

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln**

(2009/C 156/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

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” (Verband der polnischen Fleischindustrie)  
Anschrift: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
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“

**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, gepökelt Schweißfleisch 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 Rapsextraktionschrot, Rapskuchen, Futterhefe oder Trockengrünfutter.
- Futtermischungen (Rationen) für Masttiere mit einer Körpermasse von 90 kg 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 Braten 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 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 15.9.1948 (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-Fleisch-56 vom 30.12.1954. 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 oder 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 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Tel.: +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.

---