

**PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1044/2011****ze dne 19. října 2011****o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit „Kabanosy“ (ZTS)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 9 odst. 5 třetí pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 8 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006 byla žádost Polska o zápis názvu „kabanosy“, doručena dne 22. ledna 2007, zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* <sup>(2)</sup>.
- (2) Česká republika, Německo a Rakousko vznesly v souladu s čl. 9 odst. 1 nařízení (ES) č. 509/2006 proti zápisu námitku. Tyto námitky byly na základě čl. 9 odst. 3 prvního pododstavce písm. a) uvedeného nařízení shledány přípustnými.
- (3) Dopisy ze dne 26. ledna 2010 vyzvala Komise dotyčné členské státy, aby přistoupily k příslušným vzájemným konzultacím.
- (4) Během stanoveného časového rámce bylo dosaženo dohod mezi Rakouskem a Polskem a mezi Českou republikou a Polskem, nebylo však dosaženo dohody mezi Německem a Polskem. Komise musí tudíž přijmout rozhodnutí postupem podle čl. 18 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006.
- (5) Prohlášení o námitkách se týkala nedodržení podmínek stanovených v článku 2 a článku 4 nařízení (ES) č. 509/2006.
- (6) Pokud jde o údajný nesoulad s článkem 2 nařízení (ES) č. 509/2006 ohledně zvláštní povahy výrobku „kabanosy“, nebyla zjištěna zjevná chyba. Svými vlastnostmi

vymezenými ve specifikaci (znaky masa, chuť a jedinečný tvar) se výrobek „kabanosy“ jasně odlišuje od ostatních podobných výrobků stejné kategorie, a je tudíž v souladu s definicí zvláštní povahy v čl. 2 odst. 1 písm. a) uvedeného nařízení. Ve specifikaci je výrobek „kabanosy“ popsán jako dlouhé a tenké tyčinkovité klobásky, na jedné straně přetočené a na povrchu rovnoměrně vrásčité a přeložené napůl, což by se mělo považovat za skutečný fyzický znak výrobku, a tudíž nikoli za způsob obchodní úpravy výrobku. A konečně vnitrostátní normalizace výrobku „kabanosy“ nebrání zapsání názvu, neboť norma byla stanovena s cílem vymezit specifickou povahu výrobku, a proto spadá do působnosti odchylky podle čl. 2 odst. 2 třetího pododstavce uvedeného nařízení.

- (7) Pokud jde o námitky založené na nedodržení podmínek podle článku 4 nařízení (ES) č. 509/2006, ani zde nebyla zjištěna zjevná chyba. Název výrobku „kabanosy“ se nevztahuje pouze na požadavky obecné povahy používané pro soubor výrobků ani není zavádějící. Netýká se jej tudíž ustanovení čl. 4 odst. 3 druhého pododstavce uvedeného nařízení. Zvláštní povaha není navíc dána proveniencí ani zeměpisným původem výrobku. Ve specifikaci výrobku se naopak stanoví kritérium kvality pro populaci prasat, což má dopad na kvalitu konečného výrobku, a tudíž nepochybně i na zvláštní povahu výrobku „kabanosy“. Hlavní prvky tradiční povahy výrobku „kabanosy“ spočívají v používání tradičních surovin a tradičních metod výroby, takže tyto prvky jsou v souladu s čl. 4 odst. 1 uvedeného nařízení.
- (8) Pokud jde o existenci několika jiných jazykových nebo pravopisných variant názvu, v souladu s čl. 6 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 509/2006 se usiluje pouze o zápis názvu výrobku „kabanosy“.
- (9) Nebylo požádáno o ochranu uvedenou v čl. 13 odst. 2 uvedeného nařízení. Zápis bez výhrady názvu však umožňuje, aby se zapsané jméno nadále používalo na označení výrobků neodpovídajících zapsané specifikaci, pokud se přitom neobjeví údaj „zaručená tradiční specialita“, jeho zkratka „ZTS“ nebo související logo EU. I po zápisu názvu „kabanosy“ bude tedy možné vyrábět a uvádět na trh výrobky podobné výrobku „kabanosy“ pod názvem „kabanosy“, ovšem bez odkazu na zápis EU. Zápisem výrobku „kabanosy“ jako zaručené tradiční speciality není tedy nikterak dotčeno právo jiných výrobců používat pro své výrobky podobný, nebo dokonce stejný název.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1.<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 156, 9.9.2009, s. 27.

- (10) Aby se respektovalo poctivé a tradiční používání jména a vyloučilo se reálné nebezpečí záměny, mělo by označení „kabanosy“ obsahovat informace pro spotřebitele o tom, že výrobek byl vyroben v souladu s polskou tradicí, a to v jazycích zemí, v nichž se výrobek uvádí na trh.
- (11) S ohledem na výše uvedené by se název „kabanosy“ měl zapsat do rejstříku zaručených tradičních specialit a měla by se odpovídajícím způsobem aktualizovat specifikace produktu.
- (12) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro zaručené tradiční speciality,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

*Článek 1*

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku zaručených tradičních specialit.

*Článek 2*

Úplné znění specifikace produktu je uvedeno v příloze II tohoto nařízení.

*Článek 3*

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. října 2011.

*Za Komisi*  
José Manuel BARROSO  
*předseda*

---

PŘÍLOHA I

Produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy o ES:

**Třída 1.2 — Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)**

POLSKO

„kabanosy“ (ZTS)

---

## PŘÍLOHA II

## ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

## „KABANOSY“

č. ES: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. **Název a adresa skupiny žadatelů**

Název: Związek „Polskie Mięso“  
Adresa: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa  
Tel.: +48 228302657  
Fax: +48 228301648  
Email: info@polskie-mieso.pl

2. **Členský stát nebo třetí země**

Polsko

3. **Specifikace produktu**3.1 *Název, který má být zapsán (názvy, které mají být zapsány) (článek 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

„kabanosy“

Na označení musí figurovat poznámka „Vyrobeno v souladu s polskou tradicí“ přeložená do jazyka země, kde je výrobek uváděn na trh.

3.2 *Jedná se o název, který* je zvláštní sám o sobě vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potravin

Název „kabanosy“ vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Na území Polska a Litvy se v 19. století výrazem „kaban“ či zdvojnásobenou „kabanek“ označovalo mladé prase, jež bylo v té době vydatně vykrmováno zejména bramborami, přičemž maso z něj získávané se obvykle nazývalo „kabanina“. Název „kabanos“ je odvozen od názvu používaného k označení specifického druhu prasete.

3.3 *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006* Zápis s výhradou názvu Zápis bez výhrady názvu3.4 *Druh produktu*

Třída 1.2. – Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.5 *Popis zemědělského produktu nebo potravin, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

„Kabanosy“ jsou dlouhé a tenké suché klobásky, na jedné straně přetočené a na povrchu rovnoměrně vrásčité. Klobásky jsou přeloženy napůl a v záhybu jsou patrné stopy po zavěšení.

Barva „kabanosů“ na povrchu je tmavě červená s višňovým odstínem. Na šikmém řezu jsou patrné tmavě červené kousky masa a světle krémové kousky tuku.

Hmatový vjem určuje hladký, suchý a rovnoměrně vrásčitý povrch.

„Kabanosy“ se vyznačují výraznou chutí pečeného a nasoleného vepřového masa i jemnou chutí po kmínu, pepři a uzení.

Chemické složení:

— obsah bílkovin – nejméně 15,0 %

— obsah vody – nejvýše 60,0 %

- obsah tuku – nejvýše 35,0 %
- obsah soli – nejvýše 3,5 %
- obsah dusičnanů (III) a dusičnanů (V) v přepočtu na  $\text{NaNO}_2$  – nejvýše 0,0125 %

Takto nastavené hodnoty v rámci chemického složení zajišťují tradiční kvalitu výrobku. Výtěžnost hotového výrobku v poměru k použitým masným surovinám musí být nižší než 68 %.

3.6 *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007)*

**Složen**

Maso (100 kg suroviny)

- vepřové maso tř. I s obsahem tuku do 15 % – 30 kg
- vepřové maso tř. IIA s obsahem tuku do 20 % – 40 kg
- vepřové maso tř. IIB – šlachovité maso s obsahem tuku do 40 % – 30 kg

Příspěvky (na 100 kg masa)

- černý pepř - 0,15 kg
- muškátový oříšek - 0,05 kg
- kmín - 0,07 kg
- cukr - 0,20 kg

Ostatní

- solící směs (na základě směsi jedlé soli  $\text{NaCl}$  a dusitanu sodného  $\text{NaNO}_2$ ) – cca 2 kg

Potrava prasat v rámci produkce vepřového masa určeného k výrobě „kabanosů“

Potrava prasat souvisí se sádelnomasným výkrmem. Cílem je vyprodukovat prasata o hmotnosti těla do 120 kg, jež se vyznačují obsahem vnitrosvalového tuku vyšším než 3 %.

- Vykrmují se pomalu rostoucí plemena, díky čemuž se při odpovídajícím výkrmu podaří docílit požadovaného obsahu vnitrosvalového tuku. Plemena k výkrmu nemají gen RN- a četnost výskytu genu RYR 1T u prasat dosahuje 20 %.
- Výkrm se provádí ve třech fázích: 1. fáze do cca 60 kg, 2. fáze do cca 90 kg a 3. fáze do 120 kg.
- K výkrmu zvířat do hmotnosti těla 90 kg se používají dva druhy směsí. Směsi (dávky) obsahují:
  - energetické složky: obilný šrot – pšeničný, ječmenný, žitný, ovesný, pšenično-žitný nebo kukuřičný; kukuřičný šrot a šrot z nahých odrůd ovesa tvoří nejvýše 30 % směsi;
  - bílkovinné složky: šrot z lupiny, bobů a hrachu, sójový extrahovaný šrot, řepkový extrahovaný šrot, řepková semínka, krmné kvasnice či sušená zelená píče
- Směsi (dávky) pro zvířata s hmotností 90–120 kg obsahují:
  - energetické složky: pšeničný, ječmenný, žitný a pšenično-žitný šrot. Směsi nesmějí obsahovat kukuřičný šrot ani šrot z nahých odrůd ovesa.
  - bílkovinné složky: šroty z luštěnin (lupiny, boby, hrách), sójový extrahovaný šrot, řepková semínka, řepkový extrahovaný šrot a sušená zelená píče.
- Po celý průběh výkrmu nesmějí směsi a dávky obsahovat: rostlinné oleje, krmiva zvířecího původu - mléko v prášku, sušenou syrovátku, rybí moučku.

- Množství metabolické energie ve směsích ve všech fázích výkrmu činí 12 až 13 MJ EM/kg směsi. Obsah bílkovin ve směsích činí v 1. fázi výkrmu přibližně 16–18 %, ve 2. fázi výkrmu 15–16 % a ve 3. fázi výkrmu zhruba 14 %.
- Dávky pro krmná prasata musí tvořit pouze jádrné směsi nebo jádrné směsi a objemová krmiva – brambory a zelená píče.

#### Fáze výroby „kabanosů“

##### Fáze 1

Úvodní nařezání všech masných surovin na stejné, zhruba 5cm kousky masa.

##### Fáze 2

Tradiční nasolování (suché) pod dobu přibližně 48 hodin za použití solící směsi.

##### Fáze 3

Rozmělnění masa tř. I na zhruba 10mm kousky, rozmělnění masa tř. IIA a tř. IIB na 8mm kousky.

##### Fáze 4

Promíchání všech masných surovin a přidání koření a přísad: černý pepř, muškátový oříšek, kmín a cukr.

##### Fáze 5

Plnění do tenkých ovčích střívek o průměru 20–22 mm a přetáčení na jedné straně do klobásových nožiček dlouhých zhruba 25 cm.

##### Fáze 6

Uložení na 2 hodiny při teplotě nepřesahující 30 °C. Úvodní sušení povrchu, „rozložení“ jednotlivých složek uvnitř klobásy.

##### Fáze 7

Sušení povrchu a tradiční uzení teplým kouřem (přibližně 150 minut) a pečení do dosažení teploty uvnitř klobásy nejméně 70 °C.

##### Fáze 8

Ponechání ve vyhaslé udírně přibližně 1 hodinu, poté ochlazování vzduchem a chlazení až na teplotu nižší než 10 °C.

##### Fáze 9

Sušení po dobu 3–5 dní při teplotě 14–18 °C a vlhkosti 80 % až do dosažení požadované výtěžnosti (nejvýše 68 %).

### 3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007)

Zvláštní povaha „kabanosů“ vyplývá z několika vlastností typických pro tento produkt:

- křehkost, šťavnatost a specifičnost masa,
- vynikající chuť a vůně,
- jednotný, charakteristický tvar.

#### Křehkost, šťavnatost a specifičnost masa

Hlavní složkou „kabanosů“, jež má vliv na jejich zvláštní povahu, je vepřové maso z pomalu rostoucích plemen prasat, jež jsou vykrmována do 120 kg hmotnosti těla a mají genetické vlastnosti popsané v bodě 3.6. Dodržením těchto požadavků se získá obsah vnitrosvalového tuku větší než 3 %, což masu zajistí odpovídající chuťové a technologické hodnoty, jež jsou pro výrobu „kabanosů“ nezbytné. Použitím této suroviny a dodržením tradičního způsobu výroby se zvláštním ohledem na jednotlivé fáze, tj. kutrování, nasolování a uzení, je zajištěna vynikající křehkost a šťavnatost „kabanosů“. Charakteristickou vlastností „kabanosů“ je rovněž výrazně slyšitelné křupnutí při jejich lámání. Tento efekt je způsoben křehkostí masa a odpovídající přípravou „kabanosů“, zejména sušením a uzením.

#### Výjimečná chuť a vůně

Vlastností, jíž se „kabanosy“ liší od jiných klobás, je jejich chuť a vůně. Tyto vlastnosti se v procesu výroby získávají díky použití a odpovídajícímu množství příslušného koření a přísad, tj. černého pepře, muškátového oříšku, kmínu a cukru, a díky uzení, kterým se chuťové hodnoty produktu dále umocňují.

### Jednotný, charakteristický tvar

Zvláštní povaha „kabanosů“ souvisí především s jejich jedinečným tvarem. „Kabanosy“ jsou dlouhé a tenké suché klobásky, na jedné straně přetočené a na povrchu rovnoměrně vrásčité.

### 3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

#### Tradiční způsob výroby a složení

„Kabanosy“, čili tenké sušené a uzené vepřové klobásky v ovčím střívku, byly všeobecně rozšířenou potravinou na polském území již ve 20. a 30. letech 20. století. Vyráběly se v malých lokálních uzenářstvích či řeznictvích pod jedním názvem, ale v různých regionálních variantách. Lišily se hlavně použitým kořením, ale i kvalitou samotných klobás. Díky knihám o vaření a výživě z té doby, jako např. *Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym* („Domácí výroba uzenin a jiných masných produktů“, Varšava 1937) od M. Karczewské, se rozšířila receptura a ustálená technologie výroby „kabanosů“, což přispělo k posílení jejich značky a zvýšení kvality. Předností těchto klobás byly chuťové vlastnosti a prodloužená trvanlivost, které se dosahovalo konzervačními postupy, jako jsou uzení a sušení.

Po roce 1945 byly v zájmu zlepšování kvality produktu přijaty standardizované výrobní normy. V roce 1948 se nařízením ministrů výživy a průmyslu a obchodu ze dne 15. 9. 1948 (Sb. č. 44, bod 334, 1948) „kabanosy“ oficiálně staly obchodním artiklem, posléze byly standardizovány technologicko-výrobní otázky na základě normy č. RN54/MPMIM1-Mięs-56 ze dne 30. prosince 1954. V roce 1964 byla stanovena jednotná receptura, jež vychází z historických tradic a jež byla vydána jako norma centrály masného průmyslu ve Varšavě – Vnitřní předpisy č. 21 – Kabanosy – receptura.

„Kabanosy“ získaly v době Polské lidové republiky (1945–1989) velkou popularitu. Kupovali je všichni. Nechyběly na svátečním stole, skvěle se hodily jako svačina na cestu, jako dárek či pochutina k vodce. Staly se také – vedle šunky a slaniny – polskou vývozní specialitou.

#### Tradiční surovina – vepřové maso

„Kabanosy“ se vyrábějí z masa speciálně vykrmovaných prasat, dříve nazývaných „kabany“. Výraz „kaban“ se objevuje v eposu „Pan Tadeáš“ (1834) polského národního básníka Adama Mickiewicze. Původně výraz označoval kance, prase i koně, avšak v 19. století se již všeobecně používal pro označení dobře krměného, tlustého mladého prasete, o čemž svědčí *Encyklopedia Powszechna* („Všeobecná encyklopedie“, sv. 13, Varšava 1863). Prase bylo speciálně vykrmováno s cílem získat jemné a prvotřídní maso s vysokým podílem obsaženého vnitrosvalového tuku, díky čemuž se produkty vyznačují výraznou, specifickou chutí, šťavnatostí a křehkostí. Od slova „kaban“ bylo odvozen stejně populární výraz „kabanina“, který v souladu s definicí Slovníku polského jazyka (Vilnius, 1861) označuje zpravidla vepřové maso.

Maso prasat chovaných za účelem výroby „kabanosů“ se musí vyznačovat obsahem vnitrosvalového tuku vyšším než 3 %, takzvanou mramorovostí, díky níž má produkt požadovanou křehkost, šťavnatost a výbornou chuť. Použití takového masa má jednoznačně vliv na kvalitu konečného produktu a na jeho zvláštní povahu a je v souladu s tradičním způsobem výroby.

### 3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

S ohledem na zvláštní povahu „kabanosů“ je třeba kontrolovat zejména:

(1) kvalitu suroviny používané k produkci (vepřové maso, koření), včetně

- kontroly technologických vlastností masa,
- druhu výkrmu,
- délky nasolení,
- koření a přísad použitých k výrobě „kabanosů“ a jejich množství;

(2) uzení „kabanosů“

Během kontroly je třeba dohlédnout na:

- dodržení teploty tradičního uzení teplým kouřem a teploty, na kterou se maso zahřívá,

- dodržení délky a teploty opakovaného uzení studeným kouřem,
- používání bukových pilin při uzení studeným kouřem;

(3) kvalitu hotového výrobku:

- obsah bílkovin,
- obsah vody,
- obsah tuku,
- obsah chloridu sodného,
- obsah dusičnanů (III) a dusičnanů (V),
- chuť a vůni;

(4) tvar produktu.

Frekvence kontrol

Kontrolu výše uvedených fází je třeba provádět jednou za dva měsíce. Pokud budou všechny fáze probíhat podle pravidel, je možné frekvenci omezit na dvě kontroly ročně.

Pokud se vyskytnou v jedné fázi nesrovnalosti, je třeba kontrolu této fáze provádět častěji (jednou za dva měsíce). Ostatní fáze mohou být nadále kontrolovány jednou za půl roku.

**4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu**

4.1 *Název a adresa*

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30, 00-930 Warsaw, Poland

Tel.: +48 226232901

Fax: +48 226232099

Email: —

veřejný     soukromý

4.2 *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Výše uvedený kontrolní orgán je příslušný pro kontrolu celé specifikace.

---