

Euroopan unionin virallinen lehti

C 188



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

59. vuosikerta

27. toukokuuta 2016

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2016/C 188/01 Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7950 – EGB/GP) ⁽¹⁾ 1

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2016/C 188/02 Euron kurssi 2

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2016/C 188/03	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	3
2016/C 188/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7970 – Air Liquide / OMZ / JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	4
2016/C 188/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8052 – SEGRO / PSPIB / SELP / Torino DC1) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	5

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2016/C 188/06	Aidon perinteisen nimen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 26 artiklan 2 kohdan nojalla	6
2016/C 188/07	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	44
2016/C 188/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	50
2016/C 188/09	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus	54

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7950 – EGB/GP)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2016/C 188/01)

Komissio päätti 19. huhtikuuta 2016 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32016M7950. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

26. toukokuuta 2016

(2016/C 188/02)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1168	CAD	Kanadan dollaria	1,4443
JPY	Japanin jeniä	122,93	HKD	Hongkongin dollaria	8,6730
DKK	Tanskan kruunua	7,4367	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6591
GBP	Englannin punttaa	0,75970	SGD	Singaporen dollaria	1,5381
SEK	Ruotsin kruunua	9,2870	KRW	Etelä-Korean wonia	1 317,87
CHF	Sveitsin frangia	1,1075	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,4165
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan jua renminbiä	7,3237
NOK	Norjan kruunua	9,2470	HRK	Kroatian kunaa	7,4951
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 192,39
CZK	Tšekin korunaa	27,023	MYR	Malesian ringgitiä	4,5435
HUF	Unkarin forinttia	314,39	PHP	Filippiinien pesoa	52,131
PLN	Puolan zlotya	4,4108	RUB	Venäjän ruplaa	72,7420
RON	Romanian leuta	4,5070	THB	Thaimaan bahtia	39,758
TRY	Turkin liiraa	3,2744	BRL	Brasilian realia	4,0004
AUD	Australian dollaria	1,5481	MXN	Meksikon pesoa	20,5139
			INR	Intian rupiaa	74,9155

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2016/C 188/03)

1. Komissio vastaanotti 19. toukokuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla japanilaiset yritykset Innovation Network Corporation of Japan (INCJ), Sumitomo Chemical Co., Ltd (Sumitomo) ja Sekisui Chemical Co. (Sekisui) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 ariklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan uudessa japanilaisessa yhteisyrityksessä ostamalla osakkeita. Yhteisyritys (JV) valmistaa ja myy maatalous-, tiiviste- ja muita kalvoja.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - INCJ: innovaatioiden ja liiketoiminnan edistäminen Japanissa, erilaisten investointimahdollisuuksien arviointi puhtaasti energian, elektroniikan, tietotekniikan ja biotekniikan alalla sekä infrastruktuuriin liittyvillä aloilla, kuten vesihuollossa
 - Sumitomo: monenlaisten kemiantuotteiden, kuten petrokemian tuotteiden, muovien, energian, tietotekniikkaan liittyvien kemikaalien, kasvinsuojeluaineiden, lääkkeiden ym. valmistus ja myynti
 - Sekisui: suorituskykyisten muovien, kaupunki-infrastruktuuri- ja ympäristötuotteiden, asuntojen ym. valmistus ja myynti.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV seuraavaan osoitteeseen:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia M.7970 – Air Liquide / OMZ / JV)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2016/C 188/04)

1. Komissio vastaanotti 19. toukokuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla ranskalainen yritys Air Liquide Global E&C Solutions ja venäläinen yritys OMZ hankkivat asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitettua yhteisen määräysvalan uudessa yhteisyrityksessä.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Air Liquide E&C: Air Liquide E&C on ranskalaisen yrityksen Air Liquide SA kokonaan omistama ja sen määräysvallassa oleva tytäryhtiö. Se on monikansallinen teollisuuskaasujen tuottaja, joka tarjoaa kaasuja, teknologiaa ja alan palveluja eri teollisuuden aloille ja terveydenhuoltoalalle. Air Liquide E&C on yksi kaasun tuotantoyksiköitä suunnittelevan, kehittävän ja muodostavan Air Liquide -konsernin operatiivisista yksiköistä.
 - OMZ: OMZ on julkinen osakeyhtiö. Siinä käyttää määräysvaltaa Gazprombank, joka on pankki- ja sijoituspalveluja tarjoava rahoituslaitos. OMZ toimii raskaan koneenrakennusteollisuuden alalla, jonka tuotteita ovat ydinvoimalaitteet, petrokemian laitteet, öljyn- ja kaasunporauslaitteet, teräksestä ja erikoisteräksestä valmistetut tuotteet, metallurgiset laitteet, kaivoslaitteet, kryotekniset laitteet, putkiventtiilit ja -tekniikka sekä kokonaisratkaisut. Se tarjoaa myös huoltopalveluja. Muita OMZ:n toimialoja ovat ilmaneristysteollisuuden ja -laitteiden kehittäminen, tuotanto ja toteuttaminen, teollisuuskaasujen toimittaminen ja kokonaisratkaisujen kehittäminen öljyntuotannon yhteydessä talteen otetun kaasun, maakaasun ja nesteytetyn maakaasun jalostamiseksi.
 - Yhteisyritys: Maakaasun nesteyttämiseen liittyvien teknisten ja suunnittelupalvelujen sekä laitteiden tarjoaminen.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.
4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7970 – Air Liquide / OMZ / JV seuraavaan osoitteeseen:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Bryssel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.8052 – SEGRO / PSPIB / SELP / Torino DC1)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2016/C 188/05)

1. Komissio vastaanotti 19. toukokuuta 2016 asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla brittiläinen yritys Segro plc (SEGRO) ja kanadalainen Public Sector Pension Investment Board (PSPIB) hankkivat omaisuutta ostamalla niiden määräysvallassa olevan yhteisyrityksen SEGRO European Logistics Partnership S.à r.l. (SELP) kautta sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan tuloja tulevaisuudessa tuottavassa logistiikka-alan omaisuuserässä, joka on Brandizzossa, Italiassa, sijaitseva Torino DC1.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - SEGRO: modernien varastotilojen, kevyen teollisuuden tilojen ja datakeskusten omistaminen, hallinnointi ja kehittäminen
 - PSPIB: osakkeiden, joukkovelkakirjojen ja muiden kiinteätuottoisten arvopaperien hallinnointi, pääomasijoitukset sekä investoinnit kiinteistöihin, infrastruktuuriin ja luonnonvaroihin
 - Torino DC 1: Decathlon Italialle vuokrattavat varasto ja jakelukeskus.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää Euroopan komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.8052 – SEGRO / PSPIB / SELP / Torino DC1 seuraavaan osoitteeseen:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Aidon perinteisen nimen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 26 artiklan 2 kohdan nojalla

(2016/C 188/06)

Puola esitti ⁽¹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽²⁾ 26 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti nimet ”Półtorak staropolski tradycyjny”, ”Dwójniak staropolski tradycyjny”, ”Trójniak staropolski tradycyjny”, ”Czwórniak staropolski tradycyjny”, ”Kiełbasa jałowcowa staropolska”, ”Kiełbasa myśliwska staropolska”, ”Olej rydzowy tradycyjny” ja ”Kabanosy staropolskie” asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisten aitojen perinteisten tuotteiden (APT) nimiksi. Nimet ”Półtorak”, ”Dwójniak”, ”Trójniak”, ”Czwórniak”, ”Kiełbasa jałowcowa”, ”Kiełbasa myśliwska”, ”Olej rydzowy” ja ”Kabanosy” oli aiemmin rekisteröity ⁽³⁾ ilman nimen varaamista neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 ⁽⁴⁾ 13 artiklan 1 kohdan mukaisesti aitoina perinteisinä tuotteina, ja ne on nykyisin suojattu asetuksen (EU) N:o 1151/2012 25 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 26 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitetun kansallisen vastaväitemenettelyn jälkeen:

- nimiä ”Półtorak”, ”Dwójniak”, ”Trójniak” ja ”Czwórniak” täydennettiin ilmaisulla ”staropolski tradycyjny”;
- nimiä ”Kiełbasa jałowcowa” ja ”Kiełbasa myśliwska” täydennettiin ilmaisulla ”staropolska”;
- nimeä ”Olej rydzowy” täydennettiin ilmaisulla ”tradycyjny”;
- nimeä ”Kabanosy” täydennettiin ilmaisulla ”staropolskie”.

Kaikki nämä täydentävät ilmaisut merkitsevät tuotteen perinteistä tai erityisluonnetta asetuksen (EU) N:o 1151/2012 26 artiklan 1 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Edellä esitetyn perusteella komissio julkaisee täten nimet

”Półtorak staropolski tradycyjny”**”Dwójniak staropolski tradycyjny”****”Trójniak staropolski tradycyjny”****”Czwórniak staropolski tradycyjny”****”Kiełbasa jałowcowa staropolska”****”Kiełbasa myśliwska staropolska”****”Olej rydzowy tradycyjny”****”Kabanosy staropolskie”,**

jotta ne voidaan kirjata asetuksen (EU) N:o 1151/2012 22 artiklassa säädettyyn aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin.

⁽¹⁾ EU N:o PL-TSG-0107-01407–22.12.2015.

⁽²⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012, annettu 21 päivänä marraskuuta 2012, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

⁽³⁾ Komission asetus (EY) N:o 729/2008, annettu 28 päivänä heinäkuuta 2008, tiettyjen nimitysten rekisteröimisestä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Czwórniak (APT), Dwójniak (APT), Półtorak (APT), Trójniak (APT)) (EUVL L 200, 29.7.2008, s. 6).

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 379/2011, annettu 18 päivänä huhtikuuta 2011, nimityksen rekisteröimisestä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Kiełbasa jałowcowa (APT)) (EUVL L 103, 19.4.2011, s. 2).

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 382/2011, annettu 18 päivänä huhtikuuta 2011, nimityksen rekisteröimisestä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Kiełbasa myśliwska (APT)) (EUVL L 103, 19.4.2011, s. 6).

Komission asetus (EY) N:o 506/2009, annettu 15 päivänä kesäkuuta 2009, nimityksen kirjaamisesta aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin [Olej rydzowy (APT)] (EUVL L 151, 16.6.2009, s. 26).

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1044/2011, annettu 19 päivänä lokakuuta 2011, nimityksen rekisteröimisestä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Kabanosy (APT)) (EUVL L 275, 20.10.2011, s. 16).

⁽⁴⁾ Neuvoston asetus (EY) N:o 509/2006, annettu 20 päivänä maaliskuuta 2006, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi (EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1). Asetus on kumottu ja korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan nojalla sitä, että nimet "Półtorak staropolski tradycyjny", "Dwójniak staropolski tradycyjny", "Trójniak staropolski tradycyjny", "Czwórniak staropolski tradycyjny", "Kiełbasa jałowcowa staropolska", "Kiełbasa myśliwska staropolska", "Olej rydzowy tradycyjny" ja "Kabanosy staropolskie" kirjataan mainitun asetuksen 22 artiklassa säädettyyn aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin.

Jos nimet "Półtorak staropolski tradycyjny", "Dwójniak staropolski tradycyjny", "Trójniak staropolski tradycyjny", "Czwórniak staropolski tradycyjny", "Kiełbasa jałowcowa staropolska", "Kiełbasa myśliwska staropolska", "Olej rydzowy tradycyjny" ja "Kabanosy staropolskie" kirjataan rekisteriin, asetuksen (EU) N:o 1151/2012 26 artiklan 4 kohdan mukaisesti APT:eiden "Półtorak", "Dwójniak", "Trójniak", "Czwórniak", "Kiełbasa jałowcowa", "Kiełbasa myśliwska", "Olej rydzowy" ja "Kabanosy" nykyiset tuote-eritelvät katsotaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 19 artiklassa tarkoitetuiksi eritelviksi APT:eille "Półtorak staropolski tradycyjny", "Dwójniak staropolski tradycyjny", "Trójniak staropolski tradycyjny", "Czwórniak staropolski tradycyjny", "Kiełbasa jałowcowa staropolska", "Kiełbasa myśliwska staropolska", "Olej rydzowy tradycyjny" ja "Kabanosy staropolskie", ja ne suojataan nimien varauksen kanssa.

Täydellisyyden vuoksi ja asetuksen (EU) N:o 1151/2012 26 artiklan 2 kohdan mukaisesti tämä julkaisu sisältää APT:eiden "Półtorak", "Dwójniak", "Trójniak", "Czwórniak", "Kiełbasa jałowcowa", "Kiełbasa myśliwska" ja "Olej rydzowy" tuote-eritelvät, sellaisina kuin ne ovat julkaistuna *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ⁽⁵⁾, ja APT:n "Kabanosy" tuote-eritelmän, sellaisena kuin se on julkaistuna asetuksen (EU) N:o 1044/2011 ⁽⁶⁾ liitteessä II.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

"PÓŁTORAK"

EY N:o PL-TSG-007-0034-06.09.2005

1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite

Nimi: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (Elintarvikeinsinöörien ja -tekniikoiden tieteellis-teknisen liiton yhteydessä toimiva viinin- ja simanvalmistuksen kansallinen neuvosto)
Osoite: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND
Puhelin: +48 228282721
Sähköposti: krwim@sitspoz.pl

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Tuote-eritelmä

3.1 Rekisteröitävä nimi

"Półtorak"

Markkinoille saattamisen yhteydessä tuotteen etikettiin voidaan merkitä seuraavat tiedot: "miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją" (vanhapuolalaisen perinteen mukaan valmistettu sima). Tiedot käännetään muille virallisille kielille.

3.2 Nimi

— on itsessään erityinen

— on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

⁽⁵⁾ Półtorak, EY N:o PL/TSG/007/0034/06.09.2005 (EUVL C 267, 9.11.2007, s. 40).

Dwójniak, EY N:o PL/TSG/007/036/06.09.2005 (EUVL C 268, 10.11.2007, s. 22).

Trójniak, EY N:o PL/TSG/007/0033/06.09.2005 (EUVL C 265, 7.11.2007, s. 29).

Czwórniak, EY N:o PL/TSG/007/0035/06.09.2006 (EUVL C 266, 8.11.2007, s. 27).

Kiełbasa jałowcowa, EY N:o PL-TSG-007-0047-05.12.2006 (EUVL C 158, 11.7.2009, s. 24).

Kiełbasa myśliwska, EY N:o PL-TSG-007-0053-19.03.2007 (EUVL C 160, 14.7.2009, s. 12).

Olej rydzowy, EY N:o PL-TSG-007-0049-28.12.2006 (EUVL C 244, 25.9.2008, s. 27).

⁽⁶⁾ Ks. alaviite 3.

Nimi "pótorak" on johdettu puolan lukusanasta "puolitoista" ("pótora"). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan vierteessä on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä. Näin ollen nimi ilmentää tuotteen erityisluonnetta. Koska "pótorak" tarkoittaa ainoastaan tiettytyypistä simaa, voidaan myös katsoa, että nimi on itsessään erityinen.

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 1.8 Muut liitteen I tuotteet.

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

"Pótorak" on sima, hunajavierteestä käyttämällä valmistettu kirkas juoma, jolle on ominaista hunajainen aromi ja käytetyn raaka-aineen maku.

"Pótorakin" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita. "Pótorakin" väri vaihtelee kullanväriestä tumman meripihkan sävyyn sen mukaan, mitä hunajaa valmistuksessa on käytetty.

"Pótorakin" fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

- alkoholipitoisuus: 15–18 tilavuusprosenttia,
- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: yli 300 g/l,
- happojen kokonaismäärä omenahappona ilmaistuna: 3,5–8 g/l,
- haihtuvat hapot etikkahappona ilmaistuna enintään: 1,4 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 600 g/l,
- sokeriton uutosto: vähintään
 - 30 g/l
 - 35 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima,
- tuhka: vähintään 1,3 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima.

"Pótorakin" valmistuksessa ei saa käyttää säilytys- tai stabilointiaineita eikä keinotekoisia väri- tai makuaineita.

3.6 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

Raaka-aineet:

- aito mehiläishunaja, jolla on seuraavat ominaisuudet:
 - vesipitoisuus: enintään 20 prosenttia (m/m),
 - pelkistäviä sokereita: enintään 70 prosenttia (m/m),
 - sakkaroosia ja melisitoosia yhteensä enintään 5 prosenttia (m/m),
 - happojen kokonaismäärä: 1 mol/l NaOH-liuosta per 100 g hunajaa: noin 1–5 ml,
 - 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF): enintään 4,0 mg/100 g hunajaa,
- erityisesti simanvalmistuksessa käytettävää pintahiivaa ("drożdże miodowe"), jonka ansiosta sima saavuttaa korkean alkoholipitoisuuden.
- yrteistä ja juurista saatavia mausteita: neilikoita, kanelia, muskottipähkinää tai inkivääriä.
- hedelmämehuja tai tuoreita hedelmiä.
- maataloustuotteena saatavaa etyylialkoholia (mahdollisesti).

Valmistusmenetelmä:

1. vaihe

Keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa hunajavierrettä, jossa on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa. Koska sokeria on liian paljon, jotta hiiva voisi toimia käymisprosessissa, valmistetaan vierre, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä. Siihen voidaan haluttaessa lisätä yrtti- tai muita mausteita. Hedelmäsima valmistettaessa vähintään 30 prosenttia vedestä korvataan hedelmämeulla. Jotta voidaan säilyttää ”pötorakille” ominainen hunajan ja veden suhde, loput hunajasta lisätään käymisen loppuvaiheessa tai kypsytämisen aikana.

Huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen.

2. vaihe

Jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila. Vierre on jäähdytettävä samana päivänä kuin se on valmistettu. Jäähdytykseen tarvittava aika riippuu jäähdytyslaitteiston tehokkuudesta. Jäähdytyksen avulla varmistetaan vierteen mikrobiologinen turvallisuus.

3. vaihe

Hiivan lisääminen – käymistankissa olevaan hunajavierteeseen lisätään nesteeseen liuotettu hiiva.

4. vaihe

- A. Voimakas käyminen: 6–10 päivää. Lämpötila pidetään 28 °C:ssa, jotta voidaan varmistaa, että käyminen etenee asianmukaisella tavalla.
- B. Hidas käyminen: 3–6 viikkoa. Hitaan käymisen aikana juoma saa sille ominaiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

Tässä vaiheessa voidaan lisätä loput hunajasta, jotta sitä on ”pötorakille” ominainen määrä.

5. vaihe

Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.

Kun vierteen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, se juoksutetaan toiseen astiaan niin, että sakka jää ensimmäisen astian pohjalle. Näin varmistetaan sille ominaisten fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muodostuminen. Jos hiivasakka jätetään vierteen pohjalle hitaan käymisen jälkeen, tästä aiheutuva hiivan autolyysi (hajoaminen) heikentää siman aistinvaraisia ominaisuuksia.

6. vaihe

Kypsyttäminen ja juoksutus (dekantointi) – jälkimmäinen toimenpide toistetaan tarpeen mukaan, jotta voidaan estää ei-toivotut prosessit sakassa (hiivan autolyysi). Kypsyttämisen aikana voidaan suorittaa eräitä teknisiä turvatoimenpiteitä, kuten pastörointi ja suodatus. Tässä vaiheessa voidaan lisätä loput hunajasta, jotta sitä on ”pötorakille” ominainen määrä (jos hunajaa ei ole lisätty jo käymisen loppuvaiheessa). Tämä vaihe on tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien muodostumisen kannalta olennainen.

”Pötorakin” kypsytysaika on vähintään 3 vuotta.

7. vaihe

Maustaminen – tässä valmistusvaiheessa lopputuote saa sille ominaiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka määritellään kohdassa 3.5 (maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus). Jotta voidaan varmistaa, että lopputuotteella on vaaditut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, niitä voidaan korjata seuraavien toimenpitein:

- makeuttaminen hunajaa lisäämällä,
- yrtti- ym. mausteiden lisääminen,
- maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin lisääminen.

Tämän vaiheen tarkoituksena on saada aikaan ”pötorakin” luonteenomainen aromi, bouquet.

8. vaihe

Sima pakataan yksittäispakkauksiin 18–25 °C:n lämpötilassa. ”Póltorakin” pakkaamiseen suositellaan käytettäväksi perinteisiä astioita, esim. koripulloja, keraamisia astioita ja tammitynnyreitä.

3.7 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne*

”Póltorakin” erityisluonne johtuu

- vierteen valmistusmenetelmästä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde),
- kypsytämisestä,
- juoman fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Vierteen valmistus (koostumus):

”Póltorakin” erityisluonne perustuu erityisesti hunajaverteen ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: vierteessä on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä. Ainesosien oikea suhde sanelee kaikki myöhemmät valmistusvaiheet, joiden ansiosta ”póltorak”-sima saa erityispiirteensä.

Kypsyttäminen:

Perinteisen vanhapuolalaisen reseptin mukaan tuote vaatii tietyn kypsymisajan. ”Póltorakin” kypsymisaika on vähintään 3 vuotta.

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Noudattamalla kaikkia eritelmässä mainittuja valmistusvaiheita voidaan varmistaa, että lopputuloksena on maultaan ja aromiltaan ainutlaatuinen tuote. ”Póltorakin” poikkeuksellinen maku ja tuoksu johtuvat sokerin ja alkoholin mittasuhteista:

- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: yli 300 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 600 g/l
- alkoholipitoisuus: 15–18 tilavuusprosenttia.

Valmistuksessa käytettävien ainesosien tarkasti määriteltyjen suhteiden ansiosta ”póltorak” saa sille ominaisen viskositeetin ja juoksevuden, jotka erottavat sen muista simatyypeistä.

3.8 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne*

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Erityyppisten simojen valmistuksella on Puolassa yli tuhatvuotiset, erittäin monipuoliset perinteet. Vuosisatojen saatossa on valmistusmenetelmien kehittymisen ja parantamisen myötä syntynyt useita erityyppisiä simajuomia. Niiden valmistuksen historia ulottuu Puolan valtion syntyhetkiin. Espanjalainen diplomaatti, kauppias ja matkailija Ibrahim Ibn Jakub mainitsee vuodelta 966 olevissa muistiinpanoissaan, että ”Mieszko I:n maassa on runsaasti paitsi elintarvikkeita, lihaa ja kyntömaata myös simaa, joksi slaavien viinejä ja päihdyttäviä juomia kutsutaan” (Mieszko I oli Puolan ensimmäinen historiallinen hallitsija). Gallus Anonymus, joka kuvaa kronikassaan Puolan tapahtumia 1000- ja 1100-luvun vaihteessa, mainitsee niin ikään useaan otteeseen siman valmistuksen.

Myös Puolan kansalliseepoksessa, Adam Mickiewiczin teoksessa ”Pan Tadeusz”, jossa kuvataan aateliston vaiheita vuosina 1811–1812, on paljon tietoa erityyppisistä simoista sekä niiden valmistuksesta ja käyttötavoista. Sima mainitaan usein myös Tomasz Zanin (1796–1855) runoissa ja Henryk Sienkiewiczin trilogiassa, jossa hän kuvaa tapahtumia 1600-luvun Puolassa (”Tulella ja miekalla” (1884), ”Vedenpaisumus” (1886) ja ”Herra Wolodyjowski: I–II” (1887 ja 1888)).

Puolalaisen keittotaidon perinteitä 1600–1700-luvulla käsittelevässä lähdeaineistossa esiintyy simaa koskevien yleisluontoisten mainintojen ohella jo mainintoja myös eri simatyypeistä. Valmistusmenetelmän mukaan eri simatyypeistä käytetään nimityksiä ”póltorak”, ”dwójniak”, ”trójniak” ja ”czwórniak”. Kukin niistä viittaa tietyn tyyppiseen simaan, jonka valmistuksessa on käytetty tiettyä hunajan ja veden tai mehun sekoitusta ja jota on kypsytetty tietty aika. ”Póltorak”-siman valmistusmenetelmä on ollut (vähäisin muutoksin) käytössä jo vuosisatoja.

Perinteinen koostumus:

Erityyppisten simojen perinteiset nimitykset ("póltorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak") ovat olleet Puolassa käytössä jo vuosisatoja, ja ne ovat säilyneet kuluttajien tiedossa tähän päivään asti. Toisen maailmansodan päättymisen jälkeen ryhdyttiin valmistelemaan lainsäädäntöä, jolla perinteiset simatyypit jaetaan neljään ryhmään. Jaotelu vahvistettiin Puolan lainsäädännössä vuonna 1948 annetulla lailla viinien, rypälemehujen ja simojen valmistuksesta ja näiden tuotteiden myynnistä ("Ustawa o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymini produktami", Puolan tasavallan virallinen lehti 18.11.1948). Laissa vahvistetaan simojen valmistusta koskevat säännökset, joissa määritellään tiukasti hunajan ja veden suhde sekä valmistusmenetelmää koskevat vaatimukset. "Póltorakin" osalta veden ja hunajan suhde määritellään seuraavasti: "Nimitystä 'póltorak' voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja puoli mittaa vettä."

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Pakollinen tarkastus käsittää seuraavat seikat:

- hunajavierteen ainesosien oikean suhteen noudattaminen,
- kypsytysajan noudattaminen,
- valmiin tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet (maku, tuoksu, väri, kirkkaus),
- valmiin tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: alkoholipitoisuus, kokonaissokeripitoisuus, pelkistävien sokerien määrä invertoinnin jälkeen, happojen kokonaismäärä, haihtuvat hapot, sokeriton uutosto ja hedelmäsiman osalta tuhkan osuus: arvojen on oltava 3.5 kohdassa esitetyn eritelmän mukaisia.

Pakollinen tarkastus on suoritettava vähintään kerran vuodessa.

Lisäksi suositellaan, että tarkastuksia suoritetaan myös jäljempänä mainittujen valmistusvaiheiden yhteydessä. Nämä tarkastukset eivät ole pakollisia, mutta suositeltavia, koska niiden avulla voidaan välttää mahdolliset virheet eri valmistusvaiheissa:

4. vaihe

Käymisvaiheessa on suoritettava säännöllisesti laboratoriotestejä, joissa tarkistetaan aistinvaraiset ominaisuudet (maku ja tuoksu) sekä tietyt fysikaalis-kemialliset parametrit, kuten alkoholi- ja sokeripitoisuus, jotka muuttuvat alkoholikäymisen edetessä.

6. vaihe

Kypsytyksen aikana on tarkistettava säännöllisesti tuotteen perustavanluonteiset aistinvaraiset ominaisuudet ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: alkoholi- ja kokonaissokeripitoisuus, happojen kokonaismäärä ja haihtuvat hapot.

8. vaihe

Ennen pullotusta tarkistetaan eri fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotka määritellään 3.5 kohdassa (maaloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus).

4. Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet

4.1 Nimi ja osoite

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Maatalouselintarvikkeiden kauppalaadun päätarkastusvirasto)
Osoite: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 226232900

Faksi: +48 226232998

Sähköposti: —

Julkinen viranomainen/yksikkö Yksityinen elin/yksikkö

4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

”DWÓJNIAK”

EY N:o PL-TSG-007-0036-06.09.2005

1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite

Nimi: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (Elintarvikeinsinöörien ja -tekniikoiden tieteellis-tekni-
nisen liiton yhteydessä toimiva viinin- ja simanvalmistuksen kansallinen neuvosto)

Osoite: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 228282721

Sähköposti: krwim@sitspoz.pl

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Tuote-eritelmä

3.1 Rekisteröitävä nimi

”Dwójniak”

Markkinoille saattamisen yhteydessä tuotteen etikettiin voidaan merkitä seuraavat tiedot: ”miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (vanhahuolalaisen perinteen mukaan valmistettu sima). Tiedot käännetään muille virallisille kielille.

3.2 Nimi

— on itsessään erityinen

— on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi ”dwójniak” on johdettu puolan lukusanasta ”2” (”dwa”). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan vierteessä on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä. Näin ollen nimi ilmentää tuotteen erityisluonnetta. Koska ”dwójniak” tarkoittaa ainoastaan tiettyntyyppistä simaa, voidaan myös katsoa, että nimi on itsessään erityinen.

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 1.8 Muut liitteen I tuotteet.

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

”Dwójniak” on sima, hunajaverteestä käyttämällä valmistettu kirkas juoma, jolle on ominaista hunajainen aromi ja käytetyn raaka-aineen maku.

”Dwójnakin” makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita. ”Dwójniakin” väri vaihtelee kullaväri-
sestä tumman meripihkan sävyyn sen mukaan, mitä hunajaa valmistuksessa on käytetty.

”Dwójniakin” fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

— alkoholipitoisuus: 15–18 tilavuusprosenttia,

— pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 175–230 g/l,

- happojen kokonaismäärä omenahappona ilmaistuna: 3,5–8 g/l,
- haihtuvat hapot etikkahappona ilmaistuna: enintään 1,4 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 490 g/l,
- sokeriton uutos: vähintään
 - 25 g/l,
 - 30 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima,
- tuhka: vähintään 1,3 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima.

"Dwójniakin" valmistuksessa ei saa käyttää säilytys- tai stabilointiaineita eikä keinotekoisia väri- tai makuaineita.

3.6 *Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan*

Raaka-aineet:

- aito mehiläishunaja, jolla on seuraavat ominaisuudet:
 - vesipitoisuus: enintään 20 prosenttia (m/m),
 - pelkistäviä sokereita: enintään 70 prosenttia (m/m),
 - sakkaroosia ja melisitoosia yhteensä enintään 5 prosenttia (m/m),
 - happojen kokonaismäärä: 1 mol/l NaOH-liuosta per 100 g hunajaa: noin 1–5 ml,
 - 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF): enintään 4,0 mg/100 g hunajaa.
- erityisesti simanvalmistuksessa käytettävää pintahiivaa ("drożdże miodowe"), jonka ansiosta sima saavuttaa korkean alkoholipitoisuuden.
- yrteistä ja juurista saatavia mausteita: neilikoita, kanelia, muskottipähkinää tai inkivääriä.
- hedelmämehuja tai tuoreita hedelmiä.
- maataloustuotteena saatavaa etyylialkoholia (mahdollisesti).

Valmistusmenetelmä:

1. vaihe

Keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa hunajavierrettä, jossa on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa. Koska sokeria on liian paljon, jotta hiiva voisi toimia käymisprosessissa, valmistetaan vierre, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä. Siihen voidaan haluttaessa lisätä yrtti- tai muita mausteita. Hedelmäsima valmistettaessa vähintään 30 prosenttia vedestä korvataan hedelmämehulla. Jotta voidaan säilyttää "dwójniakille" ominainen hunajan ja veden suhde, loput hunajasta lisätään käymisen loppuvaiheessa tai kypsytämisen aikana.

Huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutos, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen.

2. vaihe

Jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila. Vierre on jäähdytettävä samana päivänä kuin se on valmistettu. Jäähdytykseen tarvittava aika riippuu jäähdytyslaitteiston tehokkuudesta. Jäähdytyksen avulla varmistetaan vierteen mikrobiologinen turvallisuus.

3. vaihe

Hiivan lisääminen – käymistankissa olevaan hunajavierteeseen lisätään nesteeseen liuotettu hiiva.

4. vaihe

A. Voimakas käyminen: 6–10 päivää. Lämpötila pidetään 28 °C:ssa, jotta voidaan varmistaa, että käyminen etenee asianmukaisella tavalla.

B. Hidas käyminen: 3–6 viikkoa. Hitaan käymisen aikana juoma saa sille ominaiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

Tässä vaiheessa voidaan lisätä loput hunajasta, jotta sitä on "dwójniakille" ominainen määrä.

5. vaihe

Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.

Kun vierteen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, se juoksutetaan toiseen astiaan niin, että sakka jää ensimmäisen astian pohjalle. Näin varmistetaan sille ominaisten fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muodostuminen. Jos hiivasakka jätetään vierteen pohjalle hitaan käymisen jälkeen, tästä aiheutuva hiivan autolyysi (hajoaminen) heikentää siman aistinvaraisia ominaisuuksia.

6. vaihe

Kypsyttäminen ja juoksutus (dekantointi) – jälkimmäinen toimenpide toistetaan tarpeen mukaan, jotta voidaan estää ei-toivotut prosessit sakassa (hiivan autolyysi). Kypsyttämisen aikana voidaan suorittaa eräitä teknisiä turva-toimenpiteitä, kuten pastörointi ja suodatus.

Tässä vaiheessa voidaan lisätä loput hunajasta, jotta sitä on ”dwójniakille” ominainen määrä (jos hunajaa ei ole lisätty jo käymisen loppuvaiheessa). Tämä vaihe on tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien muodostumisen kannalta olennainen.

”Dwójniakin” kypsymisaika on vähintään 2 vuotta.

7. vaihe

Maustaminen – tässä valmistusvaiheessa lopputuote saa sille ominaiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka määritellään kohdassa 3.5 (maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus). Jotta voidaan varmistaa, että lopputuotteella on vaaditut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, niitä voidaan korjata seuraavien toimenpitein:

- makeuttaminen hunajaa lisäämällä,
- yrtti- ym. mausteiden lisääminen,
- maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin lisääminen.

Tämän vaiheen tarkoituksena on saada aikaan ”dwójniakin” luonteenomainen aromi, bouquet.

8. vaihe

Sima pakataan yksittäispakkauksiin 18–25 °C:n lämpötilassa. ”Dwójniakin” pakkaamiseen suositellaan käytettäväksi perinteisiä astioita, esim. koripulloja, keraamisia astioita ja tammitynnyreitä.

3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

”Dwójniakin” erityisluonne johtuu:

- vierteen valmistusmenetelmästä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde),
- kypsyttämisestä,
- juoman fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Vierteen valmistusmenetelmä (raaka-aineiden koostumus ja ainesosien oikea suhde):

”Dwójniakin” erityisluonne perustuu erityisesti hunajavierteen ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: vierteessä on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä. Ainesosien oikea suhde sanelee kaikki myöhemmät valmistusvaiheet, joiden ansiosta ”dwójniak” saa erityispiirteensä.

Kypsyttäminen:

Perinteisen vanhapuolalaisen reseptin mukaan tuote vaatii tietyn kypsymisajan. ”Dwójniakin” kypsymisaika on vähintään 2 vuotta.

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Noudattamalla kaikkia eritelmässä mainittuja valmistusvaiheita voidaan varmistaa, että lopputuloksena on maultaan ja aromiltaan ainutlaatuinen tuote. ”Dwójniakin” poikkeuksellinen maku ja tuoksu johtuvat sokerin ja alkoholin mittasuhteista:

- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: yli 175–230 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 490 g/l,
- alkoholipitoisuus: 15–18 tilavuusprosenttia.

Valmistuksessa käytettävien ainesosien tarkasti määriteltyjen suhteiden ansiosta "dwójniak" saa sille ominaisen viskositeetin ja juoksevuuden, jotka erottavat sen muista simatyypeistä.

3.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Erityyppisten simojen valmistuksella on Puolassa yli tuhatvuotiset, erittäin monipuoliset perinteet. Vuosisatojen saatossa on valmistusmenetelmien kehittymisen ja parantamisen myötä syntynyt useita erityyppisiä simajuomia. Niiden valmistuksen historia ulottuu Puolan valtion syntyhetkiin. Espanjalainen diplomaatti, kauppias ja matkailija Ibrahim Ibn Jakub mainitsee vuodelta 966 olevissa muistiinpanoissaan, että "Mieszko I:n maassa on runsaasti paitsi elintarvikkeita, lihaa ja kyntömaata myös simaa, joksi slaavien viinejä ja päihdyttäviä juomia kutsutaan" (Mieszko I oli Puolan ensimmäinen historiallinen hallitsija). Gallus Anonymus, joka kuvaa kronikassaan Puolan tapahtumia 1000- ja 1100-luvun vaihteessa, mainitsee niin ikään useaan otteeseen siman valmistuksen.

Myös Puolan kansalliseepoksessa, Adam Mickiewiczin teoksessa "Pan Tadeusz", jossa kuvataan aateliston vaiheita vuosina 1811–1812, on paljon tietoa erityyppisistä simoista sekä niiden valmistuksesta ja käyttötavoista. Sima mainitaan usein myös Tomasz Zanin (1796–1855) runoissa ja Henryk Sienkiewiczin trilogiassa, jossa hän kuvaa tapahtumia 1600-luvun Puolassa ("Tulella ja miekalla" (1884), "Vedenpaisumus" (1886) ja "Herra Wolodyjowski: I–II" (1887 ja 1888)).

Puolalaisen keittotaidon perinteitä 1600–1700-luvulla käsittelevässä lähdeaineistossa esiintyy simaa koskevien yleisluontoisten mainintojen ohella jo mainintoja myös eri simatyypeistä. Valmistusmenetelmän mukaan eri simatyypeistä käytetään nimityksiä "póltorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak". Kukin niistä viittaa tietentyyppiiseen simaan, jonka valmistuksessa on käytetty tiettyä hunajan ja veden tai mehun sekoitusta ja jota on kypsytetty tietty aika. "Dwójniak"-siman valmistusmenetelmä on ollut (vähäisin muutoksin) käytössä jo vuosisatoja.

Perinteinen koostumus:

Erityyppisten simojen perinteiset nimitykset ("póltorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak") ovat olleet Puolassa käytössä jo vuosisatoja, ja ne ovat säilyneet kuluttajien tiedossa tähän päivään asti. Toisen maailmansodan päättymisen jälkeen ryhdyttiin valmistelemaan lainsäädäntöä, jolla perinteiset simatyypit jaetaan neljään ryhmään. Jaottelu vahvistettiin Puolan lainsäädännössä vuonna 1948 annetulla lailla viinien, rypälemehujen ja simojen valmistuksesta ja näiden tuotteiden myynnistä ("Ustawa o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrotach tymi produktami", Puolan tasavallan virallinen lehti 18.11.1948). Laissa vahvistetaan simojen valmistusta koskevat säännökset, joissa määritellään tiukasti hunajan ja veden suhde sekä valmistusmenetelmää koskevat vaatimukset. "Dwójniakin" osalta veden ja hunajan suhde määritellään seuraavasti: "Nimitystä 'dwójniak' voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja yksi mitta vettä."

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Pakollinen tarkastus käsittää seuraavat seikat:

- hunajavierteen ainesosien oikean suhteen noudattaminen,
- kypsytysajan noudattaminen,
- valmiin tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet (maku, tuoksu, väri, kirkkaus),
- valmiin tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: alkoholipitoisuus, kokonaissokeripitoisuus, pelkistävien sokerien määrä invertoinnin jälkeen, happojen kokonaismäärä, haihtuvat hapot, sokeriton uutis sekä hedelmäsiman osalta tuhkan osuus: arvojen on oltava 3.5 kohdassa esitetyn eritelmän mukaisia.

Pakollinen tarkastus on suoritettava vähintään kerran vuodessa.

Lisäksi suositellaan, että tarkastuksia suoritetaan myös jäljempänä mainittujen valmistusvaiheiden yhteydessä. Nämä tarkastukset eivät ole pakollisia, mutta suositeltavia, koska niiden avulla voidaan välttää mahdolliset virheet eri valmistusvaiheissa:

4. vaihe

Käymisvaiheessa on suoritettava säännöllisesti laboratoriotestejä, joissa tarkistetaan aistinvaraiset ominaisuudet (maku ja tuoksu) sekä tietyt fysikaalis-kemialliset parametrit, kuten alkoholi- ja sokeripitoisuus, jotka muuttuvat alkoholikäymisen edetessä.

6. vaihe

Kypsytyksen aikana on tarkistettava säännöllisesti tuotteen perustavanluonteiset aistinvaraiset ominaisuudet ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: alkoholi- ja kokonaissokeripitoisuus, happojen kokonaismäärä ja haihtuvat hapot.

8. vaihe

Ennen pulloitusta tarkistetaan eri fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotka määritellään 3.5 kohdassa (maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus).

4. Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet

4.1 Nimi ja osoite

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Maatalouselintarvikkeiden kauppalaadun päätarkastusvirasto)

Osoite: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 226232900

Faksi: +48 226232998

Sähköposti: —

Julkinen viranomainen/yksikkö Yksityinen elin/yksikkö

4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

”TRÓJNIAK”

EY N:o PL-TSG-007-0033-06.09.2005

1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite

Nimi: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (Elintarvikeinsinöörin ja -tekniikoiden tieteellis-tekniisen liiton yhteydessä toimiva viinin- ja simanvalmistuksen kansallinen neuvosto)

Osoite: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 228282721

Sähköposti: krwim@sitspoz.pl

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Tuote-eritelmä

3.1 Rekisteröitävä nimi

”Trójniak”

Markkinoille saattamisen yhteydessä tuotteen etikettiin voidaan merkitä seuraavat tiedot: ”miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (vanhapuolalaisen perinteen mukaan valmistettu sima). Tiedot käännetään muille virallisille kielille.

3.2 Nimi

- on itsessään erityinen
- on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi "trójniak" on johdettu puolan lukusanasta "3" ("trzy"). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan vierteessä on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä. Näin ollen nimi ilmentää tuotteen erityisluonnetta. Koska "trójniak" tarkoittaa ainoastaan tiettyntyyppistä simaa, voidaan myös katsoa, että nimi on itsessään erityinen.

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 1.8 Muut liitteen I tuotteet.

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

"Trójniak" on sima, hunajavierteestä käyttämällä valmistettu kirkas juoma, jolle on ominaista hunajainen aromi ja käytetyn raaka-aineen maku.

"Trójniakin" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita. "Trójniakin" väri vaihtelee kullanvärisestä tumman meripihkan sävyyn sen mukaan, mitä hunajaa valmistuksessa on käytetty.

"Trójniakin" fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

- alkoholipitoisuus: 12–15 tilavuusprosenttia,
- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 65–120 g/l,
- happojen kokonaismäärä omenahappona ilmaistuna: 3,5–8 g/l,
- haihtuvat hapot etikkahappona ilmaistuna enintään: 1,4 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 323 g/l,
- sokeriton uutis: vähintään
 - 20 g/l,
 - 25 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima,
- tuhka: vähintään 1,3 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima.

"Trójniakin" valmistuksessa ei saa käyttää säilytys- tai stabilointiaineita eikä keinotekoisia väri- tai makuaineita.

3.6 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

Raaka-aineet:

- aito mehiläishunaja, jolla on seuraavat ominaisuudet:
 - vesipitoisuus: enintään 20 prosenttia (m/m),
 - pelkistäviä sokereita enintään 70 prosenttia (m/m),
 - sakkaroosia ja melisitoosia yhteensä: enintään 5 prosenttia (m/m),
 - happojen kokonaismäärä: 1 mol/l NaOH-liuosta per 100 g hunajaa: noin 1–5 ml,
 - 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF): enintään 4,0 mg/100 g hunajaa.

- erityisesti simanvalmistuksessa käytettävää pintahiivaa ("drożdże miodowe"), jonka ansiosta sima saavuttaa korkean alkoholipitoisuuden.
- yrteistä ja juurista saatavia mausteita: neilikoita, kanelia, muskottipähkinää tai inkivääriä.
- hedelmämehuja tai tuoreita hedelmiä.

Valmistusmenetelmä:

1. vaihe

Keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa hunajavierrettä, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) ja johon on mahdollisesti lisätty yrtti- tai muita mausteita. Hedelmäsima valmistettaessa vähintään 30 prosenttia vedestä korvataan hedelmämeulla.

Huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen.

2. vaihe

Jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila. Vierre on jäähdytettävä samana päivänä kuin se on valmistettu. Jäähdytykseen tarvittava aika riippuu jäähdytyslaitteiston tehokkuudesta. Jäähdytyksen avulla varmistetaan vierteen mikrobiologinen turvallisuus.

3. vaihe

Hiivan lisääminen – käymistankissa olevaan hunajavierteeseen lisätään nesteeseen liuotettu hiiva.

4. vaihe

- A. Voimakas käyminen: 6–10 päivää. Lämpötila pidetään 28 °C:ssa, jotta voidaan varmistaa, että käyminen etenee asianmukaisella tavalla.
- B. Hidas käyminen: 3–6 viikkoa. Hitaan käymisen aikana juoma saa sille ominaiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

5. vaihe

Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.

Kun vierteen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, se juoksetetaan toiseen astiaan niin, että sakka jää ensimmäisen astian pohjalle. Näin varmistetaan simalle ominaisten fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muodostuminen. Jos hiivasakka jätetään vierteen pohjalle hitaan käymisen jälkeen, tästä aiheutuva hiivan autolyysi (hajoaminen) heikentää siman aistinvaraisia ominaisuuksia.

6. vaihe

Kypsyttäminen ja juoksetus (dekantointi) – jälkimmäinen toimenpide toistetaan tarpeen mukaan, jotta voidaan estää ei-toivotut prosessit sakassa (hiivan autolyysi). Kypsyttämisen aikana voidaan suorittaa eräitä teknisiä turvatoimenpiteitä, kuten pastörointi ja suodatus. Tämä vaihe on tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien muodostumisen kannalta olennainen.

"Trójniakin" kypsymisaika on vähintään yksi vuosi.

7. vaihe

Maustaminen – tässä valmistusvaiheessa lopputuote saa sille ominaiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka määritellään kohdassa 3.5 (maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus). Jotta voidaan varmistaa, että lopputuotteella on vaaditut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, niitä voidaan korjata seuraavien toimenpitein:

- makeuttaminen hunajaa lisäämällä,
- yrtti- ym. mausteiden lisääminen.

Tämän vaiheen tarkoituksena on saada aikaan "trójniakin" luonteenomainen aromi, bouquet.

8. vaihe

Sima pakataan yksittäispakkauksiin 55–60 °C:n lämpötilassa. ”Trójniakin” pakkaamiseen suositellaan käytettäväksi perinteisiä astioita, esim. koripulloja, keraamisia astioita ja tammitynnyreitä.

3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

”Trójniakin” erityisluonne johtuu:

- vierteen valmistusmenetelmästä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde),
- kypsytteisestä,
- juoman fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Vierteen valmistusmenetelmä (raaka-aineiden koostumus ja ainesosien oikea suhde):

”Trójniakin” erityisluonne perustuu erityisesti hunajaverteen ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: vierteessä on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä. Ainesosien oikea suhde sanelee kaikki myöhemmät valmistusvaiheet, joiden ansiosta ”trójniak” saa erityispiirteensä.

Kypsyttäminen:

Perinteisen vanhapuolalaisen reseptin mukaan tuote vaatii tietyn kypsymisajan. ”Trójniakin” kypsymisaika on vähintään yksi vuosi.

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Noudattamalla kaikkia eritelmässä mainittuja valmistusvaiheita voidaan varmistaa, että lopputuloksena on maultaan ja aromiltaan ainutlaatuinen tuote. ”Trójniakin” poikkeuksellinen maku ja tuoksu johtuvat sokerin ja alkoholin mittasuhteista:

- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: yli 65–120 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 323 g/l,
- alkoholipitoisuus 12–15 tilavuusprosenttia.

Valmistuksessa käytettävien ainesosien tarkasti määriteltujen suhteiden ansiosta ”trójniak” saa sille ominaisen viskositeetin ja juoksevuden, jotka erottavat sen muista simatyypeistä.

3.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Erityyppisten simojen valmistuksella on Puolassa yli tuhatvuotiset, erittäin monipuoliset perinteet. Vuosisatojen saatossa on valmistusmenetelmien kehittymisen ja parantamisen myötä syntynyt useita erityyppisiä simajuomia. Niiden valmistuksen historia ulottuu Puolan valtion syntyhetkiin. Espanjalainen diplomaatti, kauppias ja matkailija Ibrahim Ibn Jakub mainitsee vuodelta 966 olevissa muistiinpanoissaan, että ”Mieszko I:n maassa on runsaasti paitsi elintarvikkeita, lihaa ja kyntömaata myös simaa, joksi slaavien viinejä ja päihdyttäviä juomia kutsutaan” (Mieszko I oli Puolan ensimmäinen historiallinen hallitsija). Gallus Anonymus, joka kuvaa kronikassaan Puolan tapahtumia 1000- ja 1100-luvun vaihteessa, mainitsee niin ikään useaan otteeseen siman valmistuksen.

Myös Puolan kansalliseepoksessa, Adam Mickiewiczin teoksessa ”Pan Tadeusz”, jossa kuvataan aateliston vaiheita vuosina 1811–1812, on paljon tietoa erityyppisistä simoista sekä niiden valmistuksesta ja käyttötavoista. Sima mainitaan usein myös Tomasz Zanin (1796–1855) runoissa ja Henryk Sienkiewiczin trilogiassa, jossa hän kuvaa tapahtumia 1600-luvun Puolassa (”Tulella ja miekalla” (1884), ”Vedenpaisumus” (1886) ja ”Herra Wolodyjowski: I–II” (1887 ja 1888)).

Puolalaisen keittotaidon perinteitä 1600–1700-luvulla käsittelevässä lähdeaineistossa esiintyy simaa koskevien yleisluontoisten mainintojen ohella jo mainintoja myös eri simatyypeistä. Valmistusmenetelmän mukaan eri simatyypeistä käytetään nimityksiä ”pótorak”, ”dwójniak”, ”trójniak” ja ”czwórniak”. Kukin niistä viittaa tietyn tyyppiin simaan, jonka valmistuksessa on käytetty tiettyä hunajan ja veden tai mehun sekoitusta ja jota on kypsytetty tietty aika. ”Trójniak”-siman valmistusmenetelmä on ollut (vähäisin muutoksin) käytössä jo vuosisatoja.

Perinteinen koostumus:

Erityyppisten simojen perinteiset nimitykset ("półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak") ovat olleet Puolassa käytössä jo vuosisatoja, ja ne ovat säilyneet kuluttajien tiedossa tähän päivään asti. Toisen maailmansodan päättymisen jälkeen ryhdyttiin valmistelemaan lainsäädäntöä, jolla perinteiset simatyypit jaetaan neljään ryhmään. Jaotelu vahvistettiin Puolan lainsäädännössä vuonna 1948 annetulla lailla viinien, rypälemehujen ja simojen valmistuksesta ja näiden tuotteiden myynnistä ("Ustawa o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami", Puolan tasavallan virallinen lehti 18.11.1948). Laissa vahvistetaan simojen valmistusta koskevat säännökset, joissa määritellään tiukasti hunajan ja veden suhde sekä valmistusmenetelmää koskevat vaatimukset. "Trójniakin" osalta veden ja hunajan suhde määritellään seuraavasti: "Nimitystä 'trójniak' voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja kaksi mittaa vettä."

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Pakollinen tarkastus käsittää seuraavat seikat:

- hunajavierteen ainesosien oikean suhteen noudattaminen,
- kypsytysajan noudattaminen,
- valmiin tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet (maku, tuoksu, väri, kirkkaus),
- valmiin tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: alkoholipitoisuus, kokonaissokeripitoisuus, pelkistävien sokerien määrä invertoinnin jälkeen, happojen kokonaismäärä, haihtuvat hapot, sokeriton uutostoiminta sekä hedelmäsiman osalta tuhkan osuus: arvojen on oltava 3.5 kohdassa esitetyn eritelmän mukaisia.

Pakollinen tarkastus on suoritettava vähintään kerran vuodessa.

Lisäksi suositellaan, että tarkastuksia suoritetaan myös jäljempänä mainittujen valmistusvaiheiden yhteydessä. Nämä tarkastukset eivät ole pakollisia, mutta suositeltavia, koska niiden avulla voidaan välttää mahdolliset virheet eri valmistusvaiheissa:

4. vaihe

Käymisvaiheessa on suoritettava säännöllisesti laboratoriotestejä, joissa tarkistetaan aistinvaraiset ominaisuudet (maku ja tuoksu) sekä tietyt fysikaalis-kemialliset parametrit, kuten alkoholi- ja sokeripitoisuus, jotka muuttuvat alkoholikäymisen edetessä.

6. vaihe

Kypsytysajan aikana on tarkistettava säännöllisesti tuotteen perustavanluonteiset aistinvaraiset ominaisuudet ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: alkoholi- ja kokonaissokeripitoisuus, happojen kokonaismäärä ja haihtuvat hapot.

8. vaihe

Ennen pullotusta tarkistetaan eri fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotka määritellään 3.5 kohdassa (maaloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus).

4. Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet

4.1 Nimi ja osoite

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych (Maatalouselintarvikkeiden kauppalaadun päätarkastusvirasto)
Osoite: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 226232900

Faksi: +48 226232998

Sähköposti: —

Julkinen viranomainen/yksikkö Yksityinen elin/yksikkö

4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

”CZWÓRNIAK”

EY N:o PL-TSG-007-0035-06.09.2006

1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite

Nimi: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (Elintarvikeinsinöörien ja -tekniikoiden tieteellis-teknisen liiton yhteydessä toimiva viinin- ja simanvalmistuksen kansallinen neuvosto)

Osoite: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 228282721

Sähköposti: krwim@sitspoz.pl

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Tuote-eritelmä

3.1 Rekisteröitävä nimi

”Czwórniak”

Markkinoille saattamisen yhteydessä tuotteen etikettiin voidaan merkitä seuraavat tiedot: ”miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (vanhupuolalaisen perinteen mukaan valmistettu sima). Tiedot käännetään muille virallisille kielille.

3.2 Nimi

— on itsessään erityinen

— on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi ”czwórniak” on johdettu puolan lukusanasta ”4” (”cztery”). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan vierteessä on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä. Näin ollen nimi ilmentää tuotteen erityisluonnetta. Koska ”czwórniak” tarkoittaa ainoastaan tiettyntyyppistä simaa, voidaan myös katsoa, että nimi on itsessään erityinen.

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 1.8 Muut liitteen I tuotteet.

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

”Czwórniak” on sima, hunajaverteestä käyttämällä valmistettu kirkas juoma, jolle on ominaista hunajainen aromi ja käytetyn raaka-aineen maku.

”Czwórniakin” makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita. ”Czwórniakin” väri vaihtelee kullavärisestä tumman meripihkan sävyyn sen mukaan, mitä hunajaa valmistuksessa on käytetty.

”Czwórniakin” fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

— alkoholipitoisuus: 9–12 tilavuusprosenttia,

— pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 35–90 g/l,

- happojen kokonaismäärä omenahappona ilmaistuna: 3,5–8 g/l,
- haihtuvat hapot etikkahappona ilmaistuna: enintään 1,4 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 240 g/l,
- sokeriton uutos: vähintään
 - 15 g/l,
 - 20 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima,
- tuhka vähintään 1,3 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima.

”Czwórniakin” valmistuksessa ei saa käyttää säilytys- tai stabilointiaineita eikä keinotekoisia väri- tai makuaineita.

3.6 *Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan*

Raaka-aineet:

- aito mehiläishunaja, jolla on seuraavat ominaisuudet:
 - vesipitoisuus enintään 20 prosenttia (m/m),
 - pelkistäviä sokereita enintään 70 prosenttia (m/m),
 - sakkaroosia ja melisitoosia yhteensä enintään 5 prosenttia (m/m),
 - happojen kokonaismäärä: 1 mol/l NaOH-liuosta per 100 g hunajaa: noin 1–5 ml,
 - 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF) enintään 4,0 mg/100 g hunajaa.
- erityisesti simanvalmistuksessa käytettävää pintahiivaa (”drożdże miodowe”), jonka ansiosta sima saavuttaa korkean alkoholipitoisuuden.
- yrteistä ja juurista saatavia mausteita: neilikoita, kanelia, muskottipähkinää tai inkivääriä.
- hedelmämehua tai tuoreita hedelmiä.

Valmistusmenetelmä:

1. vaihe

Keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa hunajavierrettä, jossa on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) ja johon on mahdollisesti lisätty yrtti- tai muita mausteita. Hedelmäsimaa valmistettaessa vähintään 30 prosenttia vedestä korvataan hedelmämehulla.

Huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutos, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen.

2. vaihe

Jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila. Vierre on jäähdytettävä samana päivänä kuin se on valmistettu. Jäähdytykseen tarvittava aika riippuu jäähdytyslaitteiston tehokkuudesta. Jäähdytyksen avulla varmistetaan vierreten mikrobiologinen turvallisuus.

3. vaihe

Hiivan lisääminen – käymistankissa olevaan hunajavierteeseen lisätään nesteeseen liuotettu hiiva.

4. vaihe

A. Voimakas käyminen: 6–10 päivää. Lämpötila pidetään 28 °C:ssa, jotta voidaan varmistaa, että käyminen etenee asianmukaisella tavalla.

B. Hidas käyminen: 3–6 viikkoa. Hitaan käymisen aikana juoma saa sille ominaiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

5. vaihe

Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.

Kun vierteen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia, se juoksetetaan toiseen astiaan niin, että sakka jää ensimmäisen astian pohjalle. Näin varmistetaan simalle ominaisten fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muodostuminen. Jos hiivasakka jätetään vierteen pohjalle hitaan käymisen jälkeen, tästä aiheutuva hiivan autolyysi (hajoaminen) heikentää siman aistinvaraisia ominaisuuksia.

6. vaihe

Kypsyttäminen ja juoksetus (dekantointi) – jälkimmäinen toimenpide toistetaan tarpeen mukaan, jotta voidaan estää ei-toivotut prosessit sakassa (hiivan autolyysi). Kypsyttämisen aikana voidaan suorittaa eräitä teknisiä turvatoimenpiteitä, kuten pastörointi ja suodatus.

Tämä vaihe on tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien muodostumisen kannalta olennainen.

”Czwórniakin” kypsytysaika on vähintään 9 kuukautta.

7. vaihe

Maustaminen – tässä valmistusvaiheessa lopputuote saa sille ominaiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka määritellään kohdassa 3.5 (maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus). Jotta voidaan varmistaa, että lopputuotteella on vaaditut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, niitä voidaan korjata seuraavien toimenpitein:

- makeuttaminen hunajaa lisäämällä;
- yrtti- ym. mausteiden lisääminen.

Tämän vaiheen tarkoituksena on saada aikaan ”czwórniakin” luonteenomainen aromi, bouquet.

8. vaihe

Sima pakataan yksittäispakkauksiin 55–60 °C:n lämpötilassa. ”Czwórniakin” pakkaamiseen suositellaan käytettäväksi perinteisiä astioita, esim. koripulloja, keraamisia astioita ja tammitynyreitä.

3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

”Czwórniakin” erityisluonne johtuu:

- vierteen valmistusmenetelmästä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde),
- kypsyttämisestä,
- juoman fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Vierteen valmistusmenetelmä (raaka-aineiden koostumus ja ainesosien oikea suhde):

”Czwórniakin” erityisluonne perustuu erityisesti hunajavierteen ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: vierteessä on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä. Ainesosien oikea suhde sanelee kaikki myöhemmät valmistusvaiheet, joiden ansiosta ”czwórniak” saa erityispiirteensä.

Kypsyttäminen:

Perinteisen vanhapuolalaisen reseptin mukaan tuote vaatii tietyn kypsymisajan. ”Czwórniakin” kypsytysaika on vähintään 9 kuukautta.

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Noudattamalla kaikkia eritelmässä mainittuja valmistusvaiheita voidaan varmistaa, että lopputuloksena on maultaan ja aromiltaan ainutlaatuinen tuote. ”Czwórniakin” poikkeuksellinen maku ja tuoksu johtuvat sokerin ja alkoholin mittasuhteista:

- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen yli 35–90 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla) vähintään 240 g/l,
- alkoholipitoisuus 9–12 tilavuusprosenttia.

Valmistuksessa käytettävien ainesosien tarkasti määriteltyjen suhteiden ansiosta ”czwórniak” saa sille ominaisen viskositeetin ja juoksevuuden, jotka erottavat sen muista simatyypeistä.

3.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Erityyppisten simojen valmistuksella on Puolassa yli tuhatvuotiset, erittäin monipuoliset perinteet. Vuosisatojen saatossa on valmistusmenetelmien kehittymisen ja parantamisen myötä syntynyt useita erityyppisiä simajuomia. Niiden valmistuksen historia ulottuu Puolan valtion syntyhetkiin. Espanjalainen diplomaatti, kauppias ja matkailija Ibrahim Ibn Jakub mainitsee vuodelta 966 olevissa muistiinpanoissaan, että "Mieszko I:n maassa on runsaasti paitsi elintarvikkeita, lihaa ja kyntömaata myös simaa, joksi slaavien viinejä ja päihdyttäviä juomia kutsutaan" (Mieszko I oli Puolan ensimmäinen historiallinen hallitsija). Gallus Anonymus, joka kuvaa kronikassaan Puolan tapahtumia 1000- ja 1100-luvun vaihteessa, mainitsee niin ikään useaan otteeseen siman valmistuksen.

Myös Puolan kansalliseepoksessa, Adam Mickiewiczin teoksessa "Pan Tadeusz", jossa kuvataan aateliston vaiheita vuosina 1811–1812, on paljon tietoa erityyppisistä simoista sekä niiden valmistuksesta ja käyttötavoista. Sima mainitaan usein myös Tomasz Zanin (1796–1855) runoissa ja Henryk Sienkiewiczin trilogiassa, jossa hän kuvaa tapahtumia 1600-luvun Puolassa ("Tulella ja miekalla" (1884), "Vedenpaisumus" (1886) ja "Herra Wolodyjowski: I–II" (1887 ja 1888)).

Puolalaisen keittotaidon perinteitä 1600–1700-luvulla käsittelevässä lähdeaineistossa esiintyy simaa koskevien yleisluontoisten mainintojen ohella jo mainintoja myös eri simatyypeistä. Valmistusmenetelmän mukaan eri simatyypeistä käytetään nimityksiä "póltorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak". Kukin niistä viittaa tiettytyyppiin simaan, jonka valmistuksessa on käytetty tiettyä hunajan ja veden tai mehun sekoitusta ja jota on kypsytetty tietty aika. "Czwórniak"-siman valmistusmenetelmä on ollut (vähäisin muutoksin) käytössä jo vuosisatoja.

Perinteinen koostumus:

Erityyppisten simojen perinteiset nimitykset ("póltorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak") ovat olleet Puolassa käytössä jo vuosisatoja, ja ne ovat säilyneet kuluttajien tiedossa tähän päivään asti. Toisen maailmansodan päättymisen jälkeen ryhdyttiin valmistelevaan lainsäädäntöä, jolla perinteiset simatyypit jaetaan neljään ryhmään. Jaottelu vahvistettiin Puolan lainsäädännössä vuonna 1948 annetulla lailla viinien, rypälemehujen ja simojen valmistuksesta ja näiden tuotteiden myynnistä ("Ustawa o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrotach tymi produktami", Puolan tasavallan virallinen lehti 18.11.1948). Laissa vahvistetaan simojen valmistusta koskevat säännökset, joissa määritellään tiukasti hunajan ja veden suhde sekä valmistusmenetelmää koskevat vaatimukset. "Czwórniakin" osalta veden ja hunajan suhde määritellään seuraavasti: "Nimitystä 'czwórniak' voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja kolme mittaa vettä."

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Pakollinen tarkastus käsittää seuraavat seikat:

- hunajavierteen ainesosien oikean suhteen noudattaminen,
- kypsytysajan noudattaminen,
- valmiin tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet (maku, tuoksu, väri, kirkkaus),
- valmiin tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: alkoholipitoisuus, kokonaissokeripitoisuus, pelkistävien sokerien määrä invertoinnin jälkeen, happojen kokonaismäärä, haihtuvat hapot, sokeriton uutosto sekä hedelmäsiman osalta tuhkan osuus: arvojen on oltava 3.5 kohdassa esitetyn eritelmän mukaisia.

Pakollinen tarkastus on suoritettava vähintään kerran vuodessa.

Lisäksi suositellaan, että tarkastuksia suoritetaan myös jäljempänä mainittujen valmistusvaiheiden yhteydessä. Nämä tarkastukset eivät ole pakollisia, mutta suositeltavia, koska niiden avulla voidaan välttää mahdolliset virheet eri valmistusvaiheissa:

4. vaihe

Käymisvaiheessa on suoritettava säännöllisesti laboratoriotestejä, joissa tarkistetaan aistinvaraiset ominaisuudet (maku ja tuoksu) sekä tietyt fysikaalis-kemialliset parametrit, kuten alkoholi- ja sokeripitoisuus, jotka muuttuvat alkoholikäymisen edetessä.

6. vaihe

Kypsytyksen aikana on tarkistettava säännöllisesti tuotteen perustavanluonteiset aistinvaraiset ominaisuudet ja fyysikaalis-kemialliset ominaisuudet: alkoholi- ja kokonaissokeripitoisuus, happojen kokonaismäärä ja haihtuvat hapot.

8. vaihe

Ennen pullosta tarkistetaan eri fyysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotka määritellään 3.5 kohdassa (maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus).

4. **Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet**4.1 *Nimi ja osoite*

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych (Maatalouselintarvikkeiden kauppalaadun päätarkastusvirasto)

Osoite: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 226232900

Faksi: +48 226232998

Sähköposti: —

Julkinen viranomainen/yksikkö Yksityinen elin/yksikkö

4.2 *Viranomaisen tai elimen erityistehtävät*

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

”KIELBASA JAŁOWCOWA”

EY N:o PL-TSG-007-0047-05.12.2006

1. **Hakijaryhmittymän nimi ja osoite**

Nimi: Związek ”Polskie Mięso”

Osoite: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 228302657

Faksi: +48 228301648

Sähköposti: info@polskie-mieso.pl

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Puola

3. **Tuote-eritelmä**3.1 *Rekisteröitävä nimi/rekisteröitävät nimet (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 2 artikla)*

”Kielbasa jałowcowa”

3.2 *Nimi*

— on itsessään erityinen

— on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimitys ”kielbasa jałowcowa” (kataanmarjamakkara) ilmaisee tuotteen erityisluonnetta, joka perustuu ennen muuta sen ainutlaatuiseen makuun ja tuoksuun. Nämä ominaisuudet johtuvat siitä, että valmistuksessa käytetään kataanmarjoja (*Juniperus*), jotka jauhetaan juuri ennen liharaaka-aineeseen lisäämistä. Lisäksi savustamisessa käytetään kataan oksia.

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 (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 1 kohta)

”Kielbasa jałowcowa” -makkarat ovat pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä lenkkimakkaraita. Makkaroiden tyypillinen muoto on pyöreä, eikä niissä ole syviä pitkittäisiä uria. Lenkkimakkaraita on kahta kokoa:

- pienten, luonnonsuoleen tehtyjen lenkkien halkaisija on yli 32 mm ja paino noin 0,5 kg,
- suurten, keinokuoreen tehtyjen lenkkien halkaisija on 36 mm ja paino noin 0,8 kg.

Makkarat ovat kauttaaltaan tasaisen tummanruskeita, mikä johtuu voimakkaasta savustuksesta.

Koostumus ja kosketustuntuma: makkaralenkin pinta on kuiva ja tasaisesti rypistynyt, mutta samalla sileä, koska lihamassa täyttää kuoren tiiviisti.

Tuotteelle ominainen maukkaus ja rapeus johtuu käytetystä raaka-aineesta, mausteista (erityisesti katajanmarjoista) ja valmistusprosessiin kuuluvasta luonnollisesta savustuksesta.

Kemiallinen koostumus:

- valkuaisainepitoisuus: vähintään 15,0 prosenttia,
- vesipitoisuus: enintään 60,0 prosenttia,
- rasvapitoisuus: enintään 35,0 prosenttia,
- suolapitoisuus: enintään 3,5 prosenttia,
- nitriitti- ja nitraattipitoisuus NaNO_2 :na ilmaistuna: enintään 0,0125 prosenttia.

Tällainen kemiallinen koostumus takaa tuotteen perinteisen laadun. Valmiin tuotteen paino on 75 prosenttia (+/- 3 %) raaka-aineena käytetyn lihan painosta.

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

Raaka-aineet:

Liha (100 kg raaka-ainetta)

- I luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 15 prosenttia – 20 kg
- IIA luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 20 prosenttia – 50 kg
- III luokan sianlihaa, joka sisältää myös sidekudosta ja jonka rasvapitoisuus on enintään 25 prosenttia – 20 kg
- ihraa – 20 kg.

IIA tai III luokkaan kuuluvasta sianlihasta voidaan enintään 50 prosenttia korvata naudanlihalla.

Muut aineet (100 kg lihaa kohti):

- pippuria – 0,17 kg
- katajanmarjoja – 0,12 kg
- sokeria – 0,20 kg.

Lisäaineet:

- kuivasuolaussekoitus [ruokasuolan (NaCl) ja natriumnitriitin (NaNO_2) sekoitus] – noin 2 kg

Sikojen ruokinta, kun tarkoituksena on tuottaa lihaa "kiełbasa jałowcowa" -makkaroiden valmistusta varten:

Ruokinta vaikuttaa sianlihan rasvaisuuteen ja lihakkuuteen. Tavoitteena on tuottaa sikoja, joiden paino on enintään 120 kg ja joiden lihassa on 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 lihotetaan noin 90-kiloisiksi kahden rehuseoksen avulla. Rehuseosten (annosten) koostumus on seuraava:
 - energianlähde: viljajauhoa – vehnä-, ohra-, ruis-, kaura-, ruisvehnä- tai maissijauhoa; maissijauhoa ja kuorettomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa enintään 30 prosenttia sekoituksesta;
 - valkuaisainelähde: lupiini-, härkäpapu- ja hernerehujauhoa, soijarouhetta, rapsirouhetta, rapsipuristeita, rehuhiivaa tai kuivattua nurmirehua.
- 90–120-kiloisille eläimille tarkoitetun rehuseoksen (annoksen) koostumus on seuraava:
 - energianlähde: vehnä-, ohra-, ruis- ja ruisvehnäjauhoa. Seokseen (annoksiin) ei saa käyttää maissijauhoa eikä kuorettomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa.
 - valkuaisainelähde: hernekasveista (lupiini, härkäpapu, herne) tehtyä jauhoa, soijarouhetta, rapsipuristetta tai rapsirouhetta ja kuivattua nurmirehua.
- Koko kasvatuksen aikana seoksiin ja annoksiin ei saa lisätä: kasviöljyä, eläinperäisiä rehuja, esimerkiksi maitojauhetta, kuivattua heraa tai kalajauhoa.
- Rehuseoksen metabolisen energian määrä on koko kasvatuksen ajan 12–13 MJ EM / kg. Valkuaisainetta seoksessa tulisi olla 1. kasvatusvaiheen aikana noin 16–18 prosenttia, 2. vaiheessa 15–16 prosenttia ja 3. vaiheessa noin 14 prosenttia.
- Lihasisikojen rehuannokset voivat sisältää joko pelkkää tiivisterehua tai ne voivat olla seoksia, jossa on tiivisterehun lisäksi perusrehua, esim. perunoita ja nurmirehua.

"Kiełbasa jałowcowa" -makkaroiden valmistusvaiheet:

1. vaihe – Ensin kaikki liharaaka-aineet pilkotaan. Lihanpalojen on oltava samankokoisia (halkaisija noin 5 cm).
2. vaihe – Perinteinen säilöntä (kuivasuolaus) noin kaksi vuorokautta tarvittavan suolasekoituksen kera.
3. vaihe – Mekaaninen työstö: I luokan liha pilkotaan halkaisijaltaan noin 20 mm:n suuruisiksi paloiksi, IIA luokan liha noin 8 mm:n suuruisiksi paloiksi ja III luokan liha noin 3 mm:n suuruisiksi paloiksi, minkä jälkeen seokseen lisätään 5 kg jäätä ja jauhetaan se.
4. vaihe – Liharaaka-aineet sekoitetaan keskenään ja niihin lisätään mausteet: pippuria, sokeria ja katajanmarjoja, jotka on jauhettu välittömästi ennen sekoitukseen lisäämistä.
5. vaihe – Lihamassa pursotetaan siansuoleen, jonka läpimitta on yli 32 mm, tai keinokuoreen, jonka läpimitta on 36 mm, ja jaotellaan siitä makkarapötköjä, jotka taivutetaan lenkeiksi. Käytetystä kuorimateriaalista riippuen makkarosta tehdään joko
 - siansuoleen tehtyjä pienempiä ja ohuempia lenkkejä, jotka painavat 0,5 kg, tai
 - keinokuoreen tehtyjä suurempia lenkkejä, jotka painavat 0,8 kg.
6. vaihe – Annetaan levätä kaksi tuntia enintään 30 °C:n lämpötilassa, jolloin makkaroiden pinta alkaa kuivua ja sisus "asettuu".
7. vaihe – Pinnan kuivattaminen ja perinteinen lämminsavustus (noin 120 minuutin ajan), kunnes makkarat ovat halutun värisiä. Tämän jälkeen paistamista jatketaan, kunnes makkaroiden sisälämpötila on vähintään 70 °C.

8. vaihe – Makkaroiden annetaan jäähtyä 24 tuntia.

9. vaihe – Kylmäsavustus pyökkilastujen ja katajanoksien kanssa (noin 120 minuutin ajan) ja sen jälkeen kuivaus 14–18 °C:ssa 3–5 vuorokauden ajan, kunnes saavutetaan haluttu tuotos, eli lopputuotteen paino on 75 prosenttia (+/- 3 %) valmistukseen käytettyjen raaka-aineiden painosta.

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

”Kielbasa jałowcowa” -makkaroiden erityisluonne johtuu tuotteen tietyistä ominaispiirteistä:

— lihan mureus ja muut erityisominaisuudet;

— poikkeuksellinen maku ja tuoksu;

— ainutlaatuinen muoto.

Rapeus, mehukkuus ja lihan erityisominaisuudet:

”Kielbasa jałowcowa” -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 savustus, takaavat ”kielbasa jałowcowa” -makkaroiden poikkeuksellisen rapeuden ja mehukkuuden.

Poikkeuksellinen maku ja tuoksu:

”Kielbasa jałowcowa”-makkaroiden erityisluonne perustuu erityisesti niiden ainutlaatuihin makuun ja tuoksuun, jotka johtuvat valmistuksessa käytettävistä katajanmarjoista (*Juniperus*). Se, että katajanmarjat jauhetaan vasta juuri ennen valmistuksen aloittamista, vahvistaa makkaroiden makua ja vaikuttaa niiden erityisluonteeseen. Katajanokkien avulla tapahtuva savustus vielä täydentää makua ja vahvistaa poikkeuksellista tuoksua.

Yhdenmukainen muoto:

”Kielbasa jałowcowa” -makkarat erottuvat muista makkarista muotonsa vuoksi. Myynnissä olevat makkarat voidaan jakaa ainoastaan kahteen tyyppiin, jotka muistuttavat läheisesti toisiaan, minkä vuoksi kuluttajien on helppo tunnistaa ne. ”Kielbasa jałowcowa” -makkarat ovat pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä lenkkimakkaraita. Makkaroiden tyypillinen muoto on pyöreä, eikä niissä ole syviä pitkittäisiä uria.

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

Perinteiset raaka-aineet:

1. Kataja (*Juniperus*)

”Katajasta lähtee poltettaessa miellyttävä, aromaattinen tuoksu”, todetaan vuonna 1903 julkaistussa kuvitetussa tietosanakirjassa ”Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana”. Sen mukaan tuoksu on yksi tämän Puolassa vuosisatojen ajan yleisesti esiintyneen pensaan ominaispiirre. Tietosanakirjassa kerrotaan myös, että ”erilaiset lastut, oksat ja marjat ovat lihaa savustettaessa arvostettu lisuke (eräänlainen suitsuke); erityisesti kataja antaa savulihalle hienostuneen maun ja tuoksun”. 1800-luvun jälkipuolelta peräisin olevat asiakirjat osoittavat, että katajaa käytettiin jo tuolloin liha-aterioiden ja -tuotteiden lisukkeena tai valmistusaineena. Varsovassa vuonna 1863 julkaistun ”Encyklopedyja Powszechna” mukaan ”katajanmarjoissa on mausteinen, makeankarvas maku ja miellyttävä tuoksu; (...) ne ovat yleisesti tunnettu mauste”. Katajanmarjoilla maustetun ja katajanoksien kanssa savustetun makkaroiden yhdenmukainen valmistusmenetelmä syntyi Puolassa jo 1940- ja 1950-luvun taitteessa. Asiasta kerrotaan artikkelissa ”Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku” (Markkinoille toimitettavia savulihatuotteita koskevat säännöt), joka julkaistiin ”Gospodarka Mięsna” -nimisen liha-alan julkaisun numerossa 3/1954.

2. Sianliha

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

Perinteinen valmistusmenetelmä ja koostumus:

Savustaminen parantaa lihan säilyvyyttä, ja yleisimmin savustuksessa on käytetty katajaa. Tämä käy ilmi muun muassa vanhapuolalaisista käsikirjoituksista, kuten tuntemattoman aatellisen kartanonomistajan 1780-luvulla tekemistä muistiinpanoista, joissa on savustetun sianlihamakkaran resepti (käsikirjoitus – Varsovan vanhojen asiakirjojen pääarkisto Archiwum Głównie Akt Dawnych (AGAD), kokoelma: "Zbiór z Muzeum Narodowego" (kansallismuseon kokoelmat), tunnus 1249). Katajan suosiosta savustamisessa kertoo myös Puolan kansallisrunoilijan Adam Mickiewiczin kuvaus aatellisuurueen aamiaisesta vuonna 1834 julkaistussa runoelmassa "Pan Tadeusz": – "Kaikki (savumakkarat) olivat erinomaisia, kaikki kotona tehtyjä, kamiinassa katajanoksilla savustettuja".

Perinteitä, jotka liittyvät lihan maustamiseen ja savustamiseen katajalla, vaalittiin paikallisin ja alueellisin muunnelmin, jotka eroavat toisistaan teknisiltä piirteiltään ja joskus myös käytetyn lihan suhteen. W. Łęg esimerkiksi kertoo savumakkaroitten valmistusta koskevassa artikkelissaan "Z doświadczeń przy produkcji wędlin" ("Gospodarka Mięsna", 6/1953), että katajanmarjamakkaraa on kokeeksi valmistettu myös riistasta (käyttäen sianlihan lisäksi jäniksen ja villisian lihaa). Näin valmistettujen makkaroitten maku oli erilainen, vaikka resepti oli periaatteessa sama (täytteessä ja savustuksessa käytettiin katajaa). Muuan Kurpien alueella matkustanut liha-alan ammattilainen kuvaa katajanmarjamakkaroitten alueellisia ominaispiirteitä artikkelissaan "Wiejskie wędliny regionalne" ("Gospodarka Mięsna" 7–8/1950) näin: "Kurpien alueella Myszynieciissä valmistetaan katajanoksilla savustettua makkaraa, jossa on myös katajanmarjoja mukana. Aromiltaan ja maultaan erinomaisen omaleimainen kuivamakkara."

Vuoden 1945 jälkeen lihateollisuutta ryhdyttiin kehittämään keskitetyn suunnitelmatalouden periaatteiden mukaisesti suurten lihanjalostuslaitosten pohjalta. Savulihatuotteiden laadun ja maun turvaamiseksi otettiin käyttöön tuotteiden standardointi ja perinteisiin resepteihin perustuvat tekniset normit. "Kielbasa jałowcowa" esiintyy tuotteen nimenä vuosina 1947 ja 1948 annetuissa elintarvikkeiden kauppaa säätelevissä säännöissä. Vuonna 1954 laadittiin katajanmarjamakkaroitten yhdenmukainen resepti, jota kehitettiin edelleen lihanjalostusteollisuuskeskukseen (Central Przemysłu Mięsnego) vuonna 1964 julkaisemalla ohjeella ("Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego", Varsova 1964), johon myös tämä hakemus perustuu.

Edellä mainittujen ohjeiden avulla pyrittiin turvaamaan katajanmarjamakkaroitten mahdollisimman korkea laatu. Vaikka ohje, johon tämä hakemus perustuu, ei nykyään ole velvoittava, se määrittää kuitenkin edelleen katajanmarjamakkaroitten valmistuksessa noudatettavat korkeimmat laatuvaatimukset.

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

"Kielbasa jałowcowa" -makkaroitten erityisominaisuuksien varmistamiseksi on valvottava erityisesti seuraavia seikkoja:

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

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

2. "Kielbasa jałowcowa" -makkaroitten savustaminen

Valvonnan yhteydessä on tarkistettava seuraavat seikat:

- oikea lämpötila perinteisen lämminsavustuksen ja kuumentamisen yhteydessä,
- oikea kesto ja lämpötila kylmäsavustuksena tapahtuvan toisen savustamisen yhteydessä,
- pyökkilastujen ja katajanoksien käyttö kylmäsavustuksessa.

3. Lopputuotteen laatu:

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

4. Tuotteen muoto.

Tarkastusten intensiteetti

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 (Maatalouselintarvikkeiden kauppalaadun päätarkastusvirasto)

Osoite: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 226232901

Faksi: +48 226232099

Sähköposti: –

Julkinen viranomainen/yksikkö Yksityinen elin/yksikkö

4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

”KIEŁBASA MYŚLIWSKA”

EY N:o PL-TSG-0007-0053–19.03.2007

1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite

Nimi: Związek ”Polskie Mięso” (Puolan liha-alan järjestö)

Osoite: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 228302657

Faksi: +48 228301648

Sähköposti: info@polskie-mieso.pl

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Tuote-eritelmä

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

”Kiełbasa myśliwska”

3.2 Nimi

— on itsessään erityinen

— on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi ilmentää tuotteen erityisluonnetta. Tuotteen erityisluonne ilmenee nimessä siten, että nimi juontuu etymologisesti sanoista ”myśliwy” (metsästäjä) ja ”myślistwo” (metsästys). Tämä kertoo tuotteen alkuperäisestä käyttötarkoituksesta: tällainen savumakkara oli alun perin metsästäjien kuiva eväs. Säilyvyytensä ja helppokäyttöisyytensä vuoksi ”metsästäjänmakkara” soveltuu erinomaisesti matkaevääksi vaellusretkille, matkoille ja pidempään oleskeluun paikoissa, joissa lämpimien aterioiden valmistaminen on hankalaa. Tuotetta on ryhdytty markkinoimaan laajemmin vasta viime aikoina, mutta nimi on säilynyt ennallaan.

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)

”Kielbasa myśliwska” -makkarat ovat lyhyitä, tummanruskeita ja pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä (ei pitkittäisiä uria). Muodoltaan ne ovat käyriä pötköjä, jotka on yleensä jaoteltu pareiksi (joita ei ole irrotettu toisistaan taitoskohdasta). Ne ovat noin 15 cm pitkiä ja yli 32 mm paksuja.

Makkaroiden pinta on tummanruskea. Poikkileikkauksessa näkyy tummanpunaista I luokan sianlihaa ja vaaleampaa II luokan sianlihaa.

Koskettaessa pinta tuntuu sileältä, kuivalta ja tasaisesti rypistyneeltä.

Makkaralle on ominaista mureutetun, kuivasuolatun, kypsennetyt ja savustetun sianlihan maku, johon on lisätty mausteita.

Maun lisäksi makkaran ominaispiirteenä on rapeus.

Kemiallinen koostumus:

- valkuaisainepitoisuus vähintään 17,0 prosenttia
- vesipitoisuus vähintään 55,0 prosenttia
- rasvapitoisuus vähintään 45,0 prosenttia
- suolapitoisuus vähintään 4,5 prosenttia
- nitriitti- ja nitraattipitoisuus NaNO₂:na ilmaistuna enintään 0,0125 prosenttia

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)

Raaka-aineet:

Liha (100 kg raaka-ainetta):

- I luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 15 prosenttia – 30 kg
- IIA luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 20 prosenttia – 50 kg
- III luokan sianlihaa, joka sisältää myös sidekudosta ja jonka rasvapitoisuus on enintään 25 prosenttia – 20 kg

IIA tai III luokkaan kuuluvasta sianlihasta voidaan enintään 50 prosenttia korvata naudanlihalla.

Muut aineet (100 kg lihaa kohti):

- pippuria – 0,15 kg
- katajanmarjoja – 0,10 kg
- tuoretta valkosipulia – 0,10 kg
- sokeria – 0,20 kg.

Lisäaineet:

- kuivasuolausekoitus [ruokasuolan (NaCl) ja natriumnitriitin (NaNO₂) sekoitus] – noin 2 kg
- mureuttamisliemi (koostumus: 1 l 10-prosenttista viinietikkaa, 1 l vettä, 1 l rypsi- tai auringonkukkaöljyä) – 3 litraa

Sikojen ruokinta, kun tarkoituksena on tuottaa lihaa "kiełbasa myśliwska" -makkaroiden valmistusta varten:

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

- Lihotuksessa käytetään myöhään aikuistuvia sikarotuja, jolloin voidaan oikeanlaisella ruokinnalla saavuttaa vaadittu lihaksensisäinen rasvapitoisuus. Lihotuksessa käytettävillä roduilla ei ole RN-geeniä, kun taas RYR 1T-geeni on 20 prosentilla populaatiosta.
- Lihotus jakautuu kolmeen vaiheeseen: 1. vaihe < 60 kg, 2. vaihe < 90 kg ja 3. vaihe < 120 kg.
- Eläimet lihotetaan 90-kiloisiksi kahden rehuseoksen avulla. Seosten (annosten) koostumus on seuraava:
 - energianlähde: viljajauhoa – vehnä-, ohra-, ruis-, kaura-, ruisvehnä- tai maissijauhoa; maissijauhoa ja kuorettomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa enintään 30 prosenttia sekoituksesta;
 - valkuaisainelähde: lupiini-, härkäpapu- tai hernerehujauhoa, soijarouhetta, rapsirouhetta, rapsipuristeita, rehuhiivaa ja kuivattua nurmirehua.
- 90–120-kiloisille eläimille tarkoitettujen rehuseoksen (annoksen) koostumus on seuraava:
 - energianlähde: vehnä-, ohra-, ruis- ja ruisvehnäjauhoa. Seoksiin (annoksiin) ei saa käyttää maissijauhoa eikä kuorettomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa;
 - valkuaisainelähde: hernekasveja (lupiini, härkäpapu, herne) tehtyä jauhoa, soijarouhetta, rapsipuristetta tai rapsirouhetta ja kuivattua nurmirehua.
- Koko lihotuksen aikana seoksiin ja annoksiin ei saa lisätä: kasviöljyjä, eläinperäisiä rehuja, esimerkiksi maitojauhetta, kuivattua heraa tai kalajauhoa.
- Rehuseoksen metabolisen energian määrä on koko lihotuksen ajan 12–13 MJ EM / kg. Valkuaisainetta seoksessa tulisi olla 1. lihotusvaiheen aikana noin 16–18 prosenttia, 2. vaiheessa 15–16 prosenttia ja 3. vaiheessa noin 14 prosenttia.
- Lihasikojen rehuannokset voivat sisältää joko pelkkää tiivisterehua tai ne voivat olla seoksia, jossa on tiivisterehun lisäksi perusrehua, esim. perunoita ja nurmirehua.

"Kiełbasa myśliwska" -makkaroiden valmistusvaiheet:

1. vaihe – Ensin kaikki liharaaka-aineet pilkotaan. Lihanpalojen on oltava samankokoisia (halkaisija noin 5 cm).
2. vaihe – Perinteinen säilöntä (kuivasuolaus) noin kaksi vuorokautta tarvittavan suolasekoituksen kera.
3. vaihe – Mekaaninen työstö: I luokan liha pilkotaan halkaisijaltaan noin 20 mm:n suuruisiksi paloiksi, IIA luokan liha noin 8 mm:n suuruisiksi paloiksi ja III luokan liha noin 3 mm:n suuruisiksi paloiksi, minkä jälkeen seokseen lisätään 2 kg jäätä ja jauhetaan se.
4. vaihe – I tai IIA luokan lihaan lisätään mureuttamisliemi ja sekoitetaan perusteellisesti.
5. vaihe – Lisätään III luokan jauhettu sianliha ja mausteet ja sekoitetaan perusteellisesti.
6. vaihe – Pursotetaan massa siansuoleen, jonka läpimitta on enintään 32 mm, ja jaotellaan siitä noin 15 cm pitkiä makkarapötköjä.
7. vaihe – Annetaan levätä kaksi tuntia enintään 30 °C:een lämpötilassa, jolloin makkaroiden pinta alkaa kuivua ja sisus "asettuu".
8. vaihe – Pinnan kuivattaminen ja perinteinen lämminsavustus (noin 135 minuutin ajan), minkä jälkeen makkaroiden kypsentämistä jatketaan, kunnes niiden sisälämpötila on vähintään 70 °C.
9. vaihe – Makkaroiden annetaan jäähtyä, minkä jälkeen niitä säilytetään alle 10 °C:een lämpötilassa.
10. vaihe – Makkaroiden annetaan kuivua 5–7 vuorokautta tilassa, jonka lämpötila on 14–18 °C ja ilmankosteus 70–80 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)*

”Kielbasa myśliwska” -makkaroiden erityisluonne johtuu tuotteen tietyistä ominaispiirteistä:

- rapeus, mehukkuus ja lihan erityisominaisuudet,
- poikkeuksellinen maku ja tuoksu,
- tyypillinen lyhyt muoto,
- poikkeuksellisen hyvä säilyvyys.

Rapeus, mehukkuus ja lihan erityisominaisuudet:

”Kielbasa myśliwska” -makkaroiden ominaispiirteisiin olennaisesti vaikuttava ainesosa on sianliha, joka saadaan noin 120-kiloisiksi 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 ”kielbasa myśliwska” -makkaroiden poikkeuksellisen rapeuden ja mehukkuuden.

”Kielbasa myśliwska” -makkaroiden valmistukseen käytettävän sianlihan mureus johtuu siitä, että siihen lisätään viinietikasta, vedestä ja rypsi- tai auringonkukkaöljystä valmistettua erityistä mureuttamislientä.

Poikkeuksellinen maku ja tuoksu:

”Kielbasa myśliwska” -makkarat erottuvat muista makkaroista makunsa ja tuoksunsa perusteella. Nämä piirteet syntyvät, kun valmistuksessa käytetään oikeissa mittasuhteissa oikeita mausteita (katajanmarja, pippuri, sokeri ja kuivasuolaussekoitus) sekä tuotteelle luonteenomaista tuoretta valkosipulia ja mureuttamislientä.

Poikkeuksellisen maun ja tuoksun muodostumiseen vaikuttavat myös savustus ja kuivatus sekä ”kielbasa myśliwska” -makkaroilta tyypillinen pitkä jälkikuivatus.

Tyypillinen lyhyt muoto:

”Kielbasa myśliwska” -makkaroiden erityisluonteeseen kuuluu etenkin niiden poikkeuksellinen muoto. Makkarat ovat lyhyitä ja käyriä, pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä, ja ne on useimmiten jaettu pareiksi (joita ei ole irrotettu toisistaan taitekohdasta).

”Kielbasa myśliwska” -makkaroiden suurin etu on niiden poikkeuksellinen ”käytännöllisyys”. Niiden muoto on helposti tunnistettavissa, ja tuote on poikkeuksellisen käytännöllinen, minkä vuoksi niitä syödään varsinkin erilaisilla retkillä ja matkoilla.

Poikkeuksellisen hyvä säilyvyys:

”Kielbasa myśliwska” -makkaroiden ominaispiirteisiin kuuluu myös niiden poikkeuksellisen hyvä säilyvyys, minkä vuoksi ne ovatkin suosittuja ennen muuta metsästäjien ja matkailijoiden eväänä. Säilyvyys johtuu muun muassa siitä, että valmistuksessa käytetään perinteiseen tapaan tuoretta valkosipulia ja että makkaroiden valmistukseen kuuluu pitkä jälkikuivatus.

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

Perinteiset raaka-aineet ja koostumus:

1. Sianliha, joka saadaan perinteiseen tapaan lihotetuista sioista:

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

2. Oikeanlaiset mausteet

Valmistuksessa on käytettävä oikeissa mittasuhteissa oikeita mausteita: pippuria, katajanmarjoja, sokeria ja kuivasuolaussekoitusta ja erityisesti tuoretta valkosipulia ja mureuttamislientä. Tämä perustuu suoraan lihanjalostustuotteiden valmistuksesta saatuaan kokemukseen ja pitkiin perinteisiin Puolassa.

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Metsästyksen on kautta aikojen liittynyt omia sääntöjä ja tapoja. Metsästyskuvauksia esiintyy puolalaisessa kirjallisuudessa runsaasti, muun muassa Adam Mickiewiczin kirjoittamassa, vuonna 1834 julkaistussa kansallisrunoelmassa "Pan Tadeusz". Metsästyksessä oli tietynlainen seurapiirijuhla, johon liittyi paljon erilaisia rituaaleja ja symboliikkaa, kuten sarvesta tehdyillä torvilla soitetut signaalit, metsästäjänkaste ja peijaiset. Myöhemmin perustetut metsästyssurat ovat jatkaneet näitä perinteitä nykypäiviin asti.

Erottamaton ja tyypillinen osa metsästäjän varusteita oli ja on yhä metsästyslaukku. Siinä kannettiin muun muassa kuivia eväitä, jotka soveltuivat koko päivän kestäville metsäretkille. Kuvauksia metsästysetkien aterioista löytyy kirjallisuudesta, myös edellä mainitusta runoelmasta "Pan Tadeusz". Kuivattu ja savustettu ja sen vuoksi varsin hyvin säilyvä makkara on aina kuulunut levähdystauoilla nautittuihin eväisiin.

Nimitystä "kielbasa myśliwska" alettiin käyttää todennäköisesti 1900-luvulla sotienvälisenä aikana, jolloin Puolassa kehitettiin savustettujen lihajalosteiden tuotantoa monissa pienissä laitoksissa, kuten lihanjalostusalan aikakauslehtien "Gospodarka Mięsna" numerossa 1–2/1949 kerrotaan.

"Kielbasa myśliwska" -makkarat olivat Puolassa suuri kaupallinen menestys toisen maailmansodan jälkeen. Liha- ja maitoteollisuusministeriön ja kotimaankauppaministeriön 3.11.1953 antamalla määräyksellä nro 485 "kielbasa myśliwska" kirjattiin kaupankäynnin kohteena olevien savustettujen lihajalosteiden viralliselle listalle. Sitten vahvistettiin laadun parantamiseksi makkaroiden resepti ja valmistusmenetelmä 30.12.1954 annetun standardin RN-54/MPMiMI-Mięs-58 sekä Puolan lihanjalostusteollisuuskeskuksen Varsovassa vuonna 1964 julkaiseman asiakirjan (sisäiset säännöt nro 21) mukaisesti. "Kielbasa myśliwska" -makkarat kuuluvat edelleenkin savustetuista lihajalosteista suosituimpiin ja eniten käytettyihin.

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

"Kielbasa myśliwska" -makkaroiden erityisominaisuuksien varmistamiseksi on valvottava erityisesti seuraavia seikkoja:

1. Tuotteen valmistamiseen käytetyn raaka-aineen (lihan ja mausteiden) laatu

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

2. "Kielbasa myśliwska" -makkaroiden 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

Tarkastusten intensiteetti:

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 (Maatalouselintarvikkeiden kauppalaadun päätarkastusvirasto)

Osoite: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 226232901

Faksi: +48 226232099

Sähköposti: –

Julkinen viranomainen/yksikkö Yksityinen elin/yksikkö

4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

”OLEJ RYDZOWY”

EY N:o PL-STG-007-0049–28.12.2006

1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite

Ryhmittymän tai järjestön nimi:

”SemCo” S.G.N.i P. Krystyna Just,
Instytut Włókien Naturalnych – Tłocznia Oleju,
Krzysztof Gałkowski – Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu,
Zakład Doświadczalno- Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie

Osoite: Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły

Puhelin: +48 612920402; 603137517

Sähköposti: info@semco.pl

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Tuote-eritelmä**3.1 Rekisteröitävä nimi**

”Olej rydzowy”

3.2 Nimi

— on itsessään erityinen

— on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

”Olej rydzowy” -öljy (*Camelina*-öljy) on peräisin ruistankio- eli kitupellava-nimisestä öljykasvista (*Camelina sativa*). Puolassa kasvista käytetään sen varsinaisen nimen ”lnianka siewna” ohella kansanomaisia nimityksiä ”rydz”, ”rydzyk”, ”ryzyk” ja joskus harvoin myös nimitystä ”lennica”.

Eräillä Puolan alueilla käytössä on yksinomaan kansanomainen nimitys ”rydz”, joka viittaa kasvin siementen ruosteenpunaiseen väriin. Väri tuo mieleen koko Puolassa yleisen sienen, männynleppärouskun (*Lactarius deliciosus*), jonka nimi on puolaksi niin ikään ”rydz”. Ruistankion punaruskeiden siementen vuoksi kasvista saatavasta öljystä käytetään siis puolassa nimitystä ”olej rydzowy”.

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 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.).

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

Ruistankioöljy on kirkasta, läpinäkyvää, öljymäistä nestettä, jonka pohjalle kertyy hieman sakkaa. Öljy on väriltään ruosteenaista, ja väri vaihtelee kullankeltaisesta punaruskeaan sen mukaan, onko se tehty kesä- vai talvilajista (*Camelina sativa*, *Camelina silvestris*). Öljyn väriin vaikuttaa myös se, minkä verran siemeniä kuumennetaan. Ruistankioöljyn jälkimaku muistuttaa sipulia ja sinappia, ja sen aromi on voimakas ja mehukas.

Ruistankioöljyn fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

- happoluku, mg KOH/g: enintään 6
- Peroksidiluku aktiivisen hapen milliekvivalenteina kilogrammaa kohti: enintään 6
- jodiluku: 140–160
- öljyn jäähmepiste: -15 °C – -18 °C

Ruistankioöljy säilyy pitkään, toisin kuin muut koostumukseltaan vastaavat, tyydyttyneitä ja tyydyttymättömiä rasvahappoja sisältävät öljyt. Tämä johtuu siitä, että se sisältää runsaasti tokoferoleihin (E-vitamiini) kuuluvia luontaisia antioksidantteja: noin 550–1 100 mg/kg.

Tyydyttyneitä rasvahappoja ruistankioöljyssä on niukasti (10–11 %), tyydyttymättömiä rasvahappoja sen sijaan noin 90 prosenttia. Näistä kertatyydyttymättömiä (monoenejä) on noin 36 prosenttia ja monityydyttymättömiä (polyenejä) 50–60 prosenttia.

3.6 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

1. vaihe – Siementen kerääminen:

Siemenet kerätään kesä- ja talviruistankion viljelmiltä. Ruistankio kylvetään joko syksyllä tai keväällä riippuen siitä, kummasta lajista on kyse.

Sato kerätään kerralla siementen kypsyttyä.

2. vaihe – Siementen kuivaaminen ja puhdistaminen:

Keräämisen jälkeen siemeniä kuivatetaan kuuden viikon ajan, kunnes kosteusprosentti on 7–12.

Tämän jälkeen ne puhdistetaan niin, että puhtaus on yli 98 prosenttia.

3. vaihe – Puristamisen valmistelu:

Siemenet valmistellaan puristamista varten murskaamalla ne sileäpintaissa valssissa.

4. vaihe – Siementen esivalmistelu:

Murskatut siemenet kuumennetaan 38 °C :seen joko vesihauteessa tai kuiviltaan.

5. vaihe – Öljyn puristaminen:

Jotta öljyllä olisi vaaditut fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, puristaminen on tehtävä prässissä, jossa murskattujen siementen lämpötila ei ylitä sallittua enimmäislämpötilaa (38 °C).

6. vaihe – Öljyn puhdistaminen:

Öljy puhdistetaan antamalla sen sedimentoitua huoneenlämmössä 7–10 päivän ajan, jolloin raskas sikunaöljy laskeutuu astian pohjalle. Tämän jälkeen pinnalle jäävä öljy soveltuu ravinnoksi.

Öljyä ei millään tavoin jalosteta.

7. vaihe – Öljyn säilytys:

Öljyä säilytetään kuivassa, auringonvalolta suojatussa tilassa, jonka lämpötila on enintään 20 °C ja vähintään 4 °C . Asianmukainen säilytys vaikuttaa öljyn laatuominaisuuksiin.

Kielletyt toimenpiteet:

Ruistankioöljyn erityisominaisuuksien säilyttämiseksi seuraavat toimenpiteet on kielletty tuotantoprosessin aikana:

- siementen kuumentaminen yli 38 °C:seen,
- sellaisen öljypuristimen käyttö, jossa siemenmassan lämpötila nousee merkittävästi yli sallitun enimmäislämpötilan (38 °C),
- yli 300A:n puristuspaineen käyttö.

3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

Ruistankioöljyn erityisluonne johtuu eräistä tuotteen perusominaisuuksista:

- poikkeuksellinen maku ja tuoksu,
- väri,
- fysikaalis-kemiallinen koostumus,
- hyvä säilyvyys.

Maku ja tuoksu:

Ruistankioöljy poikkeaa muista samantyyppisistä tuotteista maultaan, jossa on tuntuva sipulin ja sinapin sävy. Aromi on miellyttävä, kohtuullisen voimakas ja puhdas ilman, että siihen on lisätty mitään vierasta tuoksua.

Väri:

Öljy on väriltään ruosteenpunaista.

Fysikaalis-kemiallinen koostumus:

Ruistankioöljyn koostumus on hyvin erityinen pääasiassa sen sisältämien ravintoaineiden ja rikkaan kemiallisen koostumuksen ansiosta. Öljy sisältää runsaasti arvokkaita ravintoaineita, erityisesti monitydyttymättömiä rasvahappoja.

Näitä happoja on ruistankioöljyssä 50–60 prosenttia, muun muassa omega-3-rasvahappoja 35–40 prosenttia ja omega-6-rasvahappoja 15–20 prosenttia. Ruistankioöljy onkin parhaita tunnettuja omega-3-rasvahappojen kasvipärisiä lähteitä.

Pitkä käyttöikä:

Vaikka ruistankioöljy sisältää runsaasti happoja, se kuitenkin säilyy pitkään. Se kelpaa ravinnoksi kuuden kuukauden ajan valmistuspäivämäärästä, kunhan sitä säilytetään suositusten mukaisesti. Hyvä säilyvyys johtuu öljyn sisältämistä tokoferoleihin kuuluvista antioksidanteista (E-vitamiinia noin 550–1 100 mg/kg). Tämä lisäominaisuus vahvistaa tuotteen erityisluonnetta.

3.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne

Perinteinen raaka-aine:

Ruistankioöljyn valmistuksessa käytettävä perusraaka-aine on ristikkukaiskasveihin (*Cruciferae*) kuuluva *Camelina*-suvun ruistankio, joka jakautuu useihin lajeihin. Ruistankioöljyä valmistetaan kahdesta lajista: kesäruistankiosta (*Camelina sativa*) ja talviruistankiosta (*Camelina silvestris*). Ruistankion kukinto on pitkänomainen terttu. Kukut ovat kellertävänvalkoiset. Kasvi on 30–100 cm korkea. Hedelmä on päärynänmuotoinen, usein puumainen ja kova litu (3–7 mm). Sen sisällä on kymmenkunta ruosteenpunaista tai punertavankeltaista siementä, joiden läpimitta on 0,6–2,6 mm. Ruistankiota voidaan viljellä keveämmillä viljelymailla ja hiekkamailla.

Kasvi on peräisin Lähi-idästä. Ruistankion (kitupellavan) viljelyhistoriaa ja sen käyttöä öljykasvina koskevien tutkimusten mukaan vanhimmat siemenlöydöt Puolan alueella on tehty Slessiassa Strzegomin seudulla suoritetuissa kaivauksissa. Löydöt ajoittuvat pronssikaudelle, eli ruistankiota olisi viljelty Puolassa jo 3 000 vuoden ajan (tiedot perustuvat vuonna 1966 julkaistuun professori F. Dembińskin artikkeliin "Rośliny oleiste" ("Öljykasvit")). Myös kasvitieteen professori Marian Nowiński toteaa ruistankiota koskevissa tutkimuksissaan, että kasvin siemeniä on löydetty arkeologisissa kaivauksissa. Löydöt liittyvät Lausitzin kulttuuriin kuuluneiden esislaavilaisten heimojen asutukseen Biskupinin alueella 800-luvulla ennen ajanlaskumme alkua (Keski-Euroopan tunnetuin arkeologinen suojelualue).

Satoja vuosia jatkuneesta ruistankion käytöstä kertovat myös kasvin lukuisat kansanomaiset nimitykset: "rydz", "rydzyk", "ryzyk", "lennica" (professori Anatoli Listkowskin johdolla vuonna 1956 laadittu teos "Szczerbólowa uprawa roślin" ("Kasvinviljely")).

Vielä nykyäänkin Puolassa tunnetaan sanonta "lepszy rydz niż nic" ("kitupellavakin on tyhjää parempi"). Tämä tarkoittaa sitä, että on parempi, jos on edes sellaista "jokapaikankasvia" kuin ruistankiota (eli kitupellavaa) kuin ei mitään. Tämä kertoo kasvin suuresta suosiosta yhteiskunnassa.

Ruistankion suosio johtuu myös siitä, että se menestyy vaatimattomassakin maaperässä ja antaa satoa nopeasti, 70–100 päivässä.

Professori Tadeusz Zającin mukaan ruistankiota viljeltiin 1800-luvulle asti huonommilla viljelysmailla, missä se oli erittäin suosittu öljykasvi, jonka siemenistä puristettiin öljyä (artikkeli "Magazyn Farmerski" -lehdessä heinäkuussa 2006).

Ruistankion yleisyyden vuoksi voidaan olettaa, että nykyisen Puolan alueella asuneet slaaviheimot osasivat puristaa sen siemenistä öljyä jo vuosisatoja sitten. Ruistankioöljyä on käytetty ravintona jo vuosisatoja, vaikka sen kemiallista koostumusta ei tunnettu.

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Öljyn puristaminen ruistankion siemenistä perustuu hyvin vanhoihin perinteisiin. Arkeologisten löytöjen perusteella on havaittu, että jo muinaisen Biskupinin asukkaat osasivat puristaa öljyä ruistankion siemenistä. Kaivauksissa Biskupinista on löydetty ruistankion siementen lisäksi myös jäänteitä öljyn puristamisessa käytetyistä työvälineistä. Muut arkeologiset löydöt vahvistavat, että ruistankion siemenistä on puristettu öljyä myös Lausitzin kulttuurin katoamisen jälkeen, kun slaaviheimot asettuivat asumaan nykyisen Puolan alueelle.

H. Samsonowicz kuvaa teoksessaan "Olejarnia dworska z XVII w" ("Kartanon öljynpuristamo 1600-luvulla") yksityiskohtaisesti sekä aikakauden kartanoiden että talonpoikaissäestön öljynpuristamoja ja niissä käytettyjä koneita, kuten kiilapuristamoja ja myös kiilojen takomista. Kirjan mukaan ruistankioöljyä oli puolalaisen aateliston keskuudessa suosittua. Lisävahvistuksen näille tiedoille antaa Szreniawan maatalousmuseossa oleva kokoelma koneita ja laitteita, joita on käytetty öljyn puristamiseen puolalaisissa kartanoissa.

H. Olszański kirjoittaa teoksessa "Tradycyjne olejarnie w Polsce" ("Perinteinen öljynpuristus Puolassa"), että teknologian kehittyessä 1800-luvulla perinteiset öljynpuristuksessa käytetyt työvälineet kuten jauhinkivet, huhmar tai kiilapuristimet korvattiin sekoittimella varustetulla lämpökattilalla, siementen murskaamiseen käytetyillä laitteilla ja vipupuristimilla. Myöhemmin käyttöön otettiin rattaan avulla toimivia hydraulisia puristimia, höyrymoottoreita, polttomoottoreita ja nykyään sähkömoottoreita. Tällaisia koneita käytetään edelleen. Öljynpuristuksen perusperiaate sen sijaan on säilynyt muuttumattomana, eli murskattujen siementen lämpötila ei saa nousta yli 38 °C:seen.

Tämä on osoitus ruistankioöljyn perinteisestä luonteesta, sillä se kertoo tuotantomenetelmän säilyneen muuttumattomana ja on samalla merkki menetelmän erinomaisuudesta.

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Ruistankioöljyn erityisominaisuuksien varmistamiseksi valvonta koskee erityisesti seuraavia:

Öljyn valmistuksessa käytettävän raaka-aineen laatu, eli:

- siementen puhtauden tarkistaminen ja
- siementen jauhaminen ja lämmittäminen, öljyn puristaminen.

Valmiin tuotteen laatu, eli:

- tuotteelle ominainen sipulin ja sinapin jälkimaku,
- miellyttävä, puhdas aromi, johon ei ole lisätty muita tuoksujia,
- nesteen kirkkaus ja kullankeltaisesta pronssinruskeaan vaihteleva väri; pohjalle voi kertyä hiukan sakkaa.

Valvonta on suoritettava vähintään kerran vuodessa.

4. Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet

4.1 Nimi ja osoite

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych (Maatalouselintarvikkeiden kauppalaadun päätarkastusvirasto)
 Osoite: ul. Wspólna 30
 00-930 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 226232901

Faksi: +48 226232099

Sähköposti: –

Viranomainen Julkinen elin

4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

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 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 228302657
Faksi: +48 228301648
Sähköposti: info@polskie-mieso.pl

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Eritelmä

3.1 Rekisteröitävä nimi/rekisteröitävät nimet (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
- ilmaisee maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta

Nimi ilmentää tuotteen erityisluonnetta. 1800-luvun Puolassa ja Liettuaissa 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. Poikkileikkauksessa 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 prosenttia
- vesipitoisuus enintään 60,0 prosenttia
- rasvapitoisuus enintään 35,0 prosenttia

- suolapitoisuus enintään 3,5 prosenttia
- nitriitti- ja nitraattipitoisuus NaNO₂:na ilmaistuna enintään 0,0125 prosenttia

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 (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 2 kohta)*

Raaka-aineet:

Liha (100 kg raaka-ainetta)

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

Mausteet (100 kg lihaa kohti):

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

Lisäaineet:

- kuivasuolaussekoitus [ruokasuolan (NaCl) ja natriumnitriitin (NaNO₂) sekoitus] – noin 2 kg

Sikojen ruokinta, kun tarkoituksena on tuottaa lihaa ”kabanosyn” valmistusta varten:

Ruokinta vaikuttaa sianlihan rasvaisuuteen ja lihakuuteen. 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 kuorettomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa enintään 30 prosenttia sekoituksesta;
 - valkuaisainelähde: lupiini-, härkäpapu- ja hernerehujauhoa, soijarouhetta, rapsirouhetta, rapsipuristeita, rehuhiivaa tai kuivattua nurmirehua.
- 90–120-kiloisille eläimille tarkoitetun rehuseoksen (annoksen) koostumus on seuraava:
 - energianlähde: vehnä-, ohra-, ruis- ja ruisvehnäjauhoa. Seokseen (annoksiin) ei saa käyttää maissijauhoa eikä kuorettomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa.
 - valkuaisainelähde: palkokasveista (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.
- Lihosikojen 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 tyypillinen muoto.

Rapeus, mehukkuus ja lihan erityisominaisuudet:

"Kabanosy"-makkaroiden ominaispiirteisiin olennaisesti vaikuttava ainesosa on sianliha, joka saadaan noin 120-kiloisiksi 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 makkararan 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 kuivamakkaroita, 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 sianlihamakkaroita. 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 elintarvikelaan julkaisujen, esim. Varsovassa vuonna 1937 julkaistun M. Karczewskan teoksen "Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym" ("Sianlihamakkaroiden ja muiden lihajalosteiden valmistus kotiloissa") välityksellä "Kabanosy"-reseptit ja "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 15.9.1948 annetulla elintarvike-, teollisuus- ja kauppaministeriön asetuksella (Puolan virallinen lehti nro 44/1948, 334 kohta). Tämän jälkeen vahvistettiin tuotantoteknologiaan liittyvät näkökohdat 30.12.1954 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 vodkaan 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 kansallisrunoilijan Adam Mickiewiczin vuonna 1834 julkaisussa 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 Powszechna" 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 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 226232901

Faksi: +48 226232099

Sähköposti: –

Julkinen Yksityinen

4.2 *Viranomaisen tai elimen erityistehtävät*

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2016/C 188/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”GORGONZOLA”

EY N:o: IT-PDO-0217-01214–18.3.2014

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohta (kohdat), jota (joita) muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta [pakkaamista koskevien vaatimusten muuttaminen]

2. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos (muutokset):

Tuotteen kuvaus

Tuotteeseen ei tehdä muutoksia. Adjektiivi ”pehmeä” poistetaan kuitenkin, koska se ei vastaa kaikkia ”Gorgonzola”-juuston eri tyyppisiä. Etenkään tyyppiä ”voimakas” ei voida luokitella pehmeäksi juustoksi. Sen vuoksi ilmaisun ”pehmeä” käyttö kaikentyyppisistä ”Gorgonzola”-juustoista olisi väärin ja saattaisi lisäksi vaikeuttaa virallisia tarkastuksia tyyppiä ”voimakas” koskevien eritelmän vaatimusten noudattamisen toteamiseksi. Lisäksi poistetaan tarpeettomana adjektiivi ”rasvainen” ottaen huomioon, että yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa ilmoitetaan kuiva-aineesta mitattu vähimmäirasvapitoisuus.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Voimassa olevassa eritelmässä juustomassan väriin viitataan adjektiivilla ”sinivihreä”; sen lisäksi halutaan mainita, että väri voi olla myös siniharmaa, jotta voidaan kuvailla täydellisemmin kaikki erityyppisten ”Gorgonzola”-juuston mahdolliset väri vivahteet. Vaikka sinivihreä onkin tyyppillinen väri vivahte juustomassassa, elävän aerobisen homeen kehittyminen juuston kypsymisen kestäessä voi saada aikaan myös sellaisen värin syntymisen, jonka ihmisilmä aistii siniharmaaksi. Jättämällä mainitsematta mahdollinen siniharmaa väri vivahte saattaisi tässäkin tapauksessa vaikeuttaa virallisia tarkastuksia sen toteamiseksi, että juustomassan värin osalta on noudatettu eritelmän vaatimuksia.

Voimassa olevassa eritelmässä vähimmäiskypsytyisaika vaihtelee eri ”Gorgonzola”-juustotyyppien mukaan. Sen vuoksi eritelmässä oleva yleisluonteinen viittaus 50 päivän vähimmäiskypsytyisaikaan poistetaan aiheettomana.

Tuotteeseen ei tehdä muutoksia. Viittaus siihen, että maku riippuu yksinomaan kypsytyksajasta, poistetaan kuitenkin virheellisenä, koska maku voi – joskin vähemmässä määrin – riippua myös muista tekijöistä, kuten juustotahkon painosta.

Painon, maun ja kypsytyksajan perusteella luokitellut eri ”Gorgonzola”-tyypit yksilöidään asianmukaisemmin. Edellinen luokittelutapa, joka otettiin käyttöön vuonna 2009 rekisteröidyllä muutoksella, saattoi olla harhaanjohtava, koska se perustui yksinomaan juustotahkojen kokoon, joka määriteltiin käyttäen kokoon liittyviä ilmaisuja ”suuri”, ”keskikokoinen” ja ”pieni”. Selkeyden vuoksi on siksi haluttu täsmentää, että luokitus perustuu painon lisäksi myös makuun ja kypsytyksaikaan liittyviin tekijöihin. Ilmaisu ”mieto”, ”voimakas” ja ”pieni tyyppiä voimakas” käyttö luokitustarkoituksessa vaikuttaa asianmukaisemmalta, jotta voidaan välittömästi tunnistaa ”Gorgonzola”-juuston tyyppi. Ilmaisui ”juustotahko, tyyppiä mieto” vastaa aiemman luokituksen mukaista tyyppiä ”suuri juustotahko”. Ilmaisui ”tai keskivahva maku” poistetaan epäasianmukaisena, koska kyseisen tahkon maku on ”mieto”, kuten eritelmässäkin mainitaan. Ilmaisui ”juustotahko, tyyppiä voimakas” vastaa aiemman luokituksen mukaista tyyppiä ”keskikokoinen juustotahko”. Ilmaisui ”pieni juustotahko, tyyppiä voimakas” vastaa aiemman luokituksen mukaista tyyppiä ”pieni juustotahko”.

Tahkojen vähimmäis- ja enimmäiskokoja muutetaan hieman niiden mukauttamiseksi nykyisiin tuotanto-olosuhteisiin; tahkon koko voi vaihdella sen kosteuspiitoisuuden mukaan.

Tuotteen enimmäiskypsytyisaika on lisätty (ks. kohta ”Tuotantomenetelmä”).

Painon, maun ja kypsytyksajan perusteella luokitellut eri ”Gorgonzola”-tyypit yksilöidään seuraavasti:

- ”mieto” tyyppi: tahkon paino 9–13,5 kg, mieto maku, kypsytyisaika vähintään 50 ja enintään 150 päivää;
- ”voimakas” tyyppi: tahkon paino 9–13,5 kg, selvästi voimakas maku, kypsytyisaika vähintään 80 ja enintään 270 päivää;
- pieni tahko, tyyppi ”voimakas”: tahkon paino 5,5–9 kg, selvästi voimakas maku, kypsytyisaika vähintään 60 ja enintään 200 päivää.

Alkuperätodisteet

Tuotteen aitouden varmistamiseksi ”Gorgonzola” voidaan saattaa markkinoille kokonaisina tahkoina, vaakatasoon leikattuina puolikastahkoina tai paloina, jotka on kääritty kohopainettuun alumiinipaperiin.

Tuotteen laadun säilyttämiseksi ja alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi ”Gorgonzola” voidaan saattaa markkinoille myös esipakattuina paloina ilman kohopainettua alumiinipaperikäärettä sen jälkeen, kun hyväksytty valvontaelin tai sen valtuuttama muu valvontaelin on varmentanut tuotteen.

Tuotantomenetelmä

Kypsytystilojen lämpötilaa ja suhteellista kosteutta ilmaisevia arvoja muutetaan hieman niiden mukauttamiseksi kypsytystiloi ja -menetelmiä koskeviin uudistuksiin, jotka parantavat ”Gorgonzola”-juuston laatuominaisuuksia.

Eritelmään lisätään juustojen enimmäiskypsytyisaika, koska kypsytyksen jatkuminen pidempään saattaisi vakavasti heikentää tuotteen erityisiä ja aistinvaraisia ominaisuuksia.

Merkinmät

Jotta helpotettaisiin eritelmän noudattamisen varmistamista ja erityisesti annettaisiin kuluttajille mahdollisuus tehdä tietoinen valinta myös silloin, kun tuote pakataan heidän pyynnöstään vähittäismyyntipaikalla, otetaan käyttöön velvoite merkitä kohopainettuun alumiinipaperiin maininta ”voimakas”, kun on kyseessä juustotahko tyyppiä ”voimakas”, pieni juustotahko ”tyyppiä voimakas” tai juustotahko vaakatasoon puolikkaaksi tai paloiksi leikattuna.

Jotta niin ikään helpotettaisiin eritelmän noudattamisen varmistamista ja erityisesti annettaisiin kuluttajille mahdollisuus tehdä tietoinen valinta, otetaan käyttöön velvoite merkitä primaaripakkaukseen maininta ”voimakas”, kun on kyseessä juustotahkosta ja pienestä juustotahkosta tyyppiä ”voimakas” paloiksi leikattu esipakattu tuote.

Muuta

Markkinoille esipakattuina paloina saatetun ”Gorgonzola”-juuston laadun, alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi on täsmennetty ja perusteltu, että hyväksytyin valvontaelimen tai tämän valtuuttaman muun valvontaelimen on varmennettava juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen. Tämä johtuu paitsi siitä, että on elintarviketurvallisuuteen liittyvien riskien vuoksi mahdotonta leikata mekaanisesti kohopainettuun alumiinipaperiin käärittyjä kokonaisia tai vaakatasoon leikattuja puolikkaita, myös siitä, että koska ”Gorgonzola”-tahkon pohjassa ei ole merkintää, on tarpeen saada valvontaelimen antama varmistus ilman alumiinikäärettä olevien palojen alkuperästä. Tämä ei estä vähittäiskauppioiden mahdollisuutta leikata juusto käsin paloiksi ja pakata palat kuluttajan pyynnöstä tai suoramyyntiä varten. Vähittäiskaupassa kohopainettuun alumiinipaperiin käärityn juustotahkon tai sen puolikkaan käsin tapahtuva leikkaaminen veitsellä ei edellytä alumiinipaperin poistamista eikä myöskään vaaranna elintarviketurvallisuutta. Lisäksi nämä toimenpiteet on periaatteessa tehtävä kuluttajan edessä tai kuluttajalla on ainakin oltava mahdollisuus vaatia sitä voidakseen erityisesti varmistua siitä, että kyseisessä juustotahkossa tai sen puolikkaassa on mukana kohopainettu alumiinipaperikääre. Vähittäiskauppioiden toimesta tapahtuva kohopainettuun alumiinipaperiin käärityn juustotahkon tai sen puolikkaan leikkaaminen käsin on sallittava myös suoramyyntiä varten pakatun tuotteen osalta edellyttäen, että leikatussa palassa on aina mukana osa alumiinipaperia takeena tuotteen aitoudesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾****”GORGONZOLA”****EY N:o: IT-PDO-0217-01214–18.3.2014****SMM () SAN (X)****1. Nimi**

”Gorgonzola”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Gorgonzola” on yksinomaan pastöroidusta lehmän täysmaidosta valmistusta raa’asta tasaisesta juustomassasta tuotettu sinihomejuusto, joka on väriltään valkoinen tai vaaleankellertävä ja jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuuvia.

”Gorgonzola”-juusto on ominaisuuksiltaan seuraavanlainen:

— Muoto:

— tasareunainen ja tasapohjainen lieriö;

— koko: vähimmäiskorkeus 13 cm; halkaisija 20–32 cm;

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

— luokitus painon, maun ja kypsytysajan perusteella:

1. "mieto" tyyppi: tahkon paino 9–13,5 kg, mieto maku, kypsytysaika vähintään 50 ja enintään 150 päivää;
2. "voimakas" tyyppi: tahkon paino 9–13,5 kg, selvästi voimakas maku, kypsytysaika vähintään 80 ja enintään 270 päivää;
3. pieni tahko, tyyppi "voimakas": tahkon paino 5,5–9 kg, selvästi voimakas maku, kypsytysaika vähintään 60 ja enintään 200 päivää.

— Kuori: harmaa ja/tai vaaleanpunertava, ei syötävä;

— Juustomassa: tasalaatuinen, valkoinen tai vaaleankellertävä massa, jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuuvia;

— Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 48 prosenttia.

3.3 Raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Täysrasvainen lehmänmaito, vasikan mahalaukusta saatu juoksete ja suola.

3.4 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet)

Vähintään 50 prosenttia vuosittaisen rehuannoksen kuiva-aineesta on peräisin tuotantoalueelta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maidon tuotannon ja jalostamisen sekä juuston kypsytyksen sellaiseksi, että se täyttää edellytykset nimityksen "Gorgonzola" käyttämiseksi ja 3.7 kohdassa kuvattujen tunnusten kiinnittämiseksi, on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

"Gorgonzola" voidaan saattaa markkinoille kokonaisina tahkoina, vaakatasoon leikattuina puolikastahkoina tai paloina, jotka on kääritty kohopainettuun alumiinipaperiin.

"Gorgonzola" voidaan saattaa markkinoille myös esipakattuina paloina ilman kohopainettua alumiinipaperikäärettä sen jälkeen, kun hyväksytty valvontaelin tai sen valtuuttama muu valvontaelin on varmentanut tuotteen. Markkinoille esipakattuina paloina saatetun "Gorgonzola"-juuston laadun, alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi hyväksytyn valvontaelimen tai tämän valtuuttaman muun valvontaelimen on varmennettava juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen. Tämä johtuu paitsi siitä, että on elintarviketurvallisuuteen liittyvien riskien vuoksi mahdotonta leikata mekaanisesti kohopainettuun alumiinipaperiin käärittyjä kokonaisia tai vaakatasoon leikattuja puolikkaita, myös siitä, että koska "Gorgonzola"-tahkon pohjassa ei ole merkintää, on tarpeen saada valvontaelimen antama varmistus ilman alumiinikäärettä olevien palojen alkuperästä.

"Gorgonzola"-juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen vähittäismyyntipaikassa asiakkaan pyynnöstä on sallittua, kunhan kohopainettu alumiinipaperi on näkyvässä. "Gorgonzola"-juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen vähittäismyyntipaikassa on sallittua myös suoramyyntiä varten, kunhan näin leikatussa palassa on aina näkyvässä osa kokopainetusta alumiinipaperikäärestä takeena tuotteen alkuperän aitoudesta.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

"Gorgonzola"-juustotahkon tunnistettavuus on varmistettava kahdella merkinnällä, jotka kiinnitetään yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

— Valmistuksen yhteydessä tasaisille sivuille kiinnitetään tunnus, jossa on juustolan tunnistenumero (ks. kuva 1).

Kuva 1



- Kun tuotteella on markkinoille saattamiseksi vaaditut ominaisuudet, kokonainen juustotahko, vaakatasoon leikattu puolikastahko tai palat, lukuun ottamatta kohdassa 3.6 tarkoitettuja esipakattuja paloja, kääritään kohopainettuun alumiinipaperiin, jossa on kohopainettu tunnus (ks. kuva 2). Kohopainetussa alumiinipaperissa on lisäksi SAN-merkintä "Gorgonzola", yhteisön tunnus ja maininta "voimakas", kun on kyseessä voimakas tyyppi, "pieni tahko, voimakas tyyppi" sekä vastaavat vaakatasoon puolikkaiksi leikatut tahkot ja palat; ne merkitään SAN-nimityksen "Gorgonzola" viereen tai sen alapuolelle nimitystä pienemmällä kirjasinkoolla.

Kuva 2



Esipakatut palat

Esipakattujen paloiksi leikatun "Gorgonzola"-juuston primaaripakkauksissa on oltava pääasiallisessa näkyvissä olevassa kentässä seuraavat merkinnät:

- SAN "Gorgonzola" yhdessä unionin SAN-tunnuksen kanssa;
- maininta "voimakas", kun tuote on leikattu voimakkaasta "Gorgonzola"-tahkosta tai pienestä tahkosta; se tehdään SAN-nimityksen "Gorgonzola" viereen tai sen alapuolelle nimitystä pienemmällä kirjasinkoolla.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Yksilöity maantieteellinen alue käsittää seuraavien maakuntien alueen kokonaisuudessaan:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola ja Vercelli.

Lisäksi siihen kuuluvat seuraavat kunnat Alessandrian maakunnassa:

- Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino ja Frassineto Po.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontotekijät liittyvät tuotantoalueen ilmasto-oloihin, jotka edistävät lypsylehmien ravinnoiksi tarkoitetun rehun kasvua ja laatua sekä niiden mikrobiologisten tekijöiden kehittymistä, jotka määrittelevät juuston aistinvaraiset ominaisuudet ja värin. Inhimillisten tekijöiden osalta on korostettava juuston historiallisen merkityksen alueen elinkeinoelämässä lisäksi sitä, että "Gorgonzola"-juuston monitahoiset tuotantovaiheet ovat syntyneet alueen käsiteollisesta juustonvalmistusperinteestä. Maitohappoentsyymien, *Penicillium*-itiöiden ja valikoitujen hiivojen lisääminen maitoon sekä oikeassa lämpötilassa tapahtuva vasikan mahalaukusta saadun juoksetteen lisääminen, kuivasuolaus ja kypsyttyksen aikana tapahtuva juustomassan pisteleminen ovat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella vuosisatojen kuluessa käytettyjä toimenpiteitä.

5.2 Tuotteen erityisyys

"Gorgonzola" on raa'asta tasaisesta juustomassasta tuotettu sinihomejuusto, joka on väriltään valkoinen tai vaalean-kellertävä ja jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuuvia.

Maku voi vaihdella miedosta selkeästi voimakkaaseen erityisesti kypsytysajan pituuden mukaan.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Lypsylehmien ravinnoiksi tarkoitetun rehun runsaus ja laatu sekä perinteiset juustonvalmistuskäytännöt, erityisesti *Penicillium*-itiöiden lisääminen, kuivasuolaus ja massan pisteleminen kypsytymisen aikana, määrittelevät "Gorgonzola"-juuston aistinvaraiset ominaisuudet ja värin.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 (*) 5 artiklan 7 kohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

(*) Ks. alaviite 3.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 188/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

”ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” (KHAO SANGYOD MUANG PHATTHALUNG)

EY-nro: TH-PGI-0005-01115 – 27.5.2013

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” (Khao Sangyod Muang Phatthalung)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Thaimaan kuningaskunta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisiä tuotetaan Sangyod Phatthalung -lajikkeesta, ja se on valojakson pituudelle herkkä alankoriisi. Sen kylvä, viljely, korjuu, hiominen, pakkaaminen ja merkitseminen tapahtuu Phatthalungin maakunnassa Thaimaan eteläosassa, mistä se myös on peräisin. Khao Sangyod Muang Phatthalung on ei-tahmea, vaalea ja hennosti tuoksuva riisi, jonka jyvä on pieni ja kapea. Se voi olla raakariisiä, ruskeariisiä tai osittain hiottua riisiä.

Fyysiset ominaisuudet

- Raakariisi on väriltään oljenkeltaista.
- Ruskeariisin jyvän väri voi vaihdella punaisesta tummanpunaiseen.
- Osittain hiotun riisin väri on hennon punainen.
- Jyvä on pitkä, kapea ja pieni. Siemenkalvo on punainen.
- Riisillä on hento, tunnusomainen tuoksu.

Fyysiset ominaisuudet	Raakariisi	Ruskeariisi	Osittain hiottu riisi
Pituus (mm)	(9,33) 9,1–9,4	6,50–6,90	6,40–6,80
Leveys (mm)	(2,11) 1,9–2,25	1,61–1,81	1,57–1,87
Paksuus (mm)	(1,77) 1,7–1,8	1,51–1,71	1,44–1,64
Väri	Oljenkeltainen	Punainen tai tummanpunainen	Hennon punainen

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Kemialliset ominaisuudet

Kemiallinen ominaisuus	Raakariisi	Ruskeariisi	Osittain hiottu riisi
Proteiinipitoisuus (%)	Ei tiedossa	7–10	6–9
Amyloosi (% kuiva-aineesta)	Ei tiedossa	13–17	
Jyvän venymissuhde	Ei tiedossa	1,5–1,8	

Ominaisuudet kypsennettäessä

Riisiin ja veden suhde kypsennettäessä on 1:1,25–2.

Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisistä tulee erityisen pehmeää, kun jyviä liotetaan vedessä 5–10 minuuttia ennen kypsentämistä.

Tuoksu ja maku

Kypsynyt riisi on pehmeää ja hieman tahmeaa. Se on maultaan makeahko ja tuoksultaan hennon aromaattinen.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin tuottamiseen käytettyjen siementen täytyy olla Sangyod Phatthalung -lajiketta ja riisi on veljeltävä Phatthalungin maakunnassa. Phatthalungin maakunta soveltuu sijainniltaan hyvin Sangyod Phatthalung -riisin viljelyyn ja antaa antaa Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisille sen tunnusomaiset piirteet ja laadun.

Siementen on oltava Thaimaan riisistä vastaavan viranomaisen ja alaisuudessa toimivien yksiköiden, kuten *Phatthalung Rice Reserch Centerin* ja *Phatthalung Rice Seed Centerin* tuottamia. Näillä on käytössään asianmukaiset järjestelyt ja ne noudattavat riisinsiementen tuotantovaatimuksia, minkä tuloksena saadaan puhtaslajisia Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin siemeniä tunnusomaisine piirteineen.

Jos siemenet hankitaan jotakin muuta kautta, kuten viljelijäorganisaatioilta tai yksityisiltä organisaatioilta, asianomaisten tahojen on oltava Thaimaan viranomaisten hyväksymiä ja noudatettava riisinsiementen tuotantovaatimuksia.

Riisinviljelijät, jotka tuottavat riisinsiemenensä itse, voivat käyttää edellä mainittua hyväksyttyä lajiketta (siemenet on kylvettävä kolmen vuoden sisällä niiden hankkimisesta).

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Koko Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin koko tuotannon on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella sen varmistamiseksi, että geomorfologiset tuotanto-olosuhteet ovat oikeanlaiset. Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisi on viljeltävä, kuivattava, varastoitava, hiottava ja jalostettava Phatthalungin maakunnassa. Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin tuotantoprosessin jokainen tuotantovaihe voidaan jäljittää saateasiakirjojen, kuljetuskuittien ja rekisterien avulla.

Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisi on viljeltävä elo–syyskuussa ja korjattava kypsymisvaiheessa joulukuussa. Sadonkorjuun aika määräytyy sääolojen ja riisin kypsytyden mukaan. Korjattu riisi varastoidaan maantieteellisesti rajatulla alueella sijaitseviin lämpötila- ja kosteussäädelyihin siloihin. Näin vältetään riisinjyvien sekoittuminen muihin riisilajeihin, mahdollinen kontaminoituminen, varastointi liian korkeassa kosteuspitoisuudessa ja riisin tunnusomaisen tuoksun heikentyminen.

Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin tärkeimpiin tuotantovaiheisiin kuuluvat seuraavat:

— Maaperän valmistelu – ensimmäinen karkea kyntäminen ja toinen kyntäminen, jolla voidaan karsia riittävästi edelliskauden siemenistä itäneitä *riisikasveja* sekä muiden lajikkeiden riisikasveja, joita viljellään samalla pellolla, mutta jotka eivät ole kuitenkaan rikkakasveja.

— Säännölliset maaperän lannoitus- ja maanparannustoimet.

- Riisikasvinhoito – asiaankuuluvan kastelujärjestelmän käyttöönotto, lajikkeesta poikkeavan riisin kitkeminen versonta-, lisäys- ja kypsymisvaiheessa sekä asianmukainen tuholaistorjunta.
- Viljely – viljelyn on tapahduttava eteläisen pallonpuoliskon sadekauden aikana (elo–lokakuu) kypsymisvaiheen jälkeen. Phatthalungin maakunnassa riisi on perinteisesti korjattu hieman ylikypsyneenä.
- Riisinjyvän kosteuspitoisuus – riisinjyvän kosteuspitoisuuden täytyy laskea 14 prosenttiin tai sen alle.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Khao Sangyod Muang Phattalung -riisin pakkaamisen ja merkitsemisen täytyy tapahtua Phatthalungin maakunnassa. Näin kuluttajat voivat olla varmoja riisin alkuperästä ja laadusta. Uudelleenpakkaamista ei sallita, jotta riisi ei sekoitu, kontaminoidu tai muutu alkuperäisestä. Jotta Khao Sangyod Muang Phattalung -riisi säilyttäisi ominaisuuksunsa, se on pakattava Phatthalung maakunnassa.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Pakkauksiin on merkittävä pakkauksen paino, riisin hiomis- ja pakkauspäivä, myllyn, viljelijän tai osuuskunnan nimi sekä erä- tai sarjanumero.

Jokaisessa pakkauksessa on oltava maininta "ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง" ja/tai maininta "Khao Sangyod Muang Phatthalung".

Lisäksi on käytettävä Thaimaan maantieteellisen merkinnän logoa ja EU:n SMM-logoa (sen jälkeen, kun se on myönnetty).



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Phatthalungin maakunta

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Phatthalung on yksi Thaimaan eteläisistä maakunnista. Naapurimaakuntina ovat pohjoisessa Nakhon Si Thammarat ja siitä myötöpäivään edeten Songkhla, Satun ja Trang. Alue on kooltaan 3 424,5 km² tai 2 140 296 raita (6,25 raita = hehtaari).

Phatthalung on tasanko, joka sijoittuu sen itäpuolella olevan Songkhla-järven ja länsipuolella olevan Bantat-vuoriston väliin. Tasanko on muodostunut sadekaudella tulvineen järven vesikerrostumista. Alueen tärkein maanviljelyyn käytettävän veden lähde on Songkhla-järvi.

Maaperän kyky sitoa itseensä vettä edesauttaa Khao Sangyod Muang Phattalung -riisin kasvua ja kypsymistä. Alueen vesivarannot ja vedenjakelukapasiteetti mahdollistavat kohtalaisen, mutta jatkuvan kastelun jopa kuivina kausina.

Phatthalungin maakunnan ilmastolla on merkittävä vaikutus Khao Sangyod Muang Phattalung -riisin ominaispiirteisiin. Koska Phatthalung sijaitsee Thaimaan eteläisessä osassa, sen ilmasto saa vaikutteita niin mereltä kuin mantee-reeltakin. Mannerilmaston vaikutuksesta Phatthalungissa on erityislaatuinen kuiva kausi, jolle on tyypillistä pitkä valojakso.

5.2 Tuotteen erityisyys

Khao Sangyod Muang Phattalung -riisi voi olla raakariisiä, ruskeaa riisiä tai osittain hiottua riisiä, sen viljely tapahtuu sadekauden aikana Phatthalungin maakunnassa ja sillä on oma luonnollinen arominsa. Sille on tyypillistä punainen siemenkalvo, kypsennettynä pehmeä rakenne ja hento tuoksu.

Luonnonoloilla on merkittävä vaikutus riisin laatuun, ominaispiirteisiin ja omaleimaisuuteen. Phatthalungin alueen pohjamaassa yhdistyvät vedenottokyky, hedelmällisyys sekä veden varastointi ja jakelu. Phatthalungin alue saa vaikutteita niin meri- kuin mannerilmastostakin. Meren (Siaminlahti) tuomien vaikutteiden vuoksi maakunnan sademäärät ovat runsaita sadekauden aikana ja vuodenaikojen väliset lämpötilaerot ovat pienemmät. Maakunnan sijainti alangolla hedelmällisellä maaperällä sekä ilmasto ja sääolot antavat Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisille sen ominaispiirteet, erityisesti jyvän kapean muodon. Muissa maakunnissa viljelty Sangyod Phatthalung -riisi on erilaista, jyvistä tulee paksumpi ja vaaleamman punainen. Paikallisten perinteiden mukaisesti riisi korjataan kypsymisvaiheen jälkeen, minkä ansiosta riisinjyvistä tulee punaisempi, tuoksuvampi ja kypsennettynä pehmeämpi kuin muualla viljellystä Sangyod Phatthalung -riisistä.

Nämä poikkeukselliset ominaispiirteet voidaan saavuttaa vain Thaimaan eteläisten osien ainutlaatuisissa geomorfologisissa olosuhteissa, joita määrittävät erityisesti maaperän ominaisuudet, veden laatu, auringonvalon määrä, pienet lämpötilaerot ja runsassateinen sadekausi.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Phatthalung on ollut tärkeä riisinviljelyalue eteläisessä Thaimaassa jo muinaisista ajoista lähtien. Sen suuret tasangot, otollinen ilmasto ja veden runsaus tekevät siitä ihanteellisen Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin viljelyyn. Tarina kertoo, että KhaoHin Look Doan -vuorten välissä sijaitsevalla tasangolla voi viljelykauden alussa nähdä silmäkantamattomiin vehreätä riisipeltoa, joka sadonkorjuuajan alussa tammi-helmikuussa muuttuu kullankeltaiseksi.

Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisiä on viljelty Phatthalungissa yli sadan vuoden ajan. Paikalliset asukkaat kuitenkin suosivat pehmeäksi kypsyvän Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin sijaan rakeista ja kovaa riisiä, jolla on korkea amyloosipitoisuus. Siksi Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisiä on perinteisesti annettu lahjaksi kunnioitetuille vanhemmille henkilöille ja valmistettu erityisvieraille, kuten kuninkaallisille ja virallisille ulkomaiden edustajille, erityistilaisuuksia varten, kuten uskonnollisia seremonioita ja perinnejuhlia varten. Tämän perinteen myötä Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisi tunnetaan Phatthalungissa erityisille henkilöille ja erityistapahtumissa tarjottavana riisinä.

Lisäksi Phatthalungin maakunnan luonnonoloilla on merkittävä vaikutus Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin tuotantoon. Erityisesti Phatthalungin tasanko, joka on muodostunut sadekauden aikana tulvineen järven vesikerrostumista, soveltuu Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin tuotantoon, sillä sen maaperä on hyvin ravinteikas. Nämä tekijät mahdollistavat siellä kasvatettavan Khao Sangyod Muang Phatthalung -riisin ominaispiirteinä pidettävän riisinjyvän kapean ja pitkän muodon sekä hennon tuoksun.

Tuotannolle on tunnusomaista myös siementen tarkka valinta, kasvien huolellinen hoito, sadonkorjuumenetelmät ja vakioitu tuotantoprosessi. Nämä menetelmät ja valvonta edistävät riisin ainutkertaisten ominaisuuksien säilyttämistä.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 5 artiklan 7 kohta)

⁽¹⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

(2016/C 188/09)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän asetuksen (EU) N:o 664/2014⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitetun vähäisen muutoksen.

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽²⁾ 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”CRUDO DI CUNEO”

EU-nro: PDO-IT-02118 – 4.2.2016

SAN (X) SMM () APT ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta ”Crudo di Cuneo”
Corso Dante Alighieri n.51
C/o Unione Industriali della Provincia di Cuneo
12100 Cuneo
ITALIA

Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta ”Crudo di Cuneo” on 14.10.2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (*decreto*) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen esittämiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota muutos koskee

- Tuotteen kuvaus
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta [tarkistetut lainsäädäntöviittaukset]

4. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, mutta julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Muutos (muutokset)

Tuotteen kuvaus

Seuraavien kahden kohdan muutokset liittyvät toisiinsa:

- Eritelmän 2 kohdan 2.2 artiklan viimeisessä kohdassa oleva virke:

”Kasvatettavien sikojen on saavutettava kussakin erässä vähintään 156 kilogramman elopaino +/- 10 %.”

muutetaan seuraavasti:

”Kasvatettavien sikojen on saavutettava kussakin erässä vähintään 165 kilogramman elopaino +/- 10 %.”

- Eritelmän 2 artiklan 2.6 kohdassa oleva vaatimus:

”paino kypsytyksen lopussa 7–10 kilogrammaa”

muutetaan seuraavasti:

”paino kypsytyksen lopussa 8,5–12,00 kilogrammaa”.

Muutoksella korotetaan kunkin erän sikojen keskimääräistä painoa ja kypsytettyjen kinkkujen painoa. Kasvattajat ovat viime vuosina todenneet, että teurastushetkellä samassa kehitysvaiheessa olevat siat ovat painavampia kuin 10–15 vuotta sitten. Vaikka kinkkujen tuotantoon käytettävän lihan ominaislaatu onkin pysynyt muuttumattomana, geneettisen valinnan tuloksena saadaan nykyisin painavampia teurassikoja kuin ennen. Uusien geneettisten tyyppien keskimääräinen päiväkasvuvauhti ja rehunkäyttökyky ovat lisääntyneet, ja kun rehujen annostus on tasapainoisempaa ja tehokkaampaa ja eläinten hyvinvointiin liittyvät olosuhteet ovat kaiken kaikkiaan parantuneet, voidaan samassa ajassa tuottaa sikoja, joiden paino nousee nopeammin ja joista saatujen kinkkujen laatu on erinomainen.

Eritelmän muuttaminen korottamalla teurastettavien sikojen keskimääräistä painoa ja siitä johtuvaa kypsytettyjen kinkkujen painoa vastaakin kahtalaista tarkoitusta: kinkkujen tuotannon mukauttaminen tuotantotilojen todelliseen tilanteeseen ja SAN-suojatun Crudo di Cuneo -kinkun laadun varmistaminen käyttämällä sen valmistukseen ihanteelliseen kehitysvaiheeseen ehtineiden sikojen kinkkuja.

Tätä muutosta on pidettävä vähäisenä, koska se on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan a–d alakohdan mukainen.

Tuotantomenetelmä

- Eritelmän 5 artiklan 5.5 kohdassa ”suolausvaihe” oleva seuraava virke:

”Suolausvaihe kestää vähintään kaksi viikkoa.”

muutetaan seuraavasti:

”Suolausvaihe kestää vähintään 12 päivää.”

Vaatusuolausajan vähimmäiskeston alentamisesta 14:stä 12 päivään liittyy alan tutkimuksen ja lihan säilytys- ja jalostusmenetelmien kehittymiseen, minkä ansiosta suolausvaiheessa on mahdollista käyttää vähemmän suolaa kuin muutama vuosi sitten. Tämä lyhentää myös suolauskestoajaa. Erityisesti kevyempien (paino 12–13 kg) viimeisteltyjen kinkkujen osalta on tarpeen lyhentää suolauskestoajaa, jotta voidaan välttää liika suolaisuus ja sellaisten kinkkujen tuotanto, jotka eivät vastaa kuluttajien uusia makuvaatimuksia.

Tätä muutosta on pidettävä vähäisenä, koska se on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan a–d alakohdan mukainen.

Muuta – Tarkistetut lainsäädäntöviittaukset

- Eritelmän 8 artikla

”Tämän eritelmän vaatimusten noudattamiseksi valvontaelin tarkastaa suojatulla alkuperänimityksellä ’Crudo di Cuneo’ varustetut kinkut asetuksen (EY) N:o 510/2006 10 artiklan mukaisesti.”

muutetaan seuraavasti:

”Eritelmän noudattaminen todetaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 37 artiklan säännösten mukaisesti. Siitä vastaava valvontaeläin on ISTITUTO Nord Ovest qualità Soc. Coop. – P.zza Carlo Alberto Grosso, 82–12033 Moretta (CN), ITALIA”

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 voimaantulon jälkeen on katsottu tarpeelliseksi päivittää kyseisen artiklan lainsäädäntöviittaukset ja lisätä valvontaelimen viitetiedot.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”CRUDO DI CUNEO”

EU-nro: PDO-IT-02118 – 4.2.2016

SAN (X) SMM ()

1. **Nimi (nimet)**

”Crudo di Cuneo”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

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

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Crudo di Cuneon tuotantoon on käytettävä ainoastaan tuoreita sian kinkkuja, jotka ovat peräisin yksilöidyllä alueella syntyneistä, kasvatetuista ja teurastetuista eläimistä.

Kulutukseen saatettavaa Crudo di Cuneo -kinkkua on kypsytettävä vähintään 10 kuukauden ajan jalostuksen aloittamisen jälkeen; sen paino kypsytyksen lopussa on 8,5–12,00 kilogrammaa; leikatun tuotteen väri on tasaisen punainen, kinkun ulkopinnassa ja sisällä oleva vähärasvainen lihaskudos on rakenteeltaan pehmeää ja kiinteän tiukkaa, näkyvä ulkopuolinen rasva (nahanalainen rasva) on väriltään kellertävän valkoista, tiivistä ja vailla öljyisyyttä; leikatun kinkun tuoksu ja maku on voimakkaan aromaattinen, kypsä ja pehmeä; pieninä määrinä lihaskudoksissa ja niiden välissä esiintyvä sisäpuolinen rasva on valkoista, vailla epätavallista hajua Pistettäessä rasvassa ei saa tuntua ummehtuneisuutta, maidon tai kalan hajua taikka muita epänormaaleja vivahteita. Reisilihaksen vähärasvaisen lihan kemiallisen koostumuksen on vastattava seuraavia prosentuaalisia vähimmäis- ja enimmäisarvoja: suola 4,5–6,9; kosteuspitoisuus 57–63 %; protolyysi 22–31. Ulkoisia poikkeavuuksia ei saa esiintyä. Kamaran ja luiden on oltava kokonaisia, vailla näkyviä viiltoja tai liiallista pehmenemistä. Leikkauspinnan väri: leikatun tuotteen värin on oltava tasainen, vailla laikkuja tai juovia.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rehut

Rehu annostellaan siten, että annoksen analyttinen koostumus vastaa eläimen tarpeita kasvatuksen alkuvaiheessa, keskikasvatusvaiheessa ja lihotusvaiheessa.

1. ALKUKASVATUSVAIHE (elopaino enintään 30 kg)

Rehuannoksen ominaispiirteet

- raakavalkuaispitoisuus 16–22 %
- päivittäinen energiasaanto 3 230–3 900
- lysiinipitoisuus g/kg 10–16 %
- raakakuitupitoisuus 3–5 %

Päivittäisannos (annoksen koostumus eri ainesosien prosentiosuutena ilmaistuna, annostus 4 % elopainosta)

- maissi: 35–40 %
- soija (jauheena): 16–20 %
- vehnä: 12–15 %
- ohra: 13–17 %

- soijaöljy: 1–3 %
- vehnälese 8–12 %
- lisäkiennäisaineet ja -vitamiinit: 3–5 %

Tässä vaiheessa on kiellettyä käyttää spraykuivattua sian plasmaa sekä tuoreita tai tiivistettyjä maidosta saatuja tuotteita ja sivutuotteita.

2. KESKIKASVATUSVAIHE (elopaino 30–80 kg)

Rehuannoksen ominaispiirteet

- raakavalkuaispitoisuus 15,50–18 %
- päivittäinen energiasaanto 3 200–3 600
- lysiinipitoisuus g/kg 7–16 %
- raakakuitupitoisuus 3,5–5 %

Päivittäisannos (annoksen koostumus eri ainesosien prosenttiosuutena ilmaistuna, annostus 3 % elopainosta)

- maissi: 45–49 %
- soija (jauheena): 14–18 %
- vehnä: 10–13 %
- ohra: 9–12 %
- rasva: 1,5–2 %
- vehnälese 10–14 %
- lisäkiennäisaineet ja -vitamiinit: 3–5 %

3. LIHOTUSVAIHE (elopaino 80–165 kg/loppupaino)

Rehuannoksen ominaispiirteet

- raakavalkuaispitoisuus 13,5–17,5 %
- päivittäinen energiasaanto 3 100–3 400
- lysiinipitoisuus g/kg 6–9 %
- raakakuitupitoisuus 3,5–5,5 %

Päivittäisannos (annoksen koostumus eri ainesosien prosenttiosuutena ilmaistuna, annostus 2,3 % elopainosta)

- maissi: 49–53 %
- soija (jauheena): 12–16 %
- vehnä: 9–12 %
- ohra: 8–11 %
- rasva: 1–1,5 %
- vehnälese 10–14 %
- lisäkiennäisaineet ja -vitamiinit: 3–5 %

Tässä vaiheessa on kiellettyä käyttää ruuantähteitä, kalaöljyä elopainon ollessa yli 40 kg, rehukakkuja, joiden rasvapitoisuus on yli 4 % elopainon ollessa yli 120 kg, keksejä, leipätankoja ja muita "välipaloja" elopainon ollessa vähintään 60 kg ja teurastuksen välisenä aikana, teurasjätteitä ja ylipäänsä mitään eläinjauhoja sekä riisin sivutuotteita.

Tarpeita voidaan tarvittaessa muuttaa sikojen kasvun mukaan tai poikkeuksellisista helteistä kesäkaudella johtuvien epänormaalien sääolosuhteiden vuoksi.

Rehun raaka-aineet ovat enimmäkseen peräisin Crudo di Cuneon tuotantoalueelta, ja suuri osa viljasta tuotetaan tiloilla, joilla siat kasvatetaan.

Raaka-aineet

Crudo di Cuneo -kinkun tuotantoon käytettävät siat kuuluvat seuraaviin rotuihin tai genotyyppeihin: Italian kanta-kirjaan merkityt perinteiset italialaiset *large white* ja *landrace* -rodut tai edellä tarkoitettujen rotujen karjujen jälkeläiset, Italian kantakirjaan merkittyyn *duroc italiana* -rotuun kuuluvien karjujen jälkeläiset, muihin rotuihin kuuluvien karjujen tai hybridikarjujen jälkeläiset, mikäli ne ovat peräisin valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus ei ole ristiriidassa Italian kantakirjajärjestelmän painavien sikojen tuotantoon liittyvien tavoitteiden kanssa.

Crudo di Cuneon -tuotantoon ei saa käyttää pakastettuja kinkkuja. Myös karjujen ja emakoiden käyttö on kielletty. Kinkut toimitetaan jalostettaviksi 24–120 tunnin kuluessa teurastuksesta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

SAN-suojatun Crudo di Cuneon tuotantoon on käytettävä ainoastaan tuoreita sian kinkkuja, jotka ovat peräisin eläinten hyvinvointiin liittyvien tiukkojen vaatimusten mukaisesti syntyneistä ja kasvatetuista eläimistä. Näiden vaatimusten mukaan sioille ei saa aiheutua stressiä kuljetuksista tai siirroista vierotus-, keskikasvatus- ja lihotusvaiheessa. Kasvatustilalla on myös varmistettava, että tulokset lihotusvaiheen päättyessä vastaavat lopputuotteen ominaisuuksille asetettuja vaatimuksia. Crudo di Cuneo -kinkulle on ominaista nimenomaan nahanalaisen rasvakerroksen sopiva paksuus. Näistä syistä eläinten on synnyttävä ja ne on kasvatettava tuotantoalueella.

Teurastuksen ja lihan jalostuksen välisten määräaikojen noudattamiseksi ja pitkien kuljetusten aiheuttamien, kinkkujen jalostusedellytykset vaarantavien pintavikojen, verenpurkaumien ja juovien estämiseksi myös teurastuksen on tapahduttava maantieteellisellä tuotantoalueella.

Kinkkujen jalostus ja kypsytys ovat läheisessä yhteydessä tuotantoalueen inhimillisiin tekijöihin ja luontoon, minkä vuoksi kyseisten toimenpiteiden rajoittaminen maantieteelliselle tuotantoalueelle on välttämätöntä Crudo di Cuneon tuotannon kannalta.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Crudo di Cuneo voidaan pitää kaupan sekä kokonaisena luun kanssa että luuttomaksi leikattuna suljetussa tyhjiöpakkauksessa, paloina ja viipaleina.

Crudo di Cuneo on paloitteltava siten, että jokaisen palan kamarassa on näkyvissä jalostamossa ennalta tehty merkintä.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kulutukseen saatettaessa SAN-tuote "Crudo di Cuneo" on varustettava erityisellä tunnuksella, jolla varmistetaan tuotteen alkuperä ja tunnistettavuus; tunnus merkitään jalostamossa polttamalla se kinkun molemmille puolille.

SAN-tuotteen "Crudo di Cuneo" pakkauksiin tai itse tuotteeseen kiinnitettaviin etiketteihin, renkaiisiin tai nauhoihin on merkittävä selkeästi painetuin, lähtemättömin ja muista niissä mahdollisesti olevista merkinnöistä selvästi erottuvin kirjaimin yksiselitteinen graafinen tunnus, komission asetuksen (EU) N:o 1151/2012 12 artiklassa tarkoitettu yhteisön tunnus sekä kullekin valvontajärjestelmään osallistuvalla tuottajalla myönnetty tunnistusnumero. SAN-tuotteen "Crudo di Cuneo" tunnuksen tärkeimmät elementit tuotteen tunnistettavuuden kannalta ovat tyylitelty kinkun muoto sekä kolmion muotoinen kiila, joka viittaa Cuneon maakunnan samannimiseen pääkaupunkiin. Kaupunki oli alun perin rakennettu nimenomaan kiilan muotoon (cuneo = kiila).



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

SAN-tuotteen "Crudo di Cuneo" tuotantoalue ulottuu Ligurian alppien Cadibonan ja Navan solien väliseltä alueelta Merialpeille Tendan ylängölle ja Kottisille alpeille. Vuorijono on U-kirjaimen muotoinen, ja sen sisälle jäävää ylätasankoa halkovat etelästä pohjoiseen Tanaro ja Po sekä niiden sivujoet. Alue käsittää Cuneon ja Astin maakunnat sekä seuraavat kunnat Torinon maakunnassa: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cencenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone ja Vinovo. Tuulten ansiosta tällä maantieteellisellä alueella vallitsee tasainen kosteus (50–70 %), eivätkä keskilämpötilat laske liian alas talvella tai nouse kohtuuttoman korkealle kesällä. Näissä olosuhteissa Crudo di Cuneo kypsyy tasaisesti ja saa sille tyypilliset ominaisuudet, kuten valkuaisaineiden pilkkoutumisen ja alhaisen kosteuspitoisuuden.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

SAN-tuotteen tuotantoalue on ollut ammoisista ajoista sidoksissa sikatalouteen ja Crudo di Cuneon valmistukseen ja kypsytykseen. Tämä johtuu erityisistä maaperä- ja ilmasto-olosuhteista, jotka erottavat alueen muista alueista ja takaavat tuotteen tyypilliset laatuominaisuudet, jotka kuluttajat hyvin tunnistavat.

Crudo di Cuneon kosteuspitoisuus, joka korreloi suoraan suolapitoisuuden kanssa, johtuu alueen vuorituulten vaikutuksesta. Tuulen suunta vaihtelee aamun ja yön välillä, mikä alentaa ilman kosteuspitoisuutta ja varmistaa tuotteen ihanteelliset raakakypsytysolosuhteet vaikuttamalla Crudo di Cuneon alhaiseen kosteuspitoisuuteen, kypsytyksiaikaan ja valkuaisaineiden pilkkoutumiseen. Myös raaka-aine on osoitus tuotteen ja ympäristön läheisestä yhteydestä, koska valkuaisaineiden pilkkoutuminen kinkussa johtuu osaltaan raaka-aineen ominaisuuksista. Cuneon siat kasvatetaan keskimäärin 350 metrin korkeudessa merenpinnasta ympäristössä, jossa talvisen sumun ja kesäisten hellehuippujen puuttuminen vaikuttaa erinomaisesti eläinten terveyteen. Terveellisen ilman ja puhtaan veden lisäksi paikallisesti tuotettuun viljaan perustuva perinteinen ja terveellinen rehu edistää lihan nopeaa kypsymistä. Proteolyysi liittyy mikro-organismien kehittymiseen lihan pinnalla: jalostajien taitavasti suorittaman suolauksen ansiosta lihassa vielä oleva kosteus nousee kapillaarisesti pintaan. Näin kinkun vähärasvaisessa pintaosassa kehittyvät mikroilmastolliset olosuhteet, jotka lisäävät hieman kosteutta, mikä puolestaan edistää sellaisten homeiden ja hiivojen kehittymistä, jotka pilkkovat vähärasvaisessa lihassa olevia valkuaisaineita ja vapauttavat Crudo di Cuneon makuun ja tuoksuun ratkaisevasti vaikuttavat peptidit.

Vuosisatojen ajan ihminen on vaikuttanut merkittävästi kyseisen SAN-tuotteen laatuun ja maineeseen kuluttajien keskuudessa kehittämällä aikojen kuluessa sukupolvelta toiselle siirtyneitä ja nykyajalle asti säilyneitä jalostusmenetelmiä. Jo vuodelta 1618 peräisin olevassa Guglielmino Praton teoksessa "Clypeo del gentiluomo" kuvataan yksityiskohtaisesti Piemonten kinkkumestareiden taitavaa osaamista.

Lukuisten historiallisten lähteiden mukaan Crudo di Cuneo -kinkkuja on perinteisesti tilattu alueen ylhäisiin perheisiin ja luostareihin, ja juuri kinkkujen kysynnän kasvu vaikutti merkittävästi jalostustoiminnan lisääntymiseen.

SAN-tuote "Crudo di Cuneo" on siten seurausta useista inhimillisistä ja ympäristöllisistä tekijöistä, jotka aikojen kuluessa ovat vaikuttaneet tuotteen syntyyn ja laatuominaisuuksiin.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 13.11.2015 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 265 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Crudo di Cuneo" eritelmän muuttamiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI