

MUUD AKTID

KOMISJON

Põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsioonilisi eritunnuseid käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 8 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 156/15)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklile 9. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GTE REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006**„KABANOSY”****EÜ nr: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007****1. Taotlejate rühma nimi ja aadress:**

Nimi: Związek „Polskie Mięso”
Aadress: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND
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”

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 sealihaga tähistati sõnaga „kabanina”. „Kabanos” 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. Põllumajandustooto 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 (III) ja nitraadi (V) 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 % valmistoodet.

3.6. Põllumajandustooto või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1. esitatud nimetus (komisjoni 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 suguküpseks saavad tõud ning sobilik nuumamisrežiim teeb võimalikuks soovitud lihasesisese rasvasisalduse saavutamise. Nuumatavatel 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 erinevad kaerakliid moodustavad segust kuni 30 %;
 - valke: lupiini-, põldoa- ja hernekliid, soja pressimisjääkidest jahu, rapsikoogijahu, rapsikook, kuivsoöda pärm ning kuivsoöt;
- 90 kg kuni 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), soja pressimisjääkidest jahu, rapsikook, rapsikoogijahu ja kuivsoöt.
- Mitte mingil juhul ei tohi nuumamise käigus kasutada järgmisi toiduaineid: taimeõli, loomse päritoluga sööt, nt piimapulber, kuivatatud vadak, kalajahu.
- Nuumamise kõigis etappides kasutatavate 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

lihmass segatakse ja lisatakse järgmised maitseained: 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.

7. etapp

pinna kuivatamine ja traditsiooniline kuumsuitsutamine (umbes 150 minutit) ja küpsetamine kuni vorsti sisene 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. Põllumajandustootete või toidu eripära (komisjoni 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.

Õrnus, mahlakus ja liha eriomadused

„Kabanosy” oluline koostisaine, mis mõjutab vorstide omapära on punktis 3.6 kirjeldatud geneetiliste tunnustega 120 kiloni nuumatud hilja suguküpseks 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 soolamisegu, nende koguste õigetele vahekordadele 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 krobelse pinnaga kuiv vorst, mis on keskelt kinnitatud, nii et moodustub kaks ühepikkust vorstijuppi.

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

Traditsiooniline tootmis- ja säilitamismeetod

„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” tarbimise 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/MPMIMI-Mięs-56) ja Varssavis asuv Lihatööstuse Keskasutus andis 1964. aastal välja traditsioonilistel tootmismeetoditel põhineva „Kabanosy” standardretsepti (siseeski 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 ekspordiartikkeliks.

Traditsiooniline koostisaine – sealiha

Vorste „Kabanosy” valmistatakse erilisel viisil nuumatud nuumsigadest, keda tähistatakse sõnaga „kaban”. Sõna „kaban” esineb ka 1834. aastal kirjutatud Adam Mickiewiczi rahvuseeposes „Pan Tadeusz”. Algselt tähendas sõna mets siga, siga ja ka hobust, kuid 1863. aastal välja antud teatmeteose „Encyklopedyja Powszechna” 13. köite kohaselt hakati 19. sajandil selle sõnaga üldisemalt tähistama hästi toidetud noort nuumsiiga. Metsigade 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 kasutatava sealiha lihasesisene rasvasisaldus peab olema üle 3 %; selline marmorjas liha annab tootele soovitud õrnuse, mahlakuse ja suurepärase maitse. Taolise liha kasutamine mõjutab otsustavalt valmistootte kvaliteeti ja selle eripära ning vastab traditsioonilisele tootmis-meetodile.

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” suitsutamisprotsess

Inspekterimise käigus tuleb kontrollida järmist:

- tavapäraseks kuumsuitsutamiseks nõutava temperatuuri ja kuumutamistemperatuuri säilitamine;
- temperatuuri ja kestvuse säilitamine korduval külmsuitsutamisel;
- pöögilaastude kasutamine külmsuitsutamisel.

3. Valmistootte 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 korrani aastas.

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

4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused:

4.1. Nimi ja aadress:

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Aadress: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND
Tel +48 226232901
Faks +48 226232099
E-post: —

Riigiasutus Eraettevõte

4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded:

Eespool nimetatud kontrolliasutus vastutab kogu spetsifikaadile vastavuse eest.
