REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 1044/2011 DA COMISSÃO

de 19 de Outubro de 2011

relativo à inscrição de uma denominação no registo das especialidades tradicionais garantidas [«Kabanosy» (ETG)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o seu artigo 9.º, n.º 5, terceiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006, o pedido da Polónia, recebido em 22 de Janeiro de 2007, de registo da denominação «kabanosy» foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* [2].

(2) A República Checa, a Alemanha e a Áustria manifestaram, em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 509/2006, a sua oposição ao registo. Essas declarações de oposição foram consideradas admissíveis com base no artigo 9.º, n.º 3, primeiro parágrafo, alínea a), do referido regulamento.

(3) Por ofícios com data de 26 de Janeiro de 2010, a Comissão convidou os Estados-Membros em causa a efectuarem as consultas adequadas.

(4) Dentro do prazo estabelecido, foram alcançados acordos entre a Áustria e a Polónia e entre a República Checa e a Polónia, mas não entre a Alemanha e a Polónia. Consequentemente, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006.

(5) As declarações de oposição referiam-se ao incumprimento das condições estabelecidas nos artigos 2.º e 4.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006.

(6) No que respeita ao alegado incumprimento do disposto no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006, no que se refere ao carácter específico do «kabanosy», não foi detectado qualquer erro manifesto. Pelas suas características, definidas no caderno de especificações (características da carne, sabor e forma única) o «kabanosy» distingue-se claramente de outros produtos similares da mesma categoria, pelo que está em conformidade com a definição de especificidade constante do artigo 2.º, n.º 1, alínea a), do referido regulamento. No caderno de especificações, o «kabanosy» é descrito como um tipo de enchido comprido e delgado, seco, torcido numa das pontas, uniformemente enrugado e dobrado em dois, devendo tal ser considerado como a característica física intrínseca do produto e não uma simples questão de apresentação do mesmo. Por último, a normalização nacional do «kabanosy» não impede o registo da denominação, dado que foi estabelecida para definir a especificidade do produto e, por conseguinte, é abrangida pela excepção prevista no artigo 2.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do referido regulamento.

(7) No que se refere à oposição com base no incumprimento das condições previstas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006, não foi identificado qualquer erro manifesto. A denominação «kabanosy» não se refere unicamente a alegações de carácter geral utilizadas para um conjunto de produtos, nem induz em erro. Por conseguinte, não lhe é aplicável o disposto no artigo 4.º, n.º 3, segundo parágrafo, do referido regulamento. Acresce que a especificidade do produto não reside na sua proveniência ou origem geográfica. O caderno de especificações estabelece antes um critério de qualidade para a população de suínos que tem influência na qualidade do produto acabado e, consequentemente, na especificidade do «kabanosy». Os principais elementos do carácter tradicional do «kabanosy» são a utilização de matérias-primas tradicionais e o modo de produção tradicional, pelo que estão em conformidade com o artigo 4.º, n.º 1, do referido regulamento.

(8) No que respeita à existência de diversas variantes linguísticas ou ortográficas da denominação, é pedido unicamente o registo de «kabanosy», em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 509/2006.

(9) Não foi pedida a protecção a que se refere o artigo 13.º, n.º 2, do referido regulamento. O registo sem reserva de uma denominação permite que essa denominação registada continue a ser utilizada na rotulagem de produtos que não correspondem ao caderno de especificações registado, caso não ostentem a indicação «especialidade tradicional garantida», a abreviatura «ETG» ou o correspondente símbolo da UE. Após o registo do «kabanosy», continua a ser possível produzir e comercializar, com a denominação «kabanosy», produtos similares ao «kabanosy», mas sem referência ao registo a nível da UE. Assim, o registo do «kabanosy» como especialidade tradicional garantida não prejudica, de modo algum, o direito de outros produtores de utilizarem uma denominação similar ou mesmo idêntica para os seus produtos.

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 1.
[2] JO C 156 de 9.9.2009, p. 27.

(10) Para respeitar as práticas leais e tradicionais e evitar o risco efectivo de confusão, a rotulagem do «kabanosy» deve incluir uma indicação, nas línguas dos países em que o produto é comercializado, informando os consumidores de que este foi produzido de acordo com a tradição polaca.

(11) À luz do que precede, a denominação «kabanosy» deve ser inscrita no registo das especialidades tradicionais garantidas e o caderno de especificações deve ser actualizado em conformidade.

(12) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Especialidades Tradicionais Garantidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É inscrita no registo das especialidades tradicionais garantidas a denominação constante do anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O caderno de especificações consolidado consta do anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 19 de Outubro de 2011.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO I

Produtos do anexo I do Tratado CE destinados à alimentação humana:

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

POLÓNIA

«Kabanosy» (ETG)

ANEXO II

PEDIDO DE REGISTO DE UMA ETG

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

«KABANOSY»

N.º CE: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. **Nome e endereço do agrupamento requerente**

Nome: Związek «Polskie Mięso» (federação polaca das empresas do sector da carne)
Endereço: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa

Tel. +48 22 830 26 57
Fax: +48 22 830 16 48
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»

A indicação «Produzido de acordo com a tradição polaca», traduzida na língua do país em que o produto é comercializado, deve figurar na rotulagem.

3.2. *A denominação*

☐ É específica por 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. *Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, 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 cuja denominação consta do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]*

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

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 uniformemente enrugada ao tacto.

O «kabanosy» possui um sabor forte a carne de porco cozinhada curada e laivos remanescentes suaves e fumados 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 nitritos (III) e nitratos (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 cuja denominação consta do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]*

Ingredientes

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 nitrito de sódio ($NaNO_2$)] – cerca de 2 kg

Alimentação no contexto da produção de carne de porco destinada ao fabrico de «kabanosy»

Por alimentação deve entender-se engorda. Pretende-se produzir porcos de 120 kg de peso máximo, caracterizados por um 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, estando o gene RYR 1T 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, triticale 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 triticale triturados. São proibidos o milho e as variedades de aveia do tipo Avena nuda triturados;

  — componentes proteicos:: leguminosas (tremoço, fava miúda e ervilha) trituradas, sêmeas de soja, bagaço de colza ou 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, lactossoro em pó, farinha de peixe);

— Teor de energia metabólica (EM) em todas as fases de engorda: 12-13 MJ de EM/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

Cerca de 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 a quente (cerca de 150 minutos), seguida de cozedura até obtenção de uma 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 rendimento pretendido (não superior a 68 %).

3.7. *Especificidade do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 3, 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 sabor e aroma 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 um 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 nas etapas de corte, cura e fumagem, tornam o «kabanosy» excepcionalmente tenro e suculento. 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.

Sabor e aroma 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 comprido e delgado, seco, torcido numa das pontas e uniformemente enrugado.

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

Método tradicional de produção 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 e 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, apresentavam receitas, tendo contribuído 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, permitiam a sua conservação durante longos períodos.

Depois de 1945, procedeu-se a uma normalização com vista a melhorar a qualidade do produto. O «kabanosy» foi oficialmente lançado no mercado por diploma dos ministros do Aprovisionamento, 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 (1945-89); toda a gente o comprava. Tanto recheava mesas elegantes em ocasiões especiais como era incluído no cesto do piquenique, oferecido como prenda ou petisco a acompanhar com vodca. 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 utilizado para designar o javali, o porco ou mesmo o cavalo, no 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 suculentos. 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» deve ter um teor de gordura intramuscular superior a 3 %; é este marmoreado que permite obter um produto tenro, suculento e de excelente sabor. A utilização desta carne influencia decisivamente a qualidade do produto final e o seu carácter específico e respeita 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, em especial, os seguintes controlos:

(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 a quente, bem como da temperatura de aquecimento;

— manutenção da duração e da temperatura de repetição da fumagem a frio;

— utilização de aparas 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 nitritos (III) e nitratos (V);

— sabor e aroma.

(4) Forma do produto

Frequência dos controlos

De dois em dois meses, as etapas acima mencionadas são objecto de controlo. Se as etapas se processarem correctamente, a frequência dos controlos pode ser reduzida para duas vezes por ano.

Se se verificarem irregularidades numa etapa, a frequência tem de ser aumentada para essa etapa (passando a ser de dois em dois meses). Os controlos das restantes etapas podem ser efectuados duas vezes por ano.

4. **Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações**

4.1. *Nome e endereço*

Nome: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Endereço: ul. Wspólna 30, 00-930 Warsawa, Polónia

Tel.: +48 22 623 29 01
Fax: +48 22 623 20 99
E-mail: —

☒ Público ☐ Privado

4.2. *Missões específicas da autoridade ou organismo*

A estrutura de controlo é responsável pelo controlo de todo o caderno de especificações.