

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 1044/2011 НА КОМИСИЯТА

от 19 октомври 2011 година

за вписване на название в Регистъра на храните с традиционно специфичен характер [Kabanosu (ХТСХ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер⁽¹⁾, и по-специално член 9, параграф 5, трета алинея от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 подадената от Полша заявка, получена на 22 януари 2007 г., за регистрация на наименованието „Kabanosu“ е била публикувана в Официален вестник на Европейския съюз⁽²⁾.
- (2) Чешката република, Австрия и Германия предявиха възражения срещу регистрацията съгласно член 9, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 509/2006. Техните възражения бяха счетени за допустими въз основа на член 9, параграф 3, първа алинея, буква а) от посочения регламент.
- (3) С писма от 26 януари 2010 г. Комисията прикани съответните държави-членки да започнат необходимите консултации.
- (4) В определения срок бяха постигнати споразумения между Австрия и Полша, както и между Чешката република и Полша, но не и между Германия и Полша. Следователно Комисията трябва да вземе решение в съответствие с процедурата, посочена в член 18, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006.
- (5) Предявените възражения засягаха неспазването на условията, предвидени в членове 2 и 4 от Регламент (ЕО) № 509/2006.
- (6) Относно предполагаемото неспазване на параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 по отношение на специфичния характер на „Kabanosu“ не беше установена явна грешка. По характеристиките си, определени в спецификацията (характеристики на месото, вкуса и уникалната форма), „Kabanosu“ ясно се различават от други подобни продукти от същата категория и съответно отговарят на дефиницията за специфичен характер съгласно член 2, параграф 1, буква а) от

посочения регламент. В спецификацията „Kabanosu“ са описани като дълги, тънки пръчки сух колбас, усукани от единия край, равномерно набръчкани и прегънати на две, което следва да се разглежда като присъща физическа особеност на продукта и следователно не е въпрос на неговото представяне. И накрая, националната стандартизация на „Kabanosu“ не възпрепятства регистрацията на наименованието, тъй като стандартът е бил създаден с цел да се дефинира специфичността на продукта и следователно продуктът е обхванат от дерогацията, посочена в член 2, параграф 2, трета алинея от същия регламент.

- (7) По отношение на възраженията, основаващи се на неспазване на условията, определени в член 4 от Регламент (ЕО) № 509/2006, също не беше установена явна грешка. Наименованието „Kabanosu“ не се отнася само до твърдения от общ характер, използвани за група от продукти, нито е подвеждащо. Следователно член 4, параграф 3, втора алинея от посочения регламент не се отнася за него. Освен това специфичният характер на продукта не се дължи на географския му произход или на произхода на суровините. Спецификацията на продукта по-скоро установява критерий за качество на популацията от свине, който оказва влияние върху качеството на готовия продукт, а оттам действително и върху специфичния характер на „Kabanosu“. Основните елементи от традиционния характер на „Kabanosu“ се състоят както в използването на традиционни суровини, така и на традиционен метод на производство, следователно тези елементи са в съответствие с член 4, параграф 1 от посочения регламент.
- (8) Относно съществуването на няколко различни езикови и правописни варианта на наименованието трябва да се отбележи, че се иска регистрация само на „Kabanosu“, в съответствие с член 6, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) № 509/2006.
- (9) Освен това не беше поискана предвидената в член 13, параграф 2 от същия регламент защита. Регистриране без запазване на наименованието позволява регистрираното наименование да продължи да се използва при етикетироването на продукти, неотговарящи на регистрираната спецификация, без обаче да фигурират указанията „храна с традиционно специфичен характер“, съкращението „ХТСХ“ или съответното лого на ЕС. И след регистрирането на „Kabanosu“ ще бъде възможно да се произвеждат и предлагат на пазара подобни на „Kabanosu“ продукти под наименованието „Kabanosu“, но без позволяване на регистрация на ЕС. По този начин регистрирането на „Kabanosu“ като храна с традиционно специфичен характер по никакъв начин няма да наруши правата на други производители да използват подобно или дори идентично наименование за продуктите си.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ С 156, 9.9.2009 г., стр. 27.

- (10) Като се има предвид справедливото и традиционно използване на наименованието и за да се избегне действителната възможност от объркване, при етикетирание на „Kabanosy“ следва да се добави указание на езиците на държавите, в които продуктът се предлага, което информира потребителите, че продуктът е произведен съгласно полската традиция.
- (11) Предвид гореизложеното наименование „Kabanosy“ следва да бъде вписано в регистъра на храните с традиционно специфичен характер и продуктова спецификация следва да бъде съответно актуализирана.
- (12) Предвидените в настоящия регламент мерки са в съответствие със становището на Постоянния комитет за гарантирани традиционни специалитети,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Наименованието, посочено в приложение I към настоящия регламент, се вписва в Регистъра на храните с традиционно специфичен характер.

Член 2

Консолидираната продуктова спецификация фигурира в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 19 октомври 2011 година.

За Комисията

Председател

José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Продукти по приложение I към Договора за създаване на ЕО, предназначени за консумация от човека:

Клас 1.2 — Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

ПОЛША

Kabanosy (ХТСХ)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ
РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА
„KABANOSY“
ЕО №: PL-TSG-0007-0050-22.1.2007

1. Име и адрес на групата заявител

Име: Związek „Polskie Mięso“
Адрес: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warsaw
Тел.: +48 22 830 26 57
Факс: +48 22 830 16 48
E-mail: info@polskie-mieso.pl.

2. Държава-членка или трета държава

Полша

3. Спецификация на продукта

3.1. Наименование(я) за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Kabanosy“

Върху етикета трябва да има указание „Произведено съгласно полска традиция“, преведено на езика на държавата, в която се предлага на пазара.

3.2. Наименованието

☐ е специфично само по себе си

☒ изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието изразява специфичния характер на продукта. През XIX век в Полша и Литва думата „kaban“ или умалителното „kabanek“ са били използвани за екстензивно отглежданите и уговявани тогава главно с картофи млади прасета, а полученото от тях месо обичайно се е наричало „kabanina“. Наименованието „Kabanosy“ е производно от наименованието, използвано за обозначаване на тези свине.

3.3. Изисква ли се запазването на наименованието по член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006?

☐ Регистрация със запазване на наименованието

☒ Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид на продукта

Клас 1.2 — Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Kabanosy“ са дълги, тънки пръчки сух колбас, усукани от единия край и с равномерно набраздена кожица. Колбасът е огънат на две, като на мястото на сгъването личи отпечатъкът на куката

Повърхността на „Kabanosy“ е с тъмночервен цвят с алени нюанси. При нарязване на колбаса се виждат тъмночервено месо и кремави парченца мас.

При допир повърхността е гладка, суха и равномерно набраздена.

„Kabanosy“ имат силен вкус на осолено, печено свинско месо и лек привкус на пушек, напомнящ за кимион и черен пипер.

Химически състав:

— съдържание на протеини — над или равно на 15 %

— водно съдържание — под или равно на 60 %

- съдържание на мазнини — под или равно на 35 %
- съдържание на сол — под или равно на 3,5 %
- съдържание на нитрат (III) и нитрат (V) под формата на NaNO_2 — под или равно на 0,0125 %

Този химически състав гарантира традиционното качество на продукта. Полученото крайно количество продукт трябва да бъде под 68 % от количеството използвано като суровина месо.

3.6. *Описание на метода на производство на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)*

Съставки

Месо (за 100 kg суровина):

- свинско месо категория I със съдържание на мазнини под или равно на 15 %: 30 kg,
- свинско месо категория IIА със съдържание на мазнини под или равно на 20 %: 40 kg
- свинско месо от категория IIБ със съдържание на мазнини под или равно на 40 %: 30 kg.

Подправки (на 100 kg месо)

- натурален черен пипер — 0,15 kg
- индийско орехче — 0,05 kg
- кимион — 0,07 kg
- захар — 0,20 kg

Други добавки:

- осолителна смес за консервиране [на базата на смес от готварска сол (NaCl) и натриев нитрит (NaNO_2)] — около 2 kg

Хранене на свинете, от които се получава месото за производството на „Kabanosy“

Храненето е насочено към уговяване за натрупване на сланина и месо. Целта е да се произведат свине с живо тегло до 120 kg на животно и повишено съдържание на междумускулната сланина (над 3 %).

- Уговят се свине от породи, които късно достигат полова зрялост, и при подходящ начин на уговяване може да се достигне желаното съдържание на междумускулна сланина. Използваните за уговяване породи не притежават гена RN, а генът RYR 1T е налице в 20 % от популацията.
- Уговянето се осъществява на три етапа — етап 1-ви до около 60 kg, етап 2-ри до около 90 kg и етап 3-ти до около 120 kg.
- Уговянето до достигане на 90 kg живо тегло се извършва въз основа на два вида фуражни смеси (дажби). В тях влизат следните съставки:
 - енергийни компоненти: едросмлени житни растения — пшеница, ечемик, ръж, овес, тритикале или царевица; едросмляната царевица и ярма от разновидности голозърнест овес представляват до 30 % от смеските;
 - белтъчни компоненти: едросмлени лупина, дребносеменна бакла и грах, трици от соя, трици или кюспе от рапица, фуражни дрожди или изсушен зелен фураж.
- Фуражните смеси (дажбите) за животните от 90 до 120 kg съдържат:
 - енергийни компоненти: едросмлени пшеница, ечемик, ръж тритикале. В тези смеси (дажби) не трябва да се използват едросмляна царевица и ярма от разновидности голозърнест овес;
 - белтъчни компоненти: едросмлени бобови култури (лупина, дребносеменна бакла и грах), трици от соя, трици или кюспе от рапица и изсушен зелен фураж.
- През целия цикъл на уговяване не трябва да се използва следното: растителни мазнини и хранителни съставки от животински произход, напр. мляко на прах, изсушена суроватка, рибно брашно.

- На всички етапа на утаяването количеството метаболитна енергия (МЕ) в смеските възлиза на 12—13 MJ ME/kg смеска. Съдържанието на протеини в смеските следва да е 16—18 % през първия етап на утаяването, 15—16 % — през втория и около 14 % — през третия.
- Дажбите за свинете за утаяване могат да се състоят само от хранителни смеси или от хранителни смеси и насипен фураж, например картофи и зелени фуражи.

Етапи на производство на „Kabanosy“

Етап 1

Предварително нарязване на всички месни суровини. Хомогенизиране на размера на парчетата месо (да имат диаметър приблизително 5 cm).

Етап 2

Традиционно осоляване (на сухо) за около 48 часа, като се използва осолителна смес.

Етап 3

Раздробяване на месото от категория I на парчета по около 10 mm всяко, на месото от категория IIА и IIВ на парчета по около 8 mm.

Етап 4

Смесване на всички месни съставки и подправките: черен пипер, индийско орехче, кимион и захар.

Етап 5

Пълнене на тънки овнешки черва с диаметър между 20 и 22 mm със сместа, усукване от единия край, за да се получат пръчки с дължина около 25 cm.

Етап 6

Окачване и престояване на продукта в продължение на два часа при максимална температура от 30 °C. Предварително изсушаване на повърхността; слягане на съставките вътре в колбаса.

Етап 7

Изсушаване на повърхността и традиционно опушване на горещ дим за около 150 min, изпичане докато температурата във вътрешността на пръчките достигне най-малко 70 °C.

Етап 8

Престояване в загасената пушилня, където „Kabanosy“ се оставят за около един час, след което се охлаждат и се изстудяват до температура под 10 °C.

Етап 9

Изсушаване в продължение на 3—5 дни при температура от 14—18 °C и влажност на въздуха от 80 %, до получаване на желаното количество (най-много 68 % от суровините).

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Специфичният характер на „Kabanosy“ е резултат от различни особености, които са типични за продукта:

- крехкост и сочност, както и специфичните свойства на месото;
- изключителен вкус и аромат;
- еднаква характерна форма.

Крехкост и сочност, както и специфичните свойства на месото

Съществена съставна част на „Kabanosy“, която допринася за специфичния им характер, е свинското месо от породи, които късно достигат полова зрялост, угоени до телесна маса от около 120 kg и притежаващи описаните в точка 3.6. генетични характеристики. При спазване на тези изисквания се постига съдържание на междумускулна сланина по-високо от 3 %, което гарантира, че месото притежава съответните вкусови и технологични свойства, необходими за производството на „Kabanosy“. Използването на тези суровини и спазването на традиционния метод на производство, по-специално с оглед на етапите раздробяване, осоляване и опушване, гарантират, че „Kabanosy“ са изключително крехки и сочни. Характерно за „Kabanosy“ е и ясно чувашото се изхрускване при разделянето на колбаса на две части. То е резултат от крехкостта на месото и начина на приготвяне на „Kabanosy“, по-специално изсушаването и опушването.

Изключителен вкус и аромат

Вкусът и ароматът на „Kabanosy“ са характеристиките, които ги различават от други колбаси. Те се дължат на използването в производствения процес на грижливо подбрани подправки в подходящи пропорции: черен пипер, индийско орехче, кимион и захар, както и на специфичния процес на опушване, който допълнително подобрява вкуса на продукта.

Еднаква характерна форма

Специфичният характер на „Kabanosy“ е свързан до голяма степен и с уникалната им форма. „Kabanosy“ са дълги, тънки пръчки сух колбас, усукани от единия край и с равномерно набраздена кожа.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Традиционен метод на производство и съхранение

Потреблението на „Kabanosy“ — тънки, сушени и пушени свински колбаси в овнешки черва — е било голямо в цяла Полша още през 20-те и 30-те години на XX век. Те са се произвеждали в малки местни месарници под едно и също име, но в различни регионални варианти. Различавали са се по отношение на използваните подправки, но и по отношение на качеството на самите колбаси. Тогавашните готварски книги и публикации, посветени на храненето, като например „Wygóб wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym“ (Собствено производство на наденици и други месни продукти) на М. Karczewska, издадено във Варшава през 1937 г., са разпространявали рецептите и съдействали за стандартизиране на производствените технологии на „Kabanosy“, както и за консолидиране на марката и подобряване на качеството. Колбасите са били вкусни и благодарение на технологиите на консервиране, като опушване и изсушаване, са се запазвали дълго време.

След 1945 г. са изработени стандарти с цел да се подобри качеството на продукта. С постановление на министрите на снабдяването, промишлеността и търговията от 15 септември 1948 г. (Държавен вестник № 44, статия 334) официално се разрешава предлагането на „Kabanosy“ на пазара. След това са въведени стандарти за технологията и производството (стандарт RN-54/MPMIM1-Mięs-56 от 30 декември 1954 г.), а през 1964 г. Главното управление на месната промишленост във Варшава издава стандартна рецепта за „Kabanosy“ въз основа на традиционните производствени методи (Вътрешни правила № 21).

През комунистическия период на страната (1945—1989 г.) „Kabanosy“ са много популярни. По това време всички ги купуват. Украсяват празничните трапези, практични са като храна за из път, подходящи за подарък или мезе за водката. Заедно с шунката и бекона се превръщат в полски специалитет за износ.

Традиционна съставка — свинско месо

„Kabanosy“ се произвеждат от месото на специално уговявани прасета, известни в миналото като „kaban“. Понятието „kaban“ фигурира в епичната поема „Пан Тапеуш“ (1834 г.) на полския народен поет Адам Мицкевич. Първоначално с тази дума са се обозначавали диво прасе, глиган и дори кон, но още през XIX век тя е била общоприета за обозначаване на добре охранено, тлъсто младо прасе, както е документирано в том 13 от „Encyklopedia Powszechna“ (Обща енциклопедия), издадена през 1863 г. Свинете са уговявани по специален начин, за да се получи крехко, висококачествено месо с високо съдържание на междумускулна сланина, което придава на произвежданите от него продукти изразения специфичен вкус, крехкост и сочност. Също така широко разпространено е било понятието „kabanina“, производно от „kaban“. Съгласно определението в публикувания през 1861 г. в град Вилнюс „Речник на полския език“ то се отнася обичайно за свинско месо.

Месото на свинете, отглеждани за производство на „Kabanosy“, трябва да има съдържание на междумускулна сланина от над 3 %; именно това мрамориране придава на продукта желаната крехкост, сочност и изключителния вкус. Използването на този тип месо има решаващо влияние върху качеството и специфичния характер на крайния продукт и съответства на традиционния метод на производство.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

С оглед на специфичния характер на „Kabanosy“ проверката трябва да включва предимно следните аспекти:

1. Качеството на използваните в производството суровини (свинско месо, подправки), включително:

- технологична пригодност на месото;
- начин на уговяване;
- продължителност на осоляване;
- подправките, използвани в производството на „Kabanosy“, и тяхното съотношение.

2. Процесът на опушване на „Kabanosy“

В рамките на инспекцията трябва да се провери следното:

- спазване на температурата, необходима за традиционното опушване на горещ дим и за загаряване;

- спазване на продължителността и температурата на последващото опушване на студен дим;
- използване на букови трески за опушване на студен дим.

3. Качеството на крайния продукт:

- съдържание на протеини;
- водно съдържание;
- съдържание на мазнини;
- съдържание на натриев хлорид;
- съдържание на нитрати (III) и нитрати (V);
- вкус и аромат.

4. Формата на продукта.

Честотата на проверките

Горепосочените етапи трябва да бъдат проверявани веднъж на всеки два месеца. Когато всички етапи са преминати според правилата, честотата на проверките може да бъде снижена до два пъти годишно.

При констатиране на нарушения на даден етап честотата за него се увеличава (проверка веднъж на всеки два месеца). Останалите етапи могат да продължат да бъдат проверявани два пъти годишно.

4. **Власти или органи, удостоверяващи съответствие с продуктова спецификация**

4.1. *Име и адрес*

Име: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Адрес: ul. Wspólna 30, 00-930 Warsaw, Полша
Тел.: +48 22 623 29 01
Факс: +48 22 623 20 99
E-mail: —

☒ Публични ☐ Частни

4.2. *Специфични задачи на компетентните власти или органи*

Посоченият по-горе инспекционен орган отговаря за проверките на цялата спецификация.
