

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį

(2009/C 156/15)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 9 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo paskelbimo datos

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„KABANOSY“

EB Nr.: PL-TSG-0007-0050- 22.01.2007

1. **Paraiškėjų grupės pavadinimas ir adresas:**

Pavadinimas: Związek „Polskie Mięso”
Adresas: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND
Telefonas +48 228302657
Faksas +48 228301648
El. paštas: info@polskie-mieso.pl

2. **Valstybė narė ar trečioji valstybė:**

Lenkija

3. **Produkto specifikacija:**3.1. **Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai) (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis):**

„Kabanosy“

3.2. **Nurodykite, ar pavadinimas:** pats yra specifinis turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Pavadinimu *kabanosy* išreiškiamos specifinės produkto savybės. XIX a. Lenkijoje ir Lietuvoje pavadinimas *kabana* arba mažiškinė jo forma *kabane* naudoti apibūdinti ekstensyviu būdu šeriamus paršelius, kurie tais laikais dažniausiai būdavo penimi bulvėmis. O jų mėsa paprastai būdavo vadinama *kabanina*. Pavadinimas *kabanosy* yra išvestas iš žodžio, kuriuo vadintos tokios kiaulės.

3.3. **Ar pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį siekiama pasinaudoti išimtinė pavadinimo naudojimo teise:** Registracija siekiant pasinaudoti išimtinė pavadinimo naudojimo teise Registracija nesiekiant pasinaudoti išimtinė pavadinimo naudojimo teise

3.4. Produkto grupė:

1.2. klasė. — Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.5. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, apibūdinimas (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis):

Kabanosy – ilgos, plonos, vytintos ir viename gale sulenktos dešrelės tolygiai raukšlėta odele. Dešrelės perlenktos perpus ir lenkimo vietoje turi kabėjimo žymę.

Kabanosy dešrelių paviršius tamsiai raudonas su vyšniniu atspalviu. Dešrelės pjūvio vietoje matoma tamsiai raudona mėsa su balkšvais riebalų gabaliukais.

Liečiant jaučiama, kad dešrelės paviršius lygus, sausas ir tolygiai susiraukšlėjęs.

Kabanosy dešrelėms būdingas stiprus keptos, sūrymu užpiltos kiaulienos skonis ir lengvas kmynų, pipirų ir dūmų aromatas.

Cheminė sudėtis:

- baltymų kiekis ne mažesnis kaip 15,0 %,
- vandens kiekis neviršija 60,0 %,
- riebalų kiekis neviršija 35,0 %,
- druskos kiekis neviršija 3,5 %,
- NaNO₂ išreikštas nitratų (III) ir nitratų (V) kiekis neviršija 0,0125 %.

Tokia cheminė sudėtis užtikrina tradicinę gaminio kokybę. Galutinio produkto kiekis sudaro ne daugiau kaip 68 % pradinio žaliavinės mėsos kiekio.

3.6. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte numatytas pavadinimas, gamybos būdo apibūdinimas (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis):

S u d e d a m o s i o s d a l y s

Mėsa (100 kg žaliavos):

- I rūšies, ne riebesnė kaip 15 % kiauliena – 30 kg,
- IIA rūšies, ne riebesnė kaip 20 % kiauliena – 40 kg,
- IIB rūšies, ne riebesnė kaip 40 % kiauliena – 30 kg.

Prieskoniai (100 kg mėsos):

- natūralūs pipirai – 0,15 kg,
- muškato riešutai – 0,05 kg,
- kmynai – 0,07 kg,
- cukrus – 0,20 kg.

Kita:

- sūdyto mišinys iš valgomosios druskos (NaCl) ir natrio nitrito (NaNO₂) – maždaug 2 kg.

Kiaulių, kurių mėsa skirta *kabanosy* dešrelėms gaminti, šėrimas

Šėrimas orientuotas į riebių ir mėsinių kiaulių penėjimą. Siekiama užauginti kiaules, kurių gyvasis svoris neviršytų 120 kg, o tarpraumeninių riebalų kiekis didesnis kaip 3 %.

- Penėti pasirinktos lėtai augančių kiaulių veislės, kurias tinkamai penint galima pasiekti norimą tarpraumeninių riebalų kiekį. Šios veislės RN geno neturi, o RYR 1T geną turi 20 % kiaulių.
- Penėjimas vyksta trimis etapais: pirmuoju etapu penima iki maždaug 60 kg, antruoju – iki maždaug 90 kg ir trečiuoju – iki 120 kg.

- Kol kiaulių gyvasis svoris pasiekia 90 kg, jos penimos dviejų rūšių mišiniu. Pašarų mišinių (raciono) sudėtis:
 - energiniai komponentai: smulkinti kviečiai, miežiai, rugiai, avižos, kvietrugiai arba kukurūzai; smulkinti kukurūzai ir smulkintos plikiosios avižos mišiniuose gali sudaryti iki 30 %;
 - baltyminiai komponentai: smulkintos lubinų, paprastųjų pupų ir žirnių sėklos, ekstrahuotų sojų ir rapsų miltai, rapsų išspaudos, pašarinės mielės arba džiovinti žalieji pašarai.
- Į 90–120 kg sveriančių kiaulių pašarų mišinių (raciono) sudėtį įeina:
 - energiniai komponentai: smulkinti kviečiai, miežiai, rugiai, kvietrugiai. Mišiniuose (racione) negalima naudoti smulkintų kukurūzų ir plikųjų avižų sėklų;
 - baltyminiai komponentai: smulkinti ankštiniai augalai (lubinai, paprastosios pupos, žirniai), ekstrahuotų sojų miltai, rapsų išspaudos arba ekstrahuotų rapsų miltai ir džiovinti žalieji pašarai.
- Visą penėjimo laikotarpį mišiniuose ir racione augalinio aliejaus ir gyvūninių pašarų (pieno miltelių, išrūgų miltelių, žuvų miltų) naudoti negalima.
- Mišiniuose esantis apykaitinės energijos kiekis visais penėjimo etapais siekia 12–13 MJ ME/kg mišinio. Pirmuoju etapu naudojamuose mišiniuose baltymų kiekis sudaro apie 16–18 % mišinio kiekio, antruoju etapu naudojamuose mišiniuose – 15–16 % mišinio kiekio, o trečiuoju etapu – apie 14 % mišinio kiekio.
- Penimoms kiaulėms skirtą racioną gali sudaryti tik maistingi mišiniai arba maistingi mišiniai ir stambieji pašarai (bulvės ir žalieji pašarai).

Kabanosy dešrelių gamybos etapai

1 etapas.

Visa žaliavinė mėsa susmulkinama. Mėsos gabalėlių dydis suvienodinamas (skersmuo apie 5 cm).

2 etapas.

Naudojant sūdyto mišinį sūdoma tradiciniu sausuoju būdu, tai trunka apie 48 valandas.

3 etapas.

I rūšies mėsa susmulkinama maždaug 10 mm dydžio gabalėliais, IIA ir IIB rūšių mėsa susmulkinama maždaug 8 mm dydžio gabalėliais.

4 etapas.

Visa žaliavinė mėsa sumaišoma su prieskoniais: natūraliais pipirais, muškato riešutu, kmynais ir cukrumi.

5 etapas.

Mišinys kemšamas į plonąsias avių žarnas, kurių skersmuo 20–22 mm. Paskui žarnos perlenkiamos perpus, vienos puselės ilgis apie 25 cm.

6 etapas.

Produktas 2 valandas laikomas ne aukštesnėje kaip 30 °C temperatūroje. Taip paviršius iš dalies nudžiūna, mišinio sudėtinės dalys „susiguli“ dešrelės lazdelėje.

7 etapas.

Paviršius nudžiūsta ir produktas tradiciškai apie 150 minučių karštai rūkomas dūmuose, paskui kepimas, kol temperatūra dešrelių viduje pasiekia bent 70 °C.

8 etapas.

Rūkykla išjungama ir dešrelės joje paliekamos daugmaž 1 valandą, paskui jos atvėsinaimos iki žemesnės kaip 10 °C temperatūros.

9 etapas.

Dešrelės 3–5 dienas džiovinamos 14–18 °C temperatūroje, esant 80 % drėgmei, kol pasiekiamas pageidaujama išėiga (ne didesnė kaip 68 %).

3.7. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto specifškumas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis):

Specifinės *kabanosy* dešrelių ypatybės susijusios su šio produkto savybėmis:

- mėsa minkšta, sultinga ir turi specifinių savybių;
- išskirtinis skonis ir kvapas;
- tradicinė, vienoda forma.

Mėsos minkštumas, sultingumas ir specifškumas

Lėtai augančių veislių, kurioms būdingos 3.6. punkte nurodytos genetinės savybės, kiaulių, penimų, kol jų gyvasis svoris pasiekia apie 120 kg, mėsa yra pagrindinė sudedamoji dalis, lemianti specifinį *kabanosy* dešrelių pobūdį. Laikantis šių reikalavimų pasiekiamas didesnis kaip 3 % tarpraumeninių riebalų kiekis, dėl kurio mėsa įgyja tinkamą skonį ir technologines savybes, būtinas gaminant *kabanosy* dešreles. Naudojant tokias žaliavas ir laikantis tradicinio gamybos būdo, ypač daug dėmesio skiriant mėsos smulkinimui, sūdymui ir rūkymui, užtikrinama, kad šios dešrelės bus ypač minkštos ir sultingos. Kita šiam produktui būdinga savybė – dešreles laužiant perpus aiškiai girdimas garsas. Taip yra dėl to, kad mėsa minkšta ir dėl atitinkamo dešrelių paruošimo būdo, ypač vytinimo ir rūkymo.

Išskirtinis skonis ir kvapas

Nuo kitų dešrelių *kabanosy* skiriasi savo skoniu ir kvapu. Šios savybės atsiranda dėl to, kad joms gaminti naudojami kruopščiai atrinkti ir tinkamomis proporcijomis dedami prieskoniai (natūralūs pipirai, muškato riešutai, kmynai ir cukrus), produktas specialiai rūkomas taip paryškinant jo skonį.

Tradicinė, vienoda forma

Specifinės *kabanosy* dešrelių savybės labai susijusios su unikalios jų forma. *Kabanosy* – ilgos, plonos, džiovintos ir viename gale sulenktos dešrelės tolygiai raukšlėta odele.

3.8. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto tradicinės savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis):

Tradicinis gamybos būdas ir produkto sudėtis

Kabanosy, arba ilgos, plonos vytintos ir rūkytos kiaulienos dešrelės avies žarnų apvalkale, Lenkijoje pradėtos vartoti trečiame ir ketvirtame praėjusio amžiaus dešimtmetyje. Jas, vadintas vienu vardu, tačiau skirtingais regionų variantais, gamino mažos vietos mėsinės. Jos daugiausia skyrėsi naudojamais prieskoniais, tačiau skyrėsi ir pačių dešrelių kokybė. Tų laikų receptų knygos ir kiti specializuoti leidiniai, pavyzdžiui, 1937 m. Varšuvoje išleistoje Marijos Karczewskos knygoje „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym“ (Dešrų ir kitų mėsos gaminių gamyba namuose) buvo pateikti receptai ir suvienodintas *kabanosy* dešrelių gamybos būdas; tai sustiprino prekės ženklą bei pagerino produkto kokybę. Šios dešrelės pasižymėjo puikiu skoniu, o naudojant tokius produkto saugojimo metodus kaip rūkymas ir vytinimas jas buvo galima ilgai išlaikyti.

Siekiant pagerinti produkto kokybę nuo 1945 m. imtasi standartizavimo. 1948 m. rugsėjo 15 d. tiekimo bei pramonės ir prekybos ministrų įsakymu (Oficialusis leidinys Nr. 44, 334 punktas, 1948 m.) oficialiai leista prekiauti *kabanosy* dešrelėmis. Vėliau technologiniai ir gamybos aspektai sunorminti pagal 1954 m. gruodžio 30 d. nustatytą standartą RN-54/MPMIM1-Mięs-56, ir 1964 m. Lenkijos mėsos pramonės vyriausioji valdyba Varšuvoje parengė standartinį *kabanosy* dešrelių gamybos receptą, grindžiamą tradiciniais gamybos būdais (Vidaus normos Nr. 21. *Kabanosy*. Receptas).

Komunizmo laikais (1945–1989 m.) *kabanosy* dešrelės tapo labai populiarios. Jas pirkė kiekvienas. Jos puikavosi ant puošnių šventinių stalų ir labai tiko keliaujant, dovanoti, arba kaip užkandis prie degtinės. Jos tapo specialiu Lenkijos eksporto produktu, kaip ir kumpis bei lašiniai.

Tradicinė žaliava – kiauliena

Kabanosy gaminamos iš specialiai penėtų kiaulių, vadintų *kabany*, mėsos. Šis žodis vartojamas 1834 m. žymaus lenkų poeto Adomo Mickevičiaus epinėje poemoje „Ponas Tadas“. Iš pradžių jis reiškė šernus, kiaules, net arklius. Tačiau, kaip nurodoma 1863 m. Visuotinėje enciklopedijoje (13 tomas), išleistoje Varšuvoje, XIX amžiuje jis vartotas gerai nupenėtiems riebiems jauniems paršeliams įvardyti. Kiaulės buvo specialiai penimos, kad jų mėsa būtų subtilaus ir itin gero skonio su daug tarpraumeninių riebalų, produktui suteikiančių specifinį stiprų skonį, minkštumą ir sultingumą. Taip pat plačiai vartotas iš žodžio „kaban“ išvestas žodis „kabanina“, kuris pagal 1861 m. Vilniuje išleistame lenkų kalbos žodyne pateikiamą apibrėžtį paprastai reiškia kiaulieną.

Kabanosy dešrelės gaminti auginamų kiaulių mėsos tarpraumeninių riebalų kiekis turi viršyti 3 %, t. y. šis „marmuringumas“ produktui suteikia minkštumo, sultingumo ir išskirtinį skonį. Tokios mėsos naudojimas lemia galutinio produkto kokybę bei specifines savybes ir atitinka tradicinį gamybos metodą.

3.9. Produkto specifinių savybių tikrinimui taikomi būtini reikalavimai ir procedūros (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis):

Kad *kabanosy* dešrelės pasižymėtų specifinėmis savybėmis, ypač tikrinama:

1) gaminant naudojamų žaliavų (kiaulienos, prieskonių) kokybė, tarp jų:

- technologinis mėsos tinkamumas;
- penėjimo rūšis;
- sūdymo laikas;
- *kabanosy* dešrelėms gaminti naudojami prieskoniai bei jų kiekis;

2) *kabanosy* dešrelių rūkymas:

Atliekant patikrinimą tikrinama:

- tradiciniam karštam rūkymui būtina temperatūra ir kaitinimo temperatūra;
- šaltojo rūkymo trukmė ir temperatūra;
- bukmedžio skiedrų naudojimas šaltajam rūkymui;

3) galutinio produkto kokybė:

- baltymų kiekis;
- vandens kiekis;
- riebalų kiekis;
- natrio chlorido kiekis;
- nitratų (III) ir nitratų (V) kiekis;
- skonis ir kvapas;

4) produkto forma.

Tikrinimų dažnumas

Minėtų etapų patikrinimai turi būti atliekami kas du mėnesius. Jei šiais etapais viskas atliekama be priekaištų, patikrinimų dažnumas gali būti sumažintas iki dviejų patikrinimų per metus.

Tuo atveju, jei kuriame nors etape pastebėta trūkumų, patikrinimai atliekami dažniau (kartą kas du mėnesius). Kitų etapų patikrinimai gali būti atliekami kas pusmetį.

4. Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijos reikalavimų:

4.1. Pavadinimas ir adresas:

Pavadinimas: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adresas: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND
Telefonas +48 226232901
Faksas +48 226232099
El. paštas —

Valstybinė Privačioji

4.2. Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys:

Priežiūrą atliekanti institucija atsakinga už visos specifikacijos reikalavimų tikrinimą.
