

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer

(2009/C 156/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GTS

RÅDETS Forordning (EF) Nr. 509/2006

»KABANOSY«

Nr. CE: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007**1. Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse:**

Navn: Związek „Polskie Mięso”
Adresse: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND
Tlf. +48 228302657
Fax +48 228301648
E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Polen

3. Produktspecifikation:**3.1. Navn(e), der søges registreret (artikel 2 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007):**

»Kabanosy«

3.2. Navnets art: Navnet er specifikt i sig selv Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødewarens specificitet

Navnet kabanosy betegner produktets specificitet. I Polen og i Litauen i det 19. århundrede blev betegnelserne »kabana« eller »kabanek« i diminutiv anvendt til at betegne ungsvin, der blev opdrættet ekstensivt og opfedet med især kartofler. Kødet fra disse svin blev sædvanligvis betegnet som »kabanina«. Navnet kabanos er et afledt navn som betegnelse for denne type dyr.

3.3. Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006: Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

3.4. *Produktets art:*

Kategori 1.2 — Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.5. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 1, i Kommissionens forordning nr. 1216/2007):*

Kabanosy-pølser er lange, tynde pølser, der er drejet i den ene ende, og hvis overflade er ensartet. Pølserne er foldet i to, og i buen er der et mærke efter en krog.

Kabanosy-pølserne er mørkebrune med kirsebærfarvede nuancer. Afskåret fremstår pølsen med mørke-røde kødstykker og flødefarvede fedtstykker.

Pølsen har en blød, tør og ensartet rynket overflade.

Kabanosy-pølserne har en karakteristisk smag af stegt og saltet svinekød og en røget aroma af kommen og peber.

Kemisk sammensætning:

- proteinindhold: mindst 15,0 %
- vandindhold: højst 60,0 %
- fedtindhold: højst 35,0 %
- saltindhold: højst 3,5 %
- indhold af nitrat (III) og nitrat (V) i form af NaNO_2 : højst 0,0125 %.

Denne kemiske sammensætning garanterer produktets traditionelle kvalitet. Mængden af det endelige produkt skal være 68 % mindre end mængden af anvendte råvarer.

3.6. *Beskrivelse af den produktionsmetode, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 2, i Kommissionens forordning nr. 1216/2007):*

I n g r e d i e n s e r

Kød (pr. 100 kg råvare):

- indhold af svinekød af kategori I med et fedtindhold på 15 %: 30 kg
- indhold af svinekød af kategori IIA med et fedtindhold på højst 20 %: 40 kg
- indhold af senet svinekød af kategori IIB med et fedtindhold på højst 40 %: 30 kg.

Krydderier (pr. 100 kg råvare):

- naturligt peber — 0,15 kg
- muskat — 0,05 kg
- kommen — 0,07 kg
- sukker — 0,20 kg

Andet:

- saltblanding bestående af bordsalt (NaCl) og natriumnitrit (NaNO_2): ca. 2 kg

Foder til de svin, der anvendes til fremstilling af kabanosy:

Foderet skal sikre kødfulde spæksvin. Disse skal have en levende vægt på op til 120 kg og et intramuskulært fedtindhold på over 3 %.

- De racer, der vælges til opfedning, er racer, der vokser langsomt, hvilket gør det muligt ved korrekt behandling at opnå det ønskede intramuskulære fedtindhold. De pågældende racer indeholder ikke genet RN og forekomsten af genet RYR 1T i svinene er på 20 %.
- Opfedningen skal foregå i tre faser: i første fase opfedes svinene til ca. 60 kg; i anden fase til ca. 90 kg og i tredje fase til 120 kg.

- Opfedningen af dyrene til en levende vægt på 90 kg sker med to typer foder. Foderblandingen (doser) består af:
 - energitilførsel: hvede, byg, rug, havre, tricale og knust majs; knust majs og nøgen, knust havre kan udgøre op til 30 % af foderblandingen
 - proteintilførsel: lupinfrø, hestebønner og knuste ærter, restprodukter af soja og raps, rapskager, fodergær og tørret grøntfoder.
- For dyr mellem 90 og 120 kg kan foderblandingen (doser) består af:
 - energitilførsel: mel (hvede), byg, rug og knust tricale. Det er forbudt at anvende blandinger (foderrationer) af knust majs og nøgen havre
 - proteintilførsel: knuste bælgfrugter (lupin, hestebønner), restprodukter af soja, rapskager eller restprodukter af raps og tørret grøntfoder.
- Under hele opfodringen er det forbudt at anvende vegetabiliske olier og foder af animalsk oprindelse i foderblandinger og foderrationer (tørmælk, tørret valle, fiskemel).
- Mængden af metabolisk energi i foderblandingerne under alle opfodringsfaserne ligger på mellem 12 og 13 MJ EM/kg. Proteinindholdet i foderblandingerne under første opfodringsfase ligger på mellem 16 og 18 %; under anden fase mellem 15 og 16 % og under tredje fase på ca. 14 %.
- Svinenes foderrationer må kun bestå af fede blandinger eller af fede blandinger og grovfoder (kartofler og grøntfoder).

Etaper i fremstillingen

Etape 1

Opskæring af alt kød til ensartede kødstykker (diameter på ca. 5 cm).

Etape 2

Traditionel saltning (tørsaltning) i ca. 48 timer pr. saltblanding.

Etape 3

Opskæring af kød af kategori I i stykker på ca. 10 mm, opskæring af kød af kategori IIA og kategori IIB i stykker på ca. 8 mm.

Etape 4

Blanding af alt kød og tilsætning af krydderier: naturligt peber, muskat, kommen og sukker.

Etape 5

Fyldning i tynde fåretarme med en diameter på mellem 20 og 22 mm. Tarmen bøjes dernæst i u-form, hvor hver side har en længde på ca. 25 cm.

Etape 6

Hvile ved en temperatur på ikke over 30 °C i to timer. Foreløbig overfladetørring; herefter hviler ingredienserne.

Etape 7

Overfladetørring og traditionel varmrøgning (i ca. 150 minutter), efterfulgt af bagning i ovn, indtil temperaturen inden i pølserne når mindst 70 °C.

Etape 8

Hvile i den slukkede røgerovn i ca. 1 time, dernæst luftafkøling til en temperatur under 10 °C.

Etape 9

Tørring i 3-5 dage ved en temperatur på mellem 14 og 18 °C og en luftfugtighed på 80 %, indtil det ønskede resultat er opnået (ikke over 68 %).

3.7. *Landbrugsproduktets eller fødewarens specifikke karakter (artikel 3, stk. 3, i Kommissionens forordning nr. 1216/2007):*

Kabanosy-pølsernes særpræg skyldes visse særlige egenskaber:

- kødets blødhed, saftighed og særpræg
- den særlige smag og aroma
- den særlige og karakteristiske form

Kødets blødhed, saftighed og særpræg

Kabanosy-pølsernes særlige egenskaber skyldes især, at svinekødet stammer fra langsomt voksende racer, der opfedes til en levende vægt på op til 120 kg, og som har de i punkt 3.6 beskrevne genetiske egenskaber. Overholdelsen af disse krav gør det muligt at opnå et intramuskulært fedtindhold på over 3 %, hvilket garanterer de ønskede smagskvaliteter og den teknologiske kvalitet, der er nødvendig for at kunne fremstille kabanosy-pølser. Anvendelsen af disse råvarer og overholdelsen af den traditionelle fremstillingsmetode under hensyntagen til især blanding, saltning og røgning, giver kabanosy-pølserne deres blødhed og exceptionelle saftighed. Kabanosy-pølserne er også karakteristiske ved den lyd, som høres klart, når de knækkes i to. Dette er et resultat af kødets blødhed og den måde, hvorpå pølserne er fremstillet, bl.a. gennem tørring og røgning.

Den særlige smag og aroma

Kabanosy-pølserne adskiller sig fra andre pølser ved deres smag og aroma, som er et resultat af, at der ved fremstillingen anvendes omhyggeligt udvalgte og doserede krydderier (naturligt peber, muskat, kommen og sukker) og af røgningen, som styrker produktets smagskvaliteter yderligere.

Den særlige og karakteristiske form

Kabanosy-pølsernes særpræg skyldes først og fremmest deres særlige form. Kabanosy-pølserne er lange, tynde og tørrede pølser, hvis ender er drejede og hvis overflade er ensartet rynket.

3.8. *Landbrugsproduktets eller fødewarens traditionelle karakter (artikel 3, stk. 4, i Kommissionens forordning nr. 1216/2007):*

Traditionel produktionsmetode og sammensætning

De lange, tynde, tørrede og røgede Kabanosy-pølserne af svinekød, der er fyldt i fåretarme, var kendt i Polen allerede i 20'erne og 30'erne i forrige århundrede. De blev fremstillet i små, lokale slagterforretninger under samme navn men i forskellige regionale udgaver. Forskellene skyldtes især de anvendte krydderier men også pølsernes kvalitet. Datidens kogebøger og specialiserede udgivelser som f.eks. »Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym« (hjemmelavede slagtervarer og andre kødbaserede opskrifter) af Maria Karczewska, der blev udgivet i 1937 i Warszawa, udbredte kendskabet til opskrifterne og de ensartede metoder til fremstilling af kabanosy-pølser, hvilket var med til at styrke mærket og forbedre kvaliteten. Den tørrede pølser styrke var dens smagskvaliteter og dens holdbarhed, hvilket skyldtes røgningen og tørringen.

Efter 1945 blev der indført standardisering i et forsøg på at forbedre kvaliteten. Med et dekret fra ministeriet for fødevarer, industri og handel af 15. september 1948 (statstidende nr. 44, punkt 334, 1948) blev markedsføringen af kabanosy-pølser officielt tilladt. De teknologiske og produktionsmæssige aspekter blev senere standardiseret i overensstemmelse med standard RN-54/MPMIM1-Mięs-56 af 30. december 1954, og i 1964 udarbejdede kødindustriens hovedkontor i Warszawa en standardopskrift baseret på traditionelle fremstillingsmetoder (intern norm nr. 21).

Kabanosy-pølserne opnåede stor popularitet i den kommunistiske periode (1945-1989). Alle købte dem. De fandtes på fine borde ved særlige lejligheder og blev ligeledes værdsat under rejser, som gaver, eller som forret med et glas vodka. De blev en polsk specialitet, som blev eksporteret på samme måde som skinke og bacon.

Traditionel råvare — svinekød

Kabanosy-pølser fremstilles af svinekød fra særligt opfedede dyr, som tidligere blev kaldt »kaban«. Udtrykket blev anvendt i 1834 i den berømte polske digters værk »Pan Tadeusz«. Betegnelsen blev oprindeligt anvendt på vildsvin, svin og heste. Ifølge Encyklopedyja Powszechna (bind 13), udgivet i 1863, blev udtrykket imidlertid anvendt allerede i det 19. århundrede til at betegne unge, spæksvin. Svinene blev opfedet på en særlig måde for at opnå fint og raffineret kød med et højt intramuskulært fedtindhold, som giver pølserne deres særlige smag, blødhed og saftighed. Udtrykket »kabanina«, som er afledt af »kabana« blev også anvendt i almindelig tale, og blev ifølge ordbogen over det polske sprog fra 1861 almindeligvis anvendt til at betegne svinekød.

Kød fra dyr, som er opdrættet med henblik på fremstilling af kabanosy-pølser, skal have et intramuskulært fedtindhold på mindst 3 %, dvs. en marmorering, som giver pølserne deres blødhed, saftighed og gode smag. Anvendelsen af denne kødtype er afgørende for pølsernes slutkvalitet og særlige karakter og er i overensstemmelse med den traditionelle fremstillingsmetode.

3.9. Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten (artikel 4 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007):

For at kontrollere kabanosy-pølsernes særpræg skal især følgende elementer kontrolleres:

1) De anvendte råvarers kvalitet (svinekød, krydderier), herunder især:

- kødets teknologiske kvalitet
- opfedningsmetoden
- saltningstiden
- de krydderier, der anvendes til fremstilling af kabanosy og doseringen

2) Røgningsprocessen:

Følgende skal kontrolleres:

- overholdelse af den temperatur, som kræves ved traditionel varmrøgning, og af ovntemperaturen
- overholdelse af røgningstid og temperatur under koldrøgningen
- anvendelsen af bøgeflis ved koldrøgningen

3) Slutproduktets kvalitet:

- proteinindhold
- vandindhold
- fedtindhold
- indholdet af natriumchlorid
- indhold af nitrat (III) og nitrat (V)
- smag og aroma

4) Produktets form

Kontrollhyppighed

Ovennævnte etaper kontrolleres hver anden måned. Når alle etaper er gennemført i overensstemmelse med reglerne, kan kontrollhyppigheden nedsættes til to gange om året.

I tilfælde af uregelmæssigheder med hensyn til en etape øges kontrollhyppigheden (til én gang hver anden måned). De øvrige etaper kan fortsat kontrolleres én gang hvert halve år.

4. Myndigheder eller organer, der kontrollerer overholdelsen af varespecifikationen:4.1. *Navn og adresse:*

Navn: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresse: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND

Tlf. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

 Offentlig Privat4.2. *Myndighedens/organets særlige opgaver:*

Den ovenfor nævnte tilsynsmyndighed er ansvarlig for kontrollen af varespecifikationen i sin helhed.
