

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Hagyományos különleges termék elnevezésének közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése alapján

(2016/C 188/06)

Lengyelország az 1151/2012/EU rendelet⁽¹⁾ 26. cikke (1) bekezdése első albekezdésének megfelelően benyújtotta⁽²⁾ a Bizottsághoz a „Póltorak staropolski tradycyjny”, a „Dwójniak staropolski tradycyjny”, a „Trójniak staropolski tradycyjny”, a „Czwórniak staropolski tradycyjny”, a „Kiełbasa jałowcowa staropolska”, a „Kiełbasa myśliwska staropolska”, az „Olej rydzowy tradycyjny” és a „Kabanosy staropolskie” elnevezéseket mint az 1151/2012/EU rendelet előírásainak megfelelő, hagyományos különleges terméket (HKT) jelölő elnevezéseket. A „Póltorak”, a „Dwójniak”, a „Trójniak”, a „Czwórniak”, a „Kiełbasa jałowcowa”, a „Kiełbasa myśliwska”, az „Olej rydzowy” és a „Kabanosy” elnevezések korábban az 509/2006/EK tanácsi rendelet⁽³⁾ 13. cikke (1) bekezdésének megfelelően – az elnevezések kizárólagos használatának fenntartása nélkül – hagyományos különleges termékeként bejegyzésre kerültek⁽⁴⁾, és jelenleg az 1151/2012/EU rendelet 25. cikke (2) bekezdésének megfelelően oltalom alatt álló elnevezésnek minősülnek.

Az 1151/2012/EU rendelet 26. cikke (1) bekezdésének második albekezdése szerinti tagállami felszólalási eljárás nyomán:

- a „Póltorak”, a „Dwójniak”, a „Trójniak” és a „Czwórniak” elnevezések kiegészültek a „staropolski tradycyjny” kifejezéssel,
- a „Kiełbasa jałowcowa” és a „Kiełbasa myśliwska” elnevezések kiegészültek a „staropolska” kifejezéssel,
- az „Olej rydzowy” elnevezés kiegészült a „tradycyjny” kifejezéssel,
- a „Kabanosy” elnevezés pedig kiegészült a „staropolskie” kifejezéssel.

E kifejezések az 1151/2012/EU rendelet 26. cikke (1) bekezdése harmadik albekezdésének értelmében mind az elnevezések hagyományos és sajátos jellegét jelzik.

A fentiekre tekintettel a Bizottság ezúton közzéteszi a

„Póltorak staropolski tradycyjny”
„Dwójniak staropolski tradycyjny”
„Trójniak staropolski tradycyjny”
„Czwórniak staropolski tradycyjny”
„Kiełbasa jałowcowa staropolska”
„Kiełbasa myśliwska staropolska”
„Olej rydzowy tradycyjny”
„Kabanosy staropolskie”

elnevezéseket abból a célból, hogy azok bejegyzésre kerülhessenek a hagyományos különleges termékek 1151/2012/EU rendelet 22. cikke szerinti nyilvántartásába.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2012. november 21-i 1151/2012/EU rendelete a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

⁽²⁾ EU-szám: PL-TSG-0107-01407 – 2015.12.22.

⁽³⁾ A Tanács 2006. március 20-i 509/2006/EK rendelete a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről (HL L 93., 2006.3.31., 1. o.). A rendeletet az 1151/2012/EU rendelet hatályaon kívül helyezte, és annak helyébe lépett.

⁽⁴⁾ A Bizottság 2008. július 28-i 729/2008/EK rendelete egyes elnevezéseknek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Czwórniak [HKT], Dwójniak [HKT], Póltorak [HKT], Trójniak [HKT]), (HL L 200., 2008.7.29., 6. o.).

A Bizottság 2011. április 18-i 379/2011/EU végrehajtási rendelete egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába való bejegyzéséről („Kiełbasa jałowcowa” [HKT]), (HL L 103., 2011.4.19., 2. o.).

A Bizottság 2011. április 18-i 382/2011/EU végrehajtási rendelete egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába való bejegyzéséről („Kiełbasa myśliwska” [HKT]), (HL L 103., 2011.4.19., 6. o.).

A Bizottság 2009. június 15-i 506/2009/EK rendelete egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről (Olej rydzowy [HKT]), (HL L 151., 2009.6.16., 26. o.).

A Bizottság 2011. október 19-i 1044/2011/EU végrehajtási rendelete egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába való bejegyzéséről (Kabanosy [HKT]), (HL L 275., 2011.10.20., 16. o.).

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a felszólásra az ellen, hogy a „Póltorak staropolski tradycyjny”, a „Dwójniak staropolski tradycyjny”, a „Trójniak staropolski tradycyjny”, a „Czwórniak staropolski tradycyjny”, a „Kiełbasa jałowcowa staropolska”, a „Kiełbasa myśliwska staropolska”, az „Olej rydzowy tradycyjny” és a „Kabanosy staropolskie” elnevezések bejegyzésre kerüljenek a hagyományos különleges termékeknek az említett rendelet 22. cikke szerinti nyilvántartásába.

Amennyiben a „Póltorak staropolski tradycyjny”, a „Dwójniak staropolski tradycyjny”, a „Trójniak staropolski tradycyjny”, a „Czwórniak staropolski tradycyjny”, a „Kiełbasa jałowcowa staropolska”, a „Kiełbasa myśliwska staropolska”, az „Olej rydzowy tradycyjny” és a „Kabanosy staropolskie” elnevezések bejegyzésre kerülnek a nyilvántartásba, akkor az 1151/2012/EU rendelet 26. cikkének (4) bekezdésével összhangban a „Póltorak”, a „Dwójniak”, a „Trójniak”, a „Czwórniak”, a „Kiełbasa jałowcowa”, a „Kiełbasa myśliwska”, az „Olej rydzowy” és a „Kabanosy” hagyományos különleges termékek jelenlegi termékleírása az elnevezés kizárólagos használatának fenntartásával oltalom alá helyezett „Póltorak staropolski tradycyjny”, „Dwójniak staropolski tradycyjny”, „Trójniak staropolski tradycyjny”, „Czwórniak staropolski tradycyjny”, „Kiełbasa jałowcowa staropolska”, „Kiełbasa myśliwska staropolska”, „Olej rydzowy tradycyjny”, illetve „Kabanosy staropolskie” hagyományos különleges termékek 1151/2012/EU rendelet 19. cikke szerinti termékleírásának minősül.

A teljesség kedvéért és az 1151/2012/EU rendelet 26. cikke (2) bekezdésének megfelelően e közzététel magában foglalja a „Póltorak”, a „Dwójniak”, a „Trójniak”, a „Czwórniak”, a „Kiełbasa jałowcowa”, a „Kiełbasa myśliwska” és az „Olej rydzowy” hagyományos különleges termékeknek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ⁽⁵⁾, valamint a „Kabanosy” hagyományos különleges terméknek az 1044/2011/EU rendelet ⁽⁶⁾ II. mellékletében korábban közzétett termékleírását.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„PÓLTORAK”

EK-szám: PL-TSG-007-0034-2005.9.6.

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Név: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
Cím: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel.: +48 228282721
E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzendő elnevezés

„Póltorak”

Forgalomba hozatalkor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „régí lengyel hagyomány szerint előállított méhsőr”. A tájékoztatás szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

3.2. Az elnevezés

- önmagában különleges
- a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

⁽⁵⁾ Póltorak, EK-szám: PL/TSG/007/0034/2005.9.6. (HL C 267., 2007.11.9., 40. o.).

Dwójniak, EK-szám: PL/TSG/007/036/2005.9.6. (HL C 268., 2007.11.10., 22. o.).

Trójniak, EK-szám: PL/TSG/007/0033/2005.9.6. (HL C 265., 2007.11.7., 29. o.).

Czwórniak, EK-szám: PL/TSG/007/0035/2006.9.6. (HL C 266., 2007.11.8., 27. o.).

Kiełbasa jałowcowa, EK-szám: PL-TSG-007-0047-2006.12.5. (HL C 158., 2009.7.11., 24. o.).

Kiełbasa myśliwska, EK-szám: PL-TSG-007-0053-2007.3.19. (HL C 160., 2009.7.14., 12. o.).

Olej rydzowy, EK-szám: PL-STG-007-0049-2006.12.28. (HL C 244., 2008.9.25., 27. o.).

⁽⁶⁾ Lásd a 3. lányszöveget.

A „póltorak” elnevezés az „1,5” (másfél) számnévből eredeztethető és közvetlenül utal a „póltorak” történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára, a víz és méz meghatározott arányára a mézcefrében, amely egy rész mézből és fél rész vízből tevődik össze. Az elnevezés tehát a termék különleges tulajdonságát fejezi ki. Lévén, hogy a „póltorak” fogalom kizárólag a méhsör egy konkrét típusára használatos, így meg kell állapítani, hogy maga az elnevezés önmagában is különleges.

3.3. *Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?*

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
- Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. *A termék típusa*

1.8. osztály: Az I. mellékletben felsorolt egyéb termékek.

3.5. *A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása*

A „póltorak” méhsör, mézcefréből készített, erjesztett, áttetsző ital, melynek feltűnően jellegzetes mézaromája, valamint a felhasznált nyersanyagra jellemző íze van.

A „póltorak” létezik fűszerekkel gazdagított ízváltozatokban is. A „póltorak” színe az arany és a sötétborostyán között változik, attól függően, hogy milyen fajta mézet használtak előállításához.

A „póltorak” méhsörre jellemző fizikai-kémiai mutatók:

- az alkoholtartalom 15–18 térfogatszázalék,
- az invertált redukáló cukortartalom 300 g/l felett,
- összes savasság almasavban kifejezve 3,5–8 g/l,
- illékony savasság ecetsavban kifejezve, legfeljebb 1,4 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogatszázaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 600,
- cukormentes extrakttartalom nem kevesebb, mint:
 - 30 gramm/liter,
 - 35 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén,
- hamu nem kevesebb, mint 1,3 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén.

A „póltorak” készítéséhez tilos tartósítószert, stabilizátort, mesterséges színezéket vagy aromát felhasználni.

3.6. *A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása*

Nyersanyagok:

- A következő paraméterekkel rendelkező természetes méz:
 - víztartalom legfeljebb 20 % (m/m),
 - redukáló cukrok mennyisége legalább 70 % (m/m),
 - szacharóz tartalom a melecitózzal együtt, legfeljebb 5 % (m/m),
 - összes savasság ml-ben, 1 mol/l NaOH oldat/100 g méz, 1:5 közötti tartományban,
 - 5-hidroxi-metil-furfurol (HMF) tartalom 100 g mézben legfeljebb 4,0 mg,
- Erős erjesztő tulajdonságú élesztő, amely az élesztővel oltott elegyből nagy mennyiségű extrakt erjesztésére alkalmas.
- Fűszerek: szegfűszeg, fahéj, szerecsendió vagy gyömbér.
- Természetes gyümölcslevek vagy friss gyümölcsök.
- A mezőgazdaságban használatos etil-alkohol (esetleg).

Előállítási mód:

1. szakasz

A mézcefre főzése (sörfőzés) 95–105 °C-on. A méz és víz előírt aránya „póltorak” esetén: 1. rész méz és 0,5. rész víz (esetleg gyümölcslével dúsított víz) a késztermékben. A túl nagy cukorkoncentrációra tekintettel, amely a fermentáció során befolyásolja az élesztő hatását, a cefrét szokás 1 térfogat méz és 2 térfogat víz (fűszerek esetleges hozzáadásával) felhasználásával elkészíteni. A gyümölcsös mézsörök előállításánál a vizet minimum 30 %-ban gyümölcslével szükséges helyettesíteni. A „póltorak” méhsörben lévő méz és víz megfelelő arányának betartása érdekében a hiányzó mézet a fermentáció utolsó fázisában vagy az érlelés alatt szokás hozzáadni.

A víz és méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése egy páraköpenyes főzőüstben történik. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.

2. szakasz

A cefre 20–22 °C hőmérsékletre hűtendő, ami optimális az élesztő számára. A cefrét az előállítás napján kell lehűteni, a hűtési idő hossza a hűtőgép hatékonyságától függ. A hűtés garantálja a cefre mikrobiológiai biztonságosságát.

3. szakasz

Élesztővel beoltott cefre készítése, a mézcefre beoltása a feloldott élesztővel az erjesztő tartályban történik.

4. szakasz

A. Intenzív fermentáció 6–10 nap. A hőmérséklet 28 °C-on tartása biztosítja a megfelelő erjedést.

B. Csendes fermentáció 3–6 hét. A csendes fermentáció ideje biztosítja a megfelelő fizikai-kémiai paraméterek elérését.

Ebben a szakaszban lehet pótolni a hiányzó méz mennyiséget, ami a „póltorak” méhsörhöz előírt arányok betartásához szükséges.

5. szakasz

A fermentált folyadék lecsapolása az élesztős üledékről.

Miután sikerül minimum 12 térfogat-százalékos alkoholtartalmat elérni, a folyadékot az üledékről le kell csapolni az érlelő tartályba. Ennek eredményeként a méhsörnek megfelelő fizikai-kémiai jellemzői és érzékszervi tulajdonságai lesznek. A folyadéknak az élesztős üledéken hagyása a csendes fermentáció idején túl az élesztő autolízise miatt előnytelenül hat az érzékszervi tulajdonságokra.

6. szakasz

A pihentetés (érlelés) és az üledékről történő lecsapolás (dekantálás) műveleteit annyiszor kell ismételni, ahányszor az élesztő autolízise miatt végbemenő kedvezőtlen folyamatok megelőzése érdekében erre szükség van. Az érlelés alatt lehet elvégezni az olyan technológiai eljárásokat, mint a pasztörizálás vagy a szűrés. Ebben a szakaszban lehet pótolni a hiányzó méz mennyiségét, ami a „póltorak” méhsörhöz előírt arányok betartásához szükséges, amennyiben ez még nem történt volna meg a fermentáció utolsó szakaszában. Ez a szakasz igen lényeges a termék megfelelő érzékszervi tulajdonságainak biztosítása szempontjából.

A „póltorak” érlelési ideje minimum 3 év.

7. szakasz

Ízesítés (összeállítás) – ez a szakasz a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírását tartalmazó 3.5. pontban a „póltorak”-ra előírt érzékszervi tulajdonságokkal és fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkező végtermék elkészítéséről szól. A szükséges mutatók biztosítása érdekében lehetőség nyílik az érzékszervi tulajdonságok és a fizikai-kémiai mutatók korrekciójára az alábbiak révén:

- a méhsör édesítése mézzel,
- fűszernövény-kivonatok hozzáadása
- mezőgazdaságban használatos etil-alkohol hozzáadása.

E szakasz célja, hogy a „póltorak”-ra jellemző ízkompozíciójú termék jöjjön létre.

8. szakasz

A termék csomagolási egységekbe töltése 18–25 °C hőmérsékleten történik. A „pótorak” kiszerezéséhez hagyományos eszközök, például demizson, kerámiapalack, esetleg tölgyfa hordó használata javasolt.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága

A „pótorak” különleges tulajdonságát az alábbiak adják:

- a cefre előkészítése (nyersanyagok összetétele és aránya),
- a pihentetés és érlelés,
- a fizikai-kémiai jellemzők, érzékszervi tulajdonságok.

A cefre előkészítése (összetétele):

A „pótorak” különleges tulajdonsága különösen a mézcefrehez használt víz és méz meghatározott arányának – 1. rész méz és 0,5. rész víz – szigorú betartására vezethető vissza. Ez az arány határozza meg a gyártás további lépéseit, melyeknek a „pótorak” méhsőr különleges tulajdonságai köszönhetőek.

Pihentetés és érlelés:

A hagyományos, régi lengyel receptúra szerint a termék jellegénél fogva megköveteli a határozott idejű pihentetést, érlelést. A „pótorak” esetében ez az időszak legalább 3 év.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok:

A termékleírásban megjelölt minden egyes gyártási szakasz betartása utolérhetetlen ízű és aromájú terméket eredményez. A „pótorak” egyedülálló íze és illata a megfelelő cukor- és alkoholtartalomnak köszönhető:

- invertált redukáló cukortartalom, több mint 300 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogatszázaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 600,
- alkoholtartalom: 15–18 térfogatszázalék.

A „pótorak” előállításához felhasznált összetevők szigorúan meghatározott arányából adódóan a „pótorak” konzisztenciája jellegzetesen viszkózus, folyékony, ami megkülönbözteti a méhsörök egyéb fajtáitól.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege

Az előállítás hagyományos módja:

Lengyelországban a méhsörök készítése több mint ezer éves hagyományra tekint vissza és igen nagy változatosság jellemzi. Az évszázadok folyamán a gyártási módszerek fejlődése és tökéletesítése révén sok fajta mézsör jelent meg. A méhsör készítésének története a lengyel államiság kezdetéhez nyúlik vissza. Ibrahim ibn Jakub, spanyolországi követ, kereskedő és utazó 966-ban keletkezett feljegyzéseiben azt olvashatjuk, hogy „I. Mieszko országa az élelmen, vadakon, szántóföldeken túl mézben bővelkedik, s a szláv borokat és bódító italokat méhsöröknek hívják” (I. Mieszko – Lengyelország első fejedelme). Lengyelország történetét a XI. és XII. század fordulóján papírra vető Gallus Anonymus krónikáiban szintén jelentős számú feljegyzés található a méhsör készítéséről.

Adam Mickiewicz „Pan Tadeusz” című lengyel nemzeti eposza, amelyben egy az 1811–1812-ben játszódó nemesi történet leírása olvasható, úgyszintén számos információt tartalmaz a méhsörök fajtáiról, előállításukról és a fogyasztási szokásokról. Jelentős mennyiségű utalás található többek között Tomasz Zan (1796–1855) verseiben, valamint Henryk Sienkiewicznek a XVII. századi Lengyel Köztársaság történetét elbeszélő trilógiájában (az 1884-ben kiadott „Tűzzel-vassal”, az 1886-ban publikált „Özönvíz” és az 1887-ben és 1888-ban megjelentetett „A kislóvag” című regényeiben).

A XVII–XVIII. századi Lengyelország kulináris szokásait leíró forrásanyagokban található feljegyzések már nem csupán általánosan a méhsörökről, hanem azok különös fajtáiról is említést tesznek. Az előállítási módszertől függően a méhsöröket „pótorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” fajtákra osztották. Mindegyik elnevezés más méhsör típusra vonatkozik – amelyekben más a méz és a víz, illetve a gyümölcsle aránya és az érlelés ideje. A „pótorak” gyártási technológiáját – kisebb módosításokkal – évszázadok óta alkalmazzák.

Hagyományos összetétel:

Lengyelországban évszázadok óta léteznek a méhsörök klasszikus felosztása „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnikiak” típusokra, s ez mind a mai napig fennmaradt a fogyasztók tudatában is. A II. világháború vége után erőfeszítések történtek a méhsörök hagyományos négy kategóriájának jogi szabályozására. Végeredményben a fenti felosztás 1948-ban a borok, mustok, méhsörök előállításáról, valamint ezek forgalmazásáról szóló törvénnyel került be a lengyel jogrendbe (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej [A Lengyel Köztársaság Közlönye], 1948. november 18-i szám). A törvényben meghatározták a méhsörök készítésére vonatkozó szabályokat, valamint a méz és a víz arányát, illetve a technológiai követelményeket. A víz és méz aránya a „póltorak” esetében a következő: „póltorak” névvel lehet illetni azt a méhsört, amely egy térfogat természetes mézből és fél térfogat vízből készül.”

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

A kötelező ellenőrzés a következőkre terjed ki:

- a mézcefre meghatározott arányának betartása,
- az érlelés időtartamának betartása,
- a késztermék érzékszervi tulajdonságai (íz, illat, szín, tisztaság),
- a késztermék fizikai-kémiai mutatói: alkoholtartalom, összes cukortartalom, invertált redukáló cukortartalom, összes savasság, illékony savasság, cukormentes extrakt, valamint hamu a gyümölcsös méhsörök esetén – a mutatóknak a 3.5. pontban szereplő termékleírás értékeinek kell megfelelniük.

A kötelező ellenőrzést legalább évente egyszer el kell végezni.

Továbbá javasolt, hogy az ellenőrzést az alább felsorolt gyártási szakaszokban végezzék el. Ezekben a szakaszokban az ellenőrzés nem kötelező, de indokolt, mivel kiküszöbölhetővé teszi az egyes gyártási szakaszokban jelentkező esetleges hibákat:

4. szakasz:

Az erjesztési folyamat alatt rendszeres laboratóriumi ellenőrzések során szükséges vizsgálni az érzékszervi tulajdonságokat (íz, illat), valamint a fizikai-kémiai paramétereket, mint az alkohol- és cukortartalom, amelyek az alkoholos fermentáció folyamatában változnak.

6. szakasz:

Az érlelés alatt rendszeresen szükséges ellenőrizni a termék alapvető érzékszervi tulajdonságait, valamint a fizikai-kémiai mutatókat: alkoholtartalom, összes cukortartalom, összes savasság és illékony savasság.

8. szakasz:

A termék csapolása előtt a 3.5. pontban, a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírásában meghatározott egyes fizikai-kémiai paraméterek és érzékszervi tulajdonságok ellenőrzése.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek

4.1. Név és cím

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych
Cím: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 226232900

Fax: +48 226232998

E-mail: —

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai

Az ellenőrző szerv felelős a termékleírás teljes ellenőrzéséért.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„DWÓJNIAK”

EK-szám: PL-TSG-007-0036-2005.9.6.

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Név: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

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

Tel.: +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. termékleírás

3.1. Bejegyzendő elnevezés

„Dwójniak”

Forgalomba hozatalkor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „régii lengyel hagyomány szerint előállított méhsör”. A tájékoztatás szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

3.2. Az elnevezés:

— önmagában különleges

— a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „dwójniak” elnevezés a „2” (kettő) számnévből eredeztethető és közvetlenül utal a „dwójniak” történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a mézcefrében, amely 1. rész mézből és 1. rész vízből tevődik össze. Az elnevezés tehát a termék különleges tulajdonságát fejezi ki. Lévén, hogy a „dwójniak” fogalom kizárólag a méhsör egy konkrét típusára használatos, így meg kell állapítani, hogy maga az elnevezés önmagában is különleges.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

— Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

— Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

1.8. osztály: Az I. mellékletben felsorolt egyéb termékek.

3.5. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

A „dwójniak” – méhsör, mézcefréből készített, erjesztett, áttetsző ital, melynek feltűnően jellegzetes méz aromája valamint a felhasznált nyersanyagra jellemző íze van.

A „dwójniak” létezik fűszerekkel gazdagított ízváltzatokban is. A „dwójniak” színe az arany és a sötétborostyán között változik, attól függően, hogy milyen fajta mézet használtak előállításához.

A „dwójniak” méhsörre jellemző fizikai-kémiai mutatók:

— az alkoholtartalom 15–18 térfogatszázalék,

— az invertált redukáló cukortartalom 175–230 g/l,

- összes savasság almasavban kifejezve 3,5–8 g/liter,
- illékony savasság ecetsavban kifejezve, legfeljebb 1,4 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogatszázaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 490,
- cukormentes extrakttartalom nem kevesebb, mint:
 - 25 gramm/liter,
 - 30 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén,
- hamu – nem kevesebb, mint 1,3 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén.

A „dwójniak” készítéséhez tilos tartósítószer, stabilizátort, mesterséges színezéket vagy aromát felhasználni.

3.6. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása

Nyersanyagok:

- A következő paraméterekkel rendelkező természetes méz:
 - víztartalom legfeljebb 20 % (m/m),
 - redukáló cukrok mennyisége legalább 70 % (m/m),
 - szacharóz tartalom a melecitózzal együtt, legfeljebb 5 % (m/m),
 - összes savasság ml-ben, 1 mol/l NaOH oldat/100 g méz, 1:5 közötti tartományban,
 - 5-hidroxi-metil-furfurol (HMF) tartalom mg/100 g mézben legfeljebb 4,0 mg,
- Erős erjesztő tulajdonságú élesztő – amely az élesztővel oltott elegyből nagy mennyiségű extrakt erjesztésére alkalmas,
- fűszerek: szegfűszeg, fahéj, szerecsendió vagy gyömbér,
- természetes gyümölcslevek vagy friss gyümölcsök,
- esetlegesen, mezőgazdaságban használatos etil-alkohol.

Előállítási mód:

1. szakasz

A mézcefre főzése (sörfőzés) 95–105 °C-on. A méz és víz előírt aránya „dwójniak” esetén: 1 térfogat méz és 1 térfogat víz (esetleg gyümölcslével dúsított víz) a késztermékben. A túl nagy cukorkoncentrációra tekintettel, amely a fermentáció során befolyásolja az élesztő hatását, a cefrét szokás 1 térfogat méz és 2 térfogat víz felhasználásával (fűszerek esetleges hozzáadásával) elkészíteni. A gyümölcsös méhsörök előállításánál a vizet minimum 30 %-ban gyümölcslével szükséges helyettesíteni. A „dwójniak” méhsörben lévő méz és víz megfelelő arányának betartása érdekében a hiányzó mézet a fermentáció utolsó fázisában vagy az érlelés alatt szokás hozzáadni.

A víz és méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése egy párapöpenyes főző üstben történik. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.

2. szakasz

A cefre 20–22 °C hőmérsékletre hűtendő, ami optimális az élesztő számára. A cefrét az előállítás napján kell lehűteni, a hűtési idő hossza a hűtőgép hatékonyságától függ. A hűtés garantálja a cefre mikrobiológiai biztonságosságát.

3. szakasz

Élesztővel beoltott cefre készítése, a mézcefre beoltása a feloldott élesztővel az erjesztő tartályban történik.

4. szakasz

A. Intenzív fermentáció 6–10 nap. A hőmérséklet 28 °C-on tartása biztosítja a megfelelő erjedést.

B. Csendes fermentáció 3–6 hét. A csendes fermentáció ideje biztosítja a megfelelő fizikai-kémiai paraméterek elérését.

Ebben a szakaszban lehet pótolni a hiányzó méz mennyiséget, ami „dwójniak” méhsörhöz előírt arányok betartásához szükséges.

5. szakasz

A fermentált folyadék lecsapolása az élesztős üledékről.

Miután sikerül minimum 12 térfogat-százalékos alkoholtartalmat elérni, a folyadékot az üledéktől le kell csapolni az érlelő tartályba. Ennek eredményeként, hogy a méhsörnek megfelelő fizikai-kémiai jellemzői és érzékszervi tulajdonságai lesznek. A folyadéknak az élesztős üledéken hagyása a csendes fermentáció idején túl az élesztő autolízise miatt előnytelenül hat az érzékszervi tulajdonságokra.

6. szakasz

A pihentetés (érlelés) és az üledékről történő lecsapolás (dekantálás) műveleteit annyszor kell ismételni, ahányszor az élesztő autolízise miatt végbemenő kedvezőtlen folyamatok megelőzése érdekében erre szükség van. Az érlelés alatt lehet elvégezni az olyan technológiai eljárásokat, mint a pasztörizálás vagy szűrés.

Ebben a szakaszban lehet pótolni a hiányzó méz mennyiségét, ami a „dwójniak” méhsörhöz előírt arányok betartásához szükséges, amennyiben ez még nem történt volna meg a fermentáció utolsó szakaszában. Ez a szakasz igen lényeges a termék megfelelő érzékszervi tulajdonságainak biztosítása szempontjából.

A „dwójniak” érlelési ideje minimum 2 év.

7. szakasz

Ízesítés (összeállítás) – ez a szakasz a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírását tartalmazó 3.5 pontban a „dwójniak”-ra előírt érzékszervi tulajdonságokkal és fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkező végertermék elkészítéséről szól. A szükséges mutatók biztosítása érdekében lehetőség nyílik az érzékszervi tulajdonságok és a fizikai-kémiai mutatók korrekciójára az alábbiak révén:

- a méhsör édesítése mézzel,
- fűszernövény-kivonatok hozzáadása
- mezőgazdaságban használatos etil-alkohol hozzáadása.

E szakasz célja, hogy a „dwójniak”-ra jellemző ízkompozíciójú termék jöjjön létre.

8. szakasz

A termék csomagolási egységekbe töltése 18–25 °C hőmérsékleten történik. A „dwójniak” kiszorításához hagyományos eszközök, például demizson, kerámiapalack, esetleg tölgyfa hordó használata javasolt.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága

A „dwójniak” különleges tulajdonságát az alábbiak adják:

- a cefre előkészítése (nyersanyagok összetétele és aránya),
- a pihentetés és érlelés,
- a fizikai-kémiai jellemzők, érzékszervi tulajdonságok.

A cefre előkészítése (összetétel és nyersanyagok arányai):

A „dwójniak” különleges tulajdonsága különösen a mézcefréhez használt víz és méz meghatározott arányának – 1. rész méz és 1. rész víz – szigorú betartására vezethető vissza. Ez az arány határozza meg a gyártás további lépéseit, melyeknek a „dwójniak” méhsör különleges tulajdonságai köszönhetőek.

Pihentetés és érlelés:

A hagyományos, régi lengyel receptúra szerint a termék jellegénél fogva megköveteli a határozott idejű pihentést, érlelést. A „dwójniak” esetében ez az időszak legalább 2 év.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok:

A termékleírásban megjelölt minden egyes gyártási szakasz betartása utólérhetetlen ízű és aromájú terméket végterménezz. A „dwójniak” egyedülálló íze és illata a megfelelő cukor- és alkoholtartalomnak köszönhető:

- invertált redukáló cukortartalom, több mint 175–230 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogatszázaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 490,
- alkoholtartalom 15–18 térfogatszázalék.

A „dwójniak” előállításához felhasznált összetevők szigorúan meghatározott arányából adódóan a „dwójniak” konzisztenciája jellegzetesen viszkózus, folyékony, ami megkülönbözteti a méhsörök egyéb fajtáitól.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege

Az előállítás hagyományos módja:

Lengyelországban a méhsörök készítése több mint ezer éves hagyományra tekint vissza és igen nagy változatosság jellemzi. Az évszázadok folyamán a gyártási módszerek fejlődése és tökéletesítése révén sok fajta mézsör jelent meg. A méhsör készítésének története a lengyel államiság kezdetéhez nyúlik vissza. Ibrahim ibn Jakub, spanyolországi követ, kereskedő és utazó 966-ban keletkezett feljegyzéseiben azt olvashatjuk, hogy „I. Mieszko országa az élelmen, vadakon, szántóföldeken túl mézben bővelkedik, s a szláv borokat és bódító italokat méhsöröknek hívják” (I. Mieszko – Lengyelország első fejedelme). Lengyelország történetét a XI. és XII. század fordulóján papírra vető Gallus Anonymus krónikáiban szintén jelentős számú feljegyzés található a méhsör gyártásáról.

Adam Mickiewicz „Pan Tadeusz” című lengyel nemzeti eposza, amelyben egy az 1811–1812-ben játszódó nemesi történet leírása olvasható, úgyszintén számos információt tartalmaz a méhsörök fajtáiról, előállításukról és a fogyasztási szokásokról. Jelentős mennyiségű utalás található többek között Tomasz Zan (1796–1855) verseiben, valamint Henryk Sienkiewicznek a XVII. századi Lengyel Köztársaság történetét elbeszélő trilógiájában (az 1884-ben kiadott „Tűzzel-vassal”, az 1886-ban publikált „Özönvíz” és az 1887-ben és 1888-ban megjelentetett „A kislomag” című regényeiben).

A XVII–XVIII. századi Lengyelország kulináris szokásait leíró forrásanyagokban található feljegyzések már nem csupán általánosan a méhsörökről, hanem azok különös fajtáiról is említést tesznek. Az előállítási módszertől függően a méhsöröket „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” fajtákra osztották. Mindegyik elnevezés más méhsör típusra vonatkozik – amelyekben más a méz és a víz, illetve a gyümölcsle aránya és az érlelés ideje. A „dwójniak” gyártási technológiáját – kisebb módosításokkal – évszázadok óta alkalmazzák.

Hagyományos összetétel:

Lengyelországban évszázadok óta léteznek a méhsörök klasszikus felosztása „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” típusokra s ez mind a mai napig fennmaradt a fogyasztók tudatában is. A II. világháború vége után erőfeszítések történtek a méhsörök hagyományos négy kategóriájának jogi szabályozására. Végeredményben a fenti felosztás 1948-ban a borok, mustok, méhsörök előállításáról, valamint ezek forgalmazásáról szóló törvénnyel került be a lengyel jogrendbe (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej [A Lengyel Köztársaság Közlönye], 1948. november 18-i szám). A törvényben meghatározták a méhsörök készítésére vonatkozó szabályokat, valamint a méz és a víz arányát, illetve a technológiai követelményeket. A víz és méz aránya a „dwójniak” esetében a következő: „dwójniak” névvel lehet illetni azt a méhsört, amely egy térfogat természetes mézből és egy térfogat vízből készül.”

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

A kötelező ellenőrzés a következőkre terjed ki:

- a mézcefre meghatározott arányának betartása,
- az érlelés időtartamának betartása,
- a késztermék érzékszervi tulajdonságai (íz, illat, szín, tisztaság),
- a késztermék fizikai-kémiai mutatóira: alkoholtartalom, összes cukortartalom, invertált redukáló cukortartalom, összes savasság, illékony savasság, cukormentes extrakt, valamint hamu a gyümölcsös méhsörök esetén – a mutatóknak a 3.5. pontban szereplő termékleírás értékeinek kell megfelelniük.

A kötelező ellenőrzést legalább évente egyszer el kell végezni.

Továbbá javasolt, hogy az ellenőrzést az alább felsorolt gyártási szakaszokban végezzék el. Ezekben a szakaszokban az ellenőrzés nem kötelező, de indokolt, mivel kiküszöbölhetővé teszi az egyes gyártási szakaszokban jelentkező esetleges hibákat:

4. szakasz:

Az erjesztési folyamat alatt rendszeres laboratóriumi ellenőrzések során szükséges vizsgálni az érzékszervi tulajdonságokat (íz, illat) valamint a fizikai-kémiai paramétereket, mint az alkohol- és cukortartalom, amelyek az alkoholos fermentáció folyamatában változnak.

6. szakasz:

Az érlelés alatt rendszeresen szükséges ellenőrizni a termék alapvető érzékszervi tulajdonságait valamint a fizikai-kémiai mutatókat: alkoholtartalom, összes cukortartalom, összes savasság, illékony savasság

8. szakasz:

A termék csapolása előtt a 3.5. pontban, a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírásában meghatározott egyes fizikai-kémiai paraméterek és érzékszervi tulajdonságok ellenőrzése.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek4.1. *Név és cím*

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

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

Tel.: +48 226232900

Fax: +48 226232998

E-mail: —

állami magán

4.2. *A hatóság vagy szerv konkrét feladatai*

Az ellenőrző szerv felelős a termékleírás teljes ellenőrzéséért.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„TRÓJNIAK”

EK-szám: PL-TSG-007-0033-2005.9.6.

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Név: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

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

Tel.: +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. Termékleírás3.1. *Bejegyzendő elnevezés*

„Trójniak”

Forgalomba hozatalkor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „régí lengyel hagyomány szerint előállított méhsör”. A tájékoztatás szöveget más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

3.2. Az elnevezés

- önmagában különleges
- a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

Az elnevezés a „3” (három) számnévből eredeztethető és közvetlenül utal a „trójniak” múltban állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a mézcefrében, amely egy rész mézből és két rész vízből tevődik össze. Az elnevezés tehát a termék különleges tulajdonságát fejezi ki. Lévén, hogy a „trójniak” fogalom kizárólag a méhsör egy konkrét típusára használatos, így meg kell állapítani, hogy maga az elnevezés önmagában is különleges.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
- Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

1.8. osztály: Az I. mellékletben felsorolt egyéb termékek.

3.5. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

A „trójniak” méhsör, mézcefréből készített, erjesztett, áttetsző ital, melynek feltűnően jellegzetes mézaromája, valamint a felhasznált nyersanyagra jellemző íze van.

A „trójniak” létezik fűszerekkel gazdagított ízváltozatokban is. A „trójniak” színe az arany és a sötétborostyán között változik, attól függően, hogy milyen fajta mézet használtak előállításához.

A „trójniak” méhsörre jellemző fizikai-kémiai mutatók:

- alkoholtartalom 12–15 térfogatszázalék,
- az invertált redukáló cukortartalom 65–120 g/l,
- összes savasság almasavban kifejezve 3,5–8 g/l,
- illékony savasság ecetsavban kifejezve, legfeljebb 1,4 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogatszázaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 323,
- cukormentes extrakttartalom nem kevesebb, mint:
 - 20 gramm/liter,
 - 25 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén,
- hamu nem kevesebb, mint 1,3 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén.

A „trójniak” készítéséhez tilos tartósítószer, stabilizátort, mesterséges színezéket vagy aromát felhasználni.

3.6. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása

Nyersanyagok:

- A következő paraméterekkel rendelkező természetes méz:
 - víztartalom, legfeljebb 20 % (m/m),
 - redukáló cukrok mennyisége, legalább 70 % (m/m),
 - szacharóz tartalom melecitózzal együtt, legfeljebb 5 % (m/m),
 - összes savasság ml-ben, 1 mol/l NaOH oldat/100 g méz, 1:5 közötti tartományban,
 - 5-hidroxi-metil-furfurol (HMF) tartalom 100 g mézben, legfeljebb 4,0 mg,

- Erős erjesztő tulajdonságú élesztő, amely az élesztővel oltott elegyből nagy mennyiségű extrakt erjesztésére alkalmas,
- fűszerek: szegfűszeg, fahéj, szerecsendió vagy gyömbér,
- természetes gyümölcslevek vagy friss gyümölcsök.

Előállítási mód:

1. szakasz

Az egy rész mézből és két rész vízből (esetleg gyümölcslével dúsított vízből) álló és esetleg fűszerekkel gazdagított mézcefre főzése (sörfőzés) 95–105 °C-fokon. A gyümölcsös méhsörök előállításánál a vizet minimum 30 %-ban gyümölcslével szükséges helyettesíteni.

A víz és a méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése egy páraköpenyes főzőüstben történik. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.

2. szakasz

A cefre 20–22 °C hőmérsékletre hűtendő, ami optimális az élesztő számára. A cefrét az előállítás napján kell lehűteni, a hűtési idő hossza a hűtőgép hatékonyságától függ. A hűtés garántálja a cefre mikrobiológiai biztonságosságát.

3. szakasz

Élesztővel beoltott cefre készítése – a mézcefre beoltása a feloldott élesztővel az erjesztő tartályban történik.

4. szakasz

A. Intenzív fermentáció 6–10 nap. A hőmérséklet 28 °C-on tartása biztosítja a megfelelő erjedést.

B. Csendes fermentáció 3–6 hét. A csendes fermentáció ideje biztosítja a megfelelő fizikai-kémiai paraméterek elérését.

5. szakasz

A fermentált folyadék lecsapolása az élesztős üledékről.

Miután sikerül minimum 12 térfogat-százalékos alkoholtartalmat elérni, a folyadékot az üledékről le kell csapolni az érlelő tartályba. Ennek eredményeként a méhsörnek megfelelő fizikai-kémiai jellemzői és érzékszervi tulajdonságai lesznek. A folyadéknak az élesztős üledéken hagyása a csendes fermentáció idején túl az élesztő autolízise miatt előnytelenül hat az érzékszervi tulajdonságokra.

6. szakasz

A pihentetés (érlelés) és az üledékről történő lecsapolás (dekantálás) műveleteit annyiszor kell ismételni, ahányszor erre az élesztő autolízise miatt végbemenő kedvezőtlen folyamatok megelőzése érdekében szükség van. Az érlelés alatt lehet elvégezni az olyan technológiai eljárásokat, mint a pasztörizálás vagy a szűrés. Ez a szakasz igen lényeges a termék megfelelő érzékszervi tulajdonságainak biztosítása szempontjából.

A „trójniak” érlelési ideje minimum 1 év.

7. szakasz

Ízesítés (összeállítás) – ez a szakasz a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírását tartalmazó 3.5. pontban meghatározott érzékszervi tulajdonságokkal és fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkező végtermék elkészítéséről szól. A szükséges mutatók biztosítása érdekében lehetőség nyílik az érzékszervi tulajdonságok és a fizikai-kémiai mutatók korrekciójára az alábbiak révén:

- a méhsör édesítése mézzel,
- fűszernövény-kivonatok hozzáadása.

E szakasz célja, hogy a „trójniak”-ra jellemző ízkompozíciójú termék jöjjön létre.

8. szakasz

A termék csomagolási egységekbe töltése magas hőmérsékleten, 55–60 °C-on történik. A „trójniak” kiszerezéséhez hagyományos eszközök, például demizson, kerámiapalack, esetleg tölgyfa hordó használata javasolt.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága

A „trójniak” különleges tulajdonságát az alábbiak adják:

- a cefre előkészítése (nyersanyagok összetétele és aránya),
- a pihentetés és érlelés,
- a fizikai-kémiai jellemzők, érzékszervi tulajdonságok.

A cefre előkészítése (összetétel és a nyersanyagok aránya):

A „trójniak” különleges tulajdonsága különösen a mézcefrehez használt víz és méz meghatározott arányának – 1. rész méz és 2. rész víz – szigorú betartására vezethető vissza. Ez az arány határozza meg a gyártás további lépéseit, melyek révén a méhsör különleges tulajdonságokat nyer.

Pihentetés és érlelés:

A hagyományos, régi lengyel receptúra szerint a termék jellegénél fogva megköveteli a határozott idejű pihentetést, érlelést. A „trójniak” esetében ez az időszak legalább 1 év.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok:

A termékleírásban megjelölt minden egyes gyártási szakasz betartása utolérhetetlen ízű és aromájú terméket eredményez. A „trójniak” egyedülálló íze és illata a megfelelő cukor- és alkoholtartalomnak köszönhető:

- invertált redukáló cukortartalom, több mint 65–120 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogatszázaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 323,
- alkoholtartalom: 12–15 térfogatszázalék.

A „trójniak” előállításához felhasznált összetevők szigorúan meghatározott arányából adódóan a „trójniak” konzisztenciája jellegzetesen viszkózus, folyékony, ami megkülönbözteti a méhsörök egyéb fajtáitól.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege

Az előállítás hagyományos módja:

Lengyelországban a méhsörök készítése több mint ezer éves hagyományra tekint vissza és igen nagy változatosság jellemzi. Az évszázadok folyamán a gyártási módszerek fejlődése és tökéletesítése révén sok fajta mézsör jelent meg. A méhsör készítésének története a lengyel államiság kezdetéhez nyúlik vissza. Ibrahim ibn Jakub, spanyolországi követ, kereskedő és utazó 966-ban keletkezett feljegyzéseiben azt olvashatjuk, hogy „I. Mieszko országa az élelmen, vadakon, szántóföldeken túl mézben bővelkedik, s a szláv borokat és bódító italokat méhsörnek hívják” (I. Mieszko – Lengyelország első fejedelme). Lengyelország történetét a XI. és XII. század fordulóján papírra vető Gallus Anonymus krónikáiban szintén jelentős számú feljegyzés található a méhsör készítéséről.

Adam Mickiewicz „Pan Tadeusz” című lengyel nemzeti eposza, amelyben egy az 1811-1812-es években játszódó nemesi történet olvasható, szintén számos információt tartalmaz a méhsörök fajtáiról, előállításukról és a fogyasztási szokásokról. Jelentős mennyiségű utalás található többek között Tomasz Zan (1796–1855) verseiben, valamint Henryk Sienkiewicznek a XVII. századi Lengyel Köztársaság történetét elbeszélő trilógiájában (az 1884-ben kiadott „Tűzzel-vassal”, az 1886-ban publikált „Özönvíz” és az 1887-ben és 1888-ban megjelentetett „Wolodyjowski úr” című regényeiben).

A XVII–XVIII. századi Lengyelország kulináris szokásait leíró forrásanyagokban található feljegyzések már nem csupán általánosan a méhsörökről, hanem azok különös fajtáiról is említést tesznek. Az előállítási módszertől függően a méhsöröket „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” fajtákra osztották. Mindegyik elnevezés más méhsör típusra vonatkozik – amelyekben más a méz és a víz, illetve a gyümölcsle aránya, és az érlelés ideje. A „trójniak” gyártási technológiáját – kisebb módosításokkal – évszázadok óta alkalmazzák.

Hagyományos összetétel:

Lengyelországban évszázadok óta léteznek a méhsörök klasszikus felosztása „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” típusokra, s ez mind a mai napig fennmaradt a fogyasztók tudatában is. A II. világháború vége után erőfeszítések történtek a méhsörök hagyományos négy kategóriájának jogi szabályozására. Végeredményben a fenti felosztás 1948-ban a borok, mustok, méhsörök előállításáról, valamint ezek forgalmazásáról szóló törvénnyel került be a lengyel jogrendbe (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej [A Lengyel Köztársaság Közlönye], 1948. november 18-i szám). A törvényben meghatározták a méhsörök készítésére vonatkozó szabályokat, valamint a méz és a víz arányát, illetve a technológiai követelményeket. A víz és méz aránya a „trójniak” esetében a következő: „trójniak” névvel lehet illetni azt a méhsört, amely egy térfogat természetes mézből és két térfogat vízből készül.”

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

A kötelező ellenőrzés a következőkre terjed ki:

- a mézcefre meghatározott arányának betartása,
- az érlelés időtartamának betartása,
- a késztermék érzékszervi tulajdonságai (íz, illat, szín, tisztaság),
- a késztermék fizikai-kémiai mutatói: alkoholtartalom, összes cukortartalom, invertált redukáló cukortartalom, összes savasság, illékony savasság, cukormentes extrakt, valamint hamu a gyümölcsös méhsörök esetén – a mutatóknak a 3.5. pontban szereplő termékleírás értékeinek kell megfelelniük.

A kötelező ellenőrzést legalább évente egyszer el kell végezni.

Továbbá javasolt, hogy az ellenőrzést az alább felsorolt gyártási szakaszokban végezzék el. Ezekben a szakaszokban az ellenőrzés nem kötelező, de indokolt, mivel kiküszöbölhetővé teszi az egyes gyártási szakaszokban jelentkező esetleges hibákat:

4. szakasz:

Az erjesztési folyamat alatt rendszeres laboratóriumi ellenőrzések során szükséges vizsgálni az érzékszervi tulajdonságokat (íz, illat), valamint a fizikai-kémiai paramétereket, mint az alkohol- és cukortartalom, amelyek az alkoholos fermentáció folyamatában változnak.

6. szakasz:

Az érlelés alatt rendszeresen szükséges ellenőrizni a termék alapvető érzékszervi tulajdonságait, valamint a fizikai-kémiai mutatókat: alkoholtartalom, összes cukortartalom, összes savasság és illékony savasság.

8. szakasz:

A termék csapolása előtt a 3.5. pontban, a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírásában meghatározott egyes fizikai-kémiai paraméterek és érzékszervi tulajdonságok ellenőrzése.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek

4.1. Név és cím

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych
Cím: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 226232900

Fax: +48 226232998

E-mail: —

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai

Az ellenőrző szerv felelős a termékleírás teljes ellenőrzéséért.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE**„CZWÓRNIÁK”****EK-szám: PL-TSG-007-0035-2006.9.6.****1. Kérelmet benyújtó csoportosulás neve és címe**

Név: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

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

Tel.: +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. Termékleírás3.1. *Bejegyzendő elnevezés*

„Czwórniak”

Forgalomba hozatalkor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „régii lengyel hagyomány szerint előállított méhsör”. A tájékoztatás szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

3.2. *Az elnevezés:*

— önmagában különleges

— a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „czwórniak” elnevezés a „4” (négy) számnévből eredeztethető és közvetlenül utal a „czwórniak” történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a mézcefrében, amely 1. rész mézből és 3. rész vízből tevődik össze. Az elnevezés tehát a termék különleges tulajdonságát fejezi ki. Lévén, hogy a „czwórniak” fogalom kizárólag a méhsör egy konkrét típusára használatos, így meg kell állapítani, hogy maga az elnevezés önmagában is különleges.

3.3. *Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?*

— Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

— Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. *A termék típusa*

1.8. osztály: Az I. mellékletben felsorolt egyéb termékek.

3.5. *A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása*

A „czwórniak” méhsör, mézcefréből készített, erjesztett, áttetsző ital, melynek feltűnően jellegzetes mézaromája valamint a felhasznált nyersanyagra jellemző íze van.

A „czwórniak” létezik fűszerekkel gazdagított ízváltozatokban is. A „czwórniak” színe az arany és a sötétborostyán között változik, attól függően, hogy milyen fajta mézet használtak előállításához.

A „czwórniak” méhsörre jellemző fizikai-kémiai mutatók:

— az alkoholtartalom 9–12 térfogatszázalék,

— az invertált redukáló cukortartalom 35–90 g/l,

- összes savasság almasavban kifejezve 3,5–8 g/liter,
- illékony savasság ecetsavban kifejezve, legfeljebb 1,4 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogatszázaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 240,
- cukormentes extrakttartalom nem kevesebb, mint:
 - 15 gramm/liter,
 - 20 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén,
- hamu nem kevesebb, mint 1,3 gramm/liter gyümölcsös méhsör esetén.

A „czwórnikiak” készítéséhez tilos tartósítószer, stabilizátort, mesterséges színezéket vagy aromát felhasználni.

3.6. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása

Nyersanyagok:

- A következő paraméterekkel rendelkező természetes méz:
 - víztartalom legfeljebb 20 % (m/m),
 - redukáló cukrok mennyisége legalább 70 % (m/m),
 - szacharóz tartalom a melecitózzal együtt, legfeljebb 5 % (m/m),
 - összes savasság ml-ben, 1 mol/l NaOH oldat/100 g méz, 1:5 közötti tartományban,
 - 5-hidroxi-metil-furfurol (HMF) tartalom mg/100 g mézben legfeljebb 4,0 mg.
- Erős erjesztő tulajdonságú élesztő – amely az élesztővel oltott elegyből nagy mennyiségű extrakt erjesztésére alkalmas.
- Fűszerek: szegfűszeg, fahéj, szerecsendió vagy gyömbér.
- Természetes gyümölcslevek vagy friss gyümölcsök.

Előállítási mód:

1. szakasz

Az 1 térfogat mézből és 3 térfogat vízből (esetleg gyümölcslével dúsított vízből) álló és esetleg fűszerekkel gazdagított mézcefre főzése (sörfőzés) 95–105 °C-on. A gyümölcsös mézsörök előállításánál a vizet minimum 30 %-ban gyümölcslével szükséges helyettesíteni.

A víz és méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése egy páraköpenyes főzőüstben történik. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.

2. szakasz

A cefre 20–22 °C hőmérsékletre hűtendő, ami optimális az élesztő számára. A cefrét a gyártás napján kell lehűteni, és a hűtési idő hossza a hűtőgép hatékonyságától függ. A hűtés garantálja a cefre mikrobiológiai biztonságosságát.

3. szakasz

Élesztővel beoltott cefre készítése, a mézcefre beoltása a feloldott élesztővel az erjesztő tartályban történik.

4. szakasz

A. Intenzív fermentáció 6–10 nap. A hőmérséklet 28 °C-on tartása biztosítja a megfelelő erjedést.

B. Csendes fermentáció 3–6 hét. A csendes fermentáció ideje biztosítja a megfelelő fizikai-kémiai paraméterek elérését.

5. szakasz

A fermentált folyadék lecsapolása az élesztős üledékről.

Miután sikerül minimum 9 térfogat-százalékos alkoholtartalmat elérni, a folyadékot az üledékről le kell csapolni az érlelő tartályba. Ennek eredményeként a méhsörnek megfelelő fizikai-kémiai jellemzői és érzékszervi tulajdonságai lesznek. A folyadéknak az élesztős üledéken hagyása a csendes fermentáció idején túl az élesztő autolízise miatt előnytelenül hat az érzékszervi tulajdonságokra.

6. szakasz

A pihentetés (érlelés) és az üledékről történő lecsapolás (dekantálás) műveleteit annyszor kell ismételni ahányszor az élesztő autolízise miatt végbemenő kedvezőtlen folyamatok megelőzése érdekében erre szükség van. Az érlelés alatt lehet elvégezni az olyan technológiai eljárásokat, mint a pasztörizálás vagy szűrés.

Ez a szakasz igen lényeges a termék megfelelő érzékszervi tulajdonságainak biztosítása szempontjából.

A „czwórniai” érlelési ideje minimum 9 hónap.

7. szakasz

Ízesítés (összeállítás) – ez a szakasz a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírását tartalmazó 3.5. pontban meghatározott érzékszervi tulajdonságokkal és fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkező végtermék elkészítéséről szól. A szükséges mutatók biztosítása érdekében lehetőség nyílik az érzékszervi tulajdonságok és a fizikai-kémiai mutatók korrekciójára az alábbiak révén:

- a méhsör édesítése mézzel,
- fűszernövény-kivonatok hozzáadása.

E szakasz célja, hogy a „czwórniai”-ra jellemző ízkompozíciójú termék jöjjön létre.

8. szakasz

A termék csomagolási egységekbe töltése magas hőmérsékleten, 55–60 °C fokon történik. A „czwórniai” kiszerezéséhez hagyományos eszközök, például demizson, kerámiapalack, esetleg tölgyfa hordó használata javasolt.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága

A „czwórniai” különleges tulajdonságát az alábbiak adják:

- a cefre előkészítése (nyersanyagok összetétele és aránya),
- a pihentetés és érlelés,
- a fizikai-kémiai jellemzők, érzékszervi tulajdonságok.

A cefre előkészítése (nyersanyagok összetétele és aránya):

A „czwórniai” különleges tulajdonsága különösen a mézcefréhez használt víz és méz meghatározott arányának – 1. rész méz és 3. rész víz – szigorú betartására vezethető vissza. Ez az arány határozza meg a gyártás további lépéseit, melyeknek a „czwórniai” méhsör különleges tulajdonságai köszönhetőek.

Pihentetés és érlelés:

A hagyományos, régi lengyel receptúra szerint a termék jellegénél fogva megköveteli a határozott idejű pihentetést, érlelést. A „czwórniai” esetében ez az időszak legalább 9 hónap.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok:

A termékleírásban megjelölt minden egyes gyártási szakasz betartása utolérhetetlen ízű és aromájú terméket végterménezz. A „czwórniai” egyedülálló íze és illata a megfelelő cukor- és alkoholtartalomnak köszönhető:

- invertált redukáló cukortartalom, több mint 35–90 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogatszázaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 240,
- alkoholtartalom 9–12 térfogatszázalék.

A „czwórniai” előállításához felhasznált összetevők szigorúan meghatározott arányából adódóan a „czwórniai” konzisztenciája jellegzetesen viszkózus, folyékony, ami megkülönbözteti a méhsörök egyéb fajtáitól.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege

Az előállítás hagyományos módja:

Lengyelországban a méhsörök készítése több mint ezer éves hagyományra tekint vissza és igen nagy változatosság jellemzi. Az évszázadok folyamán a gyártási módszerek fejlődése és tökéletesítése révén sok fajta méhsör jelent meg. A méhsör készítésének története a lengyel államiság kezdetéhez nyúlik vissza. Ibrahim ibn Jakub, spanyolországi követ, kereskedő és utazó 966-ban keletkezett feljegyzéseiben azt olvashatjuk, hogy „I. Mieszko országa az élelmen, vadakon, szántóföldeken túl mézben bővelkedik, s a szláv borokat és bódító italokat méhsereknek hívják” (I. Mieszko – Lengyelország első fejedelme). Lengyelország történetét a XI. és XII. század fordulóján papírra vető Gallus Anonymus krónikáiban szintén jelentős számú feljegyzés található a méhsör készítéséről.

Adam Mickiewicz „Pan Tadeusz” című lengyel nemzeti eposza, amelyben egy az 1811–1812-ben játszódó nemesi történet leírása olvasható, úgyszintén számos információt tartalmaz a méhsörök fajtáiról, előállításukról és a fogyasztási szokásokról. Jelentős mennyiségű utalás található többek között Tomasz Zan (1796–1855) verseiben, valamint Henryk Sienkiewicznek a XVII. századi Lengyel Köztársaság történetét elbeszélő trilógiájában (az 1884-ben kiadott „Tűzzel-vassal”, az 1886-ban publikált „Özönvíz” és az 1887-ben és 1888-ban megjelentetett „A kislomag” című regényeiben).

A XVII–XVIII. századi Lengyelország kulináris szokásait leíró forrásanyagokban található feljegyzések már nem csupán általánosan a méhsörökről, hanem azok különös fajtáiról is említést tesznek. Az előállítási módszertől függően a méhsöröket „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” fajtákra osztották. Mindegyik elnevezés más méhsör típusra vonatkozik – amelyekben más a méz és a víz, illetve a gyümölcsle aránya és az érlelés ideje. A „czwórnjak” gyártási technológiáját – kisebb módosításokkal – évszázadok óta alkalmazzák.

Hagyományos összetétel:

Lengyelországban évszázadok óta létezik a méhsörök klasszikus felosztása „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” típusokra, s ez mind a mai napig fennmaradt a fogyasztók tudatában is. A II. világháború vége után erőfeszítések történtek a méhsörök hagyományos négy kategóriájának jogi szabályozására. Végeredményben a fenti felosztás 1948-ban a borok, mustok, méhsörök előállításáról, valamint ezek forgalmazásáról szóló törvénnyel került be a lengyel jogrendbe (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej [A Lengyel Köztársaság Közlönye], 1948. november 18-i szám). A törvényben meghatározták a méhsörök készítésére vonatkozó jogszabályokat, valamint a méz és a víz arányát, illetve a technológiai követelményeket. A víz és méz aránya a „czwórnjak” esetében a következő: „czwórnjak” névvel lehet illetni azt a méhsört, amely egy térfogat természetes mézből és három térfogat vízből készül.”

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

A kötelező ellenőrzés a következőkre terjed ki:

- a mézcefre meghatározott arányának betartása,
- az érlelés időtartamának betartása,
- a késztermék érzékszervi tulajdonságai (íz, illat, szín, tisztaság),
- a késztermék fizikai-kémiai mutatói: alkoholtartalom, összes cukortartalom, invertált redukáló cukortartalom, összes savasság, illékony savasság, cukormentes extrakt, valamint hamu a gyümölcsös méhsörök esetén – a mutatóknak a 3.5. pontban szereplő termékleírás értékeinek kell megfelelniük.

A kötelező ellenőrzést legalább évente egyszer el kell végezni.

Továbbá javasolt, hogy az ellenőrzést az alább felsorolt gyártási szakaszokban végezzék el. Ezekben a szakaszokban az ellenőrzés nem kötelező, de indokolt, mivel kiküszöbölhetővé teszi az egyes gyártási szakaszokban jelentkező esetleges hibákat:

4. szakasz:

Az erjesztési folyamat alatt rendszeres laboratóriumi ellenőrzések során szükséges vizsgálni az érzékszervi tulajdonságokat (íz, illat) valamint a fizikai-kémiai paramétereket, mint az alkohol- és cukortartalom, amelyek az alkoholos fermentáció folyamatában változnak.

6. szakasz:

Az érlelés alatt rendszeresen szükséges ellenőrizni a termék alapvető érzékszervi tulajdonságait valamint a fizikai-kémiai mutatókat: alkoholtartalom, összes cukortartalom, összes savasság és illékony savasság

8. szakasz:

A termék csapolása előtt a 3.5. pontban, a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírásában meghatározott egyes fizikai-kémiai paraméterek és érzékszervi tulajdonságok ellenőrzése.

4. **A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek**

4.1. *Név és cím*

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych
Cím: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 226232900

Fax: +48 226232998

E-mail: —

állami magán

4.2. *A hatóság vagy szerv konkrét különös feladatai*

Az ellenőrző szerv felelős a termékleírás teljes ellenőrzéséért.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„KIEŁBASA JAŁOWCOWA”

EK-szám: PL-TSG-007-0047-2006.12.5.

1. **A kérelmező csoportosulás neve és címe**

Név: Związek „Polskie Mięso”

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

Tel.: +48 228302657

Fax: +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Lengyelország

3. **Termékleírás**

3.1. *Bejegyzendő elnevezés (az 1216/2007/EK rendelet 2. cikke)*

„Kiełbasa jałowcowa”

3.2. *Az elnevezés:*

— önmagában különleges

— a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „kiełbasa jałowcowa” elnevezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki, amely elsősorban egyedi ízével és illatával kapcsolatos. Ezek a tulajdonságok a gyártáshoz felhasznált borókabogyónak (*Juniperus*) köszönhetőek, amelyet közvetlenül a húsalapanyaghoz való bekeverése előtt aprítanak fel, valamint a borókaágak füstölés során történő használatának.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
- Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.).

3.5. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)

A „kiełbasa jałowcowa” egyenletesen ráncos, koszorú alakú szál. Jellegzetes karéj alakú, külső hosszanti gyűrődések nélkül. Kétféle méretű kolbászkoszorút gyártanak:

- kisméretűt, 32 mm feletti átmérőjű természetes bélben, tömege kb. 0,5 kg,
- nagyméretűt, 36 mm átmérőjű kollagénalapú bélben, tömege kb. 0,8 kg.

A „kiełbasa jałowcowa” színe sötétbarna, egyenletes az egész felületen, jellegzetes erősen füstölt termék.

Konzisztenciája és tapintása száraz, egyenletesen ráncos és egyben sima, a bél szorosan tapad a töltelékhez.

A jellegzetes ízhatás és omlósság a megfelelő alapanyag kiválasztásából, a fűszerek (különösen borókabogyó) használatából, valamint a gyártási folyamatban használt természetes füstölés alkalmazásából ered.

Kémiai tulajdonságok:

- fehérjetartalom: legalább 15,0 %,
- víztartalom: legfeljebb 60,0 %,
- zsírtartalom: legfeljebb 35,0 %,
- sótartalom: legfeljebb 3,5 %,
- nitrát(III)- és nitrát(V)-tartalom NaNO_2 -ben kifejezve: legfeljebb 0,0125 %.

A kémiai összetétel fenti értékei biztosítják a termék hagyományos minőségét. A késztermék mennyisége nem érheti el a felhasznált húsalapanyag mennyiségének 75 %-át (+/-3 %).

3.6. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)

Összetevők:

Hús (100 kg nyersanyag):

- I. o. sertéshús legfeljebb 15 % zsírtartalommal: 20 kg,
- IIA. o. sertéshús legfeljebb 20 % zsírtartalommal: 50 kg,
- III. o. sertéshús legfeljebb 25 % zsírtartalommal: 20 kg,
- kemény apró zsír: 10 kg.

Megengedett a II. osztályú vagy a III. osztályú sertéshús legfeljebb 50 %-ának helyettesítése marhahússal.

Ízesítők (100 kg húshoz):

- bors: 0,17 kg,
- borókabogyó: 0,12 kg,
- cukor: 0,20 kg.

Egyéb:

- sózó keverék [étkezési só (NaCl) és nátriumnitrit (NaNO_2)] kb. 2 kg.

Takarmányozás a „kiełbasa jałowcowa” gyártására szánt sertéshús előállításában:

A takarmányozás a sertések zsír- és hústömégének növelésére irányul. Célja a közel 120 kg-os, 3 % feletti izomközi zsírárányú sertések tenyésztése.

- Hízulásra a későn érő fajták alkalmasak, a kívánt izomközi zsírtartalom megfelelő takarmányozással érhető el. A hizláshoz használt fajták nem rendelkeznek az RN génnel, az RYP 1T gén pedig a populáció legfeljebb 20 %-ánál fordul elő.
- A hizlást három szakaszban kell végezni – az I. szakasz kb. 60 kg, a II. szakasz kb. 90 kg, a III. szakasz pedig kb. 120 kg eléréséig tart.
- A hizlás 90 kg testtömegig kétféle takarmánykeverék alkalmazásával történik. A keverékekben (dózisokban) a következő összetevőket alkalmazzák:
 - energetikai komponensekként: gabonaőrleményeket – búza, árpa, rozs, zab, tritikalé vagy kukorica, valamint a csupasz zabfajták összesen a keverék legfeljebb 30 %-ig.
 - fehérjekomponensekként: csillagfürt, lóbab, borsóőrlemények, extrahált szójadara, extrahált repcedara, extrahált repceogácsa, takarmányélesztő, vagy szárított zöldtakarmány.
- A 90 kg-tól 120 kg-ig terjedő testtömegű állatok hizlásában a következő összetevőket alkalmazzák:
 - energetikai komponensekként: búza, árpa, rozs, zab, tritikalé őrleményeket. A takarmánykeverékekben (dózisokban) nem alkalmazható kukoricadara és csupasz zab őrlemény.
 - fehérjekomponensekként: hüvelyes őrlemények (csillagfürt, bükköny, borsó), extrahált szójadara, extrahált repceogácsa, valamint szárított zöldtakarmány.
- A hizlás teljes időtartama alatt nem használható növényi olaj, illetve állati eredetű takarmányok – tejpor, savópor, halliszt.
- A takarmánykeverékek metabolikus energiatartalma a hizlás minden szakaszában 12–13 MJ EM/kg. A takarmánykeverékek fehérjetartalma a hizlás I. szakaszában kb. 16–18 %, a hizlás II. szakaszában kb. 15–16 %, a hizlás III. szakaszában pedig kb. 14 %.
- A hízósertés takarmányadagjai állhatnak csak abraktakarmányból, vagy abraktakarmányból és tömegtakarmányból – ilyen például a burgonya és a zöldtakarmány.

A „kiełbasa jałowcowa” készítése a következő műveletekből áll:

1. szakasz – Az összes húsalapanyag előzetes aprítása. A húsdarabok homogenizálása (kb. 5 cm átmérőre).
2. szakasz – Hagyományos sózás (száraz módszerrel) kb. 48 órán keresztül, sózó keverék alkalmazásával.
3. szakasz – Mechanikai feldolgozás: Az I. osztályú hús aprítása kb. 20 mm-es méretre, a IIA. osztályú hús aprítása kb. 8 mm-es méretre, a III. osztályú hús aprítása 3 mm-es méretre és kutterezése 5 kg jég hozzáadásával.
4. szakasz – Az összes húsalapanyag keverése fűszerek hozzáadásával: bors, cukor, közvetlenül a keverés előtt felaprított borókabogyó.
5. szakasz – Töltés a 32 mm feletti átmérőjű természetes bélbe vagy a 36 mm átmérőjű kollagénalapú bélbe, szálak kialakítása megcsavarással és koszorú formázása. A kétféle bél kétféle méretű kolbász gyártását teszi lehetővé:
 - kisebb koszorú vékony sertésbélben, tömege kb. 0,5 kg,
 - nagyobb koszorú kollagénalapú bélben, tömege 0,8 kg.
6. szakasz – szikkasztás 30 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten 2 órán keresztül. Előzetes felületi szárítás ahhoz, hogy az összetevők „összeérlelődjenek” a szálakon belül.
7. szakasz – A felület szárítása és hagyományos füstölés meleg füsttel (kb. 120 percen keresztül), valamint hevítés a szál belsejének minimum 70 °C hőmérséklet eléréséig.

8. szakasz – Hűtés 24 óra.

9. szakasz – Füstölés hideg füsttel bükkforgács és borókaágak használatával (kb. 120 percen keresztül), ezután szárítás 3–5 napon keresztül 14–18 °C-on a 75 % (+/–3 %) beszáradási arány eléréséhez.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)

A „kielbasa jałowcowa” különleges tulajdonsága a termékre jellemző néhány sajátosságából ered:

— omlós, jellegzetes tulajdonságokkal rendelkező hús,

— különleges íz és illat,

— egységes alak.

Omlós, zamatos, jellegzetes tulajdonságokkal rendelkező hús:

A „kielbasa jałowcowa” jellegzetes tulajdonságait befolyásoló lényeges összetevő a későn érő fajták közül hozzávetőleg 120 kg-ra felhizlalt hízósertés húsa, amelyet a 3.6. pontban leírt genetikai tulajdonságok jellemeznek. E követelmények teljesítésének köszönhetően elérhető a 3 % feletti izomközi zsírtartalom aránya, amely biztosítja a „kielbasa jałowcowa” gyártásához szükséges, megfelelő íz- és technológiai jellemzőket. Az ilyen alapanyag használata, valamint a hagyományos készítési módszerek betartása – különös figyelemmel a kutterezés, sózás és füstölés egyes szakaszaira – biztosítja a „kielbasa jałowcowa” különleges omlósságát és zamatoságát.

Különleges íz és illat:

A „kielbasa jałowcowa” különleges tulajdonsága elsősorban a gyártási eljárás során felhasznált borókabogyónak (*Juniperus*) köszönhetőegyedi ízéből és zamatból ered. A közvetlenül a gyártási folyamat előtt felaprított borókabogyó erősíti a kolbász jellegzetes ízét és különleges jellegét, a borókafüsttel való füstölés pedig javítja ízét és erősíti kivételes illatát.

Egységes alak:

A „kielbasa jałowcowa” különlegességével kiténik más kolbászfélék közül. Kizárólag két, nagyon hasonló formában forgalmazzák, amelyek könnyen felismerhetők a fogyasztók számára. A „kielbasa jałowcowa” egyenletesen ráncos, koszorú alakú szál. Jellegzetes karéj alakú, külső hosszanti gyűrődések nélkül.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)

Hagyományos alapanyagok:

1. Boróka (*Juniperus*)

„A boróka fája tűzben égetve kellemes, aromás illatot áraszt” – az 1903-ban kiadott *Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana* enciklopédiában található leírás szerint ez az egyik azon hasznos tulajdonságok közül, melyekkel a Lengyelország területén századok óta honos bokor rendelkezik. Ugyanebben a kiadványban találhatóunk olyan információt is, hogy „az ágak, a forgács és bogyók keresettek a »kurzysko«-hoz (füstöléshez és tömjénezéshez használt füstölőféle), és a boróka használata rendkívüli ízt és illatot kölcsönöz a kolbásznak”. A XIX. század második feléből származó dokumentumok bizonyítják, hogy a borókát már akkor is használták hústelekek és hústermékek készítésénél. Az 1863-ban Varsóban kiadott *Encyklopedia Powszechna* enciklopédia ezt írja: „A borókabogyó fűszeres, édes-keserű ízű és kellemes illatú, mint fűszer (...) általánosan ismert”. A borókabogyóval fűszerezett és borókafüsttel füstölt kolbász szabványos előállítási módszere Lengyelországban már a XX. század 40-es éveinek végére, 50-es éveinek elejére kialakult. Erről ad tájékoztatást a „Gospodarka Mięsna” szakfolyóirat 1954. évi 3. számában közzétett „Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku” című cikk.

2. Sertéshús

A „kielbasa jałowcowa” előállítására tenyésztett sertés húsanak izomközi zsírtartalma meg kell, hogy haladja a 3 %-ot. A hús „márványossága” kellő omlósságot, zamatoságot és rendkívüli ízt ad a terméknek. Az ilyen hús használata döntően befolyásolja a végtérmelek minőségét, különleges jellege megfelel a hagyományos készítési módszernek.

A készítés és összetétel hagyományos jellege:

A füstölés a legjobb módszer a hús tartósítására, a legnépszerűbb füstölési módszer pedig a boróka égetése. Erről tájékoztatnak többek között olyan régi lengyel kéziratok, mint például a XVIII. század 80-as éveiből származó, nemesi major ismeretlen intézője által készített jegyzetek, amelyekben kolbász készítési recepteket találunk (Kézirat – „Archiwum Głównie Akt Dawnych” (AGAD) Varsó, arch.: „Zbiór z Muzeum Narodowego”, hiv. sz. 1249”). A borókás füstölés népszerűségéről olvashatunk a híres lengyel költő, Adam Mickiewicz 1834-ben írt verses regényében a nemesi reggeli leírásánál – „valamennyi [kolbász] kitűnő, az összes házilag a kéményben, borókafüstben füstölve”.

A borókéval ízesített és füstölt hússok készítésének hagyományát több helyi és regionális változatban ápolták, némileg eltérő technológiával, illetve olykor eltérő húsfajtákkal is. A „Gospodarka Mięsna” szaklap 1953. évi 6. számában megjelent „Z doświadczeń przy produkcji wędlin” című munkájában W. Łęg beszámol arról, hogy kísérletek folytak például vadhús alapú (nyúl- vagy vaddisznóhús, sertéshús hozzáadásával) „jałowcowa” készítésével. Az így készített kolbászok íze más volt, de a recept lényege (borókás ízesítés és füstölés) mindig azonos maradt. Egy húsiipari szakember, aki beutazta Kurpie vidékét, a „Gospodarka Mięsna” szaklap 1950. évi 7–8. számában „Wiejskie wędliny regionalne” címmel megjelent cikkében így írt a „jałowcowa”-ról: „Kurpiai Myszyniec környéki kolbász, borókéval füstölve, belsejében borókabogyóval. Száraz, nagyszerű, jellegzetes aromájú és ízű.”

1945 után, a központi tervezési elvvel összhangban megkezdődött a nagy húsfeldolgozó üzemeken alapuló húsiipar kiépítése. Gondoskodva a minőségről és az ízértékekről, bevezették a termékek szabványosítását és a technológiai előírásokat, amelyek megtartották a hagyományos recepteket. A „kielbasa jałowcowa” mint elnevezés az 1947. és az 1948. évi élelmiszerforgalmat meghatározó előírásokban jelent meg. 1954-ben jött létre a „kielbasa jałowcowa” egységes előírása, amelyet 1964-ben a „Centrala Przemysłu Mięsnego” (húsiipari központ) előírásaként fogadtak el („Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1964”). Ez az előírás képezi e kérelem alapját.

A fenti előírások célja a „kielbasa jałowcowa” minőségének növelése. Bár a jelenlegi előírás – amelyen ez a kérelem is alapul – nem kötelező, a benne foglaltak még mindig a „kielbasa jałowcowa” előállításának legszigorúbb előírásait képezik.

3.9. *A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 4. cikke)*

Sajátos jellegére való tekintettel a „kielbasa myśliwska” ellenőrzése során különösen a következőket kell figyelembe venni:

1. Az előállításához használt alapanyagok minősége (sertéshús, fűszerek), ezen belül:

- a hús technológiai alkalmassága,
- a hizlalási módszer,
- a sózás időtartama,
- a gyártáshoz felhasznált fűszerek és alkalmazott arányaik.

2. Füstölési eljárás

Az ellenőrzés során vizsgálni kell:

- a hagyományos meleg füsttel való füstölés hőmérsékletét és a hevítés hőmérsékletét,
- az előállítási szakaszok időtartamának betartását és a hideg füsttel való füstölés hőmérsékletét,
- a bükkforgács és a borókaágak használatát a hideg füstöléshez.

3. A késztermék minősége:

- fehérjetartalom,
- víztartalom,
- zsírtartalom,
- nátrium-klorid-tartalom,
- nitrát(III)- és nitrát(V)- tartalom,
- íz és illat.

4. A termék alakja

Az ellenőrzés gyakorisága

A fent említett szakaszok ellenőrzését kéthavonta kell végezni. Abban az esetben, ha minden szakasz megfelelően zajlik, az ellenőrzések gyakorisága évi kétfőre csökkenthető.

Amennyiben valamelyik szakaszban rendellenesség tapasztalható, az adott szakasz ellenőrzését nagyobb gyakorisággal kell végezni (kéthavonta). A többi szakasz továbbra is félévente egyszeri gyakorisággal ellenőrizhető.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek

4.1. Név és cím

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Cím: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 226232901

Fax: +48 226232099

E-mail: –

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai

A hatóság a termékleírásban ismertetett valamennyi előállítási szakaszt ellenőrzi.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„KIEŁBASA MYŚLIWSKA”

EK-szám: PL-TSG-0007-0053-2007.3.19.

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Név: Związek „Polskie Mięso”
Cím: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 228302657

Fax: +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzendő elnevezés (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 2. cikke)

„Kiełbasa myśliwska”

3.2. Az elnevezés

— önmagában különleges

— mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „kiełbasa myśliwska” elnevezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki. A termék elnevezésének különlegessége a „myśliwy” (vadász) és a „myśliwo” (vadászat) szavaktól való etimológiai származásával támasztható alá. Eredetileg ezt a kolbászfélét vadászok fogyasztották úti élelemként. Tartóssága és praktikus formája révén tökéletesen alkalmas volt arra, hogy kirándulások, utazások és olyan helyen való hosszabb tartózkodás során lehessen fogyasztani, amikor nehéz a meleg étel elkészítése. Idővel a termék kereskedelmi felhasználása kiszélesedett, de az elnevezés nem változott.

3.3. *Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?*

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
- Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. *A termék típusa*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.).

3.5. *A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)*

A „kielbasa myśliwska” rövid, sötétbarna és egyenletesen ráncos felületű (hosszanti bemélyedések nélkül). Sarló alakú, kb. 15 cm hosszúságú, 32 mm feletti vastagságú, általában párba kötik (nincs elvágva a megtekerés helyén).

A „kielbasa myśliwska” felülete sötétbarna színű. Metszéslapján az I. osztályú sertéshús sötétvörös színű szemcséi és a II. osztályú sertéshús világos vörös színű szemcséi láthatóak.

Felülete tapintásra sima, száraz és egyenletesen ráncos.

A „kielbasa myśliwska” ízében határozottan érezhető az érett, sózott, sült és füstölt, fűszeres sertéshús.

A jellegzetes ízén kívül a kolbászt a kiemelkedő omlósság jellemzi.

Kémiai összetétel:

- fehérjetartalom: legalább 17,0 %,
- víztartalom: legfeljebb 55,0 %,
- zsírtartalom: legfeljebb 45,0 %,
- sótartalom: legfeljebb 4,5 %,
- nitrát(III)- és nitrát(V)-tartalom NaNO_2 -ben kifejezve: legfeljebb 0,0125.

A kémiai összetétel fenti értékei biztosítják a termék hagyományos minőségét. A késztermék mennyiségének kevesebbnek kell lennie a felhasznált nyersanyag mennyiségének 68 %-ánál.

3.6. *A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállításának leírása (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)*

Összetevők:

Hús (100 kg nyersanyag):

- I. o. sertéshús, legfeljebb 15 % zsírtartalommal: 30 kg
- IIA o. sertéshús, legfeljebb 20 % zsírtartalommal: 50 kg
- III o. sertéshús– fejhús legfeljebb 25 % zsírtartalommal: 20 kg

A IIA. osztályú vagy a III. osztályú sertéshús legfeljebb 50 %-a helyettesíthető marhahússal.

Ízesítők (100 kg húshoz):

- bors – 0,15 kg
- borókabogyó – 0,10 kg
- friss fokhagyma – 0,10 kg
- cukor – 0,20 kg

Egyéb:

- sózó keverék [étkezési só (NaCl) és nátrium-nitrit (NaNO_2)] – kb. 2 kg
- páckekeverék (összetétele: 1 liter 10 %-os étkezési ecet, 1 liter víz, 1 liter repce- vagy napraforgóolaj) – 3 liter

Takarmányozás a „kiełbasa myśliwska” gyártására szánt sertéshús előállításában:

A takarmányozás a sertések zsír- és hústömegének növelésére irányul. Célja közel 120 kg testtömegű, 3 % feletti izomközi zsírárányú sertések tenyésztése.

- Hizlálásra a későn érő fajták alkalmasak, a kívánt izomközi zsírtartalom megfelelő takarmányozással érhető el. A hizláláshoz használt fajták nem rendelkeznek az RN génnel, az RYP 1T gén pedig a populáció legfeljebb 20 %-ánál fordul elő.
- A hizlálást három szakaszban kell végezni – az I. szakasz kb. a 60 kg, a II. szakasz kb. a 90 kg, a III. szakasz pedig kb. a 120 kg eléréséig tart.
- A hizlálás a 90 kg testtömeg eléréséig kétféle takarmánykeverék alkalmazásával történik. A keverékekben (dózisokban) a következő összetevőket alkalmazzák:
 - energetikai komponensekként gabonaőrleményeket – búza, árpa, rozs, zab, tritikalé vagy kukorica, valamint csupasz zabfajták összesen a keverék legfeljebb 30 %-áig.
 - fehérjekomponensekként: csillagfürt, bükköny, borsó őrlemények, extrahált szójadara, extrahált repcedara, extrahált repcepogácsa, takarmányélesztő, vagy szárított zöldtakarmány.
- A 90 kg-tól 120 kg-ig terjedő testtömegű állatok hizlálásához a következő összetevőket alkalmazzák:
 - energetikai komponensekként: búza-, árpa-, rozs-, zab-, tritikalé-őrleményeket. A takarmánykeverékekben (dózisokban) nem alkalmazható kukoricadara és csupasz zabőrlemény.
 - fehérjekomponensekként: hüvelyes őrlemények (csillagfürt, bükköny, borsó), extrahált szójadara, extrahált repcepogácsa, valamint szárított zöldtakarmány.
- A növényi olajok és az állati eredetű takarmányok – tejpor, savópor, halliszt használata a hizlálás teljes időtartama alatt tilos.
- A takarmánykeverékek metabolikus energiatartalma a hizlálás valamennyi szakaszában 12–13 MJ EM/kg. A takarmánykeverékek fehérjetartalma a hizlálás I. szakaszában 16–18 % körüli, a hizlálás II. szakaszában 15–16 % körüli, a hizlálás III. szakaszában pedig hozzávetőlegesen 14 %.
- A hízósertés takarmányadagjai állhatnak csak abrak takarmányból, vagy abrak takarmányból és tömegtakarmányból – ilyen például a burgonya és a zöldtakarmány.

A „kiełbasa myśliwska” készítése a következő műveletekből áll:

1. szakasz – Az összes húsalapanyag előzetes aprítása. A húsdarabok homogenizálása (kb. 5 cm-es átmérőre).
2. szakasz – Hagyományos sózás (száraz módszerrel) kb. 48 órán keresztül, sózó keverék alkalmazásával.
3. szakasz – Mechanikai feldolgozás: Az I. osztályú hús aprítása kb. 20 mm-es méretre, a IIA. osztályú hús aprítása kb. 8 mm-es méretre, a III. osztályú hús aprítása 3 mm-es méretre és kutterezése 2 kg jég hozzáadásával.
4. szakasz – Páckekeverék hozzáadása az I. és a IIA. osztályú húshoz – alapos keverés.
5. szakasz – A pépesített III. osztályú sertéshús és a fűszerek hozzáadása – alapos keverés.
6. szakasz – Töltés természetes, 32 mm-nél nagyobb átmérőjű sertésbélbe és a szálak megcsavarásával kb. 15 cm-es szálak kialakítása.
7. szakasz – Szikkasztás 30 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten, 2 órán keresztül. Előzetes felületi szárítás, az összetevők „összeérlelődése” a szálakon belül.
8. szakasz – A felület szárítása és hagyományos füstölés meleg füsttel (kb. 135 percen keresztül) valamint hevítés, amely addig tart, amíg a szál belseje el nem éri a minimum 70 °C hőmérsékletet.
9. szakasz – Hűtés és lehűtés 10 °C alatti hőmérsékletre.
10. szakasz – Szárítás 5–7 napon keresztül, 14–18 °C hőmérséklet és 70–80 % páratartalom mellett a kívánt beszáradási arány (legfeljebb 68 %) eléréséhez.

3.7. *A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)*

A „kielbasa myśliwska” különlegessége a termékre jellemző néhány sajátosságából ered:

- omlós, zamatos, jellegzetes tulajdonságokkal rendelkező hús,
- különleges íz és illat,
- rövid, jellegzetes alak,
- kivételesen hosszú eltarthatósági idő.

Omlós, zamatos, jellegzetes tulajdonságokkal rendelkező hús:

A „kielbasa myśliwska” jellegzetes tulajdonságait döntő mértékben befolyásolja az, hogy elkészítéséhez a későn érő fajták közé tartozó, a 3.6. pontban leírt genetikai tulajdonságokkal rendelkező, kb. 120 kg testtömegű hizósertéstől származó húst használnak. Az előírt követelmények teljesítésének köszönhetően elérhető a 3 % feletti izomközi zsírtartalomarány, amely biztosítja a „kielbasa myśliwska” gyártásához szükséges megfelelő íz- és technológiai jellemzőket. Az ilyen alapanyag használata, valamint a hagyományos készítési módszerek betartása, különös figyelemmel a kutterezés, sózás és füstölés egyes szakaszaira, biztosítja a „kielbasa myśliwska” különleges omlósságát és zamatoságát.

A „kielbasa myśliwska” gyártásához felhasznált hús omlósságát a speciálisan összeállított, ecet, víz és repce- vagy napraforgóolajból álló páckeverék hozzáadása biztosítja.

Különleges íz és illat:

A „kielbasa myśliwska” ízével és illatával kiemelkedik más kolbászfélék közül. Ezeket a tulajdonságokat a gyártás során alkalmazott, megfelelően kiválasztott és megfelelő arányban használt fűszerek (a borókabogyó, a bors, a cukor és a sózó keverék), valamint a friss fokhagyma és a páckeverék eredményezik.

Ezen felül a különleges íz és illat kialakulásához hozzájárul a füstölés és a szikkasztás, valamint a „kielbasa myśliwska” esetében alkalmazott hosszú szárítási idő.

Rövid, jellegzetes alak:

A „kielbasa myśliwska” jellegzetességét elsősorban különleges alakjának köszönheti. A „kielbasa myśliwska” rövid, egyenesen ráncos, sarló alakban hajlott és leggyakrabban párban készül (nincs elvágvá a megtekerés helyén).

„Kielbasa myśliwska” legfőbb tulajdonsága és jellegzetessége rendkívüli „kézre állása”. Alakja könnyen felismerhető, a termék nagyon praktikus, különösen kirándulásokon és utazáskor való fogyasztáskor.

Kivételesen hosszú eltarthatósági idő:

A „kielbasa myśliwska” húskészítménynek, amelyet főleg a vadászok és a turisták úti csomagjában találhatunk meg, lényeges tulajdonsága a kivételesen hosszú eltarthatóság, amely többek között a friss fokhagymának és a készítés utolsó szakaszában alkalmazott hosszú szárítási időnek köszönhető.

3.8. *A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)*

Hagyományos alapanyagok és összetevők:

1. Hagományos módon takarmányozott sertés húsa

A „kielbasa myśliwska” előállítása céljából tenyésztett sertés húsának izomközi zsírtartalma 3 % feletti (azaz márványozott) kell, hogy legyen, ami a terméknek kellő omlósságot, zamatoságot és jellegzetes ízt kölcsönöz. Az ilyen hús használata döntően befolyásolja a végtermék minőségét, különleges jellege megfelel a hagyományos készítési módszernek.

2. Megfelelően összeállított fűszerek

A gyártási folyamat során felhasznált, megfelelően kiválasztott és megfelelő arányban alkalmazott fűszerek, így a borókabogyó, a bors, a cukor és a sózó keverék, valamint a friss fokhagyma és a páckeverék alkalmazása közvetlenül a többéves lengyelországi hústermék-készítési tapasztalatból és hagyományból ered.

Hagyományos gyártási mód:

A vadászatban évszázadokon keresztül sajátos jogok és szokások uralkodtak. A lengyel irodalomban többek között Mickiewicz írt a vadászatokról, többek között 1834-ben írt „Pan Tadeusz” című verses regényében. A vadászat szinte társadalmi ünnep volt, tele szertartásokkal – úgy mint a kürtjelek, a vadászavatás vagy a vadászatot lezáró lakoma. A későbbi években létrejött vadásztársaságok átvették és a mai napig gyakorolják ezeket a szokásokat.

A vadászfelszerelés hagyományos, elválaszthatatlan eleme volt a vadásztarisznya. Ebben főleg száraz élelmet tároltak, amelyre szükség volt az egész napos erdei vándorláshoz. Az étkezésről találunk leírásokat az irodalomban, többek között a már említett „Pan Tadeusz” című verses regényben. A száraz, füstölt, és ezáltal viszonylag tartós, a pihenők alatt fogyasztható kolbász a szárazélelem állandó eleme volt.

A „kielbasa myśliwska” elnevezés valószínűleg a XX. században, a két világháború közötti időszakban jelent meg, amikor Lengyelországban – mint ezt a „Gospodarka Mięsna” című szakfolyóirat 1949. évi 1-2 száma is közli, számos kisebb feldolgozó üzemben elkezdődött a füstölt hentesáru gyártása.

A II. világháború után a „kielbasa myśliwska” nagy piaci karriert futott be Lengyelországban. A „Zarządzenie nr 485 z 1953.11.3. Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrznego” miniszteri rendelettel a „kielbasa myśliwska” felkerült a forgalomba hozható, füstölt hentesáruk listájára, majd a későbbiekben – a minőség biztosításának céljából – az 1954. december 30-i „RN-54/MPMiM-Mięs-58 z 1954.12.30.” számú szabvány alapján és az 1964-ben Varsóban kiadott „Przepisy wewnętrznego nr 21 Centrali Przemysłu Mięsnego” szabályozás értelmében szabványosították a recepteket és a technológiai dokumentációt. A „kielbasa myśliwska” a mai napig a legnépszerűbb és legszívesebben fogyasztott kolbászfélék közé tartozik.

3.9. *A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 4. cikke)*

A sajátos jellegére való tekintettel a „kielbasa myśliwska” ellenőrzése során különösen a következőket kell figyelembe venni:

1. Az előállításához használt alapanyagok minősége (sertéshús, fűszerek), ezen belül:

- a hús technológiai alkalmassága,
- hizlalási módszer,
- a sózás időtartama,
- a gyártáshoz felhasznált fűszerek és alkalmazott arányuk.

2. Füstölési eljárás

Az ellenőrzés során vizsgálni kell:

- a hagyományos, meleg füsttel való füstölés hőmérsékletét és a hevítés hőmérsékletét,
- az előállítási szakaszok időtartamának betartását és a hideg füsttel való füstölés hőmérsékletét,
- a bükkforgács használatát a hideg füstöléshez.

3. A késztermék minősége:

- fehérjetartalom,
- víztartalom,
- zsírtartalom,
- nátrium-klorid-tartalom,
- nitrát(III)- és nitrát(V)-tartalom NaNO_2 -ben kifejezve,
- íz és illat.

4. A termék alakja

Az ellenőrzés gyakorisága:

A fent említett szakaszok ellenőrzését kéthavonta kell végezni. Abban az esetben, ha minden szakasz megfelelően zajlik, az ellenőrzések gyakorisága évi kétfőre csökkenthető.

Amennyiben valamelyik szakaszban rendellenesség tapasztalható, az adott szakasz ellenőrzését nagyobb gyakorisággal kell végezni (kéthavonta). A többi szakaszt továbbra is félévente egyszer kell ellenőrizni.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek**4.1. Név és cím**

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

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

Tel.: 48 226232901

Fax: +48 226232099

E-mail: –

 állami magán**4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai**

A hatóság a termékleírásban ismertetett valamennyi szakaszt ellenőrzi.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE**„OLEJ RYDZOWY”****EK-szám: PL-STG-007-0049-2006.12.28.****1. A kérelmező csoportosulás neve és címe**

Név:

„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, GorzyńCím: Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 612920402; +48 603137517

E-mail: info@semco.pl

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. Termékleírás**3.1. Bejegyzendő elnevezés**

„Olej rydzowy”

3.2. Az elnevezés:— önmagában különleges— a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

Az „Olej rydzowy”-t (gomborkaolaj vagy sárgarepceolaj) a *Camelina sativa*, azaz gomborka vagy sárgarepce elnevezésű növényből állítják elő. A növény lengyel neve „lnianka siewna”, további közkeletű elnevezései a „rydz”, a „rydzyk”, a „ryzyk”, ritkábban pedig a „lennica”.

Lengyelország egyes részein csak a növény közkeletű „rydz” elnevezését használják, melynek eredete a növény erősen rozsdaszínű magjához kötődik. A növény magjának színe a *Lactarius deliciosus* (ízletes rizike) gombához hasonlít, amelyet lengyelül „rydz”-nek hívnak, és amely az ország egész területén elterjedt. A gomborkamag rozdszínje indokolja a belőle készített olaj „olej rydzowy” elnevezését.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?— Bejegyzés az elnevezés fenntartásával— Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

1.5 osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.).

3.5. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

Az „Olej rydzowy” tiszta, átlátszó, rozsdaszínű olajos folyadék, alján kis mennyiségű üledékkel. A növény tavaszi vagy téli változatától (*Camelina sativa*, *Camelina silvestris*) függően az olaj színe az aranytól a vörösesbarnaig változhat. A színt a mag hevítésénél alkalmazott hőmérséklet is befolyásolja. Az „Olej rydzowy” jellegzetes hagyma- és mustárízzel és erőteljes, gazdag aromával rendelkezik.

Az „Olej rydzowy” a következő fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkezik:

- savérték: legfeljebb 6 mg KOH/g,
- peroxidérték, mval aktív oxigén kg-onként: legfeljebb 6,
- jódérték: 140–160,
- fagyáspont: -15°C és -18°C között.

Az „Olej rydzowy” a telített és telítetlen zsírsavakat hasonló összetételben és arányban tartalmazó olajokkal szemben hosszú ideig eltartható. Ennek az az oka, hogy ebben az olajban igen magas a tokoferolcsoporthoz (E-vitamin) tartozó természetes antioxidánsok jelenlétének az aránya: 1 kg olajban kb. 550–1 100 mg.

A telítettzsírsav-tartalom alacsony, 10–11 %, míg a telítetlenzsírsav-tartalom kb. 90 %, ebből az egyszeresen telítetlen zsírsavak 36 %, a többszörösen telítetlenek pedig 50–60 % arányban vannak jelen.

3.6. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása

1. lépés – A mag kinyerése:

A magot a tavaszi vagy a téli gomborka termesztése során nyerik. A növényt fajtától függően ősszel vagy tavasszal aratják.

A növényeket csak egy alkalommal aratják, a magok érését követően.

2. lépés – A magok szárítása és tisztítása:

A magok az aratást követően 6 óra elteltével megszáradnak. 7–12 % nedvességtartalom eléréséig kell szárítani őket.

Ezt követően a magokat több mint 98 %-os mértékben tisztítják.

3. lépés – A préselés előkészítése:

Az első előkészítő lépés a magok sima hengerrel történő hántolása (zúzása).

4. lépés – A magok kondicionálása:

A hántolt magokat üstben 38°C -ra hevítik vízköpenyt vagy hevített bádoglepokot alkalmazva.

5. lépés – Préselés:

A kívánt fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkező olaj kinyerése érdekében a préselésre kizárólag olyan présekben kerülhet sor, amelyekben a zúzott magok hőmérséklete nem emelkedik a 38°C küszöb fölé.

6. lépés – Az olaj tisztítása:

Az olajat szobahőmérsékleten, 7–10 napon keresztül ülepítéssel tisztítják, melynek során a nehezebb kozmaolajok a tartály aljára kerülnek, ezt követően pedig az olaj felső rétege fogyasztásra alkalmassá válik.

Az olajat semmilyen módon nem finomítják.

7. lépés – Az olaj tárolása:

Az olajat napfénytől védve, száraz helyen tárolják, legfeljebb 20°C , legalább 4°C -on. A megfelelő tárolás kihat az olaj minőségére.

Tiltott eljárások:

A gomborkaolaj különleges tulajdonságának megőrzése érdekében az előállítás során az alábbiak alkalmazása nem engedélyezett:

- a magvak 38 °C fölé történő hevítése,
- olyan olajprés alkalmazása, mely a pép hőmérsékletét a megállapított 38 °C hőmérséklet fölé növeli,
- az olaj préselése során a nyomás 300A fölé történő növelése.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága

A gomborkaolaj különleges tulajdonságát a következő alapvető tulajdonságainak köszönheti:

- kivételes íz és illat,
- szín,
- fizikai–kémiai összetétel,
- a hosszú tárolás lehetősége.

Íz és illat:

Az olajat a hasonló típusú termékektől sajátos ízén – melyben hagyma és mustár érzékelhető – kívül kellemes, mérsékelten erős, tiszta aromája különbözteti meg.

Szín:

A gomborkaolaj rozsdaszínű.

Fizikai–kémiai összetétel:

A gomborkaolaj különleges tulajdonsága elsősorban tápértékében és gazdag kémiai összetételében rejlik. A táplálkozástudomány az olaj számos összetevőjét tartja fontosnak, különösen a többszörösen telítetlen zsírsavakat (PUFA).

A gomborkaolaj az említett savakat 50–60 %-ban tartalmazza, ezek közül az omega-3 savakat 35–40 %, az omega-6 savakat pedig 15–20 % arányban. A gomborkaolaj ezeknek a tulajdonságoknak köszönhetően ismereteink szerint az omega-3 savak egyik legjelentősebb növényi forrása.

A hosszú tárolás lehetősége:

A gomborkaolaj magas savtartalma ellenére az előállítást követően hat hónapig tartható el és alkalmas fogyasztásra, a tárolásra vonatkozó ajánlások betartása esetén. A termék azért tartható el sokáig, mert az olaj a tokoferolcsoportoz (E-vitamin) tartozó antioxidánsokat tartalmaz, 1 kg olajban kb. 550–1 100 mg mennyiségben. A termék különleges tulajdonságát ennek a tulajdonságának is köszönheti.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege

Hagyományos nyersanyag:

A gomborkaolaj előállítása során alapanyagként a gomborka (vagy sárgarepce) nevű növényt használják, mely a *Camelina* nemzetségen belül a keresztesvirágúak (*Cruciferae*) családjához tartozik, számos más fajjal együtt. A gomborka két fajtáját használják az olaj előállítására: a tavaszit (*Camelina sativa*) és a télit (*Camelina silvestris*). A gomborka 30–100 cm magas, és hosszú sárgás-fehér fürtökből álló virágzata van. A gomborka termése körte alakú becőtermés (3–7 mm), amely hamar fássá válik és megkeményedik, és kb. 10 rozsdaszínű vagy rozsdasárga magot tartalmaz, amelyek kb. 0,6–2,6 mm hosszúak. A növény könnyű, homokos talajon terem.

A növény a Közel-Keletről származik. A növény természetének és a belőle préselt olaj előállításának a történetére vonatkozó kutatások szerint a bronzkorból, i. e. 3 000-ból származó gomborkamagot találtak Lengyelország területén, a Strzegom Śląski-i ásatásokon (egy 1966-ban F. Dembiński professzor által „Rośliny oleiste” – „Olajnövények” címen közzétett cikk szerint). A gomborkáról szóló munkájában Marian Nowiński növénytannal foglalkozó professzor hangsúlyozta, hogy a növény magját megtalálták olyan régészeti ásatásokon, melyek a luzsikai kultúrához tartozó protoszláv népek tevékenységeire utalnak, továbbá Biskupin, egy i. e. nyolcadik századból származó település területén, Közép-Európa leghíresebb régészeti rezervátumában.

A gomborkamagok sok évszázadra visszanyúló felhasználásáról a növény számos közkeletű lengyel megnevezése is tanúskodik: rydz, rydzyk, ryzyk, lennica (vö. *Szczegółowa uprawa roślin* – „Részletes növénytermesztés”; egy 1956-ban Anatol Listkowski professzor által szerkesztett összefoglaló munka).

A mai napig közszájon forgó lengyel szólás szerint „lepszy rydz niż nic” [a fordító megjegyzése: a „jobb ma egy veréb, mint holnap egy tűzok” szólás lengyel megfelelője], azaz inkább a mindenütt megtalálható „rydz”, vagyis gomborka, mintsem üres kézzel távozni. Ez a szólás is alátámasztja, hogy a lakosság körében a növény igen jól ismert.

A növény elterjedtségét annak is köszönheti, hogy a talajt tekintve meglehetősen igénytelen, tenészideje pedig rövid: 70–100 nap.

Tadeusz Zając professzor szerint a gomborkát a tizenkilencedik századig elsősorban rossz minőségű talajon termesztették, az ilyen talajokon viszont igen elterjedt volt a termesztése, magját pedig „gomborkaolaj” előállítására használták (a *Magazyn Farmerski* című folyóiratban 2006 júliusában megjelent cikk alapján).

A gomborka elterjedtsége alapján feltételezhető, hogy az olajpréselést már emberemlékezet óta ismerik, mióta csak szláv törzsek élnek Lengyelország jelenlegi területén. A „gomborkaolajat” évszázadokon át fogyasztotta a lakosság anélkül, hogy kémiai összetételét ismerték volna.

Hagyományos módszer:

A gomborkamagokból történő olajpréselés hagyománya igen-igen régi. Régészeti feltárások szerint Biskupin település lakói ismerték a gomborkamagokból történő olajpréselés eljárását. A régészek a gomborkamagok mellett megtalálták a lelőhelyen az olajpréselő berendezések maradványait is. Más régészeti feltárások szerint gomborkamagokból olajat a luzsikai kultúrát követően kezdtek előállítani, amikor is szláv törzsek telepedtek meg Lengyelország területén.

H. Samsonowicz *Olejarnia dworska z XVII wieku* („Majorsági olajütők a tizenhetedik században”) című könyvében részletesen leírja az adott kor majorsági és jobbágsági olajütőit, illetve az olajpréseléshez akkoriban használt gépeket, például az éksajtókat, továbbá az éksajtók meghajtásának módszerét. A könyv említést tesz arról a tényről is, hogy a gomborkamagolajat jól ismerték a lengyel földbirtokos nemesség körében. Ezt az információt támasztja alá a szreniawai Mezőgazdasági Múzeumban a lengyel majorságokban olajpréselésre használt gépekről és berendezésekről szóló kiállítás.

H. Olszański *Tradycyjne olejarnie w Polsce* („Hagyományos olajütés Lengyelországban”) című könyvében leírja, hogy az olajütésnél használt hagyományos berendezéseket, például darálókat, mozsarat vagy éksajtókat a tizenkilencedik században bekövetkező technológiai fejlődés során hogy váltották fel a keverőlapátos hevítőrendszerek, a magok hántolására szánt többhengeres berendezések és a kerekés prések, később pedig taposómalommal meghajtott hidraulikus prések, majd a gőzmotorok, az üzemanyaggal működő motorok, legújabbán pedig a villanymotorok. A mai napig használják ezeket a gépeket, az olaj kinyerésének alapvető módszere, vagyis az, hogy a zúzott magok hőmérséklete nem emelkedhet 38 °C fölé, továbbra is változatlan.

Ez a tulajdonság szintén a gomborkaolaj hagyományos jellegét támasztja alá, és nem csupán a változatlan előállítási folyamat miatt, hanem azért is, mert bizonyítja az eljárás kiválóságát.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

A gomborkaolaj különleges tulajdonságát illetően különösen az alábbiakat kell ellenőrizni:

Az előállításához használt nyersanyag minősége, vagyis:

- a magok tisztaságának ellenőrzése, és
- a magok zúzásának, hevítésének és préselésének ellenőrzése.

A késztermék minősége, vagyis:

- a jellegzetes hagyma- és mustáríz,
- a kellemes, tiszta aroma,
- az aranytól a barnásig terjedő színű, tiszta folyadék, amelynek kis mennyiségű üledék van az alján.

Az ellenőrzésekre évente legalább egy alkalommal kerül sor.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek

4.1. Név és cím

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Cím: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 226232901

Fax: +48 226232099

E-mail: –

állami hatóság állami szerv

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai

Az ellenőrző hatóság feladata a termékleírás egészének ellenőrzése.

HKT BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„KABANOSY”

EK-szám: PL-TSG-0007-0050-2007.1.22.

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Név: Związki „Polskie Mięso”

Cím: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 228302657

Fax: +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzendő elnevezés(ek) (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 2. cikke)

„Kabanosy”

A címkén fel kell tüntetni „A lengyel hagyomány szerint készült” tájékoztatást annak az országnak a nyelvére lefordítva, amelyben a terméket forgalmazzák.

3.2. Az elnevezés:

— önmagában különleges

— a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

Az elnevezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki. A 19. századi Lengyelországban és Litvániában a „kaban” szóval vagy annak kicsinyítőképzős alakjával („kabanek”) az extenzíven tartott, főleg burgonyával takarmányozott fiatal hízósertést illették, a belőle származó húst pedig általában a „kabanina” szóval jelölték. A „kabanos” elnevezés a szóban forgó sertések megjelölésére használt szóból származik.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

— Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

— Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.5. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)

A „Kabanosy” hosszú és vékony szárazkolbász, amelyik egyik végén meg van csavarva, felülete pedig egyenletesen ráncos. A félbehajtott kolbászszálak hajtásában a felfüggesztés nyoma látható.

A „Kabanosy” felülete sötétvörös bordó árnyalattal. Metszéslapján sötétvörös húsdarabok és krémszínű zsírdarabok láthatóak.

Tapintásra felülete sima, száraz és egyenletesen ráncos.

A „Kabanosy” terméket a sült, sózott sertéshús határozott íze jellemzi, valamint enyhe köménymag-, bors- és füstölt íz.

Kémiai összetétel:

— fehérjetartalom: legalább 15,0 %

— nedvességtartalom: legfeljebb 60,0 %

— zsírtartalom: legfeljebb 35,0 %

- sótartalom: legfeljebb 3,5 %
- a NaNO_2 -ben kifejezett nitrát(III)- és nitrát(V)-tartalom: legfeljebb 0,0125 %

A kémiai összetétel fenti értékei biztosítják a termék hagyományos minőségét. A késztermék mennyisége nem érheti el a felhasznált húsalapanyag mennyiségének 68 %-át.

3.6. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)

Nyersanyagok:

Hús (100 kg nyersanyag):

- I. osztályú sertéshús legfeljebb 15 %-os zsírtartalommal – 30 kg
- IIA. osztályú sertéshús legfeljebb 20 %-os zsírtartalommal – 40 kg
- IIB. osztályú sertéshús legfeljebb 40 %-os zsírtartalommal – 30 kg

Ízesítők (100 kg húshoz):

- természetes bors – 0,15 kg
- szerecsendió – 0,05 kg
- köménymag – 0,07 kg
- cukor – 0,20 kg

Más adalékanyagok:

- sózó keverék [étkezési só (NaCl) és nátrium-nitrit (NaNO_2)] – kb. 2 kg

Takarmányozás a „Kabanosy” gyártására szánt sertéshús előállítása során:

A takarmányozás a sertések zsír- és hústömegének növelésére irányul. Célja a közel 120 kg-os, 3 % feletti izomközi zsírárányú sertések tenyésztése.

- Hízalásra a későn érő fajták alkalmasak, a kívánt izomközi zsírtartalom megfelelő takarmányozással érhető el. A hizaláshoz használt fajták nem rendelkeznek az RN génnel, az RYR 1T gén pedig a populáció legfeljebb 20 %-ánál fordul elő.
- A hizalást három szakaszban kell végezni – az I. szakasz kb. 60 kg, a II. szakasz kb. 90 kg, a III. szakasz pedig kb. 120 kg eléréséig tart.
- A hizalás 90 kg-os testtömegig kétféle takarmánykeverék alkalmazásával történik. A keverékekben (dózisokban) a következő összetevőket alkalmazzák:
 - energetikai komponensként: gabonaőrlemények (búza, árpa, rozs, zab, tritikálé vagy kukorica), valamint kukorica-takarmányliszt és csupasz zabfajták takarmánylisztje összesen a keverék legfeljebb 30 %-ig;
 - fehérjekomponensként: csillagfürt, bükköny, borsóőrlemények, extrahált szójadara, extrahált repcedara, extrahált repcepogácsa, takarmányélesztő vagy szárított zöldtakarmány.
- A 90 kg-tól 120 kg-ig terjedő testtömegű állatok hizalásában a következő összetevőket alkalmazzák:
 - energetikai komponensként: búza-, árpa-, rozs-, zab- és tritikáléőrlemények. A takarmánykeverékekben (dózisokban) nem alkalmazható kukorica-takarmányliszt és csupasz zabfajták takarmánylisztje;
 - fehérjekomponensként: hüvelyes őrlemények (csillagfürt, bükköny, borsó), extrahált szójadara, extrahált repcepogácsa, extrahált repcedara, valamint szárított zöldtakarmány.
- A hizalás időtartamának egyetlen szakaszában sem használhatók növényi olajok, illetve állati eredetű takarmányok, például tejpor, halliszt.
- A takarmánykeverékek metabolikus energiatartalma a hizalás minden szakaszában 12–13 MJ ME/kg. A takarmánykeverékek fehérjetartalma a hizalás I. szakaszában 16–18 % körüli, a hizalás II. szakaszában kb. 15–16 %, a hizalás III. szakaszában pedig hozzávetőleg 14 %.
- A hízósertés takarmányadagjai állhatnak csak abraktakarmányból, vagy abraktakarmányból és tömegtakarmányból – ilyen pl. a burgonya és a zöldtakarmány.

A „Kabanosy” készítése a következő műveletekből áll:

1. szakasz – Az összes húsalapanyag előzetes aprítása. A húsdarabok homogenizálása (kb. 5 cm átmérőre).
2. szakasz – Hagyományos sózás (száraz módszerrel) kb. 48 órán keresztül, sózó keverék alkalmazásával.
3. szakasz – Az I. osztályú hús aprítása kb. 10 mm-es méretre, a IIA. és IIB. osztályú húsok aprítása kb. 8 mm-es méretre.
4. szakasz – Az összes húsalapanyag összekeverése az ízesítőkkal (bors, szerecsendió, köménymag és cukor).
5. szakasz – Vékony, 20–22 mm átmérőjű birkabélbe töltés; a bél egyik végének megcsavarásával kb. 25 cm-es szálak kialakítása.
6. szakasz – Szikkasztás 30 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten 2 órán keresztül. Előzetes felületi szárítás, az összetevők „összeérlelődése” a szálon belül.
7. szakasz – Felület szárítása és hagyományos füstölés meleg füsttel (kb. 150 percen keresztül), valamint hevítés a szál belsejében minimum 70 °C hőmérséklet eléréséig.
8. szakasz – Pihentetés 1 órán keresztül kikapcsolt füstölőben, utána hűtés légbefúvással és lehűtés 10 °C alatti hőmérsékletre.
9. szakasz – Szárítás 3–5 napon keresztül 14–18 °C-os hőmérséklet és 80 %-os nedvesség mellett a kívánt (legfeljebb 68 %-os) beszáradási arány eléréséhez

3.7. *A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)*

A „Kabanosy” különleges tulajdonsága a termékre jellemző több sajátosságából ered:

- omlós, zamatos, jellegzetes tulajdonságokkal bíró hús,
- különleges íz és illat,
- jellegzetes, egységes alak.

Omlós, zamatos, jellegzetes tulajdonságokkal bíró hús:

A „Kabanosy” jellegzetes tulajdonságait befolyásoló lényeges összetevő a későn érő fajtájú, hozzávetőleg 120 kg-os felhizlalt hízósertés húsa, amelyet a 3.6. pontban leírt genetikai tulajdonságok jellemeznek. A követelmények teljesítésének köszönhetően elérhető a 3 % feletti izomközi zsírtartalom aránya, amely biztosítja a „Kabanosy” gyártásához szükséges megfelelő íz- és technológiai jellemzőket. Az ilyen alapanyag felhasználása, valamint a hagyományos készítési módszerek betartása – különös figyelemmel az aprítás, a sózás és a füstölés egyes szakaszaira – biztosítja a „Kabanosy” különleges omlósságát és zamatoságát. A „Kabanosy” termékre jellegzetes a tisztán hallható reccsenő hang, amikor kettétörik. Ez az omlósság a megfelelő elkészítés, különösen a szárítás és a füstölés eredménye.

Különleges íz és illat:

A „Kabanosy” ízével és illatával kiemelkedik a többi kolbászfélék közül. Ezeket a tulajdonságokat a gyártás során alkalmazott, megfelelően kiválasztott és megfelelő arányban használt fűszerek: bors, szerecsendió, köménymag és cukor, valamint az íz értékeit kiemelő, megfelelő füstölési eljárás eredményezik.

Jellegzetes, egységes alak:

A „Kabanosy” jellegzetes tulajdonságát elsősorban egyedi alakjának köszönheti. A „Kabanosy” hosszú és vékony szárazkolbász, amelyik egyik végén meg van csavarva, felülete pedig egyenletesen ráncos.

3.8. *A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)*

A készítés és összetétel hagyományos jellege:

„Kabanosy”-t, vagyis vékony, enyhén szárított és füstölt, birkabélbe töltött sertéskolbászt már a 20. század húszas, harmincas éveiben is fogyasztottak Lengyelország-szerte. A kis helyi hentesüzletekben és mészárszékben készítették ugyanazzal az elnevezéssel, de különböző táji változatokban. A különbségek főleg a fűszerezésből adódtak, de a kolbász minőségét is érintették. Az akkori gasztronómiai és élelmiszer-ipari kiadványok – mint

pl. M. Karczewska „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym” című, 1937-ben Varsóban kiadott műve – népszerűsítették a „Kabanosy” készítésének receptjeit és szabványos előállítási technológiáját, ami elősegítette a márka megerősödését és a minőség javulását. E kolbász egyedi íztulajdonságokkal rendelkezett, a tartósítási módszerek – mint például a füstölés és a szárítás – pedig a hosszabb eltarthatóságot biztosítottak.

1945 után a termék minőségi fejlesztésére irányuló törekvés eredményeképpen minőségi előírásokat vezettek be. 1948-ban a „Rozporządzenie Ministrów Apropowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 1948.9.15. – Dz.U. nr 44 poz. 334, 1948 rok” című rendelettel hivatalosan engedélyezték a „Kabanosy” kereskedelmi forgalmazását. Ezt követően a technológiai-gyártási kérdéseket szabályozták az RN-54/MPMIM1-Mięs-56 számú, 1954. december 30-i előírással, majd 1964-ben az előállítás történelmi hagyományai alapján kidolgozták a kolbász szabványos receptjét, amelyet a Varsóban kiadott „Norma Centrali Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrznego nr 21 – Kabanosy – receptura” tartalmaz.

A „Kabanosy” nagy népszerűségnek örvendett a Lengyel Népköztársaság idejében (1945–1989) – mindenki vásárolta. Díszítette az ünnepi asztalokat, valamint jó szolgálatot tett az úti csomagban, ajándékként, illetve kísérőételként egy pohár vodka mellé. A sonka és a szalonna mellett a „Kabanosy” is lengyel exportspecialitás lett.

Hagyományos alapanyag – sertéshús:

A „Kabanosy” különleges módon hizlalt, régebben „kabanak” nevezett sertés húsából készül. A „kaban” kifejezés a híres lengyel költő, Adam Mickiewicz 1834-ben írt Pan Tadeusz című verses regényében is szerepel. Habár a „kaban” eredetileg vaddisznót, sertést, sőt lovat is jelentett, a 19. században – ahogy arra az 1863-ban kiadott Encyklopedyja Powszechna 13. kötete is rámutat – már általánosan a jól táplált, kövér, fiatal sertés meghatározásaként használták. A sertést különleges módon hizlalták, hogy húsa finom és jó minőségű legyen, magas izomközi zsírtartalommal, ami a belőle készült termékeknek erőteljes, jellegzetes ízt, textúrát és omlósságot adott. A „kaban” szóból ered az akkor elterjedté vált „kabanina” kifejezés, amely az 1861-ben Vilniusban kiadott Słownik języka polskiego című szótár szerint általában sertéshúst jelent.

A „Kabanosy” gyártására tenyésztett sertés húsának izomközi zsírtartalma meg kell, hogy haladja a 3 %-ot. A hús márványossága kellő omlósságot, zamatoságot és rendkívüli ízt ad a terméknek. A szóban forgó hús használata döntően befolyásolja a végtermék minőségét és különleges jellegét, és megfelel a hagyományos készítési módszernek.

3.9. *A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 4. cikke)*

A különleges tulajdonságokra való tekintettel a „Kabanosy” ellenőrzése során különösen a következőket kell figyelembe venni:

1. Az előállításához használt alapanyagok minősége (sertéshús, fűszerek), ezen belül:

- a hús technológiai alkalmassága,
- hizlalási módszer,
- a sózás időtartama,
- a gyártáshoz felhasznált fűszerek és alkalmazott arányok.

2. A „Kabanosy” füstölési eljárása

Az ellenőrzés során vizsgálni kell:

- a hagyományos meleg füsttel való füstölés hőmérsékletét és a hevítés hőmérsékletét,
- a hideg füsttel való újbóli füstölés időtartamának és hőmérsékletének a betartását,
- bükkforgács használatát a hideg füstöléshez.

3. A késztermék minősége:

- fehérjetartalom,
- nedvességtartalom,
- zsírtartalom,
- nátrium-klorid-tartalom,
- nitrát(III)-tartalom és nitrát(V)-tartalom,
- íz és illat.

4. A termék alakja

Az ellenőrzés gyakorisága

A fent említett szakaszok ellenőrzését kéthavonta kell végezni. Abban az esetben, ha minden szakasz megfelelően zajlik, az ellenőrzések gyakorisága évi kétfőre csökkenthető.

Amennyiben valamelyik szakaszban rendellenesség tapasztalható, az adott szakasz ellenőrzését nagyobb gyakorisággal kell végezni (kéthavonta). A többi szakasz továbbra is félévente egyszeri gyakorisággal ellenőrizhető.

4. **A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek**

4.1. *Név és cím*

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Cím: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel.: +48 226232901

Fax: +48 226232099

E-mail: –

Állami Magán

4.2. *A hatóság vagy szerv konkrét feladatai*

A fent említett felügyeleti hatóság feladata a termékleírás egészéhez kapcsolódó ellenőrzések végrehajtása.
