

**KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1044/2011,****annettu 19 päivänä lokakuuta 2011,****nimityksen rekisteröimisestä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Kabanosy (APT))**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 9 artiklan 5 kohdan kolmannen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Puolan esittämä 22 päivänä tammikuuta 2007 vastaanotettu hakemus nimityksen ”Kabanosy” rekisteröimiseksi julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* <sup>(2)</sup> asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdan mukaisesti.
- (2) Tšekki, Saksa ja Itävalta ilmoittivat vastustavansa rekisteröintiä asetuksen (EY) N:o 509/2006 9 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Vastaväitteet katsottiin voitavan ottaa tutkitaviksi mainitun asetuksen 9 artiklan 3 kohdan ensimmäisen alakohdan a alakohdan nojalla.
- (3) Komissio kehotti 26 päivänä tammikuuta 2010 päivätyillä kirjeillä asianomaisia jäsenvaltioita käymään asianmukaisia neuvotteluja.
- (4) Itävallan ja Puolan sekä Tšekin ja Puolan välillä on päästy sopimukseen edellytetyssä määrääjässä, mutta Saksan ja Puolan välillä ei ole päästy sopimukseen. Sen vuoksi komissio antaa päätöksen asetuksen (EY) N:o 509/2006 18 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.
- (5) Vastaväitteet koskivat asetuksen (EY) N:o 509/2006 2 ja 4 artiklassa säädettyjen edellytysten noudattamatta jättämistä.
- (6) Asetuksen (EY) N:o 509/2006 2 artiklan väitetyn noudattamatta jättämisen osalta, joka koski Kabanosyn erityisluonnetta, ei todettu mitään ilmeistä virhettä. Eritelmässä määritellyt ominaisuudet (lihan ominaisuudet, maku ja ainutlaatuinen muoto) erottavat Kabanosyn selvästi muista samaan ryhmään kuuluvista samankaltaisista tuotteista, ja näin ollen se vastaa mainitun asetuksen

2 artiklan 1 kohdan a alakohdan määritelmää erityisluonteesta. Eritelmässä Kabanosy-makkaroiden kuvaillaan olevan pitkiä ja ohuita, pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä kuivamakkaratankoja, jotka on toisesta päästä taitettu kahtia. Tätä olisi pidettävä tuotteelle ominaisena fyysisenä piirteenä eikä sen vuoksi tuotteen esillepanoon liittyvänä seikkana. Lopuksi Kabanosyn kansallinen standardointi ei ole esteenä nimen rekisteröinnille, koska se on vahvistettu tuotteen erityisyyden määrittämiseksi, ja sen vuoksi sitä koskee mainitun asetuksen 2 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa säädetty poikkeus.

- (7) Asetuksen (EY) N:o 509/2006 4 artiklassa vahvistettujen edellytysten noudattamatta jättämiseen perustuvien vastaväitteiden osalta ei myöskään todettu mitään ilmeistä virhettä. Nimi Kabanosy ei viittaa ainoastaan tietyistä tuotteista käytettyihin yleisiin väitteisiin eikä se ole myöskään harhaanjohtava. Sen vuoksi mainitun asetuksen 4 artiklan 3 kohdan toinen alakohta ei koske sitä. Erityisluonne ei myöskään johdu tuotteen lähtöpaikasta tai maantieteellisestä alkuperästä. Tuote-eritelmässä sen sijaan vahvistetaan laatuperusteet sikakannalle, mikä vaikuttaa lopputuotteen laatuun ja sen vuoksi Kabanosyn erityisluonteeseen. Kabanosyn perinteisen luonteen pääasialliset tekijät koostuvat sekä perinteisten raaka-aineiden että perinteisen tuotantomenetelmän käytöstä, joten kyseiset tekijät vastaavat mainitun asetuksen 4 artiklan 1 kohtaa.
- (8) Nimeä koskevien useiden muiden kielellisten tai oikeinkirjoituksen vaihteluiden olemassaolon osalta rekisteröintiä haetaan ainoastaan nimelle Kabanosy asetuksen (EY) N:o 509/2006 6 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti.
- (9) Mainitun asetuksen 13 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua suojaa ei ole pyydetty. Jos rekisteröintiin ei liity nimen varaamista, rekisteröityä nimeä voidaan kuitenkin edelleen käyttää sellaisten tuotteiden merkinnöissä, jotka eivät vastaa rekisteröityä eritelmää, mutta tällaiset merkinnät eivät voi sisältää mainintaa ”aito perinteinen tuote”, sen lyhennettä ”APT” tai siihen liittyvää EU:n tunnusta. Kun Kabanosy on rekisteröity, Kabanosyn kaltaisia tuotteita voidaan edelleen tuottaa ja pitää kaupan Kabanosyn nimellä, mutta ilman viittausta EU:n rekisteröintiin. Sen vuoksi Kabanosyn rekisteröinti aidoksi perinteiseksi tuotteeksi ei millään lailla heikentäisi muiden tuottajien oikeuksia käyttää samankaltaista tai jopa samanlaista nimeä tuotteistaan.

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1.<sup>(2)</sup> EUVL C 156, 9.9.2009, s. 27.

- (10) Vakiintuneen käytännön noudattamiseksi ja sekaannusten todennäköisyyden välttämiseksi Kabanosyn merkintöihin olisi liitettävä niiden maiden kielillä, joissa tuotetta pidetään kaupan, oleva maininta, jolla kuluttajille kerrotaan, että se on valmistettu puolalaisen perinteen mukaisesti.
- (11) Edellä mainittujen tietojen perusteella nimitys Kabanosy olisi lisättävä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin ja tuote-eritelmaa olisi päivitettävä vastaavasti.
- (12) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat aitojen perinteisten tuotteiden pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin.

*2 artikla*

Eritelmän yhteenveto esitetään tämän asetuksen liitteessä II.

*3 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 19 päivänä lokakuuta 2011.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

---

LIITE I

EY:n perustamissopimuksen liitteeseen I kuuluvat ihmisravinnoksi tarkoitettut tuotteet:

**Luokka 1.2 – Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)**

PUOLA

Kabanosy (APT)

---

## LIITE II

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

"KABANOSY"

EY-N:o: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

## 1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite

Nimi: Związek "Polskie Mięso"  
Osoite ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warsaw  
Puhelin: +48 22 830 26 57  
Faksi: +48 22 830 16 48  
Sähköposti: info@polskie-mieso.pl.

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

## 3. Eritelmä

## 3.1 Rekisteröitävä nimi (rekisteröitävät nimet) (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 2 artikla)

"Kabanosy"

Merkintöihin on liitettävä sen maan kielelle, jossa tuotetta pidetään kaupan, käännetty maininta "Valmistettu puolalaisen perinteen mukaisesti".

## 3.2 Nimi on

 itsessään erityinen maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi ilmentää tuotteen erityisluonnetta. 1800-luvun Puolassa ja Liettuaassa nimityksellä "kaban" tai diminutiivilla "kabanek" tarkoitettiin nuorta syöttöporsasta, jota oli tapana lihottaa lähinnä perunoilla. Tällaisen porsaan lihasta taas käytettiin nimitystä "kabanina". Nimi "kabanos" juontuu siten tällaisen porsaan nimityksestä.

## 3.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen

 Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

## 3.4 Tuotelaji

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet (kypsennetyt, suolatut, savustetut jne.)

## 3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 1 kohta)

Kabanosy-makkarat ovat pitkiä ja ohuita, pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä kuivamakkaroita, jotka on toisesta päästä taitettu kahtia. Makkaratangot taivutetaan kahtia, ja katkaisukohdassa näkyy jälki siinä kohdassa, mistä makkarat on ripustettu kuivumaan.

Kabanosyn pinta on kirsikkaan vivahtavan tummanpunainen. Poikkileikkauskohdassa näkyy tummanpunaista lihaa ja vaaleaa rasvaa.

Koskettaessa pinta tuntuu sileältä, kuivalta ja tasaisesti rypistyneeltä.

Kabanosylle on ominaista voimakas paistetun ja suolatun porsaanlihan maku ja kevyt kuminan, pippurin ja savustuksen jälkimaku.

Kemiallinen koostumus:

— valkuaisainepitoisuus vähintään 15,0 %

— vesipitoisuus enintään 60,0 %

- rasvapitoisuus enintään 35,0 %
- suolapitoisuus enintään 3,5 %
- nitriitti- ja nitraattipitoisuus NaNO<sub>2</sub>:na ilmaistuna enintään 0,0125 %.

Tällainen kemiallinen koostumus takaa tuotteen perinteisen laadun. Valmiin tuotteen painon on oltava alle 68 prosenttia raaka-aineena käytetyn lihan painosta.

3.6 *Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 2 kohta)*

R a a k a - a i n e e t

Liha (100 kg raaka-ainetta)

- I luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 15 % – 30 kg
- IIA luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 20 % – 40 kg
- IIB luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 40 % – 30 kg

Mausteet (100 kg lihaa kohti):

- pippuria - 0,15 kg
- muskottipähkinää - 0,05 kg
- kuminaa - 0,07 kg
- sokeria - 0,20 kg.

Lisäaineet:

- kuivasuolasekoitus (ruokasuolan (NaCl) ja natriumnitriitin (NaNO<sub>2</sub>) sekoitus) – noin 2 kg.

Sikojen ruokinta, kun tarkoituksena on tuottaa lihaa kabanosyn valmistusta varten

Ruokinta vaikuttaa sianlihan rasvaisuuteen ja lihakkuuteen. Tavoitteena on tuottaa sikoja, joiden paino on enintään 120 kg ja joiden lihassa on paljon lihaksensisäistä rasvaa (yli 3 prosenttia).

- Lihotuksessa käytetään myöhään aikuistuvia sikarotuja, jolloin voidaan oikeanlaisella lihotuksella saavuttaa vaadittu lihaksensisäinen rasvapitoisuus. Lihotuksessa käytettävillä roduilla ei ole RN-geeniä, kun taas RYR 1T -geeni on 20 prosentilla populaatiosta.
- Kasvatus jakautuu kolmeen vaiheeseen: 1. vaihe < 60 kg, 2. vaihe < 90 kg ja 3. vaihe < 120 kg.
- Eläimet kasvatetaan 90-kiloisiksi kahden rehuseoksen avulla. Rehuseosten (annosten) koostumus on seuraava:
  - energianlähde: viljajauhoa – vehnä-, ohra-, ruis-, kaura-, ruisvehnä- tai maissijauhoa; maissijauhoa ja kuoretomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa enintään 30 prosenttia sekoituksesta;
  - valkuaisainelähde: lupiini-, härkäpapu- ja hernerehujauhoa, soijarouhetta, rapsirouhetta, rapsipuristeita, rehuhiivaa tai kuivattua nurmirehua.
- 90–120-kiloisille eläimille tarkoitettun rehuseoksen (annoksen) koostumus on seuraava:
  - energianlähde: vehnä-, ohra-, ruis- ja ruisvehnäjäuhoa. Seokseen (annoksiin) ei saa käyttää maissijauhoa eikä kuoretomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa.
  - valkuaisainelähde: palkokasveja (lupiini, härkäpapu, herne) tehtyä jauhoa, soijarouhetta, rapsipuristetta tai rapsirouhetta ja kuivattua nurmirehua.
- Koko kasvatuksen aikana seoksiin ja annoksiin ei saa lisätä: kasviöljyjä, eläinperäisiä rehuja, esimerkiksi maitojauhetta, kuivattua heraa tai kalajauhoa.

- Rehusekoituksen metabolisen energian määrä on koko kasvatuksen ajan 12–13 MJ EM / kg. Valkuaisainetta sekoituksessa tulisi olla 1. kasvatusvaiheen aikana noin 16–18 prosenttia, 2. vaiheessa 15–16 prosenttia ja 3. vaiheessa noin 14 prosenttia.
- Lihaskojen rehuannokset voivat sisältää joko pelkkää tiivisterehua tai ne voivat olla seoksia, jossa on tiivisterehun lisäksi perusrehua, esim. perunoita ja nurmirehua.

#### Kabanosy-makkaroiden valmistusvaiheet

##### Vaihe 1

Ensin kaikki liharaaka-aineet pilkotaan. Lihanpalojen on oltava samankokoisia (halkaisija noin 5 cm).

##### Vaihe 2

Perinteinen säilöntä (kuivasuolaus) noin kaksi vuorokautta, suolasekoituksen kera.

##### Vaihe 3

I luokan liha pilkotaan halkaisijaltaan noin 10 mm:n suuruisiksi paloiksi ja IIA ja IIB luokan liha halkaisijaltaan noin 8 mm:n suuruisiksi paloiksi.

##### Vaihe 4

Sekoitetaan kaikki liharaaka-aineet ja mausteet: pippuri, muskottipähkinä, kumina ja sokeri.

##### Vaihe 5

Lihassa pursotetaan ohueen lampaansuoleen, jonka halkaisija on 20–22 mm, ja makkara jaotellaan noin 25 cm:n pituisiksi pötköiksi.

##### Vaihe 6

Annetaan levätä kaksi tuntia enintään 30 °C:n lämpötilassa, jolloin makkaroiden pinta alkaa kuivua ja sisus "asettuu".

##### Vaihe 7

Pinnan kuivattaminen ja perinteinen lämminsavustus (noin 150 minuutin ajan), minkä jälkeen makkaroiden kypsentämistä jatketaan, kunnes niiden sisälämpötila on vähintään 70 °C.

##### Vaihe 8

Savustuksen päätyttyä makkarat jätetään savustushuoneeseen noin tunniksi, minkä jälkeen ne nostetaan jäähtymään ja säilytetään sen jälkeen alle 10 °C:een lämpötilassa.

##### Vaihe 9

Makkaroiden annetaan kuivua 3–5 vuorokauden ajan tilassa, jonka lämpötila on 14–18 °C ja ilmankosteus 80 prosenttia, kunnes saavutetaan haluttu tuotos (lopputuotteen paino enintään 68 % valmistukseen käytettävistä raaka-aineista).

### 3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 3 kohta)

Kabanosy-makkaroiden erityisluonne johtuu tuotteen tietyistä ominaispiirteistä:

- rapeus, mehukkuus ja lihan erityisominaisuudet,
- poikkeuksellinen maku ja tuoksu,
- yhdenmukainen tyyppillinen muoto.

#### Rapeus, mehukkuus ja lihan erityisominaisuudet

Kabanosy-makkaroiden ominaispiirteisiin olennaisesti vaikuttava ainesosa on sianliha, joka saadaan noin 120-kiloiseksi lihotetuista, myöhään aikuistuviin sikarotuihin kuuluvista sioista. Eläinten geneettiset ominaisuudet on kuvattu 3.6 kohdassa. Näitä vaatimuksia noudattamalla saavutetaan yli 3 prosentin lihaksensisäinen rasvapitoisuus, mikä takaa, että makkaroiden valmistukseen käytettävä liha on oikean makuista ja että sillä on vaaditut tekniset ominaisuudet. Oikeanlainen raaka-aine ja perinteinen valmistusmenetelmä, jonka olennaisia vaiheita ovat lihan jauhaminen, kuivasuolaus ja savustaminen, takaavat Kabanosyn poikkeuksellisen rapeuden ja mehukkuuden. Kabanosyn ominaispiirteisiin kuuluu myös ääni, eräänlainen napsahdus, joka kuuluu kun makkara katkaistaan taivuttamalla. Se kertoo makkaran rapeudesta ja osoittaa, että valmistus ja erityisesti kuivaus ja savustus on tapahtunut oikealla tavalla.

#### Poikkeuksellinen maku ja tuoksu

Kabanosy-makkarat erottuvat muista makkaroista makunsa ja tuoksunsa perusteella. Nämä piirteet syntyvät, kun valmistuksessa käytetään oikeissa mittasuhteissa oikeita mausteita eli pippuria, muskottipähkinää, kuminaa ja sokeria, ja oikeanlaista savustusmenetelmää, joka entisestään vahvistaa tuotteen makua.

### Yhdenmukainen tyypillinen muoto

Kabanosy-makkaroiden tyypillisiin piirteisiin kuuluu ennen muuta niiden ainutlaatuinen muoto. Kabanosy-makkarat ovat pitkiä ja ohuita, pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä kuivamakkaraita, jotka on toisesta päästä taitettu kahtia.

#### 3.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 4 kohta)

##### Perinteinen valmistusmenetelmä ja varastointi:

Kabanosy-makkarat ovat lampaansuoleen tehtyjä ohuita, kuivattuja ja savustettuja sianlihamakkaraita. Niitä syötiin kaikkialla Puolassa jo 1920- ja 1930-luvulla. Pienet lihakaupat ja makkaratehtaat valmistivat niitä paikallisille markkinoille. Samasta tuotenimestä huolimatta tuotteissa esiintyi alueellista vaihtelua, joka johtui ennen muuta valmistuksessa käytetyistä mausteista mutta myös makkaroiden laadusta. Aikakauden kulinaaristen ja elintarvikealan julkaisujen, esim. Varsovassa vuonna 1937 julkaistun M. Karczewskan teoksen Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym ("Sianlihamakkaroiden ja muiden lihajalosteiden valmistus kotioiloissa") välityksellä Kabanosyn valmistustapa vakiintuivat, mikä vahvisti niiden tuotekuvaa ja paransi tuotteiden laatua. Makkarat maistuivat hyvältä ja säilyivät savustamisen ja kuivaamisen ansiosta pitkään.

Vuoden 1945 jälkeen tuotteen laatua pyrittiin kehittämään standardoinnin avulla. Vuonna 1948 Kabanosy-makkarat hyväksyttiin virallisesti kaupankäynnin kohteeksi 15. syyskuuta 1948 annetulla elintarvike-, teollisuus- ja kauppa-ministeriön asetuksella (Puolan virallinen lehti nro 44/1948, 334 kohta). Tämän jälkeen vahvistettiin tuotantoteknologiaan liittyvät näkökohdat 30. joulukuuta 1954 vahvistetun standardin nro RN-54/MPMIM1-Mięs-56 pohjalta. Vuonna 1964 Puolan lihanjalostusteollisuuskeskus julkaisi Varsovassa perinteiseen valmistusmenetelmään perustuvan Kabanosy-makkaroiden perusreseptin (sisäiset säännöt nro 21).

Puolan kansantasavallan aikana (vuosina 1945–1989) Kabanosy-makkarat olivat erittäin suosittuja. Niitä ostivat kaikki. Ne kelpasivat koreasti katettuihin juhlapöytiin, mutta soveltuivat yhtä hyvin matkaevääksi, lahjaksi tai vodkan kera nautittaviksi makupaloiiksi. Lisäksi niistä tuli – kinkun ja pekonin ohella – Puolan erityinen vientituote.

##### Perinteinen raaka-aine on sianliha

Kabanosy-makkarat valmistetaan varta vasten lihotetuista sioista, joista aikoinaan käytettiin puolan kielessä nimitystä "kaban". Nimitys mainitaan myös Puolan kansallisorunoilijan Adam Mickiewiczin vuonna 1834 julkaistussa runoelmassa Pan Tadeusz. Nimityksellä tarkoitettiin alun perin villisikaa tai sikaa ja myös hevosta. 1800-luvulla nimitys tunnettiin jo yleisesti, kuten käy ilmi vuonna 1863 julkaistusta Encyklopedyja Powszechnan osasta 13, jonka mukaan sillä tarkoitettiin hyvin syötettyä lihavaa nuorta sikaa. Sikoja lihotettiin varta vasten, jotta saataisiin mureaa ja maukasta lihaa, jonka lihaksensisäinen rasvapitoisuus on suuri. Tämä antoi siitä valmistetuille tuotteille voimakkaan erityismaun ja teki niistä mehukkaita ja rapeita. Tunnettu oli myös "kaban"-nimityksestä johdettu nimitys "kabanina", joka Vilnassa vuonna 1861 julkaistun puolan kielen sanakirjan mukaan tarkoitti sianlihaa yleensä.

Kabanosyn valmistusta varten kasvatettujen sikojen lihaksensisäisen rasvaprosentin on oltava korkea, yli 3 prosenttia. Tämä nk. marmorointi antaa tuotteelle vaaditun mureuden, mehukkuuden ja erinomaisen maun. Tällaisen lihan käyttö vaikuttaa ratkaisevasti lopputuotteen laatuun ja sen erityisluonteeseen, ja se on perinteisen valmistusmenetelmän mukaista.

#### 3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 4 artikla)

Kabanosyn erityisominaisuuksien varmistamiseksi on valvottava erityisesti seuraavia seikkoja:

##### 1) tuotteen valmistamiseen käytetyn raaka-aineen (lihan ja mausteiden) laatu:

- lihan teknisen soveltuvuuden tarkastaminen
- sikojen kasvatusmenetelmä
- kuivasuolauksen kesto
- Kabanosyn valmistukseen käytetyt mausteet ja niiden oikeat määrät.

##### 2) Kabanosyn savustaminen

Valvonnan yhteydessä on tarkistettava seuraavat seikat:

- oikea lämpötila perinteisen lämminsavustuksen ja kuumentamisen yhteydessä

- oikea kesto ja lämpötila kylmäsavustuksena tapahtuvan toisen savustamisen yhteydessä
- pyökkilastujen käyttö kylmäsavustuksessa.

3) Lopputuotteen laatu:

- valkuaisainepitoisuus
- vesipitoisuus
- rasvapitoisuus
- natriumkloridipitoisuus
- nitriitti- ja nitraattipitoisuus
- maku ja tuoksu.

4) Tuotteen muoto

Tarkastustiheys

Edellä mainitut vaiheet on tarkastettava kahden kuukauden välein. Jos kaikki vaiheet on toteutettu asianmukaisesti, tarkastuksia voidaan harventaa kahteen kertaan vuodessa.

Jos jossakin vaiheessa ilmenee virheitä, kyseinen vaihe on tarkastettava tiheämmin (kahden kuukauden välein). Muut vaiheet voidaan edelleen tarkastaa puolivuositain.

**4. Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet**

4.1 *Nimi ja osoite*

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Osoite: ul. Wspólna 30, 00-930 Warsaw, Poland  
Puhelin: +48 22 623 29 01.  
Faksi: +48 22 623 20 99.  
Sähköposti: —

Julkinen     Yksityinen

4.2 *Viranomaisen tai elimen erityistehtävät*

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.