

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1044/2011 DER KOMMISSION****vom 19. Oktober 2011****zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten  
(Kabanosy (g.t.S.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 5 Unterabsatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der am 22. Januar 2007 eingegangene Antrag Polens auf Eintragung der Bezeichnung „Kabanosy“ wurde gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 im *Amtsblatt der Europäischen Union* <sup>(2)</sup> veröffentlicht.
- (2) Die Tschechische Republik, Deutschland und Österreich haben gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 Einspruch gegen die beabsichtigte Eintragung eingelegt. Die Einsprüche wurden gemäß Artikel 9 Absatz 3 Unterabsatz 1 Buchstabe a der genannten Verordnung als zulässig erachtet.
- (3) Mit Schreiben vom 26. Januar 2010 forderte die Kommission die betreffenden Mitgliedstaaten auf, untereinander geeignete Konsultationen aufzunehmen.
- (4) Während es in der vorgesehenen Frist zu einer Einigung sowohl zwischen Österreich und Polen als auch zwischen der Tschechischen Republik und Polen kam, konnte zwischen Deutschland und Polen keine Einigung erzielt werden. Die Kommission muss daher nach dem Verfahren gemäß Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 eine Entscheidung treffen.
- (5) Die Einspruchsgründe bezogen sich auf die Nichteinhaltung der Bedingungen gemäß den Artikeln 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006.
- (6) Was die angebliche Nichteinhaltung von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 in Bezug auf die besonderen Merkmale von „Kabanosy“ anbelangt, so konnte kein offensichtlicher Fehler festgestellt werden. Durch ihre in der Produktspezifikation festgelegten Eigenschaften (Merkmale des Fleisches, Geschmack und einzigartige Form) unterscheiden sich „Kabanosy“ deutlich von anderen gleichartigen Erzeugnissen derselben Kategorie und entsprechen damit der Begriffsbestimmung für die besonderen Merkmale gemäß Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a der genannten Verordnung. In der Produktspezifikation werden „Kabanosy“ als längliche, dünne, einseitig abge-

bundene Trockenwürste, die gleichmäßig gerillt sind und in der Mitte geknickt werden, beschrieben, was als besondere physische Eigenschaft des Erzeugnisses und somit nicht als ein Aspekt seiner Aufmachung zu betrachten ist. Letztlich steht auch eine nationale Normung von „Kabanosy“ einer Eintragung dieses Namens nicht entgegen, da die Norm festgelegt worden ist, um die Besonderheit des Erzeugnisses zu definieren, so dass hier die Ausnahmeregelung gemäß Artikel 2 Absatz 2 Unterabsatz 3 der genannten Verordnung zum Tragen kommt.

- (7) Bei den Einspruchsgründen wegen Nichteinhaltung der Bedingungen von Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 konnte ebenfalls kein offensichtlicher Fehler festgestellt werden. Der Name „Kabanosy“ gibt nicht nur allgemeine Angaben, die für eine Reihe von Erzeugnissen verwendet werden, wieder und ist auch nicht irreführend. Der Sachverhalt in Artikel 4 Absatz 3 Unterabsatz 2 der genannten Verordnung trifft hierauf also nicht zu. Die besonderen Merkmale beruhen ferner nicht auf der Herkunft oder dem geografischen Ursprung des Erzeugnisses. In der Produktspezifikation wird vielmehr ein Qualitätskriterium für die Schweinepopulation aufgestellt, das sich auf die Qualität des Enderzeugnisses und damit in der Tat auf die besonderen Merkmale der „Kabanosy“ auswirkt. Die Hauptfaktoren für den traditionellen Charakter von „Kabanosy“ liegen sowohl in der Verwendung von traditionellen Rohstoffen als auch in einem traditionellen Herstellungsverfahren, so dass diese beiden Elemente im Einklang mit Artikel 4 Absatz 1 der genannten Verordnung stehen.
- (8) Zur Existenz mehrerer anderer sprachlicher oder orthografischer Varianten des Namens ist zu sagen, dass die beantragte Eintragung im Sinne von Artikel 6 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 sich nur auf den Namen „Kabanosy“ bezieht.
- (9) Der Schutz eines vorbehaltenen Namens gemäß Artikel 13 Absatz 2 der genannten Verordnung wurde nicht beantragt. Die Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens erlaubt es jedoch, dass der eingetragene Name weiterhin in der Etikettierung von Erzeugnissen, die der eingetragenen Produktspezifikation nicht entsprechen, verwendet werden kann, sofern dabei nicht die Angabe „garantiert traditionelle Spezialität“, ihre Abkürzung „g.t.S.“ oder das zugehörige EU-Logo erscheinen. Auch nach Eintragung des Namens „Kabanosy“ wird es also möglich sein, gleichartige Erzeugnisse wie „Kabanosy“ unter dem Namen „Kabanosy“ zu erzeugen und zu vermarkten, allerdings ohne den Hinweis auf eine EU-Eintragung. Die Eintragung des Namens „Kabanosy“ als garantiert traditionelle Spezialität beeinträchtigt folglich in keiner Weise das Recht anderer Erzeuger, einen ähnlichen oder sogar identischen Namen für ihre Erzeugnisse zu verwenden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.<sup>(2)</sup> ABl. C 156 vom 9.9.2009, S. 27.

- (10) Ausgehend von der redlichen und ständigen Verwendung des Namens und angesichts der tatsächlichen Verwechslungsgefahr sollte bei der Etikettierung von „Kabanosy“ eine Angabe in den Sprachen der Länder, in denen das Erzeugnis vermarktet wird, hinzugefügt werden, der die Verbraucher entnehmen können, dass das Erzeugnis nach polnischer Tradition hergestellt worden ist.
- (11) Aus den vorgenannten Erwägungsgründen sollte die Bezeichnung „Kabanosy“ in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragen und die Produktspezifikation entsprechend angepasst werden.
- (12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für garantiert traditionelle Spezialitäten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die in Anhang I dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragen.

*Artikel 2*

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Produktspezifikation.

*Artikel 3*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 19. Oktober 2011

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
José Manuel BARROSO

---

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse gemäß Anhang I AEU-Vertrag:

**Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)**

POLEN

Kabanosy (g.t.S.)

---

## ANHANG II

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

**VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES****„KABANOSY“****EG Nr.: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007****1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung**

Name: Związek „Polskie Mięso“  
Anschrift: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warschau, Polen  
Tel.: +48 228302657  
Fax +48 228301648  
E-Mail: info@polskie-mieso.pl.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Polen

**3. Produktspezifikation****3.1. Einzutragender Name (Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission)**

„Kabanosy“

Auf dem Etikett muss die in die Sprache des Vermarktungslandes übersetzte Angabe „Hergestellt nach polnischer Tradition“ erscheinen.

**3.2. Es handelt sich um einen Namen, der** für sich genommen spezifisch ist den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt.

Der Name „Kabanosy“ (deutsche Schreibweise zumeist „Cabanossi“) bringt den spezifischen Charakter des Produkts zum Ausdruck. Im 19. Jahrhundert wurden in den polnisch-litauischen Gebieten mit dem Begriff „kaban“ bzw. der Verkleinerungsform „kabanek“ extensiv gefütterte und früher hauptsächlich mit Kartoffeln gemästete Jungschweine bezeichnet, während das von ihnen stammende Fleisch gemeinhin „kabanina“ genannt wurde. Der Name „kabanos“ leitet sich von der Bezeichnung für das auf diese spezielle Weise gehaltene Schwein ab.

**3.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?** Eintragung mit Vorbehaltung des Namens Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens**3.4. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.2 — Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

**3.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)**

„Kabanosy“ sind längliche, dünne, einseitig abgebundene Trockenwürste, die gleichmäßig gerillt sind. Die Würste werden in der Mitte geknickt und weisen an der Knickstelle Spuren auf, die vom Aufhängen herrühren.

Die „Kabanosy“ sind außen dunkelrot mit einem Stich ins Kirschrote. Im Schrägschnitt zeigen sich dunkelrote Fleischstückchen und hellcremefarbene Fettstückchen.

Die Wurstoberfläche fühlt sich glatt und trocken an und ist gleichmäßig von Rillen überzogen.

Die „Kabanosy“ zeichnen sich durch ihren kräftigen Geschmack nach gebratenem, gepökeltm Schweinefleisch aus und schmecken leicht nach Kümmel, Pfeffer und Rauch.

Chemische Zusammensetzung

— Eiweißgehalt — mindestens 15,0 %

— Wassergehalt — höchstens 60,0 %

- Fettgehalt — höchstens 35,0 %
- Salzgehalt — höchstens 3,5 %
- Nitrat(III)- und Nitrat(V)-Gehalt, ausgedrückt als  $\text{NaNO}_2$ , höchstens 0,0125 %.

Diese chemische Zusammensetzung garantiert die traditionelle Qualität des Produkts. Die Ausbeute des Endprodukts gegenüber dem verwendeten Fleischrohstoff darf 68 % nicht überschreiten.

3.6. *Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

Wurstbestandteile:

Fleisch (100 kg Ausgangsmaterial):

- Schweinefleisch der Klasse I mit einem Fettanteil bis 15 % — 30 kg
- Schweinefleisch der Klasse IIA mit einem Fettanteil bis 20 % — 40 kg
- Schweinefleisch der Klasse IIB, sehnig mit einem Fettanteil bis 40 % — 30 kg

Zusatzstoffe (je 100 kg Fleisch):

- schwarzer Pfeffer – 0,15 kg
- Muskatnuss – 0,05 kg
- Kümmel – 0,07 kg
- Zucker – 0,20 kg

Sonstige:

- Pökelmischung (Mischung aus Speisesalz ( $\text{NaCl}$ ) und Natriumnitrit ( $\text{NaNO}_2$ )) — ca. 2 kg.

Ernährung der Schweine, die das Fleisch zur Herstellung der „Kabanosy“ liefern:

Die Fütterung orientiert sich an der Fleisch-/Fettmast. Das Ziel besteht in der Produktion von Schweinen mit einer Körpermasse bis zu 120 kg und einem erhöhten intramuskulären Fettanteil von über 3 %.

- Für die Mast werden Schweine langsam wachsender Rassen eingesetzt, bei denen durch entsprechendes Mästen der gewünschte Anteil an intramuskulärem Fett erzielt werden kann. Die zur Mast verwendeten Rassen besitzen kein RN-Gen, und das RYR-1T-Gen kommt bei maximal 20 % der Population vor.
- Die Mast erfolgt in drei Fütterungsphasen — Phase I bis ca. 60 kg, Phase II bis ca. 90 kg und Phase III bis 120 kg.
- Bei der Mast der Tiere bis zu einer Körpermasse von 90 kg werden zwei Arten von Futtermischungen (Rationen) verabreicht:
  - Energiefutter: Getreideschrote von Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Triticale oder Mais; Maisschrot und Schrot von Nackthafersorten machen bis zu 30 % der Futtermischung aus;
  - Eiweißfutter: Lupinen-, Ackerbohnen- und Erbsenschrot, Sojaextraktions- und Rapsextraktionsschrot, Rapskuchen, Futterhefe oder Trockengrünfutter.
- Futtermischungen (Rationen) für Masttiere mit einer Körpermasse von 90 bis 120 kg:
  - Energiefutter: Weizen-, Gersten-, Roggen- und Triticaleschrot. In den Mischungen (Rationen) darf kein Maisschrot oder Schrot von Nackthafersorten verfüttert werden;
  - Eiweißfutter: Hülsenfruchtschrote (von Lupinen, Ackerbohnen, Erbsen), Sojaextraktionsschrot, Rapskuchen oder Rapsextraktionsschrot sowie Trockengrünfutter.
- Während der gesamten Mastdauer dürfen in den Futtermischungen und Rationen nicht enthalten sein: Pflanzenöle, Futtermittel tierischen Ursprungs — Milchpulver, Trockenmolke, Fischmehl.

- Der Gehalt an umsetzbarer Energie (ME) in den Futtermischungen beträgt in allen Mastphasen zwischen 12 und 13 MJ ME/kg. Der Eiweißgehalt beläuft sich in der Mastphase I auf 16-18 %, in Mastphase II auf 15-16 % und in Mastphase III auf etwa 14 %.
- Die Rationen für die Mastschweine können aus Kraftfuttermischungen allein oder aber aus Kraftfuttermischungen und Volumenfutter — Kartoffeln und Grünfutter — bestehen.

Herstellungsstufen der „Kabanosy“:

Stufe 1

Vorzerkleinerung aller Fleischausgangsstoffe. Homogenisierung der Größe der Fleischstücke (auf ca. 5 cm Durchmesser)

Stufe 2

Pökeln nach traditioneller Art (Trockenpökeln) über ca. 48 Stunden unter Verwendung einer Pökelmischung

Stufe 3

Zerkleinerung des Fleisches der Klasse I zu ca. 10 mm großen Stücken, Zerkleinerung des Fleisches der Klasse IIA und der Klasse IIB zu ca. 8 mm großen Stücken

Stufe 4

Mischen aller Fleischausgangsstoffe unter Zugabe von Gewürzen: schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel und Zucker

Stufe 5

Einfüllen in dünne Schafsdärme — Kaliber 20 mm bis 22 mm — und einseitiges Abbinden zu ca. 25 cm langen Würsten

Stufe 6

Abhängen zwecks Umröten für 2 Std. bei einer Temperatur von maximal 30 °C. Vortrocknung der Oberfläche, die Wurstbestandteile im Innern erlangen ihre endgültige Konsistenz

Stufe 7

Trocknung der Oberfläche und traditionelle Heißräucherung (Dauer: ca. 150 min.) sowie Hitzebehandlung durch Backen bis zum Erreichen einer Temperatur von mindestens 70 °C im Wurstkern

Stufe 8

Belassen in der unbeheizten Räucherammer für ca. 1 Std., anschließend Abkühlenlassen an der Luft und weitere Kühlung bis auf eine Temperatur unter 10 °C

Stufe 9

Trocknung für die Dauer von 3-5 Tagen bei einer Temperatur von 14-18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 80 % bis zum Erreichen des geforderten Ausbeutegrades (höchstens 68 %).

### 3.7. Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

Der spezifische Charakter der „Kabanosy“ ergibt sich aus folgenden typischen Merkmalen des Produkts:

- Knackigkeit und Saftigkeit der Würste sowie spezielle Eigenart des verwendeten Fleisches,
- besonders guter Geschmack und Geruch,
- einheitliche, charakteristische Form.

**Knackigkeit und Saftigkeit der Würste sowie spezielle Eigenart des verwendeten Fleisches:**

Wesentlicher Bestandteil der „Kabanosy“, der zu ihrem besonderen Charakter beiträgt, ist das verwendete Schweinefleisch, das von Schweinen langsam wachsender Rassen stammt, die auf eine Körpermasse von ca. 120 kg gemästet werden und die unter Punkt 3.6 beschriebenen genetischen Eigenschaften aufweisen. Durch die Einhaltung dieser Anforderungen wird ein intramuskulärer Fettanteil von über 3 % erzielt, der die geschmacklichen und technologischen Merkmale des Fleisches garantiert, die für die Herstellung der „Kabanosy“ unerlässlich sind. Die Verwendung dieses Ausgangsstoffes und das Befolgen des traditionellen Herstellungsverfahrens — namentlich auf den Produktionsstufen: Kuttern, Pökeln und Räuchern — verleihen den „Kabanosy“ ihre besondere Knackigkeit und Saftigkeit. Charakteristisch ist auch das beim Durchbrechen der Wurst deutlich zu hörende Knackgeräusch, das auf das zarte Fleisch und die spezielle Zubereitung der Würste, insbesondere das Trocknen und Räuchern, zurückzuführen ist.

**Besonders guter Geschmack und Geruch:**

Was die „Kabanosy“ von anderen Würsten unterscheidet, sind ihr spezifischer Geschmack und Geruch. Zu verdanken sind diese den für die Herstellung sorgfältig ausgewählten Gewürzen — schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel und Zucker — und deren Mengenverhältnis sowie dem speziellen Räucherverfahren, durch das die geschmacklichen Vorzüge des Produkts zusätzlich verstärkt werden.

Einheitliche, charakteristische Form:

Der spezifische Charakter der „Kabanosy“ spiegelt sich vor allem auch in ihrer einzigartigen Form wider. „Kabanosy“ sind längliche, dünne Trockenwürste, die an einem Ende abgebunden und gleichmäßig gerillt sind.

### 3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

Traditionelle Herstellungsmethode und Zusammensetzung:

Die „Kabanosy“ — dünne, angeräucherte Trockenwürste aus Schweinefleisch im Schafsdarm — waren schon in den zwanziger und dreißiger Jahren des 20. Jahrhunderts auf polnischem Boden weit verbreitet. Sie wurden in kleinen Räuchereien und Metzgereien mit lokal begrenztem Vertrieb bereits unter derselben Bezeichnung, jedoch in verschiedenen regionalen Varianten hergestellt. Sie unterschieden sich vor allem durch die verwendeten Gewürze, aber auch durch die Qualität der Wurst selbst. Kulinarische und der Ernährung gewidmete Publikationen aus dieser Zeit wie etwa „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym“ (Eigene Herstellung von Würsten und anderen Fleischerzeugnissen) von M. Karczewska, erschienen 1937 in Warschau, haben zur Verbreitung der Rezeptur und zur Vereinheitlichung des Herstellungsverfahrens und damit zur Stärkung des Markenbildes und zur Hebung der Qualität beigetragen. Besonderer Vorzug dieser Wurst war neben ihrem Geschmack die längere Haltbarkeit, die durch Konservierungsverfahren wie Räuchern und Trocknen erreicht wurde.

Nach 1945 wurden in dem Bestreben, die Qualität des Produkts weiter zu verbessern, Normen für seine Herstellung entwickelt. Mit Verordnung des Ministers für Versorgung und des Ministers für Industrie und Handel vom 15. September 1948 (GBl. Nr. 44, Pos. 334) wurden die „Kabanosy“ 1948 offiziell für den Handel zugelassen. Es folgte die Standardisierung des Herstellungsverfahrens nach der Norm RN-54/MPMIM1-Mięs-56 vom 30. Dezember 1954. Auf der Grundlage des historisch gewachsenen traditionellen Herstellungsverfahrens wurde dann 1964 eine einheitliche Rezeptur dieser Wurst ausgearbeitet, so dass die in Warschau veröffentlichte Norm der Zentrale für die Fleischindustrie — Interne Vorschriften Nr. 21, Kabanosy, Rezeptur — eingeführt werden konnte.

In der Volksrepublik Polen (1945-1989) erfreuten sich die „Kabanosy“ großer Beliebtheit. So gut wie jedermann kaufte diese Würste. An Feiertagen fehlten sie auf keinem festlich gedeckten Tisch und sie eigneten sich hervorragend als Reiseproviant, als Geschenk, als Appetithappen zum Wodka. Neben Schinken und Speck wurden sie als polnische Spezialität auch exportiert.

Traditionelles Ausgangsmaterial — Schweinefleisch:

Die „Kabanosy“ werden aus dem Fleisch speziell gemästeter Schweine hergestellt, die früher „kabany“ genannt wurden. Der Ausdruck „kaban“ kommt in dem Epos „Pan Tadeusz“ des polnischen Nationaldichters Adam Mickiewicz von 1834 vor. Das Wort bezeichnete ursprünglich ein Wildschwein, einen Eber, aber auch ein Pferd, wurde jedoch schon im 19. Jahrhundert, wie Band 13 der in Warschau herausgegebenen Allgemeinen Enzyklopädie von 1863 zu entnehmen ist, allgemein für ein gut gemästetes, fettes Jungschwein verwendet. Das Schwein wurde auf spezielle Art gemästet, um zartes und erstklassiges Fleisch mit einem hohen Anteil an intramuskulärem Fett zu erhalten, was den hieraus hergestellten Produkten ihren kräftigen, besonderen Geschmack und ihre saftige und knackige Konsistenz verleiht. Abgeleitet von „kaban“ wurde „kabanina“ zu einem ebenso häufig verwendeten Begriff, der dem 1861 in Wilna erschienenen „Wörterbuch der polnischen Sprache“ zufolge gemeinhin Schweinefleisch bezeichnet.

Das Fleisch der für die Herstellung von „Kabanosy“ gezüchteten Schweine muss einen intramuskulären Fettanteil von über 3 % haben, d. h. es muss marmoriert sein, wodurch die Wurst ihre gewünschte Knackigkeit und Saftigkeit sowie ihren vorzüglichen Geschmack erhält. Die Verwendung dieses Fleisches hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität und den besonderen Charakter des Endprodukts und entspricht dem traditionellen Herstellungsverfahren.

### 3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale (Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

Mit Blick auf den spezifischen Charakter der „Kabanosy“ muss die Kontrolle folgende Aspekte umfassen:

1. Qualität der für die Herstellung verwendeten Rohstoffe (Schweinefleisch, Gewürze), einschließlich:

- technologische Eignung des Fleisches,
- Art des Mastfutters,
- Pökeldauer,
- zur Herstellung der „Kabanosy“ verwendete Gewürze und deren Mengenverhältnis.

2. Räuchervorgang der „Kabanosy“

Im Zuge der Kontrolle sind zu überprüfen:

- Einhaltung der Temperatur der traditionellen Heißräucherung sowie der Hitzebehandlung,

- Einhaltung der Dauer und Temperatur der anschließenden Kalträucherung,
- Verwendung von Buchenholzspänen zum Kalträuchern.

3. Qualität des Endprodukts:

- Eiweißgehalt,
- Wassergehalt,
- Fettgehalt,
- Natriumchloridgehalt,
- Nitrat(III)- und Nitrat(V)-Gehalt,
- Geschmack und Geruch.

4. Form des Erzeugnisses

Häufigkeit der Kontrollen

Die Kontrollen auf den vorgenannten Herstellungsstufen sind alle zwei Monate vorzunehmen. Bei ordnungsgemäßem Ablauf sämtlicher Herstellungsstufen sind zwei Kontrollen im Jahr ausreichend.

Treten auf einer Herstellungsstufe Unregelmäßigkeiten auf, so ist die Kontrollhäufigkeit hier zu erhöhen (alle zwei Monate). Die übrigen Stufen können weiterhin halbjährlich kontrolliert werden.

4. **Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen**

4.1. *Name und Anschrift*

Name: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych  
Anschrift: ul. Wspólna 30, 00-930 Warschau, Polen  
Telefon: +48 226232901  
Fax: +48 226232099  
E-Mail: —

Öffentlich  Privat

4.2. *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die vorgenannte Kontrollbehörde ist für die Überprüfung der Einhaltung der gesamten Produktspezifikation zuständig.

---