

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 156/15)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΕΠΙΠ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«KABANOSY»

Αριθ. ΕΚ: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. Όνομα και διεύθυνση της αιτούσας ομάδας:

Όνομα: Związek „Polskie Mięso”
Διεύθυνση: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND
Τηλ. +48 228302657
Φαξ +48 228301648
e-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Πολωνία

3. Προδιαγραφές του προϊόντος:

3.1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση [άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής]:

«Kabanosy»

3.2. Αναφέρετε αν η ονομασία:

είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής

εκφράζει την ιδιότητα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.

Η ονομασία «kabanosy» εκφράζει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος. Στην Πολωνία και την Λιθουανία του 19ου αιώνα, το όνομα «kaban» και το υποκοριστικό του «kabanek» αποδιδόταν στον νεαρό χοίρο ο οποίος εκτρέφονταν στο πλαίσιο ενός εκτατικού συστήματος εκτροφής και παχυνόταν την εποχή εκείνη κυρίως με πατάτα. Το κρέας του χοίρου αυτού συνήθως ονομαζόταν «kabanina». Από το όνομα αυτών των χοίρων έχει προκύψει το ουσιαστικό «kabanos».

3.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006:

Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας

Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

3.4. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2 — Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά, κ.λπ.)

3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]:

Τα «kabanosy» είναι μακριά και λεπτά ξηρά λουκάνικα στριμμένα στο ένα άκρο και με ομοιόμορφα πτυχωτή επιδερμίδα. Τα ξηρά λουκάνικα είναι λυγισμένα στα δύο και στο σημείο της ένωσης φέρουν το σημάδι του άγκιστρου.

Η επιφάνεια του αλλαντικού έχει βαθυκόκκινο χρώμα με αποχρώσεις κόκκινου του κερασιού. Στην τομή εμφανίζονται τεμάχια βαθυκόκκινου κρέατος καθώς και τεμάχια λίπους ανοικτού υπόλευκου χρώματος.

Η αίσθηση κατά την αφή είναι αυτή μιας λείας, ξηρής και ομοιόμορφα πτυχωτής επιφάνειας.

Τα «kabanosy» διακρίνονται από την έντονη γέυση ψημένου χοιρινού κρέατος, αλμυρισμένου, καθώς και από ελαφρύ άρωμα κύμινου, πιπεριού και καπνιστού.

Χημική σύσταση:

- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη μεγαλύτερη ή ίση του 15,0 %
- περιεκτικότητα σε νερό μικρότερη ή ίση του 60,0 %
- περιεκτικότητα σε λίπος μικρότερη ή ίση του 35,0 %
- περιεκτικότητα σε αλάτι μικρότερη ή ίση του 3,5 %
- περιεκτικότητα σε νιτρικά άλατα τρισθενούς και πεντασθενούς αζώτου, εκφραζόμενα ως NaNO_2 , μικρότερη ή ίση του 0,0125 %

Αυτή η χημική σύσταση εγγυάται την παραδοσιακή ποιότητα του προϊόντος. Η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση σε τελικό προϊόν είναι 68 % της ποσότητας κρέατος που χρησιμοποιήθηκε ως πρώτη ύλη.

3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1 (άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής):

Συστατικά

Κρέας (ανά 100 kg πρώτης ύλης):

- χοιρινό κρέας κατηγορίας I περιεκτικότητας σε λίπος μικρότερης ή ίσης του 15 %: 30 kg
- χοιρινό κρέας κατηγορίας II A περιεκτικότητας σε λίπος μικρότερης ή ίσης του 20 %: 40 kg
- χοιρινό κρέας κατηγορίας II B — κρέας με τένοντες περιεκτικότητας σε λίπος μικρότερης ή ίσης του 40 %: 30 kg

Καρυκεύματα (ανά 100 kg κρέατος):

- φυσικό πιπέρι — 0,15 kg
- μοσχοκάρυδο — 0,05 kg
- κύμινο — 0,07 kg
- ζάχαρη — 0,20 kg

Λοιπά πρόσθετα:

- μίγμα αλάτισης [βάσει μίγματος επιτραπέζιου αλατιού (NaCl) και νιτρώδους νατρίου (NaNO_2)] — περίπου 2 kg

Διατροφή των χοίρων που προορίζονται για την παρασκευή του «kabanosy»

Η διατροφή τους αποσκοπεί στην πάχυνση χοίρων κρεατοπαραγωγής. Οι παραγόμενοι χοίροι πρέπει να έχουν ζων βάρος έως 120 kg, με περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος μεγαλύτερη του 3 %.

- Οι φυλές που έχουν επιλεγεί για την πάχυνση είναι φυλές αργής ανάπτυξης ώστε, όταν εφαρμόζεται το κατάλληλο σύστημα πάχυνσης, να λαμβάνεται η επιθυμητή περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος. Οι φυλές αυτές δεν διαθέτουν γονίδιο RN- και η συχνότητα του γονιδίου RYR 1T στον πληθυσμό ανέρχεται σε 20 %.
- Η πάχυνση πρέπει να εκτελείται σε τρεις φάσεις, δηλαδή μια πρώτη φάση μέχρι το ζώο να αποκτήσει βάρος 60 kg περίπου, μια δεύτερη φάση πάχυνσης έως τα 90 kg περίπου και μια τρίτη φάση πάχυνσης έως τα 120 kg.

- Η πάχυνση των ζώων με ζων βάρος έως 90 kg εκτελείται χρησιμοποιώντας δύο τύπους διατροφικών μιγμάτων. Το διατροφικό μίγμα (σιτηρέσιο) περιλαμβάνει:
 - ως ενεργειακά στοιχεία: αλεσμένα σιτηρά — σιτάρι, κριθή, σίκαλη, βρώμη, τριτικάλ ή αραβόσιτο· ο αλεσμένος αραβόσιτος και η αλεσμένη γυμνόκοκκη βρώμη μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε αναλογία έως 30 % του μίγματος,
 - ως πρωτεϊνικά στοιχεία: — αλεσμένοι σπόροι λούπινων, κύαμων και μπιζελιών, σογιάλευρο έκθλιψης, άλευρο κράμβης έκθλιψης, πίτες κράμβης, ζυμωμένη χορτονομή και πράσινη ξερή χορτονομή.
- Το διατροφικό μίγμα (σιτηρέσιο) για τα ζώα μεταξύ 90 και 120 kg περιλαμβάνει:
 - ως ενεργειακά στοιχεία: αλεσμένα σιτηρά — σίτος, κριθή, σίκαλη και τριτικάλ. Απαγορεύεται η χρήση στο διατροφικό μίγμα (σιτηρέσιο) αλεσμένων σπόρων αραβόσιτου και γυμνόκοκκης βρώμης,
 - ως πρωτεϊνικά στοιχεία: αλεσμένα όσπρια (λούπινα, κύαμοι, μπιζέλια), σογιάλευρο έκθλιψης, πίτες κράμβης ή άλευρο κράμβης έκθλιψης και πράσινη ξερή χορτονομή.
- Καθ'όλη τη διάρκεια της πάχυνσης, απαγορεύεται η χρήση στο διατροφικό μίγμα και το σιτηρέσιο φυτικών ελαίων και ζωοτροφών ζωικής προέλευσης (γάλα σε σκόνη, αποξηραμένος ορός γάλακτος, ιχθυάλευρα).
- Η ποσότητα μεταβολικής ενέργειας που προσφέρουν τα διατροφικά μίγματα σε όλες τις φάσεις πάχυνσης περιλαμβάνεται μεταξύ 12 και 13 MJ EM/kg μίγματος. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες των μιγμάτων πρέπει να είναι 16-18 % περίπου κατά την πρώτη φάση πάχυνσης, 15-16 % περίπου κατά τη δεύτερη φάση και 14 % περίπου κατά την τελική φάση.
- Το σιτηρέσιο των χοίρων πάχυνσης μπορεί να αποτελείται μόνο από διατροφικά μίγματα ή από διατροφικά μίγματα και χύμα ζωοτροφές (πατάτες και πράσινες χορτονομές).

Στάδια της παραγωγής του «kabanosy»

Στάδιο 1

Προκαταρκτικός τεμαχισμός όλων των πρώτων υλών από κρέας. Ομογενοποίηση του μεγέθους των τεμαχίων κρέατος (διάμετρος 5 εκατοστών περίπου).

Στάδιο 2

Παραδοσιακή αλάτιση (επί ξηρού) επί περίπου 48 ώρες ανά εφαρμογή του μίγματος αλάτισης.

Στάδιο 3

Τεμαχισμός του κρέατος κατηγορίας I σε τμήματα των 10 mm περίπου, τεμαχισμός του κρέατος κατηγορίας II A και IIB σε τεμάχια των 8 mm περίπου.

Στάδιο 4

Ανάμιξη όλων των πρώτων υλών από κρέας, στο οποίο έχουν προστεθεί καρυκεύματα: φυσικό πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κύμινο και ζάχαρη.

Στάδιο 5

Πλήρωση λεπτού εντέρου προβάτου διαμέτρου 20 mm έως 22 mm με το μίγμα και στη συνέχεια συστροφή του εντέρου ώστε να σχηματίσει υσειδές σχήμα, του οποίου κάθε κλάδος έχει μήκος περίπου 25 cm.

Στάδιο 6

Περίοδος ηρεμίας που διαρκεί 2 ώρες, σε μέγιστη θερμοκρασία 30 °C. Προκαταρκτική ξήρανση της επιφάνειας, ενώ τα υλικά στο εσωτερικό των ράβδων «παιίνουν στη θέση τους».

Στάδιο 7

Ξήρανση της επιφάνειας και παραδοσιακός υποκαπνισμός με θερμό καπνό (επί 150 min περίπου) κατόπιν ψήσιμο στο φούρνο έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό των ράβδων φθάσει τους 70 °C τουλάχιστον.

Στάδιο 8

Παραμονή στο σβησμένο καπνιστήριο επί 1 ώρα περίπου, ψύξη εκτός και εντός ψυκτικής μηχανής έως ότου το προϊόν φθάσει σε θερμοκρασία μικρότερη των 10 °C.

Στάδιο 9

Ξήρανση επί 3 έως 5 ημέρες, σε θερμοκρασία μεταξύ 14 και 18 °C, με ποσοστό υγρασίας 80 %, έως ότου ληφθεί η επιθυμητή απόδοση (μέγιστη 68 %).

3.7. *Ιδιότητα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου (άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής):*

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του «kabanosy» οφείλεται σε ορισμένα χαρακτηριστικά που διαθέτει αποκλειστικά το προϊόν αυτό:

- κρέας τρυφερό, χυμώδες και ιδιαίτερο,
- εξαιρετική οσμή και γεύση,
- μοναδικό, χαρακτηριστικό σχήμα.

Κρέας τρυφερό, χυμώδες και ιδιαίτερο

Το χοιρινό κρέας που προέρχεται από ζώα φυλών με αργή ανάπτυξη που έχουν παχυνθεί έως ζων βάρος 120 kg περίπου και διαθέτουν τα γενετικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο σημείο 3.6 είναι το συστατικό στο οποίο το «kabanosy» οφείλει κατά κύριο λόγο την ιδιαιτερότητά του. Χάρη στην τήρηση των απαιτήσεων αυτών το κρέας του ζώου αποκτά περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος μεγαλύτερη από 3 %, γεγονός που εγγυάται στο προϊόν τις επιθυμητές γευστικές ιδιότητες καθώς και την τεχνολογική ποιότητα που είναι αναγκαία για την παραγωγή του «kabanosy». Η χρησιμοποίηση αυτής της πρώτης ύλης και η τήρηση της παραδοσιακής μεθόδου παρασκευής, ιδίως όσον αφορά τα στάδια της κοπής, της αλάτισης και του υποκαπνισμού, προσδίδουν στο προϊόν την εξαιρετική τρυφερή και χυμώδη υφή του. Τα «kabanosy» χαρακτηρίζονται επίσης από τον ιδιαίτερο ήχο που ακούγεται πολύ καθαρά όταν θραύονται στα δύο. Αυτός ο ήχος οφείλεται στην τρυφερή υφή του κρέατος και στην ιδιαίτερη μέθοδο παρασκευής των «kabanosy», ιδίως την ξήρανση και τον υποκαπνισμό.

Εξαιρετική οσμή και γεύση

Τα «kabanosy» διακρίνονται από τα παρεμφερή αλλαντικά από την γεύση και το άρωμά τους. Αυτά οφείλονται στη χρήση, κατά την παραγωγή, καρυκευμάτων που έχουν επιλεγεί προσεκτικά και έχουν δοσομετρηθεί με ακρίβεια (φυσικό πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κύμινο και ζάχαρη), καθώς και στη διαδικασία υποκαπνισμού, που βελτιώνει περισσότερο τις γευστικές ιδιότητες του προϊόντος.

Μοναδικό, χαρακτηριστικό σχήμα

Η ιδιότητα των «kabanosy» συνδέεται πρωτίστως με το μοναδικό τους σχήμα. Είναι μακριά και λεπτά ξηρά λουκάνικα στριμμένα στο ένα άκρο και με ομοιόμορφα πτυχωτή επιδερμίδα.

3.8. *Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής]:*

Παραδοσιακή παρασκευή και σύσταση

Τα «kabanosy», μακριά και λεπτά χοιρινά λουκάνικα ξερά και καπνιστά, παρασκευαζόμενα με έντερο προβάτου, καταναλώνονταν στην Πολωνία ήδη από τις δεκαετίες του 1920 και του 1930. Τα μικρά αλλαντοποιεία και τα μικρά εργαστήρια που προμήθευαν την τοπική αγορά τα παρασκεύαζαν με ένα μοναδικό όνομα αλλά σε διαφορετικές παραλλαγές, αναλόγως της περιοχής. Οι διαφορές αυτές οφείλονταν κυρίως στα χρησιμοποιούμενα καρυκεύματα αλλά και στην ποιότητα των ίδιων των λουκάνικων. Τα βιβλία μαγειρικής και άλλα εξειδικευμένα συγγράμματα της εποχής αυτής, όπως το «Wygó b wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym» (οικιακή παρασκευή αλλαντικών και άλλων παρασκευασμάτων με βάση το κρέας) της Maria Karczewska, που δημοσιεύθηκε το 1937 στη Βαρσοβία, διέδωσαν τις συνταγές και την γενική τεχνική παρασκευής των «kabanosy», ενισχύοντας με τον τρόπο αυτό την εικόνα και βελτιώνοντας την ποιότητα του προϊόντος. Το δυνατό σημείο αυτού του ξερού αλλαντικού ήταν οι γευστικές του ιδιότητες και η μεγάλη διάρκεια διατήρησης, που εξασφαλιζόταν χάρη στον υποκαπνισμό και την ξήρανση.

Μετά το 1945, η επιθυμία να εξασφαλιστεί η ποιοτική ανάπτυξη του προϊόντος επισφραγίστηκε με την εκπόνηση προτύπων. Το 1948, με το διάταγμα των Υπουργών Εφοδιασμού, Βιομηχανίας και Εμπορίου της 15ης Σεπτεμβρίου 1948 (Επίσημη Εφημερίδα αριθ. 44, θέση 334, 1948), επιτράπηκε επισήμως η εμπορία των «kabanosy». Αργότερα, τα ζητήματα σχετικά με την τεχνική και την παραγωγή ρυθμίστηκαν σύμφωνα με το πρότυπο RN-54/MPMIM1-Μίς-56 της 30ής Δεκεμβρίου 1954 και, το 1964, εκπονήθηκε ενιαία συνταγή παρασκευής των «kabanosy» βάσει της ιστορικής παράδοσης, με αποτέλεσμα να θεσπιστεί το πρότυπο «Warszawie Normę Centrali Przemysłu Mięsnego — Przepisy wewnętrzne nr 21 — Kabanosy — receptura» (Πρότυπο της Κεντρικής Ένωσης Βιομηχανιών Κρέατος της Βαρσοβίας — Εσωτερικός Κανονισμός αριθ. 21 — Kabanosy — συνταγή).

Τα «kabanosy» διαδόθηκαν ευρέως κατά την περίοδο της Λαϊκής Δημοκρατίας της Πολωνίας (1945-1989). Αγοράζονταν από όλους. Ήταν παρόντα στα γιορτινά τραπέζια που ήταν κομψά στολισμένα και ήταν πολύ κατάλληλα για κολασιό στα ταξίδια, για δώρο ή για μεζές συνοδευόμενος από ένα ποτήρι βότκα. Έγιναν χαρακτηριστικό πολωνικό τρόφιμο για εξαγωγή, όπως το ζαμπόν και το μπέικον.

Παραδοσιακή πρώτη ύλη — το χοιρινό κρέας

Τα «kabanosy» παρασκευάζονται από κρέας χοίρων που έχουν παχυνθεί ειδικά για το σκοπό αυτό, οι οποίοι παλιότερα ονομάζονταν «kaban». Ο όρος αυτός εμφανίστηκε το 1834 στο «Pan Tadeusz», έργο του διάσημου πολωνού ποιητή Adam Mickiewicz. Αρχικά χαρακτήριζε τους κάπρους, τους χοίρους και τα άλογα. Ωστόσο, ήδη τον 19ο αιώνα, χρησιμοποιούνταν γενικά, όπως αναφέρει η Παγκόσμια Εγκυκλοπαίδεια του 1863 (τόμος 13), η οποία δημοσιεύθηκε στη Βαρσοβία, για τους καλοθρεμμένους «παχουλούς» νεαρούς χοίρους. Ο χοίρος παχυνόταν ειδικά για να ληφθεί λεπτό και εξευγενισμένο κρέας με υψηλό βαθμό ενδομυϊκής πάχυνσης, που προσέδιδε στο προϊόν την ιδιαίτερη έντονη γεύση του καθώς και την τρυφερή και χυμώδη υφή του. Προερχόμενος από τον όρο «kabana», ο όρος «kabanina», σύμφωνα με το σχετικό λήμμα του λεξικού της πολωνικής γλώσσας που εκδόθηκε το 1861 στο Vilnius, χρησιμοποιείται για το χοιρινό κρέας· σήμερα αποτελεί λέξη της καθομιλουμένης πολωνικής γλώσσας.

Το κρέας που προέρχεται από ζώα εκτρεφόμενα με σκοπό την παραγωγή του προϊόντος «kabanosy» πρέπει να χαρακτηρίζεται από περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος μεγαλύτερη από 3 %, δηλαδή στο στοιχείο εκείνο που δίνει την όψη του «μωσαϊκού» στο προϊόν και του προσδίδει την επιθυμητή τρυφερή και χυμώδη υφή καθώς και την εξαιρετική γεύση του. Η χρήση αυτού του κρέατος καθορίζει την τελική ποιότητα του προϊόντος καθώς και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του και είναι σύμφωνη με τις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής.

3.9. Στοιχειώδεις απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιαιτερίας [άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής]:

Όσον αφορά τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος, πρέπει να ελέγχονται ιδιαίτερος τα ακόλουθα στοιχεία:

1. Ποιότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή (χοιρινό κρέας, καρυκεύματα):

- τεχνολογική ποιότητα του κρέατος
- τύπος πάχυνσης
- χρόνος αλάτισης
- καρυκεύματα χρησιμοποιούμενα για την παρασκευή του «kabanosy» και προβλεπόμενες διαστάσεις.

2. Διαδικασία υποκαπνισμού του αλλαντικού «kabanosy»

Κατά τη διάρκεια του ελέγχου, πρέπει να επαληθεύεται:

- η τήρηση της παραδοσιακής θερμοκρασίας υποκαπνισμού με θερμό καπνό και της θερμοκρασίας θέρμανσης,
- η τήρηση του χρόνου και της θερμοκρασίας υποκαπνισμού με ψυχρό καπνό,
- η χρήση ροκανιδίου οξιάς για το ψυχρό υποκαπνισμό.

3. Ποιότητα του τελικού προϊόντος:

- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες,
- περιεκτικότητα σε νερό,
- περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες,
- περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο,
- περιεκτικότητα σε νιτρικά άλατα τρισθενούς και πενταθενούς αζώτου,
- γεύση και οσμή.

4. Σχήμα του προϊόντος

Ένταση των ελέγχων

Τα προαναφερόμενα στάδια πρέπει να ελέγχονται ανά δίμηνο. Όταν όλα τα στάδια εκτελούνται σύμφωνα με όλους τους κανόνες, η συχνότητα των ελέγχων μπορεί να μειωθεί σε δύο ελέγχους ετησίως.

Στις περιπτώσεις όπου παρατηρούνται παρατυπίες σε ένα συγκεκριμένο στάδιο, πρέπει να αυξάνεται η συχνότητα των ελέγχων για το στάδιο αυτό (έλεγχος ανά δίμηνο). Τα υπόλοιπα στάδια μπορούν να εξακολουθήσουν να ελέγχονται μία φορά ανά εξάμηνο.

4. Όργανα ή οργανισμοί ελέγχου της τήρησης των προδιαγραφών του προϊόντος:**4.1. Επωνυμία και διεύθυνση:**

Όνομα: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych
Διεύθυνση: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND
Τηλ. +48 226232901
Φαξ +48 226232099
e-mail: —

Δημόσιο όργανο/οργανισμός Ιδιωτικό όργανο/οργανισμός

4.2. Ειδικά καθήκοντα του οργάνου ή του οργανισμού:

Ο οργανισμός ελέγχου που προαναφέρεται είναι αρμόδιος για τον έλεγχο της τήρησης των προδιαγραφών στο σύνολό τους.
