido em toda a Polónia desde as décadas de 20 e 30 do século XX. Produzia-se em pequenos talhos locais sob esta mesma designação, mas segundo diferentes variedades regionais. As principais diferenças consistiam nos condimentos utilizados, embora também na qualidade do próprio enchido. Os livros de cozinha e publicações culinárias da altura, como o «Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym», de M. Karczewska, publicado em Varsóvia em 1937, apresentam receitas e contribuíram para normalizar as técnicas de produção do «kabanosy», consolidando a marca e a qualidade. O enchido era saboroso e as técnicas de conservação, como a fumagem e a secagem, significavam que podia conservar-se durante longos períodos.

Depois de 1945, foi normalizado na tentativa de melhorar a qualidade do produto. O «kabanosy» foi oficialmente lançado no mercado pelo diploma do Ministério do Comércio e da Indústria de 15 de Setembro de 1948 (Diário legislativo 1948/44, rubrica 334). Os aspectos tecnológico e produtivo foram subsequentemente normalizados (Norma n.º RN-54/MPMIMI-Mięs-56 de 30 de Dezembro de 1954); em 1964, o Departamento da Indústria de Carnes da Polónia, em Varsóvia, publicou uma receita oficial do «Kabanosy», baseada nos métodos tradicionais de produção (Regulamento Interno n.º 21).

O «Kabanosy» era extremamente popular durante a época comunista (1945-1989); toda a gente o comprava. Tanto recheava mesas elegantes em ocasiões especiais como era incluído no cesto do piquenique, oferecido como prenda ou petisco para a vodka. Tornou-se, juntamente com o presunto e o toucinho fumado, uma especialidade polaca de exportação.

Ingredientes tradicionais — carne de porco

O «kabanosy» é fabricado a partir de porcos de engorda especial, conhecidos por «kabany». O termo «kaban» figura no poema épico «Pan Tadeusz», de 1834, do poeta nacional polaco Adam Mickiewicz. Originalmente um termo utilizado para designar o javali, o porco ou mesmo o cavalo, no final do século XIX, de acordo com a *Encyklopedyja Powszechna*, volume 13, de 1863, o termo passou a ser universalmente utilizado para designar um porco de engorda novo. Os porcos eram engordados especialmente para obtenção de carne macia e saborosa, com elevado teor de matéria gorda intramuscular que conferia aos produtos dela derivados um sabor específico acentuado e os tornava tenros e succulentos. O termo «kabanina», derivado de «kaban», era também largamente utilizado. De acordo com a definição do dicionário polaco publicado em Vilnius em 1861, refere-se, em geral, a carne de porco.

A carne dos porcos criados para a produção de «kabanosy» tem de possuir um teor mínimo de gordura intramuscular superior a 3 %; é este marmoreado que permite obter um produto tenro, succulento e de excelente sabor. A utilização desta carne influencia decisivamente o produto final e o seu carácter específico e perpetua o método tradicional de produção.

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade [artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]:

No que respeita ao carácter específico do «kabanosy», impõem-se as seguintes vistorias específicas:

1. Qualidade das matérias-primas utilizadas na produção (carne de porco, condimentos), incluindo:

- Qualidade tecnológica da carne;
- Tipo de engorda;
- Tempo de sorça;
- Condimentos utilizados na produção do «kabanosy» e respectivas proporções.

2. Processo de fumagem do «kabanosy»

Aspectos a vistoriar:

- Manutenção da temperatura necessária para a fumagem tradicional com fumo quente, bem como da temperatura de aquecimento;
- Manutenção da duração e da temperatura de repetição da fumagem com fumo frio.
- Utilização de madeira de bétula para a fumagem a frio.

3. Qualidade do produto final:

- Teor proteico;
- Teor de água;
- Teor de gordura;
- Teor de cloreto de sódio;
- Teor de nitrato (III) e nitrato (V);
- Sabor e aroma.

4. Forma do produto

Intensidade dos controlos

De dois em dois meses efectuam-se vistorias sobre as etapas acima mencionadas. Se as etapas se processarem correctamente, a frequência das inspecções pode ser reduzida para duas vezes por ano.

Se se verificarem irregularidades, a frequência tem de ser aumentada (de dois em dois meses). Outras etapas não mencionadas podem ser inspeccionadas semestralmente.

4. Estrutura de controlo:4.1. *Nome e endereço:*

Nome: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Endereço: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND
Tel. +48 226232901
Fax +48 226232099
E-mail: —

Pública Privada

4.2. *Tarefas específicas da estrutura de controlo:*

A estrutura de controlo é responsável pela totalidade do caderno de especificações.
