

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1044/2011,**19. oktoober 2011,****millega registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste registris nimetus „Kabanosy” (GTE)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 509/2006 põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta,⁽¹⁾ eriti selle artikli 9 lõike 5 kolmandat lõiku,

ning arvestades järgmist:

- (1) Kooskõlas määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 8 lõikega 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* 22. jaanuaril 2007. aastal saadud Poola taotlus registreerida nimetus „Kabanosy”⁽²⁾.
- (2) Vastavalt määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 9 lõikele 1 esitasid Tšehhi Vabariik, Saksamaa ja Austria registreerimisele vastuväited. Vastuväited on kõnealuse määruse artikli 9 lõike 3 esimese lõigu punkti a kohaselt vastu võetavad.
- (3) Komisjon kutsus 26. jaanuari 2010. aasta kirjaga asjaomaseid liikmesriike alustama konsultatsioone.
- (4) Määratud tähtaja raames on saavutatud kokkulepe Austria ja Poola vahel ning Tšehhi Vabariigi ja Poola vahel, kuid selleni ei jõutud Saksamaa ja Poola vahel. Seepärast teeb komisjon otsuse määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 18 lõikes 2 osutatud korras.
- (5) Vastuväited on seotud määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklites 2 ja 4 sätestatud tingimustele mittevastavusega.
- (6) Toote „Kabanosy” eripära väidetava mittevastavuse kohta määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklile 2 ei tuvastatud ühtegi ilmset viga. Spetsifikaadis märgitud omaduste (liha omadused, maitse ja iseloomulik kuju) poolest eristub

toode „Kabanosy” selgelt muudest samalaadsetest samasse kategooriasse kuuluvatest toodetest ning vastab seega kõnealuse määruse artikli 2 lõike 1 punktis a esitatud eripära mõistele. Spetsifikaadi kohaselt on toode „Kabanosy” pikk, peenike ja ühtlaselt krobelise pinnaga kuiv vorst, mis on keskelt kinnitatud, nii et moodustub kaks ühepikkust vorstijuppi ning et vorstid on riputuskohast kaheks murtud. Seda tuleks käsitada toote olulise välise tunnuseks ning see ei ole seotud toote esitusviisiga. Toote „Kabanosy” riiklik standard ei takista nimetuse registreerimist, kuna standard on kehtestatud toote erilise määratlemiseks ning on seega hõlmatud kõnealuse määruse artikli 2 lõike 2 kolmandas lõigus kehtestatud erandiga.

- (7) Samuti ei tuvastatud ühtegi ilmset viga vastuväidete puhul seoses määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklis 4 kehtestatud tingimustele mittevastavusega. Nimetus „Kabanosy” ei toetu ainult üldist laadi väitele, mida kasutatakse mingi toodete rühma puhul ega ole eksitav. Seepärast ei kohaldata selle nimetuse puhul kõnealuse määruse artikli 4 lõike 3 teist lõiku. Lisaks ei ole eripära tingitud toote päritolust ega geograafilisest päritolust. Toote spetsifikaadis on kehtestatud pigem seakasvatusele esitatavad nõuded, mis mõjutavad lõpptootte kvaliteeti ning seega ka toote „Kabanosy” eripära. Toote „Kabanosy” spetsifikaadi peamised üksikasjad seisnevad nii traditsiooniliste toorainete kasutamises kui ka traditsioonilises tootmismeetodis ning mõlemad on kooskõlas kõnealuse määruse artikli 4 lõikega 1.
- (8) Mis puutub nimetuse muudesse keelelistesse või ortograafilistesse variantidesse, siis määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 6 lõikes 2 kohast registreerimist taotleti üksnes nimetusele „Kabanosy”.
- (9) Kõnealuse määruse artikli 13 lõikega 2 ette nähtud kaitset ei taotletud. Kui eritunnus on registreeritud ilma nimetuse reserveerimiseta, võib siiski jätkata registreeritud nimetuse kasutamist registreeritud spetsifikaadile mittevastavate toodete märgistusel, kuid sinna ei tohi kanda tähist „garanteeritud traditsiooniline eritunnus”, lühendit „GTE” ega sellega seotud ELi logo. Pärast seda, kui nimetus „Kabanosy” on registreeritud, on siiski võimalik toota ja turustada „Kabanosy”-sarnaseid tooteid „Kabanosy” nimetuse all, kuid ilma viiteta ELi registreerimissüsteemile. Seega ei mõjuta nimetuse „Kabanosy” registreerimine garanteeritud traditsioonilise eritunnusena mingil juhul muude tootjate õigusi kasutada sarnast või identset nimetust oma toodetel.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 1.⁽²⁾ ELT C 156, 9.9.2009, lk 27.

- (10) Selleks et võtta arvesse õiglaseid ja tavapäraseid tavaid ning vältida segiajamise tegelikku tõenäosust, peaks „Kabanosy” märgis kandma märget toodet turustatavate riikide keeltes ning sellel tuleks teavitada tarbijaid sellest, et toode on valmistatud Poola traditsiooni kohaselt.
- (11) Eelnevat arvesse võttes tuleks nimetus „Kabanosy” kanda garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste registrisse ning spetsifikaati tuleks vastavalt ajakohastada.
- (12) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste registris.

Artikkel 2

Spetsifikaadi kokkuvõte on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnenadal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 19. oktoober 2011

Komisjoni nimel

president

José Manuel BARROSO

I LISA

EÜ asutamislepingu I lisas loetletud inimtooduks ettenähtud tooted:

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

POOLA

Kabanosy (GTE)

II LISA

GTE REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006

„KABANOSY”

EÜ nr: PL-TSG-0007-0050-22.1.2007

1. Taotlejate rühma nimi ja aadress

Nimi: Związek „Polskie Mięso”
Aadress: ul. Chałubińskiego 8, 00–613 Warsaw
Tel: +48 228302657
Faks: +48 228301648
E-post: info@polskie-mieso.pl

2. Liikmesriik või kolmas riik

Poola

3. Spetsifikaat

3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed) (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 2)

„Kabanosy”

Märge selle kohta, et toode on valmistatud Poola traditsiooni kohaselt, on märgisel esitatud kõigis toodet turustavate riikide keeltes.

3.2. Nimetus

☐ on iseenesest eripärane☒ väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Nimetus väljendab toote eripära. Poolas ja Leedus tähendas 19. sajandil sõna „kaban” või selle deminutiiv „kabanek” peamiselt kartulitega nuumatud noort nuumsiga; sellisel nuumamisel saadud sealiha tähistati sõnaga „kabanina”. „Kabanosy” tuleneb seega nuumsiga ja selle liha tähistavast sõnast.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel

☐ Registreerimine koos nimetuse reserveerimisega☒ Registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1. esitatud nimetus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1)

„Kabanosy” on pikk, peenike ja ühtlaselt krobeline pinnaga kuiv vorst, mis on keskelt kinnitatud, nii et moodustub kaks ühepikkust vorstijuppi. Vorstid on riputuskohast kaheks murtud.

Vorsti pind on tumepunase, veidi kirsipunase tooniga. Vorsti läbilõikamisel on näha liha tumepunaseid tükke ja kreemikat rasva.

Katsudes on vorsti pind sile, kuiv ja ühtlaselt krobeline.

Vorstil on soolaka küpsetatud sealiha maitse ning kergelt suitsune, köömne ja pipra nüansiga järelmaitse.

Keemiline koostis:

— valgusisaldus – mitte vähem kui 15,0 %;

— veesisaldus – mitte rohkem kui 60,0 %;

- rasvasisaldus – mitte rohkem kui 35,0 %;
- soolasisaldus – mitte rohkem kui 3,5 %;
- nitriti ja nitraadi sisaldus väljendatuna valemiga NaNO_2 – mitte rohkem kui 0,0125 %.

Eespool kirjeldatud keemiline koostis tagab toote traditsioonilise kvaliteedi. Toorainena kasutatavast lihast peab saama vähem kui 68 % valmistoode.

3.6. Põllumajandustootte või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1. esitatud nimetus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 2)

Koostisained

Liha (100 kg toorainet):

- I klassi sealiha, mille rasvasisaldus on kuni 15 % – 30 kg;
- IIA klassi sealiha, mille rasvasisaldus on kuni 20 % – 40 kg;
- IIB klassi sealiha, mille rasvasisaldus on kuni 40 % – 30 kg;

Maitseained (100 kg liha kohta):

- must pipar - 0,15 kg
- muskaatpähkel – 0,05 kg
- köömen – 0,07 kg
- suhkur – 0,20 kg

Muud lisaained:

- soolamissegu [söögisoola (NaCl) ja naatriumnitriti (NaNO_2) segu] – umbes 2 kg.

Nende sigade söötmine, kelle liha on ette nähtud vorsti „Kabanosy” valmistamiseks.

Söötmise all mõeldakse liha rasvasisalduse suurendamist. Eesmärk on kasvatada sigu, kelle rümba kaal on kuni 120 kg ning kellel on kõrgem lihasesisene rasvasisaldus (rohkem kui 3 %).

- Nuumamiseks valitakse hilja suguküpsaks saavad tõud ning sobilik nuumamisrežiim teeb võimalikuks soovitud lihasesisese rasvasisalduse saavutamise. Nuumamiseks kasutatavatel tõugudel puudub RN geen ning RYR 1T geen on olemas 20 % loomadest.
- Nuumamine peaks toimuma kolmes etapis – esimeses etapis kuni 60 kg, teises etapis kuni 90 kg ja kolmandas etapis kuni 120 kg.
- Loomade nuumamisel 90 kiloni kasutatakse kahte liiki söödasegusid. Söödasegud (annus) sisaldavad:
 - energiakomponente: teraviljakliid – nisu, oder, rukis, kaer, tritikale või mais; maisikliid ja paljasteraliste kaerasortide kliid moodustavad segust kuni 30 %;
 - valke: lupiini-, põldoa- ja hernekliid, soja pressimisjääkidest jahu, rapsikoogijahu, rapsikook, kuivsooda pärm ning kuivsoot.
- 90–120 kg kaaluvatele loomadele antav söödasegu (annus) sisaldab:
 - energiakomponente: nisu-, odra-, rukki- ja tritikale kliid. Segudes (annustes) ei tohi kasutada maisikliisid ja erinevaid kaerakliisid;
 - valke: liblikõieliste taimede kliid (lupiin, põlduba ja hernes), söödajahu soja pressimisjääkidest, rapsikook või rapsikoogijahu ja kuivsoot.
- Mitte mingil juhul ei tohi nuumamise käigus kasutada järgnevaid toiduaineid: taimeõli, loomse päritoluga soot, nt piimapulber, kuivatatud vadak, kalajahu.

— Nuumamise kõigis etappides kasutavate segude ainevahetusenergia sisaldus on 12–13 MJ ME/kg segu kohta. Segude valgusisaldus peaks nuumamise esimeses etapis olema 16–18 %, teises etapis 15–16 % ja viimases etapis ligikaudu 14 %.

— Nuumamisannused võivad põhineda üksnes toitesegudel või toitesegudel ja söödal, nt kartulitel ja kuivsoödal.

„Kabanosy” tootmise etapid

1. etapp

Kõikide liha koostisosade esmane tükeldamine. Lihatükid peavad olema ühesuurused (läbimõõt ligikaudu 5 cm).

2. etapp

Traditsiooniline soolamine soolamisseguga (kuivmeetod) umbes 48 tundi.

3. etapp

I klassi liha hakitakse umbes 10 mm suurusteks tükkideks, IIA klassi liha ja IIB klassi liha umbes 8 mm suurusteks tükkideks.

4. etapp

Lihamassi segamine ja maitsestamine: pipar, muskaatpähkel, köömen ja suhkur.

5. etapp

20–22 mm läbimõõduga peenikeste lambasoolte täitmine ja 25 cm pikkusteks juppideks keeramine.

6. etapp

Hoidmine kahe tunni jooksul temperatuuril, mis ei ületa 30 °C. Esialgne pinna kuivatamine, koostisainete nn settimine vorstikangis.

7. etapp

Pinna kuivatamine ja traditsiooniline kuumsuitsutamine (umbes 150 minutit) ja küpsetamine kuni vorsti sisemine temperatuur on 70 °C.

8. etapp

Suitsutamine lõpetatakse ja vorstid jäetakse umbes üheks tunniks suitsutuskambrisse, seejärel vorstid jahutatakse, kuni nende sisemine temperatuur on 10 °C.

9. etapp

Kuivatamine 14–18 °C kraadi juures ja 80 % õhuniiskuses 3–7 päeva, kuni soovitud maht on saavutatud (mitte rohkem kui 68 % toorainest).

3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3)

„Kabanosy” eripära tuleneb selle toote järgmistest tüüpilistest omadustest:

- õrnus, mahlakus ja liha eriomadused;
- ebatavaline maitse ja lõhn;
- ühtlane iseloomulik kuju.

Pehmus, mahlakus ja liha eriomadused

„Kabanosy” oluline koostisaine, mis mõjutab vorstide omapära on punktis 3.6 kirjeldatud geneetiliste tunnustega 120 kiloni nuumatud hilja suguküpsaks saavate seatõugude liha. Osutatud nõuete kohaselt on lihasesisene rasvasisaldus üle 3 %, mis tagab liha õiged maitse- ja tehnoloogilised omadused, mis on vorstide „Kabanosy” valmistamiseks väga olulised. Tänu taoliste toorainete kasutamisele ja vastavusele tavapärasele tootmismeetodile ning eriti tänu hakkimis-, soolamis- ja suitsutamisetappidele on vorstid „Kabanosy” erakordselt pehmed ja mahlakad. „Kabanosy” eripära on ka vorsti pooleks murdmisel selgesti kuuldav pröksatus. See tuleneb õrnast lihast ja „Kabanosy” valmistamisviisist, eelkõige vorsti kuivatamisest ja suitsutamisest.

Ebatavaline maitse ja lõhn

Maitse ja lõhn eristab vorsti „Kabanosy” teistest vorstidest. Need omadused saavutatakse tänu tootmisprotsessis õigesti valitud maitseainetele, nagu pipar, muskaatpähkel, köömen, suhkur ja soolamissegu, nende koguste õigetele vahetavadele ning erilisele suitsutamistehnikale, mis annab tootele maitse ja lõhna.

Ühtlane iseloomulik kuju

„Kabanosy” eripära seisneb peamiselt selle erilises kujus. „Kabanosy” on pikk, peenike ja ühtlaselt krobelise pinnaga kuiv vorst, mis on keskest kinnitatud, nii et moodustub kaks ühepikkust vorstijuppi.

3.8. Põllumajandustootte või toidu traditsioonilisus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 4)

Traditsiooniline tootmis- ja säilitamise meetod

„Kabanosy” ehk peenikesed, kuivatatud, suitsutatud sealihavorstid lambasooles olid 1920ndatel ja 1930ndatel aastatel tuntud üle kogu Poola. Väikestes kohalikes lihakarnides valmistati sama nimega, kuid erinevate kohaliku omapäraga vorste. Peamine erinevus seisnes kasutatud maitseainetes, kuid ka vorstide kvaliteedis. Tänapäevased kokaraamatud ja toidualased väljaanded, nagu Varssavis 1937. aastal avaldatud M. Karczewska raamatus „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym” pakuti välja retsepte ja tüüpilisi „Kabanosy” valmistamisviise, mis aitasid kujuneda välja kaubamärgil ja parandada toote kvaliteeti. Vorstid olid hea maitsega ja säilitusviisid, nagu suitsutamine ja kuivatamine, võimaldasid neid pikka aega säilitada.

Pärast 1945. aastat hakati toote kvaliteedi parandamise eesmärgil tootmist standardima. Ametlikult anti „Kabanosy” tarbimisse toiduainete, tööstus- ja kaubandusministri 15. septembri 1948. aasta käskkirjaga (ametlik teataja 1948/44, punkt 334). Seejärel standarditi tehnoloogilist poolt ja tootmise üksikasju (30. detsembri 1954. aasta standard RN-54/MPMIML-Mięs-56) ja Varssavis asuv Lihatööstuse Keskasutus andis 1964. aastal välja traditsioonilistel tootmis-meetoditel põhineva „Kabanosy” standardretsepti (sise-eeskiri nr 21).

Kommunistlikul perioodil (1945–1989) olid „Kabanosy” vorstid väga populaarsed ja kõik soovisid neid osta. Vorstid kaunistasid pidulaudu, olid sobiv toit piknikutel ja reisidel, samas ka hea kingitus ja suupiste viina kõrvale. Koos singi ja peekoniga muutusid vorstid ka Poola eripäraseks eksporditavaks.

Traditsiooniline koostisaine – sealiha

Vorste „Kabanosy” valmistatakse erilisel viisil numatud nuumsigadest, keda tähistatakse sõnaga „kabany”. Sõna „kaban” esineb ka 1834. aastal kirjutatud Adam Mickiewiczi rahvuseeposes „Pan Tadeusz”. Algselt tähendas sõna metssiga, siga ja ka hobust, kuid 1863. aastal välja antud teatmeteose „Encyklopedya Powszechna” 13. köite kohaselt hakati 19. sajandil selle sõnaga üldisemalt tähistama hästi toidetud noort nuumsiga. Metssigade puhul kasutati erilist nuumamisviisi, et saada õrna, pehmet, suure lihasisese rasvasisaldusega liha, mis andis sellest valmistatud tootele erilise tugeva maitse, samas oli liha õrn ja suus sulav. Laialdast kasutamist leidis ka sõnast „kaban” tuletatud mõiste „kabanina”. Vilniuses 1861. aastal välja antud Poola sõnaraamatu definitsiooni kohaselt tähistati sellega tavaliselt sealiha.

„Kabanosy” valmistamiseks kasutatavas sealihas peab lihasisene rasvasisaldus olema rohkem kui 3 %; selline marmorjas liha annab tootele soovitud pehmuse, mahlakuse ja suurepärase maitse. Sellise liha kasutamine mõjutab otsustavalt valmistootte kvaliteeti ja selle eripära ning vastab traditsioonilisele tootmismeetodile.

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 4)

Võttes arvesse „Kabanosy” eripära, vajavad eelkõige kontrollimist järgmised üksikasjad.

1) Tootmises kasutatava tooraine kvaliteet (sealiha, maitseained), sealhulgas

- liha tehnoloogiline sobivus;
- nuumamise tüüp;
- sooldumisaeg;
- „Kabanosy” valmistamiseks kasutatavad maitseained ja nende koguste vahekorrad.

2) „Kabanosy” suitsutamise protsess

Inspekteerimise käigus tuleb kontrollida järgmist:

- tavapäraseks kuumsuitsutamiseks nõutava temperatuuri ja kuumutamistemperatuuri säilitamine;

- temperatuuri ja kestvuse säilitamine korduval külmsuitsutamisel;
- pöögilaastude kasutamine külmsuitsutamisel.

3) Valmistootede kvaliteet

- valgusisaldus;
- veesisaldus;
- rasvasisaldus;
- soolasisaldus;
- nitriti (III) ja nitraadi (V) sisaldus;
- maitse ja lõhn.

4) Toote kuju

Kontrollide sagedus

Eespool osutatud etappe tuleb kontrollida kord iga kahe kuu tagant. Kui kõik etapid toimuvad nõuetekohaselt, võib kontrollide sagedust vähendada kuni kahe korra ni aastaks.

Kui mõnes etapis esineb rikkumisi, peab selle etapi kontrolli sagedust tõstma (kord kahe kuu tagant). Teiste etappide kontrole võib teha kord iga kuue kuu tagant.

4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või spetsifitseerimisasutused

4.1. Nimi ja aadress

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Aadress: ul. Wspólna 30, 00-930 Warsaw, POLAND

Tel: +48 226232901

Faks: +48 226232099

E-post: —

☒ Riigiasutus ☐ Eraettevõtte

4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse ülesanded

Eespool nimetatud kontrolliasutus vastutab kogu spetsifikaadile vastavuse eest.
