

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 1044/2011 AL COMISIEI**din 19 octombrie 2011****de înregistrare a unei denumiri în Registrul de specialități tradiționale garantate [Kabanosy (STG)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 9 alineatul (5) al treilea paragraf,

întrucât:

- (1) În temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006, cererea Poloniei de înregistrare a denumirii „Kabanosy”, primită la 22 ianuarie 2007, a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽²⁾.
- (2) Republica Cehă, Germania și Austria au prezentat declarații de opoziție cu privire la înregistrare, în temeiul articolului 9 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006. Declarațiile de opoziție au fost considerate admisibile în temeiul articolului 9 alineatul (3) primul paragraf litera (a) din regulamentul menționat.
- (3) Prin scrisorile din 26 ianuarie 2010, Comisia a invitat statele membre în cauză să procedeze la consultări corespunzătoare.
- (4) În termenul desemnat, s-a ajuns la un acord între Austria și Polonia și între Republica Cehă și Polonia, însă nu s-a ajuns la niciun acord între Germania și Polonia. Prin urmare, Comisia trebuie să adopte o decizie în conformitate cu procedura menționată la articolul 18 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006.
- (5) Declarațiile de opoziție au vizat nerespectarea condițiilor prevăzute la articolele 2 și 4 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006.
- (6) Referitor la presupusa nerespectare a dispozițiilor de la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 cu privire la specificitatea produsului „Kabanosy”, nu a fost identificată nicio eroare evidentă. Prin caracteristicile sale definite în caietul de sarcini (caracteristicile cărnii, gustului și formei unice), produsul „Kabanosy” se deosebește în mod evident de alte produse similare din aceeași categorie, corespunzând astfel definiției specificității de la articolul 2 alineatul (1) litera (a) din regu-

lamentul respectiv. În caietul de sarcini, produsele „Kabanosy” sunt descrise ca fiind cârnați lungi, subțiri și uscați, răsușiți la un capăt, încrețiți uniform și pliați în două, aspect care trebuie considerat caracteristica fizică intrinsecă a produsului, așadar nu un aspect de prezentare a acestuia. În fine, standardizarea la nivel național a produsului „Kabanosy” nu reprezintă un obstacol pentru înregistrarea denumirii, din moment ce acest lucru a fost stabilit pentru a se defini specificitatea produsului și, în consecință, beneficiază de derogarea prevăzută la articolul 2 alineatul (2) al treilea paragraf din regulamentul respectiv.

- (7) Nici în ceea ce privește declarațiile de opoziție bazate pe nerespectarea condițiilor stabilite la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 nu a fost identificată nicio eroare evidentă. Denumirea „Kabanosy” nu se referă numai la cerințe de ordin general utilizate pentru o serie de produse și nici nu este înșelătoare. Prin urmare, nu intră sub incidența articolului 4 alineatul (3) al doilea paragraf din regulamentul menționat. În plus, specificitatea nu este conferită de proveniența sau originea geografică a produsului. Caietul de sarcini al produsului stabilește mai degrabă un criteriu de calitate pentru șeptelul porcin, care influențează calitatea produsului finit și într-adevăr specificitatea produsului „Kabanosy”. Principalele elemente ale caracterului tradițional al „Kabanosy” sunt utilizarea atât a materiilor prime tradiționale, cât și a metodelor tradiționale de producție, prin urmare aceste elemente sunt în conformitate cu articolul 4 alineatul (1) din regulamentul respectiv.
- (8) În ceea ce privește existența mai multor variații lingvistice sau ortografice ale denumirii, se solicită numai înregistrarea denumirii „Kabanosy” în conformitate cu articolul 6 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006.
- (9) Nu a fost solicitată protecția menționată la articolul 13 alineatul (2) din regulamentul în cauză. Înregistrarea fără rezervarea denumirii permite totuși ca o denumire înregistrată să poată fi folosită în continuare pe eticheta produselor care nu corespund caietului de sarcini înregistrat fără indicația „specialitate tradițională garantată”, abrevierea „STG” sau logoul UE asociat. Odată înregistrată denumirea „Kabanosy”, va fi încă posibil să se producă și să se comercializeze produse de tip „Kabanosy” sub denumirea „Kabanosy”, însă fără referire la înregistrarea de către UE. Prin urmare, înregistrarea produsului „Kabanosy” ca specialitate tradițională garantată nu ar aduce atingere în niciun fel drepturilor altor producători de a utiliza pentru produsele lor o denumire similară sau chiar identică.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 1.⁽²⁾ JO C 156, 9.9.2009, p. 27.

- (10) Pentru a respecta utilizarea corectă și tradițională și a evita probabilitatea reală de confuzie, eticheta produsului „Kabanosy” trebuie să conțină o mențiune, în limbile țărilor în care este comercializat produsul, care să informeze consumatorii că produsul a fost fabricat conform tradiției polone.
- (11) Având în vedere aceste elemente, denumirea „Kabanosy” trebuie înscrisă în Registrul de specialități tradiționale garantate, iar caietul de sarcini al produsului trebuie actualizat în mod corespunzător.
- (12) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru specialitățile tradiționale garantate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea din anexa I la prezentul regulament în Registrul de specialități tradiționale garantate.

Articolul 2

Anexa II la prezentul regulament cuprinde caietul de sarcini consolidat.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 19 octombrie 2011.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXA I

Produse din anexa I la Tratatul CE destinate consumului uman:

Clasa 1.2. – Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

POLONIA

Kabanosy (STG)

ANEXA II

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI STG
REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI
„KABANOSY”
NR. CE: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. Denumirea și adresa grupului solicitant

Denumire: Związek „Polskie Mięso”
Adresă: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warsaw
Tel. +48 228302657
Fax +48 228301648
E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Statul membru sau țara terță

Polonia

3. Caietul de sarcini al produsului**3.1. Denumirea (denumirile) care trebuie înregistrată (înregistrate) [articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]**

„Kabanosy”

Mențiunea „produs conform tradiției polone” tradusă în limba țării în care este comercializat produsul trebuie să apară pe etichetă.

3.2. A se indica dacă denumirea

☐ este specifică în sine

☒ exprimă caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Denumirea exprimă caracterul specific al produsului. În secolul al XIX-lea, în Polonia și Lituania, termenul „kaban” sau forma sa de diminutiv, „kabanek”, desemna porcii tineri crescuți în număr mare, care erau îngrășați în principal cu cartofi, iar carnea care se obținea de la ei era în mod obișnuit denumită „kabanina”. Cuvântul „kabanos” provine de la termenul folosit pentru a desemna acești porci.

3.3. A se indica dacă s-a solicitat rezervarea denumirii în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006

☐ Înregistrare cu rezervarea denumirii

☒ Înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. Tipul de produs

Clasa 1.2 – Produse din carne (fierate, sărate, afumate etc.)

3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

„Kabanosy” sunt cârnați lungi, subțiri și uscați, răsuciți la un capăt, care prezintă o suprafață încrețită uniform. Batoanele se pliază în două, iar în interiorul curbei pe care o formează poartă semnul lăsat de cârligul de care se agață.

Suprafața cârnaților „kabanosy” este de culoare roșu închis, cu o nuanță roșu-cireasă. În secțiunea transversală se pot observa bucăți de carne de culoare roșu închis și bucăți de grăsime de culoare crem.

La atingere, suprafața cârnaților este netedă, uscată și încrețită uniform.

„Kabanosy” prezintă un gust puternic de carne de porc preparată și sărată, precum și o aromă subtilă și persistentă de afumat, de chimen și de piper.

Compoziția chimică:

— conținut de proteine – minimum 15,0 %;

— conținut de apă – maximum 60,0 %;

- conținut de grăsime – maximum 35,0 %;
- conținut de sare – maximum 3,5 %;
- conținut de nitrat (III) și de nitrat (V) exprimat ca NaNO_2 – maximum 0,0125 %.

Valorile corespunzătoare compoziției chimice de mai sus asigură calitatea tradițională a preparatului. Cantitatea preparatului finit obținută trebuie să fie mai mică de 68 % din cantitatea de carne utilizată ca materie primă.

3.6. *Descrierea metodei de producție a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]*

I n g r e d i e n t e

Carne (100 kg de materie primă):

- carne de porc clasa I cu un conținut de grăsime de până la 15 % – 30 kg;
- carne de porc clasa IIA cu un conținut de grăsime de până la 20 % – 40 kg;
- carne de porc clasa IIB cu un conținut de grăsime de până la 40 % – 30 kg.

Condimente (pentru 100 kg de carne):

- piper natural — 0,15 kg;
- nucșoară — 0,05 kg;
- chimen — 0,07 kg;
- zahăr — 0,20 kg.

Alți aditivi:

- amestec de sărare [pe baza unui amestec de sare de masă (NaCl) și nitrit de sodiu (NaNO_2)] – aproximativ 2 kg.

Alimentația porcilor în contextul producerii de carne de porc destinată utilizării pentru producerea cârnaților „kabanosy”

Prin alimentație se urmărește îngrășarea porcilor în vederea obținerii de carne grasă cu un conținut ridicat de grăsime. Scopul este producerea de porci cu o greutate de până la 120 kg, care prezintă un conținut mai ridicat de grăsime intramusculară (de peste 3 %).

- Îngrășarea vizează rasele de porci cu dezvoltare lentă, iar un regim adecvat de îngrășare face posibilă obținerea conținutului dorit de grăsime intramusculară. Rasele folosite pentru îngrășare nu poartă gena RN, iar gena RYR 1T este prezentă la 20 % din șeptel.
- Îngrășarea trebuie să se desfășoare în trei etape – etapa I până la aproximativ 60 kg, etapa II până la aproximativ 90 kg și etapa III până la 120 kg.
- Îngrășarea animalelor până la greutatea de 90 kg se realizează prin utilizarea a două tipuri de furaje combinate. Furajele combinate (rații) conțin:
 - ca elemente energetice: uruială de cereale – grâu, orz, secară, ovăz, triticală sau porumb; uruiala de porumb și uruiala din soiuri de ovăz decorticate pot reprezenta până la 30 % din amestecuri;
 - ca elemente proteice: uruială de lupin, bob și mazăre, șroturi de soia, șroturi de rapiță, turte de rapiță, drojdie furajeră sau furaj verde uscat.
- Furajele combinate (rații) pentru animale cu greutatea cuprinsă între 90-120 kg conțin:
 - ca elemente energetice: uruială de grâu, orz, secară și triticală. Uruiala de porumb și uruiala de soiuri de ovăz decorticate nu pot fi utilizate în amestecuri (rații);
 - ca elemente proteice: uruială de leguminoase (lupin, bob și mazăre), șroturi de soia, turte de rapiță sau șroturi de rapiță și furaj verde uscat.
- Pe toată durata îngrășării este interzisă folosirea următoarelor elemente: uleiuri vegetale, furaje de origine animală, cum ar fi laptele praf, zerul uscat, făina de pește.

- Cantitatea de energie metabolică din amestecuri în toate etapele de îngrășare este cuprinsă între 12-13 MJ la ME/kg de amestec. Conținutul proteic din amestecuri trebuie să se încadreze aproximativ între 16-18 % în prima etapă de îngrășare, 15-16 % în a doua etapă și aproximativ 14 % în ultima etapă.
- Rațiile destinate porcilor pentru îngrășare pot consta fie doar în furaje nutritive, fie în furaje nutritive și furaje grosiere, cum ar fi cartofii și furajul verde.

Etape ale producerii cârnaților „kabanosy”

Etapa 1

Porționarea în prealabil a tuturor ingredientelor din carne. Asigurarea unei dimensiuni uniforme a bucăților de carne (aproximativ 5 cm diametru).

Etapa 2

Sărarea tradițională (metoda la sec) timp de aproximativ 48 de ore, cu un amestec de sare.

Etapa 3

Carnea din clasa I este mărunțită în bucăți de aproximativ 10 mm, carnea din clasa IIA și din clasa IIB în bucăți de aproximativ 8 mm.

Etapa 4

Amestecarea tuturor ingredientelor din carne și a condimentelor: piper natural, nucșoară, chimen și zahăr.

Etapa 5

Umplerea membranelor subțiri de oaie cu un diametru cuprins între 20 și 22 mm și răsucirea membranei la un capăt al batoanelor pentru a avea o lungime de aproximativ 25 cm.

Etapa 6

Păstrarea timp de două ore la o temperatură care să nu depășească 30 °C. În prealabil se usucă suprafața, se lasă să acționeze ingredientele din batoane.

Etapa 7

Uscarea suprafeței, afumarea fierbinte tradițională (timp de aproximativ 150 de minute) și aplicarea tratamentului termic până când se obține o temperatură de cel puțin 70 °C în interiorul batoanelor.

Etapa 8

Când s-a terminat afumarea, cârnații „kabanosy” se lasă în camera de afumare timp de aproximativ o oră, după care sunt răciți și refrigerați la mai puțin de 10 °C.

Etapa 9

Uscare la 14-18 °C și umiditate de 80 % timp de 3-5 zile, până la obținerea preparatului dorit (nu depășește 68 %).

3.7. Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

Caracterul specific al cârnaților „kabanosy” este asigurat de mai multe însușiri caracteristice preparatului:

- frăgezime, suculență și proprietățile specifice ale cărnii;
- gust și aromă deosebite;
- formă caracteristică, uniformă.

Frăgezimea, suculența și proprietăți specifice ale cărnii

Carnea de porc provenind de la rase cu dezvoltare lentă, îngrășate până la atingerea unei greutate de aproximativ 120 kg și care prezintă trăsăturile genetice descrise la punctul 3.6 constituie un ingredient de bază al „kabanosy”, care influențează caracterul specific al cârnațului. Respectarea acestor cerințe asigură un conținut de grăsime intramusculară de peste 3 % și garantează proprietățile gustative și tehnologice adecvate ale cărnii. Acestea reprezintă elemente esențiale pentru producerea de „kabanosy”. Utilizarea materiilor prime de acest tip și respectarea metodei tradiționale de producere, acordându-se o atenție specială etapelor de amestecare la cuter, sărare și afumare, asigură frăgezimea și suculența deosebite ale cârnaților „kabanosy”. O altă caracteristică a cârnaților „kabanosy” este sunetul clar perceptibil pe care îl produc atunci când sunt ruși în două. Acesta este determinat de frăgezimea cărnii și de modalitatea de preparare a cârnaților „kabanosy”, în special uscarea și afumarea.

Gustul și aroma deosebite

Cârnații „kabanosy” se disting de celelalte tipuri de cârnați prin gustul și aroma specifice. Aceste caracteristici rezultă din utilizarea în procesul de producție a condimentelor atent selecționate și dozate, cum ar fi: piper natural, nucșoară, chimen, zahăr, precum și din procesul specific de afumare care potențează savoea preparatului.

Formă uniformă, caracteristică

Caracterul specific al cârnaților „kabanosy” este în primul rând legat de forma sa unică. „Kabanosy” sunt cârnați lungi, subțiri și uscați, răsușiți la un capăt, care prezintă o suprafață încrețită uniform.

3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

Metoda tradițională de producere și de conservare

„Kabanosy”, cârnați din carne de porc în membrană de oaie, subțiri, uscați și afumați, erau consumați pe tot cuprinsul Poloniei încă din anii 1920 și 1930. Cârnații erau produși în măcelării locale mici, sub aceeași denumire, dar sub forma a diferite varietăți regionale. Principalele diferențe erau legate de condimentele folosite, dar și de calitatea cârnaților înșiși. Cărțile de bucate și publicațiile pe teme culinare ale acelei perioade, cum ar fi publicația „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym” a autoarei M. Karczewska, apărută la Varșovia în 1937, includea rețete și a contribuit astfel la standardizarea tehnicilor de producere a cârnaților „kabanosy”. Acest lucru a permis consolidarea mărcii și îmbunătățirea calității produsului. Cârnații aveau un gust plăcut, iar tehnicile de conservare, precum afumarea și uscarea, asigurau conservarea lor timp îndelungat.

După 1945, s-a introdus standardizarea modului de producție, încercându-se astfel îmbunătățirea calității produsului. Comercializarea cârnaților „kabanosy” a fost autorizată în mod oficial prin Decretul ministrului aprovizionării, industriei și comerțului din 15 septembrie 1948 (Monitorul oficial nr. 44 din 1948, actul 334). Ulterior, au fost standardizate aspectele tehnologice și cele legate de producție (Standardul nr. RN 54/MPMIM1 Mięś-56 din 30 decembrie 1954), iar, în 1964, Oficiul central polonez pentru industria cărnii din Varșovia a elaborat o rețetă standard pentru „kabanosy”, bazată pe metodele tradiționale de producere (Regulamentele interne nr. 21).

„Kabanosy” erau deosebit de apreciați în timpul perioadei comuniste (1945-89), când toată lumea îi cumpăra. Ei împodobeau mesele elegante pentru ocazii speciale și erau, în egală măsură, potriviți ca aliment pentru călătorii, drept cadouri sau aperitiv alături de votcă. Alături de șuncă și bacon, aceștia au devenit, de asemenea, o specialitate poloneză pentru export.

Ingredientul tradițional – carnea de porc

„Kabanosy” sunt preparați din carne provenind de la porci special destinați îngrășării, cunoscuți sub denumirea de „kabany”. Termenul „kaban” apare în poemul epic „Pan Tadeusz” din 1834, al bardului național al Poloniei, Adam Mickiewicz. Inițial folosit pentru a desemna porci mistreți, porci și chiar cai, în secolul al XIX-lea, așa cum se atestă în lucrarea Encyklopedyja Powszechna din 1863, volumul 13, termenul a dobândit o utilizare generală care desemna un porc tânăr bine hrănit și gras. Porcii erau special îngrășați pentru a obține o carne cu o textură delicată și cu un gust deosebit, care prezintă un conținut ridicat de grăsime intramusculară, ceea ce asigură preparatelor din această carne un gust specific pregnant, precum și frăgezime și suculență. Termenul „kabanina”, derivat al cuvântului „kaban”, a fost de asemenea utilizat pe scară largă. Potrivit definiției din dicționarul limbii polone publicat la Vilnius în 1861, „kabanina” desemna în mod obișnuit carnea de porc.

Carnea provenind de la porcii destinați producerii de „kabanosy” trebuie să aibă un conținut de grăsime intramusculară mai mare de 3 %. Aceasta este textura care conferă produsului gradul dorit de frăgezime, suculență și gustul excelent. Utilizarea acestui tip de carne are o influență hotărâtoare asupra calității și caracterului specific al preparatului final și este conformă cu metoda tradițională de producție.

3.9. Cerințe minime și proceduri pentru verificarea caracterului specific [articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

Următoarele elemente trebuie supuse controlului în vederea stabilirii caracterului specific al „kabanosy”:

1. Calitatea materiei prime utilizate în producție (carne de porc, condimente), inclusiv:

- calitatea tehnologică a cărnii;
- modalitatea de îngrășare;
- timpul de sărare;
- condimentele folosite în producerea cârnaților „kabanosy” și proporțiile în care ele sunt folosite.

2. Afumarea cârnaților „kabanosy”

În cadrul unui control, trebuie verificate următoarele elemente:

- menținerea temperaturii necesare pentru afumarea fierbinte tradițională, precum și a temperaturii de încălzire;

- menținerea duratei și a temperaturii de afumare repetată la rece;
- utilizarea de așchii de fag pentru afumarea la rece.

3. Calitatea preparatului finit:

- conținut de proteine;
- conținut de apă;
- conținut de grăsime;
- conținut de clorură de sodiu;
- conținut de nitrat (III) și de nitrat (V);
- gust și aromă.

4. Forma produsului

Frecvența controalelor

O dată la două luni trebuie efectuate controale ale etapelor menționate anterior. În cazul în care funcționarea este corectă la nivelul tuturor etapelor, frecvența se poate reduce la două controale pe an.

În cazul în care apar nereguli în oricare dintre etape, trebuie crescută frecvența controalelor la nivelul etapei respective (o dată la două luni). Controalele la nivelul celorlalte etape pot fi efectuate în continuare o dată la șase luni.

4. **Autoritățile sau organismele care verifică respectarea caietului de sarcini**

4.1. *Denumirea și adresa*

Denumire: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adresă: ul. Wspólna 30, 00-930 Warsaw, Poland
Tel. +48 226232901
Fax +48 226232099
E-mail: —

☒ Public ☐ Privat

4.2. *Sarcini specifice ale autorității sau organismului respectiv*

Autoritatea de control menționată anterior este responsabilă de controlul respectării întregului caiet de sarcini.
