

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка за регистрация съгласно член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер
(2009/С 156/15)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 9 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета. Възраженията трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

„КАВАНОСЪ“

ЕО №: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007 г.

1. Наименование и адрес на групата заявител:

Наименование: Związek „Polskie Mięso”
Адрес: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND
Тел. +48 228302657
Факс +48 228301648
Електронна поща: info@polskie-mieso.pl

2. Държава-членка или трета държава:

Полша

3. Спецификация на продукта:

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

„Kabanosy“

3.2. Наименованието:

е специфично само по себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителен продукт.

Наименованието „Kabanosy“ изразява специфичните свойства на продукта. През 19 в. в Литва и Полша думата „kabana“ или умалителното „kabanek“ са били използвани за прасенце, хранено екстензивно, като храната за угояване е била главно на картофена основа. Полученото месо обичайно се е наричало „kabanina“. От своя страна „kabanos“ е производно от наименованието на този вид животно.

3.3. Заявление за запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006:

Регистрация със запазване на наименованието

Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид продукт:

Клас 2.3. — продукти на месна основа (печени, осолени, пушени и др.)

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

„Kabanosu“ е дълъг и тънък извит като подкова колбас с равномерно набраздена кожа. Колбасът е огънат на две, като на мястото на сгъването личи отпечатъкът на куката.

Повърхността е с тъмночервен цвят с алени нюанси. При нарязване на колбаса се вижда тъмночервено месо и светлокремави парченца мас.

При докосването му се усеща мека, суха и равно набраздена консистенция.

„Kabanosu“ се отличава с изявен вкус на печено и поставено в саламура свинско месо, както и лек вкус на кимион, пипер и пушек.

Химичен състав:

- белтъчно съдържание над или равно на 15,0 %,
- водно съдържание под или равно на 60,0 %,
- съдържание на мазнини под или равно на 35,0 %,
- съдържание на сол под или равно на 3,5 %,
- съдържание на нитрати (III) и нитрати (V) под формата на NaNO_2 под или равно на 0,0125 %.

Този химичен 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 т. 3.1. (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията):

Състав

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 категория IIВ (богато на сухожилия) със съдържание на мазнини под или равно на 40 %: 30 kg.

Подправки (за 100 kg суровина):

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

Други:

- осолителна смес: готварска сол (NaCl) и натриев нитрит (NaNO_2): около 2 kg

Хранене на прасетата, чието месо ще бъде използвано за „kabanosu“:

Храненето е насочено към угояване на прасетата за натрупване на мас и месо. Целта е да се достигне до 120 kg живо тегло на прасе, от което междумускулната мас да бъде над 3 %:

- Избраните за отглеждане за угояване породи са с бавен растеж на животните, което позволява, ако отглеждането е подходящо, да се получи желаният процент междумускулна мас. Тези породи нямат ген RN-, а честотата на гена RYR 1Т сред популацията е 20 %.
- Угояването трябва да се извърши на три етапа: при първия се достига тегло около 60 kg, при втория — около 90 kg, а при третия — до 120 kg.

- Угояването до достигане на 90 kg живо тегло се извършва въз основа на два вида смески (дажби). В тях влизат следните съставки:
 - енергийни компоненти: счукани пшеница, ечемик, ръж, овес, тритикале и царевича; счуканата царевича и обеленият счукан овес могат да представляват до 30 % от смеските,
 - белтъчни компоненти: счукани зърна лупина, дребносеменна бакла и грах, трици от соя и рапица, рапично кюспе, фуражна мая и зелен изсушен фураж.
- В смеските (дажбите) за животните между 90 kg и 120 kg влизат следните съставки:
 - енергийни компоненти: счукани пшеница, ечемик, ръж и тритикале. Забранява се използването на смески от счукана царевича и обелен счукан овес,
 - белтъчни компоненти: счукани бобови растения (лупина, дребносеменна бакла, грах), трици от соя, трици или кюспе от рапица и зелен изсушен фураж.
- През целия период на угояване се забранява използването в смеските и дажбите на растителни мазнини и хранителни съставки от животински произход (мляко на прах, изсушена суроватка, рибно брашно).
- Количеството метаболитна енергия от смеските през всички етапи на угояване е между 12 и 13 MJ EM/kg смеска. Белтъчното съдържание на смеските при първия етап на угояване е между 16 и 18 % от общото количество, при втория — между 15 и 16 %, а при третия — около 14 %.
- Предназначените за прасетата за угояване дажби могат да се състоят само от богати смески или от богати смески, примесени с груби храни (картофи и зелени фуражи).

Етапи на производство на „kabanosy“

Етап 1

предварително нарязване на всички месни суровини. Хомогенизиране на размера на парчетата месо (диаметър около 5 cm).

Етап 2

традиционно осоляване (на сухо) с помощта на осолителна смес за около 48 часа.

Етап 3

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

Етап 4

смесване на месните суровини с добавяне на подправки — пипер, индийско орехче, кимион и захар.

Етап 5

натъпкване в тънки овнешки черва с диаметър между 20 и 22 mm. След това червото се огъва, за да придобие формата на подкова, като всеки от двата края трябва да е с дължина около 25 cm.

Етап 6

престояване за два часа на температура под 30 °C. Предварително изсушаване на повърхността; съставките на сместа се наместват вътре в колбаса.

Етап 7

изсушаване на повърхността и традиционно опушване на горещ дим (за около 150 минути), след това изпичане във фурна, докато месото достигне вътрешна температура от поне 70 °C.

Етап 8

престояване в загасената пушилня за около 1 час, след това изстудяване с въздух, докато температурата спадне под 10 °C.

Етап 9

изсушаване от 3 до 5 дни на температура между 14 и 18 °C и влажност 80 % до получаване на желаното количество (не повече от 68 %).

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

Специфичните свойства на „kabanosy“ се дължат на следните му особености:

- мекост, сочност и особени качества на месото,
- изключителни вкус и мирис,
- уникална характерна форма.

Мекост, сочност и особени качества на месото

Специфичността на „kabanosy“ се дължи главно на факта, че свинското месо е от породи с бавен растеж, като животните с описаните в точка 3.6. генетични характеристики се угодяват до достигане на около 120 kg живо тегло. Съблюдаването на тези изисквания позволява получаването на междумускулна мас от над 3 %, което гарантира желаните вкусови качества на продукта, както и технологичното качество, необходимо за производството на „kabanosy“. Използването на тази суровина и съблюдаването на традиционния метод на производство (по-специално по отношение на етапите на нарязване, осоляване и опушване) придават на „kabanosy“ характерната изключителна мекост и сочност. Характерно за „kabanosy“ е и ясно чуващото се изхрускване при разделянето на колбаса на две части. Това „пращене като на съчки в огън“ се обяснява от мекостта на месото и подходящия начин на приготвяне, особено изсушаването и опушването.

Изключителни вкус и мирис

Характерните за „kabanosy“ вкус и мирис се дължат на използването при производството на грижливо подобрани и дозирани подправки (пипер, индийско орехче, кимион и захар), както и на опушването, което допълнително засилва вкусовите качества на продукта.

Уникална характерна форма

Специфичният характер на „kabanosy“ е свързан преди всичко с уникалността на формата. „Kabanosy“ е дълъг и тънък извит като подкова колбас с равномерно набраздена кожа.

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

Традиционен метод на производство и състав

„Kabanosy“ е дълъг и тънък колбас от сушено и опушено свинско месо, увит в овнешки черва. Потреблението му в Полша е голямо още от 20-те и 30-те години на миналия век. Малките месарници и колбасарски цехове са произвеждали колбаса под едно и също име, но в различни „варианти“ в зависимост от регионите. Тези различия са се дължали предимно на използваните подправки, но и на самото качество на продукта. Готварските книги и другите специализирани трудове по онова време като публикуваната през 1937 г. във Варшава книга „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym“ („Домашно приготвяне на колбаси и други продукти от месо“) от Мария Карчевска популяризират рецептите и еднородната техника за производство на „kabanosy“, което благоприятства засилването на репутацията и подобряването на качеството на продукта. Основното предимство на този сух колбас са вкусовите му качества и дългият срок на съхранение, дължащ се на опушването и изсушаването.

След 1945 г. за гарантиране на качеството на продукта са изработени стандарти. През 1948 г. предлагането на пазара на „kabanosy“ е официално разрешено с наредба на министъра на продоволствието, промишлеността и търговията от 15 септември 1948 г. (Държавен вестник № 44/334, 1948 г.). По-късно се регламентират техниката и производството в съответствие със стандарт RN-54/MPMIM1-Mięs-56 от 30 декември 1954 г., а през 1964 г. е изготвена единна рецепта за производството на „kabanosy“ въз основа на историческата традиция, което прави възможно прилагането на стандарта на Главното управление на месната промишленост, публикуван във Варшава (вътрешно правило № 21 — Kabanosy — Рецепта).

„Kabanosy“ е много популярен колбас по време на Полската народна република (1945-1989). Всеки го купува по това време. Той е гост на празнично украсени трапези, подходящ е за кратка закуска по време на път, подарък и мезе за водка. Колбасът се превръща в полски специалитет, който се изнася, както шунката и беконът.

Традиционна суровина — свинско месо

„Kabanosy“ се произвежда от специално угодвани прасета, наричани едно време „kaban“. Този термин се появява през 1834 г. в творчеството на известния полски поет Адам Мицкевич „Пан Тадеуш“. Първоначално той означава глгани, прасета и коне. През 19 в. обаче той вече е навлязъл в употреба за обозначаване на младите добре хранени и угоени прасета, както свидетелства издадената във Варшава през 1863 г. Универсална енциклопедия (том 13). Прасето специално се угодва, за да се получи деликатно и фино месо с високо съдържание на междумускулна мас, което придава на продукта специфичния му изразен вкус, както мекостта и сочността му. Произведен на „kabana“, терминът „kabanina“, който в съответствие с фигуриращото в речника на полския език (издаден през 1861 г. във Вилнюс) определение обозначава свинско месо, също получава разпространение в ежедневието.

Месото на отглежданите за производството на „kabanosy“ животни трябва да се характеризира със съдържание на междумускулна мас над 3 %, с други думи – с т.нар. мраморна консистенция, която придава на продукта прекрасния му изразен вкус, както мекостта и сочността му. Използването на този тип месо определя крайното качество на продукта, както и специфичния му характер, 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 на Комисията):

За да се гарантират специфичните свойства на „kabanosy“, е необходимо да бъдат контролирани специално следните елементи:

1. качеството на използваната за производството суровина (свинско месо, подправки), и в частност:

- технологичното качество на месото,
- типът угодване,
- продължителността на осоляване
- използваните за производството на „kabanosy“ подправки и дозировката им;

2. опушването на „kabanosy“:

При контрола е необходимо да бъдат проверени:

- съблюдаването на температурата на традиционното опушване на горещ дим, както и на температурата на загряването,
- съблюдаването на продължителността и температурата на втория етап на опушване, което се извършва на студен дим,
- използването на букови трески за студеното опушване;

3. качеството на крайния продукт:

- белтъчно съдържание,
- водно съдържание,
- съдържание на мазнини,
- съдържание на натриев хлорид,
- съдържание на нитрати III и нитрати V,
- вкус и мирис;

4. формата на продукта.

Честота на проверките

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

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

4. **Компетентни власти или органи, които проверяват спазването на спецификацията на продукта:**

4.1. *Наименование и адрес:*

Наименование: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Адрес: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND
Тел. +48 226232901
Факс +48 226232099
Електронна поща: —

Публични Частни

4.2. *Специфични задачи на компетентните власти или органи:*

Горепосоченият компетентен орган отговаря за контрола по всички компоненти на продуктова спецификация.
