

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 156/15)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

## A TANÁCS 509/2006/EK Rendelete

## „KABANOSY”

EK-szám: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

## 1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

Név: Związek „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 (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 2. cikke):

„Kabanosy”

## 3.2. Az elnevezés:

☐ önmagában különleges

☒ mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „kabanosy” elnevezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki. A XIX. századi Lengyelországban és Litvániában a „kaban” szóval vagy annak kicsinyítőképzős alakjával („kabanek”) az extenzíven, főleg burgonyával takarmányozott fiatal hízósertést illették, a tőle származó húst pedig általában „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. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (1) bekezdése):

A „kabanosy” hosszú és vékony kolbász, amelyik egyik végén meg van csavarva, bele pedig egyenletesen ráncos. A félbehajtott kolbászsálak 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 %
- víztartalom, legfeljebb 60,0 %
- zsírtartalom, legfeljebb 35,0 %
- sótartalom, legalább 3,5 %
- nitráttartalom(III) és  $\text{NaNO}_2$ -ben kifejezett nitráttartalom (V) 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. Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (2) bekezdése):

Összetevők

Hús (100 kg nyersanyag):

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

Egyéb:

- sózó keverék (étkezési só ( $\text{NaCl}$ ) és nátrium-nitrit ( $\text{NaNO}_2$ )) – kb. 2 kg

Takarmányozás a „kabanosy” gyártására szánt sertéshús előállításában:

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

- Hizlalásra a későn érő fajták alkalmasak, a kívánt izomközi zsírtartalom megfelelő takarmányozással érhető el. A hizlaláshoz használt fajták nem rendelkeznek az RN génnel, az RYP 1T gén pedig a populáció legfeljebb 20 %-ánál fordul elő.
- A hizlalást 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 hizlalás 90 kg-os testtömegig kétféle takarmánykeverék alkalmazásával történik. A keverékekben (dózisokban) a következő összetevőket alkalmazzák:
  - energetikai komponensekként: gabonaőrleményeket – búza, árpa, rozs, zab, tritikalé vagy kukorica, valamint csupasz zabfajtákat összesen a keverék legfeljebb 30 %-ig.
  - fehérje komponensekként: csillagfürt, bükköny, borsó őrlemények, extrahált szójadara, extrahált repcedara, extrahált repcepogácsa, takarmányélesztő, vagy szárított zöldtakarmány.
- 90 kg-tól 120 kg-ig terjedő testtömegű állatok hizlalásában a következő összetevőket alkalmazzák:
  - energetikai komponensekként: búza, árpa, rozs, zab, tritikalé őrleményeket. A takarmánykeverékekben (dózisokban) nem alkalmazható kukoricadara és csupasz zab őrlemény.
  - fehérje komponensekként: hüvelyes őrlemények (csillagfürt, bükköny, borsó), extrahált szójadara, extrahált repcepogácsa, valamint szárított zöldtakarmány.
- A hizlalás teljes időtartama alatt nem használható növényi olaj, illetve állati eredetű takarmányok – tejpor, savópor, halliszt.
- A takarmánykeverékek metabolikus energiatartalma a hizlalás minden szakaszában 12–13 MJ EM/kg. A takarmánykeverékek fehérjetartalma a hizlalás I. szakaszában 16–18 % körüli, a hizlalás II. szakaszában kb. 15–16 %, a hizlalás III. szakaszában pedig hozzávetőleg 14 %.
- A hízósértés 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 alapanyag keverése az ízesítővel együtt: bors, szerecsendió, köménymag és cukor.

5. szakasz

Vékony, 20–22 mm átmérőjű birkabél töltése; 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 belsejének 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 élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (3) bekezdése):

A „kabanosy” különleges tulajdonsága a termékre jellemző néhány 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 fajták közül hozzávetőleg 120 kg 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, sózás és füstölés egyes szakaszaira – biztosítja a „kabanosy” különleges omlósságát és zamatosságát. A „kabanosy” termékre jellegzetes a tisztán hallható recsenő hang, amikor kettétörik. Az omlósság a megfelelő elkészítés, különösen a szárítás és a füstölés eredménye.

Különleges íz és illat

A „kabanosy” ízével és illatával kiemelkedik más 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” vékony és hosszú szárazkolbász, amelyik egyik végén meg van csavarva, a bél pedig egyenletesen ráncos.

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

A készítés és összetétel hagyományos jellege

„Kabanosy”-t, vagyis vékony, enyhén szárított és füstölt, birkabélbe töltött sertéskolbászt már a XX. század húszas, harmincas éveiben is fogyasztottak Lengyelország szerte. A kis helyi hentesüzletekben és mészárszékekben készítették ugyanazzal az elnevezéssel, de különböző táji változatokban. A különbségek főleg a fűszerezésből adódtak, de a kolbász minőségét is érintették. Az akkori gasztronómiai és élelmiszeripari 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 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 Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 15.9.1948 – Dz.U. nr 44 poz. 334, 1948 rok” című rendelettel hivatalosan engedélyezték a „kabanosy” kereskedelmi forgalmazását. Ezt követően a technológiai-gyártási kérdéseket szabályozták a RN-54/MPMIM1-Mięs-56 számú, 1954. december 30-i előirással, majd 1964-ben az előállítás történelmi hagyományai alapján kidolgozták a kolbász szabványos receptjét, amelyet a Varsóban kiadott „Norma Centrali Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnetrzne nr 21 – Kabanosy – receptura” tartalmaz.

A „kabanosy” nagy népszerűségnek örvendett a Lengyel Népköztársaság idejében (1945–1989) – mindenki vásárolta. Díszítették az ünnepi asztalokat, valamint jó szolgálatot tettek 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 „kabannak” nevezett sertés húsból 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 XIX. században – ahogy arra az 1863-ban Varsóban kiadott *Encyklopedyja Powszechna* enciklopédia 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 népszerűvé vált „kabanina” kifejezés, amely az 1861-ben Vilniusban kiadott *Słownik języka polskiego* című szótár szerint általában sertéshúst jelent.

A „kabanosy” gyártására tenyésztett sertés hújának izomközi zsírtartalma meg kell, hogy haladja a 3 %-ot. A hús „márványossága” kellő omlósságot, zamatosságot és rendkívüli ízt ad a terméknek. Az ilyen hús használata döntően befolyásolja a végtermék minőségét, különleges jellege megfelel a hagyományos készítési módszernek.

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

A sajátos jellegére 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 arányaik.

##### 2. Füstölési eljárás:

Az ellenőrzés során vizsgálni kell:

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

##### 3. A késztermék minősége:

- fehérjetartalom,
- víztartalom,
- zsírtartalom,
- nátrium-klorid-tartalom,
- nitráttartalom (III) és nitráttartalom (V),
- 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 kettőre 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 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Tel. +48 226232901  
Fax +48 226232099  
E-mail: —

☒ állami ☐ magán

**4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:**

A fenti hatóság a termékleírásban ismertetett valamennyi előállítási szakaszt ellenőrzi.

---