

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 188



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

59 tomas

2016 m. gegužės 27 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2016/C 188/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.7950 – EGB / GP) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2016/C 188/02	Euro kursas	2
---------------	-------------------	---

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2016/C 188/03	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8037 – INCJ / Sumitomo / Sekisui / JV) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	3
2016/C 188/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	4
2016/C 188/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8052 – SEGRO / PSPIB / SELP / Torino DC1) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	5

KITI AKTAI

Europos Komisija

2016/C 188/06	Garantuoto tradicinio gaminio pavadinimo paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 26 straipsnio 2 dalį ...	6
2016/C 188/07	Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	44
2016/C 188/08	Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	50
2016/C 188/09	Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas	54

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

II

(Komunikatai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.7950 – EGB / GP)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2016/C 188/01)

2016 m. balandžio 19 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32016M7950. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2016 m. gegužės 26 d.

(2016/C 188/02)

1 euro =

Valiuta			Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1168	CAD	Kanados doleris	1,4443
JPY	Japonijos jena	122,93	HKD	Honkongo doleris	8,6730
DKK	Danijos krona	7,4367	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6591
GBP	Svaras sterlingas	0,75970	SGD	Singapūro doleris	1,5381
SEK	Švedijos krona	9,2870	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 317,87
CHF	Šveicarijos frankas	1,1075	ZAR	Pietų Afrikos randas	17,4165
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,3237
NOK	Norvegijos krona	9,2470	HRK	Kroatijos kuna	7,4951
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 192,39
CZK	Čekijos krona	27,023	MYR	Malaizijos ringitas	4,5435
HUF	Vengrijos forintas	314,39	PHP	Filipinų pesas	52,131
PLN	Lenkijos zlotas	4,4108	RUB	Rusijos rublis	72,7420
RON	Rumunijos leja	4,5070	THB	Tailando batas	39,758
TRY	Turkijos lira	3,2744	BRL	Brazilijos realas	4,0004
AUD	Australijos doleris	1,5481	MXN	Meksikos pesas	20,5139
			INR	Indijos rupija	74,9155

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

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

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2016/C 188/03)

1. 2016 m. gegužės 19 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonės „Innovation Network Corporation of Japan“ (toliau – INCJ, Japonija), „Sumitomo Chemical Co., Ltd.“ (toliau – „Sumitomo“, Japonija) ir „Sekisui Chemical Co., Ltd.“ (toliau – „Sekisui“, Japonija), pirkdamos akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 3 straipsnio 4 dalyje, bendrą įsteigtos naujos bendrosios įmonės (toliau – BĮ, Japonija) kontrolę. BĮ gamins ir pardavinės žemės ūkiui skirtą plėvelę, sandarinimo plėvelę ir kitų rūšių plėvelę.

2. Įmonių verslo veikla:

- INCJ – Japonijoje skatina inovacijas ir verslą, nagrinėja įvairias investavimo į švarią energiją, elektronikos gaminius, IT, biotechnologiją ir tokius su infrastruktūra susijusius sektorius kaip vandentiekia galimybes.
- „Sumitomo“ – gamina ir parduoda įvairiausių cheminių produktus, įskaitant naftos chemijos produktus, plastiką, energetikos produktus, su IT susijusius cheminius produktus, sveikatos ir augalininkystės produktus, vaistus ir kt.
- „Sekisui“ – gamina ir parduoda gerų eksploatacinių savybių plastiką, naudojamą miesto infrastruktūroje, gaminant ekologiškus produktus, būsto sektoriuje ir kt.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „Byla M.8037 – INCJ / Sumitomo / Sekisui / JV“ adresu:

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

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbusEEE)
(2016/C 188/04)

1. 2016 m. gegužės 19 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonės „Air Liquide Global E&C Solutions“ (Prancūzija) ir OMZ (Rusijos Federacija) įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 3 straipsnio 4 dalyje, įsteigtos naujos bendrosios įmonės bendrą kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Air Liquide E&C“: įmonei „Air Liquide S.A.“ (Prancūzija) visiškai priklausanti ir jos visiškai kontroliuojama patirnuojamoji bendrovė; „Air Liquide S.A.“ – tai daugiašalė pramoninių dujų gamintoja, siūlanti dujas, technologijas ir susijusias paslaugas įvairioms pramonės šakoms ir sveikatos priežiūros sektoriui. Įmonė „Air Liquide E&C“ yra vienas iš „Air Liquide Group“ veiklos subjektų, kuris projektuoja, kuria ir gamina dujų gamybos įrenginius.
- OMZ: valstybinė akcinė bendrovė, kurią kontroliuoja „Gazprombank“ – finansų įstaiga, teikianti banko ir investicijų paslaugas. OMZ veikia sunkiųjų mašinų gamybos pramonės srityje, jos veikla susijusi su branduolinės energijos įranga, naftos chemijos įranga, naftos ir dujų gręžinių įranga, specialiojo ir paprasto plieno gaminiais, metalurgijos įranga, kasybos įranga, kriogenine įranga, vamzdyno sklendėmis, taip pat inžinerija, visapusiškais sprendimais ir aptarnavimu. Be kitų technologijų, gaminių ir paslaugų, OMZ taip pat kuria, gamina ir diegia frakcionavimo oru technologijas ir įrangą, tiekia pramonines dujas, kuria visapusiškus šalutinių ir gamtinių dujų perdirbimo bei gamtinių dujų suskystinimo sprendimus;
- bendroji įmonė (JV): su gamtinių dujų suskystinimo procesais susijusių inžinerijos bei projektavimo paslaugų teikimas ir įrangos tiekimas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 procedūros ⁽²⁾ reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (numeris (+32 22964301), el. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV“ adresu:

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

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.8052 – SEGRO / PSPIB / SELP / Torino DC1)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbus EEE)
(2016/C 188/05)

1. 2016 m. gegužės 19 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonės „SEGRO plc“ (toliau – „SEGRO“, JK) ir „Public Sector Pension Investment Board“ (toliau – „PSPIB“, Kanada) pirkdamos aktyvus per savo bendrai kontroliuojamą bendrą įmonę „SEGRO European Logistics Partnership S.à r.l.“ (toliau – „SELP“) įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą vieno ateityje pelningo logistikos veiklą vykdančio aktyvo (toliau – „tikslinis aktyvas“) Italijoje, pavyzdžiui, logistikos aktyvo „Torino DC1“, esančio Italijos Brandico savivaldybėje, kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „SEGRO“: modernių sandėlių, lengvosios pramonės ir duomenų centro nuosavybės valdymas, administravimas ir vystymas,
- „PSPIB“: akcijų, obligacijų ir kitų fiksuotas pajamas duodančių vertybinių popierių, taip pat investicijų į privatųjį kapitalą, nekilnojamąjį turtą, infrastruktūrą ir gamtos išteklius, administravimas,
- „Torino DC 1“: sandėliavimo ir paskirstymo centras, kurį nuomotusi „Decathlon Italia“.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „Byla M.8052 – SEGRO / PSPIB / SELP / Torino DC1“ adresu:

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

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Garantuoto tradicinio gaminio pavadinimo paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 26 straipsnio 2 dalį

(2016/C 188/06)

Pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 26 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą Lenkija pateikė ⁽²⁾ Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatas atitinkančių garantuotų tradicinių gaminių (GTG) pavadinimus „Półtorak Staropolski Tradycyjny“, „Dwójniak Staropolski Tradycyjny“, „Trójniak Staropolski Tradycyjny“, „Czwórniak Staropolski Tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa Staropolska“, „Kiełbasa myśliwska Staropolska“, „Olej rydzowy“ ir „Kabanosy Tradycyjny staropolskie“. Pavadinimai „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“, „Olej rydzowy“ ir „Kabanosy“ be išimtinės pavadinimo naudojimo teisės įregistruoti ⁽³⁾ kaip garantuoti tradiciniai gaminiai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 ⁽⁴⁾ 13 straipsnio 1 dalį ir šiuo metu saugomi pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 25 straipsnio 2 dalį.

Pasibaigus Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 26 straipsnio 1 dalies antroje pastraipoje nurodytai nacionalinei prieštara-vimo procedūrai,

- pavadinimai „Dwójniak“, „Półtorak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“ papildyti žodžiais „staropolski tradycyjny“;
- pavadinimai „Kiełbasa jałowcowa“ ir „Kiełbasa myśliwska“ papildyti žodžiu „staropolska“;
- pavadinimas „Olej rydzowy“ papildytas žodžiu „tradycyjny“;
- pavadinimas „Kabanosy“ papildytas žodžiu „staropolskie“.

Visais šiais papildomais žodžiais nurodomos tradicinės ir specifinės produkto savybės, kaip nustatyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 26 straipsnio 1 dalies trečioje pastraipoje.

Atsižvelgdama į šiuos faktus, Komisija skelbia pavadinimus

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

kad juos būtų galima įtraukti į Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 22 straipsnyje nurodytą garantuotų tradicinių gaminių registrą.

⁽¹⁾ 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

⁽²⁾ ES Nr. PL-TSG-0107–01407–22.12.2015.

⁽³⁾ 2008 m. liepos 28 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 729/2008 dėl tam tikrų pavadinimų įtraukimo į garantuotų tradicinių gaminių registrą (Czwórniak (GTG), Dwójniak (GTG), Półtorak (GTG), Trójniak (GTG)) (OL L 200, 2008 7 29, p. 6).

2011 m. balandžio 18 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 379/2011, kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas (Kiełbasa jałowcowa (GTG)) (OL L 103, 2011 4 19, p. 2).

2011 m. balandžio 18 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 382/2011, kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas (Kiełbasa myśliwska (GTG)) (OL L 103, 2011 4 19, p. 6).

2009 m. birželio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 506/2009 dėl pavadinimo įregistravimo garantuotų tradicinių gaminių registre (Olej rydzowy (GTG)) (OL L 151, 2009 6 16, p. 26).

2011 m. spalio 19 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 1044/2011, kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas [Kabanosy (GTG)] (OL L 275, 2011 10 20, p. 16).

⁽⁴⁾ 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių (OL L 93, 2006 3 31, p. 1). Šis reglamentas panaikintas ir pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Šiuo skelbimu suteikiama teisė pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį pareikšti prieštaravimą pavadinimų „Póltorak Staropolski Tradycyjny“, „Dwójniak Staropolski Tradycyjny“, „Trójniak Staropolski Tradycyjny“, „Czwórniak Staropolski Tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ ir „Kabanosy staropolskie“ įtraukimui į to reglamento 22 straipsnyje nurodytą garantuotų tradicinių gaminių registrą.

Jei pavadinimai „Póltorak Staropolski Tradycyjny“, „Dwójniak Staropolski Tradycyjny“, „Trójniak Staropolski Tradycyjny“, „Czwórniak Staropolski Tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ ir „Kabanosy staropolskie“ bus įtraukti į šį registrą, pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 26 straipsnio 4 dalį dabartinės GTG „Póltorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“, „Olej rydzowy“ ir „Kabanosy“ specifikacijos bus laikomos Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 19 straipsnio nuostatas atitinkančiomis GTG „Póltorak Staropolski Tradycyjny“, „Dwójniak Staropolski Tradycyjny“, „Trójniak Staropolski Tradycyjny“, „Czwórniak Staropolski Tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy“ ir „Kabanosy staropolskie“ specifikacijomis, todėl šie pavadinimai bus saugomi suteikiant išimtinę naudojimo teisę.

Siekiant pateikti išsamią informaciją, pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 26 straipsnio 2 dalį pridedamos *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* jau paskelbtos „Póltorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“ ir „Olej rydzowy“ specifikacijos⁽⁵⁾ bei Reglamento (ES) Nr. 1044/2011 II priede paskelbta GTG „Kabanosy“ specifikacija⁽⁶⁾.

GTG ĮREGISTRVIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„PÓLTORAK“

EB Nr.: PL-TSG-007-0034-06.09.2005

1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas

Pavadinimas Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo–Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
Adresas ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND
Telefonas +48 228282721
El. paštas krwim@sitspoz.pl

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

3. Produkto specifikacija

3.1. Registruojamas pavadinimas

„Póltorak“

Į rinką pateikiamo produkto etiketėje gali būti pateikta tokia informacija: „midus, pagamintas pagal senovės lenkų tradiciją“. Ši informacija verčiama į kitas oficialias kalbas.

3.2. Nurodyti, ar pavadinimas:

- ☒ yra specifinis
- ☒ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

⁽⁵⁾ „Póltorak“, EB Nr. PL/TSG/007/0034/06.09.2005 (OL C 267, 2007 11 9, p. 40).

„Dwójniak“, EB Nr. PL/TSG/007/036/06.09.2005 (OL C 268, 2007 11 10, p. 22).

„Trójniak“, EB Nr. PL/TSG/007/0033/06.09.2005 (OL C 265, 2007 11 7, p. 29).

„Czwórniak“, EB Nr. PL/TSG/007/0035/06.09.2006 (OL C 266, 2007 11 8, p. 27).

„Kiełbasa jałowcowa“, EB Nr.: PL-TSG-007-0047-05.12.2006 (OL C 158, 2009 7 11, p. 24).

„Kiełbasa myśliwska“, EB Nr.: PL-TSG-007-0053-19.03.2007 (OL C 160, 2009 7 14, p. 12).

„Olej rydzowy“, EB Nr.: PL-STG-007-0049-28.12.2006 (OL C 244, 2008 9 25, p. 27).

⁽⁶⁾ Žr. 3 išnašą.

Pavadinimas „Półtorak“ kilęs iš skaitvardžio „1,5“ (lenk. „półtorak“) ir yra tiesiogiai susijęs su istoriškai nustatyta produkto sudėtimi bei jo gamybos būdu – vandens ir medaus proporcija midaus misoje, kurią sudaro 1 dalis medaus ir 0,5 dalies vandens. Taigi šis pavadinimas atspindi specifinę produkto savybę. Kadangi žodis „półtorak“ naudojamas tik konkrečiam midaus tipui apibūdinti, reikia pripažinti, kad ir pats pavadinimas yra specifinis.

3.3. *Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį*

- ☐ registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę
- ☒ registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. *Produkto rūšis*

1.8 klasė. Kiti I priede nurodyti produktai.

3.5. *Žemės ūkio arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, apibūdinimas*

Midus „Półtorak“ – skaidrus fermentuotas gėrimas iš midaus misos, išsiskiriantis specifiniu medaus aromatu bei naudojamos žaliavos skoniu.

Šio produkto skonis gali būti praturtintas naudojamais prieskoniais. Produkto spalva gali būti nuo aukso iki tamsiai gintarinės ir priklauso nuo gamyboje naudoto bičių medaus rūšies.

Šiam midui būdingos fizinės ir cheminės savybės:

- alkoholio kiekis gėrime – 15–18 % tūrio
- redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – daugiau negu 300 g/l,
- bendras rūgštingumas, išreikštas obuolių rūgšties kiekiu, – 3,5–8 g/l,
- lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu, – ne didesnis kaip 1,4 g/l,
- bendras cukraus kiekis (gramais), kurio vertė, pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją gėrime (proc. tūrio), padaugintą iš 18, yra ne mažesnė kaip 600,
- becukrio ekstrakto – ne mažiau kaip
 - 30 g/l,
 - 35 g/l, jei midus vaisinis,
- pelenų – ne mažiau kaip 1,3 g/l, jei midus vaisinis.

Gaminant šį produktą draudžiama naudoti konservantus, stabilizatorius, dirbtinius maistinius dažiklius arba aromatus.

3.6. *Žemės ūkio arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas*

Žaliavos:

- Toliau nurodytų savybių turintis natūralus bičių medus:
 - vandens kiekis – ne didesnis kaip 20 % (m/m),
 - redukuojančiųjų cukrų kiekis – ne mažesnis kaip 70 % (m/m),
 - sacharozės kartu su melecitoze kiekis – ne didesnis kaip 5 % (m/m),
 - bendras 1 mol/l NaOH tirpalo rūgštingumas 100 g medaus kiekyje – 1–5 ml,
 - 5-hidroksimetilfurfurolo (HMF) kiekis 100 g medaus – ne didesnis kaip 4,0 mg.
- Viršutinės fermentacijos midaus mielės, skirtos midui su didele alkoholio koncentracija gaminti.
- Prieskoniai gvazdikėliai, cinamonas, muskato riešutai arba imbieras.
- Natūralios vaisių sultys arba švieži vaisiai.
- Žemės ūkio kilmės etilo alkoholis (gali būti).

Gamybos būdas

1 etapas

Midaus misos sotinimas (virimas) 95–105 °C temperatūroje. Būtina medaus ir vandens proporcija produkto gamyboje: 1 tūrio dalis medaus ir 0,5 tūrio dalies vandens (vanduo gali būti maišomas su vaisių sultimis) pagamintame produkte. Cukraus koncentracija yra per didelė, kad mielės galėtų rūgti vykstant fermentacijai, todėl paruošiama tokios proporcijos misa 1 tūrio dalis medaus ir 2 tūrio dalys vandens. Gali būti pridėta prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių. Gaminant vaisinį midų, ne mažiau kaip 30 % vandens pakeičiama vaisių sultimis. Siekiant užtikrinti šiam produktui būdingą tinkamą medaus ir vandens kiekį produkte, likusi medaus dalis pridedama paskutiniame fermentacijos etape arba laikymo metu.

Tiksliai vandens ir medaus proporcija išsaugoma ir reikiamas ekstraktas gaunamas naudojant virimo katilą su garų apdangalu. Toks produkto gamybos būdas užkerta kelią cukraus karamelizacijai.

2 etapas

Misos ataušinimas iki 20–22 °C temperatūros, kuri yra optimali mielėms daugintis. Misa turi būti atvėsinta jos pagaminimo dieną, o aušinimo laikas priklauso nuo aušintuvo pajėgumo. Vėsinimas garantuoja misos mikrobiologinį saugumą.

3 etapas

Nusistovėjimas – į midaus misą fermentavimo rezervuare supilamas mielių tirpalas.

4 etapas

A. Greita fermentacija per 6–10 dienų. Išlaikant iki 28 °C temperatūrą, užtikrinama teisinga fermentavimo proceso eiga.

B. Lėta fermentacija per 3–6 savaites. Lėtos fermentacijos laikas užtikrina atitinkamų fizinių ir cheminių rodiklių gavimą.

Šiame etape galima įdėti likusį medaus kiekį, skirtą reikiamai proporcijai produkte išlaikyti.

5 etapas

Nusistovėjusios misos atskyrimas nuo mielių nuosėdų.

Kai alkoholio kiekis pasiekia ne mažiau kaip 12 % tūrio, misą būtina nupilti į laikymo rezervuarus, siekiant užtikrinti atitinkamas fizines ir chemines bei organoleptines midaus savybes. Misos laikymas ant mielių nuosėdų pasibaigus lėtai fermentacijai neigiamai veikia jos organoleptines savybes dėl mielių autolizės.

6 etapas

Laikymas (brandinimas) ir atskyrimas nuo nuosėdų (dekantavimas) – šį veiksmą būtina kartoti pagal poreikį, siekiant išvengti nepageidaujamų nuosėdų vykstančių procesų (mielių autolizės). Laikant galima atlikti technologinius veiksmus, pvz., pasterizavimą, filtravimą. Šiame etape galima įdėti likusį medaus kiekį, skirtą reikiamai proporcijai produkte išlaikyti, jeigu tai nebuvo padaryta paskutiniame fermentavimo etape. Šis etapas svarbus tuo, kad užtikrina atitinkamų organoleptinių produkto savybių išsaugojimą.

Mažiausias produkto laikymo laikotarpis – treji metai.

7 etapas

Paruošimas (sudėties suderinimas) – galutinio produkto su jam būdingomis organoleptinėmis ir fizinėmis bei cheminėmis savybėmis, nurodytomis 3.5 punkte (Žemės ūkio arba maisto produkto apibūdinimas), paruošimas. Siekiant užtikrinti reikiamus rodiklius, organoleptines ir fizines bei chemines savybes galima pakoreguoti taip:

- papildomai pasaldinti midų bičių medumi,
- įdėti prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių ekstrakto,
- įdėti žemės ūkio kilmės etilo alkoholio.

Šio etapo tikslas – gauti specifinių savybių produktą „Póltorak“.

8 etapas

Produkto išpilstymas į tarą 18–25 °C temperatūroje. Patariama naudoti tradicines pakuotes, pvz., stiklinius siaurakaklius ąsočius, keraminę tarą arba ažuolo statines.

3.7. *Specifinės žemės ūkio arba maisto produkto savybės*

„Półtorak“ specifinės savybės užtikrinamos:

- ruošiant misą (žaliavos sudėtis ir proporcijos),
- laikant ir brandinant,
- fizinėmis ir cheminėmis bei organoleptinėmis savybėmis.

Misos paruošimas (sudėtis)

Produkto specifines savybes užtikrina visų pirma griežtas nustatytų vandens ir medaus proporcijų midaus misoje išlaikymas – 1 dalis medaus ir 0,5 dalies vandens. Šios proporcijos nulemia visus tolimesnius produkto gamybos etapus, dėl kurių šis midus įgauna specifines savybes.

Laikymas ir brandinimas

Pagal senovės lenkų receptūrą, produktas įgauna specifines savybes dėl atitinkamo jo laikymo ir brandinimo laikotarpio. Midaus „Półtorak“ atveju šis laikotarpis trunka ne trumpiau kaip trejus metus.

Fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės

Laikantis visų specifikacijoje nurodytų gamybos etapų, gaunamas nepakartojamo skonio ir aromato produktas. Išskirtinis produkto skonis ir aromatas atsiranda dėl atitinkamo cukraus bei alkoholio kiekio:

- redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – daugiau negu 300 g/l,
- bendras cukraus kiekis (gramais), kurio vertė, pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją gėrime (proc. tūrio), padaugintą iš 18, yra ne mažesnė kaip 600,
- alkoholio kiekis gėrime – 15–18 % tūrio.

Produkto gamyboje naudojant griežtai nustatytas sudedamųjų dalių proporcijas, „Półtorak“ įgauna specifinę klampią ir skystą konsistenciją, išskiriančią jį iš kitų midaus rūšių.

3.8. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto tradicinės savybės*

Tradicionis gamybos būdas:

Midų gamyba Lenkijoje turi ilgesnę kaip tūkstantis metų tradiciją ir yra labai įvairi. Gamybos būdai vystėsi ir buvo tobulinami, todėl atsirado daug įvairių midų rūšių. Jų gamybos istorija prasideda kartu su Lenkijos valstybės sukūrimu. Ispanų diplomato, pirklio ir keliautojo Ibrahimo Ibn Jakubo 966 m. užrašuose pažymėta, kad „Mieszko I šalyje yra ne tik maisto, mėsos ir ariamosios žemės, bet ir gausu medaus, o slavų vynai ir svaigieji gėrimai vadinami midumi“ (Mieszko I – pirmasis istorinis Lenkijos valdovas). Galo Anonimo, kuris rašė XI a. pabaigos ir XII a. pradžios Lenkijos istoriją, kronikose taip pat yra daug informacijos apie midų gamybą.

Adomo Mickevičiaus nacionaliniame epe „Ponas Tadas“, kuriame aprašyta 1811–1812 m. bajorų istorija, galima rasti daug informacijos apie midų gamybą, jų vartojimo būdus bei jų rūšis. Pastabų apie midų taip pat galima rasti Tomo Zano (1796–1855 m.) eilėraščiuose bei Henriko Sienkevičiaus trilogijoje, kurioje aprašoma XVII a. Lenkijos Respublikos istorija (1884 m. išleista knyga „Ugnimi ir kardu“, 1886 m. – „Tvanas“, o 1887 ir 1888 m. – „Ponas Volodijovskis“).

Lenkijos XVII–XVIII a. kulinarines tradicijas aprašančiuose šaltiniuose randama ne tik bendros informacijos apie midų, bet ir apie jų ypatingas rūšis. Priklausomai nuo gamybos būdo, midus buvo vadinamas „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ bei „Czwórniak“. Kiekvienas pavadinimas skirtas vis kitokios rūšies midui, kurių gamyboje naudojamos kitos vandens arba sulčių ir medaus proporcijos ir kurių laikymo laikotarpis yra skirtingas. Produkto „Półtorak“ gamybos technologija per šimtmečius beveik nepasikeitė, išskyrus kai kuriuos nedidelius pakeitimus.

Tradicinė sudėtis

Tradicinis midų skirstymas į „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“ Lenkijoje egzistuoja daugelį amžių ir vartotojų sąmonėje išliko iki šiol. Pasibaigus II-ajam pasauliniam karui, pabandyta įteisinti tradicinį midų padalijimą į keturias kategorijas. Tai padaryta 1948 m., priėmus Vyno, vaisių vyno, midaus gamybos ir šių produktų pardavimo įstatymą (1948 m. lapkričio 18 d. Lenkijos Respublikos įstatymų biuletenis („Dziennik Ustaw“). Šiame įstatyme buvo numatytos midų gamybos taisyklės, kuriomis nustatytos tikslios vandens ir medaus naudojimo proporcijos bei technologiniai reikalavimai. Vandens ir medaus kiekis „Półtorak“ gamyboje apibrėžtas taip: „Pavadinimas „Półtorak“ gali būti taikomas tik midui, pagamintam iš vienos tūrio dalies natūralaus medaus ir pusės tūrio dalies vandens“.

3.9. Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros

Būtina kontrolė apima:

- nustatytų midaus misos proporcijų išlaikymą,
- laikymo laikotarpio užtikrinimą,
- gatavo produkto organoleptines savybes (skonis, kvapas, spalva, skaidrumas),
- gatavo produkto fizinius ir cheminius rodiklius: alkoholio kiekis, bendras cukraus kiekis, redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos, bendras rūgštingumas, lakusis rūgštingumas, becukris ekstraktas bei pelenų kiekis vaisiniame miduje – šie kiekiai turi atitikti specifikacijos 3.5 punkte nurodytus kiekius.

Būtina kontrolė atliekama ne rečiau kaip vieną kartą per metus.

Taip pat kontrolę rekomenduojama atlikti vykdant toliau nurodytus gamybos etapus. Toliau nurodytų etapų kontrolė nėra privaloma, tačiau patariama ją atlikti siekiant išvengti galimų klaidų atskiruose gamybos etapuose:

4 etapas

Vykstant fermentavimo procesui būtina reguliariai laboratoriskai kontroliuoti organoleptines produkto savybes (skonį ir kvapą) bei fizinius ir cheminius rodiklius, pvz., alkoholio ir cukrų kiekį, kuris keičiasi vykstant alkoholio fermentacijos procesui.

6 etapas

Laikymo laikotarpiu būtina reguliariai tikrinti produkto pagrindines organoleptines savybes bei fizinius ir cheminius rodiklius: alkoholio kiekį, bendrą cukraus kiekį, bendrą rūgštingumą, lakų rūgštingumą.

8 etapas

Prieš pilstant turi būti patikrintos 3.5 punkte (Žemės ūkio arba maisto produkto apibūdinimas) nurodytos atskiros fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės.

4. Įstaigos arba institucijos, tikrinančios produkto atitiktį specifikacijai

4.1. Pavadinimas ir adresas

Pavadinimas Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych
Adresas ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas +48 226232900

Faksas +48 226232998

El. paštas —

☒ Viešojo ☐ Privaciojo

4.2. *Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys*

Nurodyta kontrolės institucija yra atsakinga už visos specifikacijos laikymosi patikrinimus.

GTG ĮREGISTRVIMO PAŽYMA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„DWÓJNIAK“

EB Nr.: PL-TSG-007-036-06.09.2005

1. **Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas**

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

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

Telefonas +48 228282721
El. paštas krwim@sitspoz.pl

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Lenkija

3. **Produkto specifikacija**

3.1. *Registruojamas pavadinimas*

„Dwójniak“

Į rinką pateikiamo produkto etiketėje gali būti nurodyta tokia informacija: „midus, pagamintas pagal senovės lenkų tradiciją“. Ši informacija verčiama į kitas oficialias kalbas.

3.2. *Pavadinimas*

— ☒ yra specifinis

— ☒ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Pavadinimas „Dwójniak“ kilęs iš skaitvardžio „2“ (lenk. „dwa“) ir yra tiesiogiai susijęs su istoriškai nustatyta produkto sudėtimi bei jo gamybos būdu – vandens ir medaus proporcija midaus misoje, kurią sudaro 1 dalis medaus ir 1 dalis vandens. Taigi šis pavadinimas atspindi specifinę produkto savybę. Kadangi žodis „dwójniak“ naudojamas tik konkrečiam midaus tipui apibūdinti, reikia pripažinti, kad ir pats pavadinimas yra specifinis.

3.3. *Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį*

— ☐ registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

— ☒ registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. *Produkto rūšis*

1.8 klasė. Kiti I priede nurodyti produktai.

3.5. *Žemės ūkio arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1. punkte, apibūdinimas*

Midus „Dwójniak“ – skaidrus fermentuotas gėrimas iš midaus misos, išsiskiriantis specifiniu medaus aromatu bei naudojamos žaliavos skoniu.

Šio produkto skonis gali būti praturtintas naudojamais prieskoniais. Produkto spalva gali būti nuo aukso iki tamsiai gintarinės ir priklauso nuo gamyboje naudoto bičių medaus rūšies.

Šiam midui būdingos fizinės ir cheminės savybės:

— alkoholio kiekis gėrime – 15–18 % tūrio,

— redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – 175–230 g/l,

- bendras rūgštingumas, išreikštas obuolių rūgšties kiekiu, – 3,5–8 g/l,
- lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu, – ne didesnis kaip 1,4 g/l,
- bendras cukraus kiekis (gramais), kurio vertė, pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją gėrime (proc. tūrio), padaugintą iš 18, yra ne mažesnė kaip 490,
- becukrio ekstrakto – ne mažiau kaip:
 - 25 g/l,
 - 30 g/l, jei midus vaisinis,
- pelenų – ne mažiau kaip 1,3 g/l, jei midus vaisinis.

Gaminant šį produktą draudžiama naudoti konservantus, stabilizatorius, dirbtinus maistinius dažiklius arba aromatus.

3.6. *Žemės ūkio arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas*

Žaliavos

- Toliau nurodytų savybių turintis natūralus bičių medus:
 - vandens kiekis – ne didesnis kaip 20 % (m/m),
 - redukuojančiųjų cukrų kiekis – ne mažesnis kaip 70 % (m/m),
 - sacharozės kartu su melecitoze kiekis – ne didesnis kaip 5 % (m/m),
 - bendras 1 mol/l NaOH tirpalo rūgštingumas 100 g medaus kiekyje – 1–5 ml,
 - 5-hidroksimetilfurfurolo (HMF) kiekis 100 g medaus – ne didesnis kaip 4,0 mg.
- Viršutinės fermentacijos midaus mielės, skirtos midui su didele alkoholio koncentracija gaminti.
- Prieskoniai: gvazdikėliai, cinamonas, muskato riešutai arba imbieras.
- Natūralios vaisių sultys arba švieži vaisiai.
- Žemės ūkio kilmės etilo alkoholis (gali būti).

Gamybos būdas:

1 etapas

Midaus misos sotinimas (virinimas) 95–105 °C temperatūroje. Būtina medaus ir vandens proporcija: 1 tūrio dalis medaus ir 1 tūrio dalis vandens (vanduo gali būti maišomas su vaisių sultimis) pagamintame produkte. Cukraus koncentracija yra per didelė, kad mielės galėtų rūgti vykstant fermentacijai, todėl paruošiama tokios proporcijos misa: 1 tūrio dalis medaus ir 2 tūrio dalys vandens. Gali būti pridedama prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių. Gaminant vaisinį midų, ne mažiau kaip 30 % vandens pakeičiama vaisių sultimis. Siekiant užtikrinti šiam produktui būdingą tinkamą medaus ir vandens kiekį, likusi medaus dalis pridedama paskutiniame fermentacijos etape arba laikymo metu.

Tiksli vandens ir medaus proporcija išsaugoma ir reikiamas ekstraktas gaunamas naudojant garinį virimo katilą. Toks produkto gamybos būdas užkerta kelią cukraus karamelizacijai.

2 etapas

Misos ataušinimas iki 20–22 °C temperatūros, kuri yra optimali mielėms daugintis. Misa turi būti atvėsinta jos pagaminimo dieną, o aušinimo laikas priklauso nuo aušintuvo pajėgumo. Vėsinimas garantuoja misos mikrobiologinį saugumą.

3 etapas

Nusistovėjimas – į midaus misą fermentavimo rezervuare supilamas mielių tirpalas.

4 etapas

- A. Greita fermentacija per 6–10 dienų. Išlaikant iki 28 °C temperatūrą, užtikrinama teisinga fermentavimo proceso eiga.
- B. Lėta fermentacija per 3–6 savaites. Lėtos fermentacijos laikas užtikrina atitinkamų fizinių ir cheminių rodiklių gavimą.

Šiame etape galima įdėti likusį medaus kiekį, skirtą reikiamai proporcijai produkte išlaikyti.

5 etapas

Nusistovėjusios misos atskyrimas nuo mielių nuosėdų.

Kai alkoholio kiekis pasiekia ne mažiau kaip 12 % tūrio, misą būtina nupilti į laikymo rezervuarus, siekiant užtikrinti atitinkamas fizines ir chemines bei organoleptines midaus savybes. Misos laikymas ant mielių nuosėdų pasibaigus lėtai fermentacijai neigiamai veikia jos organoleptines savybes dėl mielių autolizės.

6 etapas

Laikymas (brandinimas) ir atskyrimas nuo nuosėdų (dekantavimas) – šį veiksmą būtina kartoti pagal poreikį, siekiant išvengti nepageidaujamų nuosėdose vykstančių procesų (mielių autolizė). Laikant galima atlikti technologinius veiksmus, pvz., pasterizavimą, filtravimą.

Šiame etape galima įdėti likusį medaus kiekį, skirtą reikiamai proporcijai produkte išlaikyti, jeigu tai nebuvo padaryta paskutiniame fermentavimo etape. Šis etapas svarbus tuo, kad užtikrina atitinkamų organoleptinių produkto savybių išsaugojimą.

Mažiausias produkto laikymo laikotarpis – dveji metai.

7 etapas

Paruošimas (sudėties suderinimas) – galutinio produkto su jam būdingomis organoleptinėmis ir fizinėmis bei cheminėmis savybėmis, nurodytomis 3.5 punkte (Žemės ūkio arba maisto produkto apibūdinimas), paruošimas. Siekiant užtikrinti reikiamus rodiklius, organoleptines ir fizines bei chemines savybes galima pakoreguoti taip:

- papildomai pasaldinti midų bičių medumi,
- įdėti prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių ekstrakto,
- įdėti žemės ūkio kilmės etilo alkoholio.

Šio etapo tikslas – išgauti specifinių savybių produktą „Dwójniak“.

8 etapas

Produkto išpilstymas į tarą 18–25 °C temperatūroje. Patariama naudoti tradicines pakuotes, pvz., stiklinius siaurakaklius ąsočius, keraminę tarą arba ažuolo statines.

3.7. Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės

„Dwójniak“ specifinės savybės užtikrinamos:

- ruošiant misą (žaliavos sudėtis ir proporcijos),
- laikant ir brandinant.
- fizinėmis ir cheminėmis bei organoleptinėmis savybėmis.

Misos paruošimas (žaliavos sudėtis ir proporcijos)

Produkto specifines savybes užtikrina visų pirma griežtas nustatytų vandens ir medaus proporcijų midaus misoje išlaikymas – 1 dalis medaus ir 1 dalis vandens. Šios proporcijos nulemia visus tolimesnius produkto gamybos etapus, dėl kurių šis midus įgauna specifines savybes.

Laikymas ir brandinimas

Pagal senovinę lenkų receptūrą gaminamas produktas įgauna specifines savybes dėl atitinkamo jo laikymo ir brandinimo laikotarpio. Midaus „Dwójniak“ atveju šis laikotarpis trunka ne trumpiau kaip dvejus metus.

Fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės

Laikantis visų specifikacijoje nurodytų gamybos etapų, gaunamas nepakartojamo skonio ir aromato produktas. Išskirtinis produkto skonis ir aromatas atsiranda dėl atitinkamo cukraus bei alkoholio kiekio:

- redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – didesnis kaip 175–230 g/l,
- bendras cukraus kiekis (gramais), kurio vertė, pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją gėrime (proc. tūrio), padaugintą iš 18, yra ne mažesnė kaip 490,
- alkoholio kiekis gėrime – 15–18 % tūrio.

Produkto gamyboje naudojant griežtai nustatytas sudedamųjų dalių proporcijas, jis įgauna specifinę klampią ir skystą konsistenciją, išskiriančią jį iš kitų midaus rūšių.

3.8. *Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės*

Tradicionis gamybos būdas

Midų gamyba Lenkijoje turi ilgesnę kaip tūkstančio metų tradiciją ir yra labai įvairi. Gamybos būdai vystėsi ir buvo tobulinami, dėl to atsirado daug įvairių midų rūšių. Jų gamybos istorija prasideda kartu su Lenkijos valstybės sukūrimu. Ispanų diplomato, pirklio ir keliautojo Ibrahimo Ibn Jakubo 966 m. užrašuose pažymėta, kad „Mieszko I šalyje yra ne tik maisto, mėsos, ariamosios žemės, bet ir gausu medaus, o slavų vynai ir svaigieji gėrimai vadinami midumi“ (Mieszko I – pirmasis istorinis Lenkijos valdovas). Galo Anonimo, kuris rašė XI a. pabaigos ir XII a. pradžios Lenkijos istoriją, kronikose taip pat yra daug informacijos apie midų gamybą.

Adomo Mickevičiaus nacionaliniame epe „Ponas Tadas“, kuriame aprašyta 1811–1812 m. bajorų istorija, galima rasti daug informacijos apie midų gamybą, jų vartojimo būdus bei rūšis. Pastabų apie midų taip pat galima rasti Tomo Zano (1796–1855 m.) eilėraščiuose bei Henriko Sienkevičiaus trilogijoje, kurioje aprašoma XVII a. Lenkijos Respublikos istorija (1884 m. išleista knyga „Ugnimi ir kardu“, 1886 m. – „Tvanas“, o 1887 ir 1888 m. – „Ponas Volodijovskis“).

Lenkijos XVII–XVIII a. kulinarines tradicijas aprašančiuose šaltiniuose randama ne tik bendros informacijos apie midų, bet ir apie jų ypatingas rūšis. Priklausomai nuo gamybos būdo, midus buvo vadinamas „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“. Kiekvienas pavadinimas skirtas vis kitokios rūšies midui, kurio gamyboje naudojamos kitos vandens arba sulčių ir medaus proporcijos ir kurio laikymo laikotarpis yra skirtingas. Produkto „Dwójniak“ gamybos technologija per šimtmečius beveik nepasikeitė, išskyrus kai kuriuos nedidelius pakeitimus.

Tradicinė sudėtis

Tradicionis midų skirstymas į „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“ Lenkijoje egzistuoja daugelį amžių ir vartotojų sąmonėje išliko iki šiol. Pasibaigus II-ajam pasauliniam karui, pabandyta įteisinti tradicinį midų padalijimą į keturias kategorijas. Tai padaryta 1948 m., priėmus Vyno, vaisių vyno, midaus gamybos ir šių produktų pardavimo įstatymą (1948 m. lapkričio 18 d. Lenkijos Respublikos įstatymų biuletenis („Dziennik Ustaw“). Šiame įstatyme buvo numatytos midų gamybos taisyklės, kuriomis nustatytos tikslios vandens ir medaus naudojimo proporcijos bei technologiniai reikalavimai. Vandens ir medaus kiekis „Dwójniak“ gamyboje apibrėžtas taip: „Pavadinimas „Dwójniak“ gali būti taikomas tik midui, pagamintam iš vienos tūrio dalies natūralaus medaus ir vienos tūrio dalies vandens“.

3.9. *Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros*

Būtina kontrolė apima:

- nustatytų midaus misos proporcijų išlaikymą,
- laikymo laikotarpio užtikrinimą,
- gatavo produkto organoleptines savybes (skonis, kvapas, spalva, skaidrumas),
- gatavo produkto fizinius ir cheminius rodiklius: alkoholio kiekis, bendras cukraus kiekis, redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos, bendras rūgštingumas, lakusis rūgštingumas, becukris ekstraktas bei pelenų kiekis vaisiniame miduje – šie kiekiai turi atitikti specifikacijos 3.5 punkte nurodytus kiekius.

Būtina kontrolė atliekama ne rečiau kaip vieną kartą per metus.

Taip pat kontrolę rekomenduojama atlikti vykdant toliau nurodytus gamybos etapus. Toliau nurodytų etapų kontrolė nėra privaloma, tačiau patariama ją atlikti siekiant išvengti galimų klaidų atskiruose gamybos etapuose:

4 etapas

Vykstant fermentavimo procesui būtina reguliariai laboratoriškai kontroliuoti organoleptines produkto savybes (skonį ir kvapą) bei fizinius ir cheminius rodiklius, pvz., alkoholio ir cukrų kiekį, kuris keičiasi vykstant alkoholio fermentacijos procesui.

6 etapas

Laikymo laikotarpiu būtina reguliariai tikrinti produkto pagrindines organoleptines savybes bei fizinius ir cheminius rodiklius: alkoholio kiekį, bendrą cukraus kiekį, bendrą rūgštingumą, lakųjų rūgštingumą.

8 etapas

Prieš pilstant turi būti patikrintos 3.5 punkte (Žemės ūkio arba maisto produkto apibūdinimas) nurodytos atskiros fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės.

4. Įstaigos arba institucijos, tikrinančios produkto atitiktį specifikacijai**4.1. Pavadinimas ir adresas**

Pavadinimas Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Adresas ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas +48 226232900

Faksas +48 226232998

El. paštas —

☒ Viešojo ☐ Privačiojo

4.2. Institucijos arba įstaigos konkrečios užduotys

Nurodyta kontrolės institucija yra atsakinga už visos specifikacijos laikymosi kontrolę.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„TRÓJNIAK“

EB Nr.: PL-TSG-007-0033-06.09.2005

1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas

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

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

Telefonas +48 228282721

El. paštas krwim@sitspoz.pl

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

3. Produkto specifikacija**3.1. Registruojamas pavadinimas**

„Trójniak“

Į rinką pateikiamo produkto etiketėje gali būti nurodyta tokia informacija: „midus, pagamintas pagal senovės lenkų tradiciją“. Ši informacija verčiama į kitas oficialias kalbas.

3.2. Nurodyti, ar pavadinimas:

- ☒ yra specifinis
- ☒ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Pavadinimas „Trójniak“ kilęs iš skaitvardžio „3“ (lenk. „trzy“) ir yra tiesiogiai susijęs su istoriškai nustatyta produkto sudėtimi bei jo gamybos būdu – vandens ir medaus proporcija midaus misoje, kurią sudaro 1 dalis medaus ir 2 dalys vandens. Taigi šis pavadinimas atspindi specifinę produkto savybę. Kadangi žodis „trójniak“ naudojamas tik konkrečiam midaus tipui apibūdinti, reikia pripažinti, kad ir pats pavadinimas yra specifinis.

3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį

- ☐ registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę
- ☒ registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto rūšis

1.8 klasė. Kiti I priede nurodyti produktai.

3.5. Žemės ūkio arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1. punkte, apibūdinimas.

Midus „Trójniak“ – skaidrus fermentuotas gėrimas iš midaus misos, išsiskiriantis specifiniu medaus aromatu bei naudojamos žaliavos skoniu.

Šio produkto skonis gali būti praturtintas naudojamais prieskoniais. Produkto spalva gali būti nuo aukso iki tamsiai gintarinės ir priklauso nuo gamyboje naudoto bičių medaus rūšies.

Šiam midui būdingos fizinės ir cheminės savybės:

- alkoholio kiekis gėrime – 12–15 % tūrio,
- redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – 65–120 g/l,
- bendras rūgštingumas, išreikštas obuolių rūgšties kiekiu, – 3,5–8 g/l,
- lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu, – ne didesnis kaip 1,4 g/l,
- bendras cukraus kiekis (gramais), kurio vertė, pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją gėrime (proc. tūrio), padaugintą iš 18, yra ne mažesnė kaip 323,
- becukrio ekstrakto – ne mažiau kaip:
 - 20 g/l,
 - 25 g/l, jei midus vaisinis,
- pelenų – ne mažiau kaip 1,3 g/l, jei midus vaisinis.

Gaminant šį produktą draudžiama naudoti konservantus, stabilizatorius, dirbtinius maistinius dažiklius arba aromatus.

3.6. Žemės ūkio arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas

Žaliavos

- Toliau nurodytų savybių turintis natūralus bičių medus:
 - vandens kiekis – ne didesnis kaip 20 % (m/m),
 - redukuojančiųjų cukrų kiekis – ne mažesnis kaip 70 % (m/m),
 - sacharozės kartu su melecitoze kiekis – ne didesnis kaip 5 % (m/m),
 - bendras 1 mol/l NaOH tirpalo rūgštingumas 100 g medaus – 1–5 ml,
 - 5-hidroksimetilfurfurolo (HMF) kiekis 100 g medaus – ne didesnis kaip 4,0 mg.

- Ilgo brandinimo midaus mielės pritaikytos aukštos koncentracijos ekstraktams brandinti.
- Prieskoniai: gvazdikėliai, cinamonas, muskato riešutai arba imbieras.
- Natūralios vaisių sultys arba vaisiai.

Gamybos būdas:

1 etapas

Midaus misos sotinimas (virimas) 95–105 °C temperatūroje. Būtina medaus ir vandens proporcija produkto gamyboje: 1 tūrio dalis medaus ir 2 tūrio dalys vandens (vanduo gali būti maišomas su vaisių sultimis). Gali būti pridėta prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių. Gaminant vaisinių midų, ne mažiau kaip 30 % vandens pakeičiama vaisių sultimis.

Tiksli vandens ir medaus proporcija išsaugoma ir reikiamas ekstraktas gaunamas naudojant garinį virimo katilą. Toks produkto gamybos būdas užkerta kelią cukraus karamelizacijai.

2 etapas

Misos ataušinimas iki 20–22 °C temperatūros, kuri yra optimali mielėms daugintis. Misa turi būti atvėsinta jos pagaminimo dieną, o aušinimo laikas priklauso nuo aušintuvo pajėgumo. Vėsinimas garantuoja misos mikrobiologinį saugumą.

3 etapas

Nusistovėjimas – į midaus misą fermentavimo rezervuare supilamas mielių tirpalas.

4 etapas

- A. Greita fermentacija per 6–10 dienų. Išlaikant iki 28 °C temperatūrą užtikrinama teisinga fermentavimo proceso eiga.
- B. Lėta fermentacija per 3–6 savaites. Lėtos fermentacijos laikas užtikrina atitinkamų fizinių ir cheminių rodiklių gavimą.

5 etapas

Nusistovėjusios misos atskyrimas nuo mielių nuosėdų.

Kai alkoholio kiekis pasiekia ne mažiau kaip 12 % tūrio, misą būtina nupilti į laikymo rezervuarus, siekiant užtikrinti atitinkamas fizines ir chemines bei organoleptines midaus savybes. Misos laikymas ant mielių nuosėdų pasibaigus lėtai fermentacijai neigiamai veikia jos organoleptines savybes dėl mielių autolizės.

6 etapas

Laikymas (brandinimas) ir atskyrimas nuo nuosėdų (dekantavimas) – šį veiksmą būtina kartoti pagal poreikį, siekiant išvengti nepageidaujamų nuosėdose vykstančių procesų (mielių autolizė). Laikant galima atlikti technologinius veiksmus, pvz., pasterizavimą, filtravimą. Šis etapas svarbus tuo, kad užtikrina atitinkamų organoleptinių produkto savybių išsaugojimą.

Mažiausias produkto laikymo laikotarpis – vieneri metai.

7 etapas

Paruošimas (sudėties suderinimas) – galutinio produkto su jam būdingomis organoleptinėmis ir fizinėmis bei cheminėmis savybėmis, nurodytomis 3.5 punkte (Žemės ūkio arba maisto produkto apibūdinimas), paruošimas. Siekiant užtikrinti reikiamus rodiklius, organoleptines ir fizines bei chemines savybes galima pakoreguoti taip:

- papildomai pasaldinti midų bičių medumi,
- įdėti prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių ekstrakto.

Šio etapo tikslas – gauti specifinių savybių turintį produktą „Trójniak“.

8 etapas

Karšto produkto išpilstymas į tarą 55–60 °C temperatūroje. Patariama naudoti tradicines pakuotes, pvz., stiklinius siaurakaklius ąsočius, keraminę tarą arba ažuolo statines.

3.7. *Specifinės žemės ūkio arba maisto produkto savybės*

„Trójniak“ specifinės savybės užtikrinamos:

- ruošiant misą (žaliavos sudėtis ir proporcijos),
- laikant ir brandinant,
- fizinėmis ir cheminėmis bei organoleptinėmis savybėmis.

Misos paruošimas (žaliavos sudėtis ir proporcijos)

Produkto specifines savybes visų pirma užtikrina griežtas nustatytų vandens ir medaus proporcijų midaus misoje išlaikymas – 1 dalis medaus ir 2 dalys vandens. Šios proporcijos nulemia visus tolimesnius produkto gamybos etapus, dėl kurių šis midus įgauna specifines savybes.

Laikymas ir brandinimas

Pagal senovinę lenkų receptūrą gaminamas produktas įgauna specifines savybes dėl atitinkamo jo laikymo ir brandinimo laikotarpio. Midaus „Trójniak“ atveju šis laikotarpis trunka ne mažiau kaip vienerius metus.

Fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės

Laikantis visų specifikacijoje nurodytų gamybos etapų, gaunamas nepakartojamo skonio ir aromato produktas. Išskirtinis produkto skonis ir aromatas atsiranda dėl atitinkamo cukraus bei alkoholio kiekio:

- redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – didesnis kaip 65–120 g/l,
- bendras cukraus kiekis (gramais), kurio vertė, pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją gėrime (tūrio proc.), padaugintą iš 18, yra ne mažesnė kaip 323,
- alkoholio kiekis gėrime – 12–15 % tūrio.

Produkto gamyboje naudojant griežtai nustatytas sudedamųjų dalių proporcijas, „Trójniak“ įgauna specifinę klampią ir skystą konsistenciją, išskiriančią jį iš kitų midaus rūšių.

3.8. *Žemės ūkio arba maisto produkto tradicinės savybės*

Tradicionis gamybos būdas

Midų gamyba Lenkijoje turi ilgesnę kaip tūkstančio metų tradiciją ir yra labai įvairi. Gamybos būdai vystėsi ir buvo tobulinami, todėl atsirado daug įvairių midų rūšių. Jų gamybos istorija prasideda kartu su Lenkijos valstybės sukūrimu. Ispanų diplomato, pirklio ir keliautojo Ibrahimo Ibn Jakubo 966 m. užrašuose pažymėta, kad „Mieszko I šalyje yra ne tik maisto, mėsos ir ariamosios žemės, bet ir gausu medaus, o slavų vynai ir svaigieji gėrimai vadinami midumi“ (Mieszko I – pirmasis istorinis Lenkijos valdovas). Galo Anonimo, kuris rašė XI a. pabaigos ir XII a. pradžios Lenkijos istoriją, kronikose taip pat yra daug informacijos apie midų gamybą.

Adomo Mickevičiaus nacionaliniame lenkų epe „Ponas Tadas“, kuriame aprašyta 1811–1812 m. bajorų istorija, galima rasti daug informacijos apie midų gamybą, jų vartojimo būdus bei rūšis. Pastabų apie midų taip pat galima rasti Tomo Zano (1796–1855 m.) eilėraščiuose bei Henriko Sienkevičiaus trilogijoje, kurioje aprašoma XVII a. Lenkijos Respublikos istorija (1884 m. išleista knyga „Ugnimi ir kardu“, 1886 m. – „Tvanas“, o 1887 ir 1888 m. – „Ponas Volodijovskis“).

Lenkijos XVII–XVIII a. kulinarines tradicijas aprašančiuose šaltiniuose randama ne tik bendros informacijos apie midų, bet ir apie jų ypatingas rūšis. Priklausomai nuo gamybos būdo, midus buvo vadinamas „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“. Kiekvienas pavadinimas skirtas vis kitokios rūšies midui, kurio gamyboje naudojamos kitos vandens arba sulčių ir medaus proporcijos ir kurio laikymo laikotarpis yra skirtingas. Produkto „Trójniak“ gamybos technologija per šimtmečius beveik nepasikeitė, išskyrus kai kuriuos nedidelius pakeitimus.

Tradicinė sudėtis

Tradicinis midų skirstymas į „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“ Lenkijoje egzistuoja daugelį amžių ir vartotojų sąmonėje išliko iki šiol. Pasibaigus II-ajam pasauliniam karui, pabandyta įteisinti tradicinį midų padalijimą į keturias kategorijas. Tai padaryta 1948 m., priėmus Vyno, vaisių vyno, midaus gamybos ir šių produktų pardavimo įstatymą (1948 m. lapkričio 18 d. Lenkijos Respublikos įstatymų biuletenis („Dziennik Ustaw“). Šiame įstatyme buvo numatytos midų gamybos taisyklės, kuriomis nustatytos tikslios vandens ir medaus proporcijos bei technologiniai reikalavimai. Vandens ir medaus kiekis „Trójniak“ gamyboje apibrėžtas taip: „Pavadinimas „Trójniak“ gali būti taikomas tik midui, pagamintam iš vienos tūrio dalies natūralaus medaus ir dviejų tūrio dalių vandens“.

3.9. *Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros*

Būtina kontrolė apima:

- nustatytų midaus misos proporcijų išlaikymą,
- laikymo laikotarpio užtikrinimą,
- gatavo produkto organoleptines savybes (skonis, kvapas, spalva, skaidrumas),
- gatavo produkto fizinius ir cheminius rodiklius: alkoholio kiekis, bendras cukrus kiekis, redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos, bendras rūgštingumas, lakusis rūgštingumas, becukris ekstraktas bei pelenų kiekis vaisiniame miduje – šie kiekiai turi atitikti specifikacijos 3.5 punkte nurodytus kiekius.

Būtina kontrolė atliekama ne rečiau kaip vieną kartą per metus.

Taip pat kontrolę rekomenduojama atlikti vykdant toliau nurodytus gamybos etapus. Toliau nurodytų etapų kontrolė nėra privaloma, tačiau patariama ją atlikti siekiant išvengti galimų klaidų atskiruose gamybos etapuose:

4 etapas

Vykstant fermentavimo procesui būtina reguliariai laboratoriskai kontroliuoti organoleptines produkto savybes (skonį ir kvapą) bei fizinius ir cheminius rodiklius, pvz., alkoholio ir cukrų kiekį, kuris keičiasi vykstant alkoholio fermentacijos procesui.

6 etapas

Laikymo laikotarpiu būtina reguliariai tikrinti produkto pagrindines organoleptines savybes bei fizinius ir cheminius rodiklius: alkoholio kiekį, bendrą cukraus kiekį, bendrą rūgštingumą, lakų rūgštingumą.

8 etapas

Prieš pilstant turi būti patikrintos 3.5 punkte (Žemės ūkio arba maisto produkto apibūdinimas) nurodytos atskiros fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės.

4. Įstaigos arba institucijos, tikrinančios produkto atitiktį specifikacijai

4.1. *Pavadinimas ir adresas*

Pavadinimas Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych

Adresas ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas +48 228282900

Faksas +48 228282998

El. paštas —

☒ Viešojo ☐ Privačiojo

4.2. Įstaigos arba institucijos specialios užduotys

Nurodyta kontrolės institucija yra atsakinga už visos specifikacijos laikymosi kontrolę.

GTG ĮREGISTRVIMO PAŽYMA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006**„CZWÓRNIAK“****EB Nr.: PL-TSG-007-0035-06.09.2006****1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas**

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

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

Telefonas +48 228282721

El. paštas krwim@sitspoz.pl

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

3. Produkto specifikacija**3.1. Registruojamas pavadinimas**

„Czwórniak“

Į rinką pateikiamo produkto etiketėje gali būti nurodyta tokia informacija: „midus, pagamintas pagal senovės lenkų tradiciją“. Ši informacija verčiama į kitas oficialias kalbas.

3.2. Pavadinimas:

— ☒ yra specifinis

— ☒ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Pavadinimas „Czwórniak“ kilęs iš skaitvardžio „4“ (lenk. „cztery“) ir yra tiesiogiai susijęs su istoriškai nustatyta produkto sudėtimi bei jo gamybos būdu – vandens ir medaus proporcija midaus misoje, kurią sudaro 1 dalis medaus ir 3 dalys vandens. Taigi šis pavadinimas atspindi specifinę produkto savybę. Kadangi žodis „czwórniak“ naudojamas tik konkrečiam midaus tipui apibūdinti, reikia pripažinti, kad ir pats pavadinimas yra specifinis.

3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį

— ☐ registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

— ☒ registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto rūšis

1.8 klasė. Kiti I priede nurodyti produktai.

3.5. Žemės ūkio arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1.

punkte, apibūdinimas. Midus „Czwórniak“ – skaidrus fermentuotas gėrimas iš midaus misos, išsiskiriantis specifiniu medaus aromatu bei naudojamos žaliavos skoniu.

Šio produkto skonis gali būti praturtintas naudojamais prieskoniais. Produkto spalva gali būti nuo aukso iki tamsiai gintarinės ir priklauso nuo gamyboje naudoto bičių medaus rūšies.

Šiam midui būdingos fizinės ir cheminės savybės:

— alkoholio kiekis gėrime – 9–12 % tūrio,

— redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – 35–90 g/l,

- bendras rūgštingumas, išreikštas obuolių rūgšties kiekiu, – 3,5–8 g/l,
- lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu, – ne didesnis kaip 1,4 g/l,
- bendras cukraus kiekis (gramais), kurio vertė, pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją gėrime (proc. tūrio), padaugintą iš 18, yra ne mažesnė kaip 240,
- becukrio ekstrakto – ne mažiau kaip:
 - 15 g/l,
 - 20 g/l, jei midus vaisinis,
- pelenų – ne mažiau kaip 1,3 g/l, jei midus vaisinis.

Gaminant šį produktą draudžiama naudoti konservantus, stabilizatorius, dirbtinius maistinius dažiklius arba aromatus.

3.6. *Žemės ūkio arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas*

Žaliavos

- Toliau nurodytų savybių turintis natūralus bičių medus:
 - vandens kiekis – ne didesnis kaip 20 % (m/m),
 - redukuojančiųjų cukrų kiekis – ne mažesnis kaip 70 % (m/m),
 - sacharozės kartu su melecitoze kiekis – ne didesnis kaip 5 % (m/m),
 - bendras 1 mol/l NaOH tirpalo rūgštingumas 100 g medaus kiekyje – 1–5 ml,
 - 5-hidroksimetilfurfurolo (HMF) kiekis 100 g medaus – ne didesnis kaip 4,0 mg.
- Ilgo brandinimo midaus mielės pritaikytos aukštos koncentracijos ekstraktams brandinti.
- Prieskoniai: gvazdikėliai, cinamonas, muskato riešutai arba imbieras.
- Natūralios vaisių sultys arba švieži vaisiai.

Gamybos būdas

1 etapas

Midaus misos sotinimas (virimas) 95–105 °C temperatūroje. Būtina medaus ir vandens proporcija produkto gamyboje: 1 tūrio dalis medaus ir 3 tūrio dalys vandens (vanduo gali būti maišomas su vaisių sultimis), gali būti pridėta prieskoninių žolelių ir šakninių prieskoninių. Gaminant vaisinį midų, ne mažiau kaip 30 % vandens pakeičiama vaisių sultimis.

Tiksli vandens ir medaus proporcija išsaugoma ir reikiamas ekstraktas gaunamas naudojant garinį virimo katilą. Toks produkto gamybos būdas užkerta kelią cukraus karamelizacijai.

2 etapas

Misos ataušinimas iki 20–22 °C temperatūros, kuri yra optimali mielėms daugintis. Misa turi būti ataušinta jos pagaminimo dieną, o aušinimo laikas priklauso nuo aušintuvo pajėgumo. Vėsinimas garantuoja misos mikrobiologinį saugumą.

3 etapas

Nusistovėjimas – į midaus misą fermentavimo rezervuare supilamas mielių tirpalas.

4 etapas

A. Greita fermentacija per 6–10 dienų. Išlaikant iki 28 °C temperatūrą užtikrinama teisinga fermentavimo proceso eiga.

B. Lėta fermentacija per 3–6 savaites. Lėtos fermentacijos laikas užtikrina atitinkamų fizinių ir cheminių rodiklių gavimą.

5 etapas

Nusistovėjusios misos atskyrimas nuo mielių nuosėdų.

Kai alkoholio kiekis pasiekia ne mažiau kaip 9 % tūrio, misą būtina nupilti nuo nuosėdų į laikymo rezervuarus, siekiant užtikrinti atitinkamas fizines ir chemines bei organoleptines midaus savybes. Misos laikymas ant mielių nuosėdų pasibaigus lėtai fermentacijai neigiamai veikia jos organoleptines savybes dėl mielių autolizės.

6 etapas

Laikymas (brandinimas) ir atskyrimas nuo nuosėdų (dekantavimas) – šį veiksmą būtina kartoti pagal poreikį, siekiant išvengti nepageidaujamų nuosėdose vykstančių procesų (mielių autolizė). Laikant galima atlikti technologinius veiksmus, pvz., pasterizavimą, filtravimą.

Šis etapas svarbus tuo, kad užtikrina atitinkamų organoleptinių produkto savybių išsaugojimą.

Mažiausias produkto laikymo laikotarpis – devyni mėnesiai.

7 etapas

Paruošimas (sudėties suderinimas) – galutinio produkto su jam būdingomis organoleptinėmis ir fizinėmis bei cheminėmis savybėmis, nurodytomis 3.5 punkte (Žemės ūkio arba maisto produkto aprašymas), paruošimas. Siekiant užtikrinti reikiamus rodiklius, organoleptines ir fizines bei chemines savybes galima pakoreguoti taip:

- papildomai pasaldinti midų bičių medumi,
- įdėti prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių ekstrakto.

Šio etapo tikslas – išgauti specifinių savybių produktą „Czwórniak“.

8 etapas

Karšto produkto išpilstymas į tarą 55–60 °C temperatūroje. Patariama naudoti tradicines pakuotes, pvz., stiklinius siaurakaklius ąsočius, keraminę tarą arba ažuolo statines.

3.7. Specifinės žemės ūkio arba maisto produkto savybės

„Czwórniak“ specifinės savybės užtikrinamos:

- ruošiant misą (žaliavos sudėtis ir proporcijos),
- laikant ir brandinant,
- fizinėmis ir cheminėmis bei organoleptinėmis savybėmis.

Misos paruošimas (žaliavos sudėtis ir proporcijos)

Produkto specifines savybes užtikrina visų pirma griežtas nustatytų vandens ir medaus proporcijų midaus misoje išlaikymas – 1 dalis medaus ir 3 dalys vandens. Šios proporcijos nulemia visus tolimesnius produkto gamybos etapus, dėl kurių šis midus įgauna specifines savybes.

Laikymas ir brandinimas:

Pagal senovinę lenkų receptūrą gaminamas produktas įgauna specifines savybes dėl atitinkamo jo laikymo ir brandinimo laikotarpio. Midaus „Czwórniak“ atveju šis laikotarpis trunka ne trumpiau kaip 9 mėnesius.

Fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės

Laikantis visų specifikacijoje nurodytų gamybos etapų, gaunamas nepakartojamo skonio ir aromato produktas. Išskirtinis produkto skonis ir aromatas atsiranda dėl atitinkamo cukraus bei alkoholio kiekio:

- redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – didesnis kaip 35–90 g/l,
- bendras cukraus kiekis (gramais), kurio vertė, pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją gėrime (proc. tūrio), padaugintą iš 18, yra ne mažesnė kaip 240,
- alkoholio kiekis gėrime – 9–12 % tūrio.

Produkto gamyboje naudojant griežtai nustatytas sudedamųjų dalių proporcijas, jis įgauna specifinę klampią ir skystą konsistenciją, išskiriančią jį iš kitų midaus rūšių.

3.8. Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės

Tradicionis gamybos būdas

Midų gamyba Lenkijoje turi ilgesnę kaip tūkstančio metų tradiciją ir yra labai įvairi. Gamybos būdai vystėsi ir buvo tobulinami, todėl atsirado daug įvairių midų rūšių. Jų gamybos istorija prasideda kartu su Lenkijos valstybės sukūrimu. Ispanų diplomato, pirklio ir keliautojo Ibrahimo Ibn Jakubo 966 m. užrašuose pažymėta, kad „Mieszko I šalyje yra ne tik maisto, mėsos, ariamosios žemės, bet ir gausu medaus, o slavų vynai ir svaigieji gėrimai vadinami midumi“ (Mieszko I – pirmasis istorinis Lenkijos valdovas). Galo Anonimo, kuris rašė XI a. pabaigos ir XII a. pradžios Lenkijos istoriją, kronikose taip pat yra daug informacijos apie midų gamybą.

Adomo Mickevičiaus nacionaliniame epe „Ponas Tadas“, kuriame aprašyta 1811–1812 m. bajorų istorija, galima rasti daug informacijos apie midų gamybą, jų vartojimo būdus bei rūšis. Pastabų apie midų taip pat galima rasti Tomo Zano (1796–1855 m.) eilėraščiuose bei Henriko Sienkevičiaus trilogijoje, kurioje aprašoma XVII a. Lenkijos Respublikos istorija (1884 m. išleista knyga „Ugnimi ir kardu“, 1886 m. – „Tvanas“, o 1887 ir 1888 m. – „Ponas Volodijovskis“).

Lenkijos XVII–XVIII a. kulinarines tradicijas aprašančiuose šaltiniuose randama ne tik bendros informacijos apie midų, bet ir apie jų ypatingas rūšis. Priklausomai nuo gamybos būdo, midus buvo vadinamas „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ bei „Czwórniak“. Kiekvienas pavadinimas skirtas vis kitokios rūšies midui, kurio gamyboje naudojamos kitos vandens arba sulčių ir medaus proporcijos ir kurio laikymo laikotarpis yra skirtingas. Produkto „Czwórniak“ gamybos technologija per šimtmečius beveik nepasikeitė, išskyrus kai kuriuos nedidelius pakeitimus.

Tradicinė sudėtis

Tradicionis midų skirstymas į „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“ Lenkijoje egzistuoja daugelį amžių ir vartotojų sąmonėje išliko iki šiol. Pasibaigus II-ajam pasauliniam karui, pabandyta įteisinti tradicinį midų padalijimą į keturias kategorijas. Tai padaryta 1948 m., priėmus Vyno, vaisių vyno, midaus gamybos ir šių produktų pardavimo įstatymą (1948 m. lapkričio 18 d. Lenkijos Respublikos įstatymų biuletenis („Dziennik Ustaw“). Šiame įstatyme buvo numatytos midų gamybos taisyklės, kuriomis nustatytos tikslios vandens ir medaus naudojimo proporcijos bei technologiniai reikalavimai. Vandens ir medaus kiekis „Czwórniak“ gamyboje apibrėžtas taip: „Pavadinimas „Czwórniak“ gali būti taikomas tik midui, pagamintam iš vienos tūrio dalies natūralaus medaus ir trijų tūrio dalių vandens“.

3.9. Produkto specifiškoms savybėms tikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros

Būtina kontrolė apima:

- nustatytų midaus misos proporcijų išlaikymą,
- laikymo laikotarpio užtikrinimą,
- gatavo produkto organoleptines savybes (skonis, kvapas, spalva, skaidrumas),
- gatavo produkto fizinius ir cheminius rodiklius: alkoholio kiekis, bendras cukraus kiekis, redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos, bendras rūgštingumas, lakusis rūgštingumas, becukris ekstraktas bei pelenų kiekis vaisiniame miduje – šie kiekiai turi atitikti specifikacijos 3.5 punkte nurodytus kiekius.

Būtina kontrolė atliekama ne rečiau kaip vieną kartą per metus.

Taip pat kontrolę rekomenduojama atlikti vykdant toliau nurodytus gamybos etapus. Toliau nurodytų etapų kontrolė nėra privaloma, tačiau patariama ją atlikti siekiant išvengti galimų klaidų atskiruose gamybos etapuose:

4 etapas

Vykstant fermentavimo procesui būtina reguliariai laboratoriskai kontroliuoti organoleptines produkto savybes (skonį ir kvapą) bei fizinius ir cheminius rodiklius, pvz., alkoholio ir cukrų kiekį, kuris keičiasi vykstant alkoholio fermentacijos procesui.

6 etapas

Laikymo laikotarpiu būtina reguliariai tikrinti produkto pagrindines organoleptines savybes bei fizinius ir cheminius rodiklius: alkoholio kiekį, bendrą cukraus kiekį, bendrą rūgštingumą, lakų rūgštingumą.

8 etapas

Prieš pilstant turi būti patikrintos 3.5 punkte (Žemės ūkio arba maisto produkto apibūdinimas) nurodytos atskiros fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės.

4. Įstaigos arba institucijos, tikrinančios produkto atitiktį specifikacijai

4.1. Pavadinimas ir adresas

Pavadinimas Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Adresas ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas +48 226232900

Faksas +48 226232998

El. paštas —

☒ Viešojo ☐ Privačiojo

4.2. Įstaigos arba institucijos specialios užduotys

Nurodyta kontrolės institucija yra atsakinga už visos specifikacijos laikymosi patikrinimus.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„KIELBASA JAŁOWCOWA“

EB Nr.: PL-TSG-007-0047-05.12.2006

1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas

Pavadinimas Związek „Polskie Mięso“

Adresas ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas +48 228302657

Faksas +48 228301648

E. paštas info@polskie-mieso.pl

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

3. Produkto specifikacija

3.1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai) (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis)

„Kiełbasa jałowcowa“

3.2. Pavadinimas

— ☐ yra specifinis

— ☒ nurodo specifines žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybes

Pavadinimas „Kiełbasa jałowcowa“ perteikia specifines produkto savybes, kurios yra labiausiai susijusios su jo išskirtiniu skoniu ir aromatu. Šį išskirtinumą suteikia tai, kad gamybos procese naudojamos kadagio uogos, kurios prieš pat įmaišant į mėsą yra smulkiai supjaustomos, o rūkymo procese naudojamos kadagių šakos.

3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento 509/2006 13 straipsnio 2 dalį

- ☐ registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę
- ☒ registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto rūšis

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)

„Kiełbasa jałowcowa“ yra vienodai grublėto paviršiaus kilpą primenančios formos. Ji yra tradicinės riestės formos, be išorinių išilginių nelygumų. Dešros riestės gali būti dviejų dydžių:

- maža, natūraliame apvalkale, apie 32 mm skersmens ir sverianti maždaug 0,5 kg;
- didelė, baltyminiame apvalkale, apie 36 mm skersmens ir sverianti maždaug 0,8 kg.

„Kiełbasa jałowcowa“ yra tamsiai rudos spalvos, tolygios per visą paviršių – tai būdinga ilgai rūkytoms dešroms.

Dešros konsistencija ir pojūtis palietus – dešra sausa, tolygus, vienodai grublėtas paviršius su tampriai prie įdaro priglundusiu apvalkalu.

Produktui būdingą skonį ir minkštumą suteikia pasirinktos žaliavos, prieskoniai (ypač kadagiai) ir natūralus rūkymas, kuris yra gamintojo proceso dalis.

Cheminė sudėtis:

- baltymų kiekis – ne mažiau nei 15,0 %;
- vandens kiekis – ne daugiau nei 60,0 %;
- riebalų kiekis – ne daugiau nei 35,0 %;
- druskos kiekis – ne daugiau nei 3,5 %;
- nitratų (III) ir nitratų (V) kiekis, išreikštas kaip NaNO_2 – ne daugiau kaip 0,0125 %.

Dėl šios cheminės sudėties užtikrinama tradicinė produkto kokybė. Galutinio produkto kiekis sudaro ne daugiau kaip 75 % (+/-3 %) pradinio žaliavinės mėsos kiekio.

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

Sudedamosios dalys

Mėsa (100 kg žaliavos):

- I rūšies kiauliena, kurios riebalų kiekis – ne daugiau kaip 15 %, 20 kg;
- IIA rūšies kiauliena, kurios riebalų kiekis – ne daugiau kaip 20 %, 50 kg;
- III rūšies kiauliena, kurios riebalų kiekis – ne daugiau kaip 25 %, 20 kg;
- supjaustyta riebi mėsa – 10 kg.

Ne daugiau kaip 50 % IIA ar III rūšies kiaulienos gali būti pakeista jautiena.

Prieskoniai (100 kg mėsos):

- natūralūs pipirai – 0,17 kg
- kadagiai – 0,12 kg
- cukrus – 0,20 kg

Kita:

- sūdymo mišinys (valgomosios druskos (NaCl) ir natrio nitrito (NaNO_2) mišinys) – apie 2 kg.

Kiaulių, kurių mėsa skirta „Kiełbasa jałowcowa“ gaminti, šėrimas

Kiaulės penimos riebiai mėsa. Tikslas – užauginti kiaules, kurių kūno masė ne didesnė nei 120 kg ir kurioms būdingas didesnis tarpraumeninių riebalų kiekis (daugiau nei 3 %).

- Penimos kiaulės yra vėlai subręstančių veislių ir joms taikomas specialus penėjimo režimas – taip pasiekiamas reikiamas tarpraumeninių riebalų kiekis. Penėjimui skirtos veislės neturi RN geno, o RYR 1T geną turi 20 % populiacijos.
- Penėjimas turėtų vykti trimis etapais: pirmuoju etapu penima iki maždaug 60 kg, antruoju – iki maždaug 90 kg ir trečiuoju – iki 120 kg.
- Gyvuliai penimi iki 90 kg dviem pašarų mišinių tipais. Pašarų mišinius (davinius) sudaro:
 - energiniai komponentai: antrarūšiai grūdai – kviečiai, miežiai, rugiai, avižos, kvietrugiai arba kukurūzai; antrarūšiai kukurūzai ir įvairios belukštės avižos sudaro ne daugiau kaip 30 % mišinių;
 - baltyminiai komponentai: lubinai, antrarūšės laukinės pupos ir žirniai, ekstrahuotų sojų miltai, ekstrahuotų rapsų miltai, rapsų aliejaus išspaudos, pašarinės mielės arba sausieji pašarai.
- Pašarų mišinius (davinius) gyvuliams nuo 90 iki 120 kg sudaro:
 - energiniai komponentai: antrarūšiai kviečiai, miežiai, rugiai, kvietrugiai; antrarūšiai kukurūzai ir įvairios belukštės avižos negali būti naudojami mišiniuose (daviniuose);
 - baltyminiai komponentai: antrarūšiai ankštiniai augalai (lubinai, laukinės pupos ir žirniai), ekstrahuotų sojų miltai, rapsų aliejaus išspaudos arba ekstrahuotų rapsų miltai, sausieji pašarai.
- Nė viename kiaulių šėrimo etape negalima naudoti: augalinio aliejaus, gyvūninės kilmės pašarų, t. y. pieno miltelių, sausų išrūgų, žuvų miltų.
- Mišiniuose esantis apykaitinės energijos kiekis visais penėjimo etapais sudaro 12–13 MJ ME/kg mišinio. Baltymų kiekis mišiniuose turi būti apie 16–18 % pirmajame šėrimo etape, 15–16 % antrajame etape ir apie 14 % paskutiniame etape.
- Šėrimo daviniai gali būti sudaryti iš vien tik maisto mišinių arba maisto mišinių ir stambiųjų pašarų, t. y. bulvių ir žaliųjų pašarų.

„Kiełbasa jałowcowa“ gaminimo etapai:

- 1 etapas – išankstinis visų žaliavinių mėsos dalių supjaustymas. Mėsos gabalėliai turi būti vienodo dydžio (apie 5 cm skersmens).
- 2 etapas – tradicinis sūdymas (sausuoju būdu) apie 48 val. naudojant sūdymui skirtą mišinį.
- 3 etapas – mechaninis apdorojimas. I rūšies mėsa susmulkinama į 20 mm, IIA rūšies mėsa – į 8 mm, III rūšies mėsa – į 3 mm dydžio gabalėlius ir sumalama su 5 kg ledo.
- 4 etapas – visų mėsos sudedamųjų dalių ir prieskonių: natūraliųjų pipirų, cukraus ir kadagių, kurie yra šviežiai sumalami, sumaišymas.
- 5 etapas – 32 mm skersmens natūralių kiaulės žarnų arba 36 mm skersmens baltyminių apvalkalų įdarymas, užsukant galus ir suformuojant riestes. Dešrų gaminimui gali būti naudojami dviejų rūšių apvalkalai:
 - mažesnės riestės iš plonųjų kiaulių žarnų, sveriančios 0,5 kg.
 - didesnės riestės iš baltyminių apvalkalų, sveriančios 0,8 kg.
- 6 etapas – laikymas 2 valandas ne aukštesnėje nei 30 °C temperatūroje. Išankstinis paviršiaus džiovinimas, sudėti dalių „susigulėjimas“.
- 7 etapas – paviršiaus džiovinimas, po to – tradicinis karštasis rūkymas (maždaug 120 min.) ir kepinimas, kol temperatūra dešrų viduje pasiekia ne mažiau 70 °C.

8 etapas – 24 valandas trunkantis aušinimas.

9 etapas – Šaltas rūkymas, naudojant bukmedžių skiedras ir kadagių šakeles (maždaug 120 min.), po to – džiovimas 14–18 °C temperatūroje 3–5 dienas, kol gaunamas 75 % (+/- 3 %) galutinio produkto kiekis.

3.7. *Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)*

„Kielbasa jałowcowa“ specifinės savybės lemia keletas produktui būdingų požymių:

- minkšta, specifinėmis ypatybėmis pasižyminti mėsa;
- išskirtinis skonis ir kvapas;
- vienoda forma.

Minkšta, sultinga, specifinėmis ypatybėmis pasižyminti mėsa

Pagrindinė „Kielbasa jałowcowa“ sudedamoji dalis yra kiauliena, gaunama iš vėlai subręstančių veislių kiaulių, penimų, kol jų kūno masė pasiekia maždaug 120 kg ir turinčių 3.6 punkte nurodytus genetinius bruožus, dėl kurių šios dešros pasižymi specifinėmis savybėmis. Jei laikomasi šių reikalavimų, tarpraumeninių riebalų kiekis yra didesnis nei 3 %, ir tai suteikia mėsai tinkamų skonio ir technologinių savybių, kurios yra itin svarbios „Kielbasa jałowcowa“ gamybai. Šių žaliavų naudojimas ir tradicinis gamybos būdas, ypač malimo, sūdymo ir rūkymo etapuose, suteikia „Kielbasa jałowcowa“ ypatingo minkštumo ir sultingumo.

Išskirtinis skonis ir aromatas

Specifinės „Kielbasa jałowcowa“ savybės yra labiausiai susijusios su išskirtiniu skoniu ir aromatu, kuriuos suteikia gaminimo metu naudojamos kadagio uogos. Dešros specifinį skonį ir savybes suteikia prieš pat gaminimo procesą sumalamos kadagio uogos, o kadagio šakelių naudojimas rūkymo metu pagerina skonį ir sustiprina šių dešrų išskirtinį aromatą.

Vienoda forma

Dėl savo formos „Kielbasa jałowcowa“ skiriasi nuo kitų dešrų rūšių. Dešros parduodamos tik dviejų labai panašių formų, todėl yra vartotojų lengvai atpažįstamos. „Kielbasa jałowcowa“ yra vienodai grublėto paviršiaus kilpą primenančios formos. Ji yra tradicinės riestės formos, be išorinių išilginių nelygumų.

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

Tradicinės žaliavos

1. Kadagai (*Juniperus*)

1903 m. „Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana“ (Didžiojoje iliustruotoje visuotinėje enciklopedijoje) paminėta viena itin vertinga šio krūmokšnio, kuris gan plačiai paplitęs Lenkijoje jau daug amžių, savybė – deginami kadagai skleidžia malonų aromatą. Enciklopedijoje taip pat nurodyta, kad kadagio šakos, drožlės ir uogos gali būti naudojamos mėsai rūkyti, norint suteikti išskirtinį skonį ir aromatą. XIX a. antros pusės dokumentuose minima, jog kadagai buvo naudojami kaip mėsos patiekalų ar produktų sudedamosios dalys arba prieskoniai. 1863 m. Varšuvoje išleistoje „Encyklopedya Powszechna“ teigiama, jog kadagio uogos yra pikanetiško, karčiai saldaus skonio ir malonaus aromato ir yra dažnai naudojamos kaip prieskonis. Įprastas dešrų gaminimo būdas, naudojant kadagio uogas ir kadagio aromato dūmus, buvo sukurtas Lenkijoje penkto dešimtmečio pabaigoje (žr. straipsnį „Gospodarka Mięsna“ (1954 m., 3 numeryje) pavadinimu „Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku“).

2. Kiauliena

„Kielbasa jałowcowa“ gaminti naudojamos kiaulienos tarpraumeninių riebalų kiekis turi būti ne mažesnis nei 3 % – tai suteikia produktui reikiamo minkštumo, sultingumo ir puikų skonį. Tokios mėsos naudojimas turi lemti įtakos galutinio produkto kokybei ir jo specifiškumui bei atitinka tradicinį gamybos būdą.

Tradicinis gamybos būdas ir sudėtis

Rūkymas yra vienas mėsos konservavimo būdų, o labiausiai paplitęs rūkymo būdas buvo deginant kadagius. Tokių įrašų randama senuose lenkų rankraščiuose, pvz. nežinomo šalies dvaro ekonomo užrašuose XVIII amžiaus 8 dešimtmetyje, kuriuose užfiksuoti mėsos perdirbimo receptai (AGAD Warszawa, „Zbiór z Muzeum Narodowego“, ref. 1249). Lenkijos dainiaus Adomo Mickevičiaus 1834 m. epe „Ponas Tadas“ aprašyti pusryčiai kaimo dvare ir minima su kadagiais rūkyta mėsa: „kumpio ir liežuvio griežinėliai – skanūs, naminiai, kadagiuose išrūkyti, kamine kepti“.

Mėsos paskaninimo ir rūkymo naudojant kadagius tradicija turėjo keletą skirtingų vietinių ir regioninių variantų, kurie skyrėsi ne tik technologijų naudojimu, bet ir neretai skirtingos mėsos rūšių naudojimu. Kaip rašinyje „Z doświadczeń przy produkcji wędlin“, publikuotame „Gospodarka Mięsna“ (1953 m. 6 numeryje) teigė W. Łęgas, žmonės nevengė eksperimentuoti – „Kiełbasa jałowcowa“ gamindavo iš žvėrienos (kiškienos ar šernienos, pridėdami kiaulienos). Šių dešrų skonis buvo kitoks, bet pagrindinis receptas (pagardinant kadagiais ir naudojant juos rūkant) buvo naudojamas visur. Mėsos pramonės specialistas, keliavęs per Kurpių regioną, straipsnyje apie regionines mėsos perdirbimo ypatybes, išleistame „Gospodarka Mięsna“ (1950 m., 7–8 numeriuose) parašė šias pastabas apie vietinį „Kiełbasa jałowcowa“ variantą: „Dešros iš Myszyniec, Kurpių regiono, rūkytos naudojant kadagius ir kadagių uogomis gardintos. Sausos, puikaus specifinio skonio ir aromato.“

Po 1945 m. pagal centrinio planavimo politiką buvo nuspręsta vystyti mėsos pramonę, paremtą didelėmis perdirbimo įmonėmis. Siekiant gerinti kokybę ir skonį, buvo pradėta tradiciniais receptais grindžiamų produktų ir technologijų standartizacija. „Kiełbasa jałowcowa“ kaip produkto pavadinimas pradėtas vartoti maisto prekybos standartuose 1947 ir 1948 m. Suderintas „Kiełbasa jałowcowa“ standartas sukurtas 1954 m. Vėliau, 1964 m., jis tapo Mėsos pramonės centrinio biuro standartu („Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego“, Varšuva, 1964 m.), kuriuo remiamasi teikiant šią paraišką.

Šie standartai buvo kuriami tam, kad būtų galima užtikrinti aukščiausią įmanomą „Kiełbasa jałowcowa“ kokybę. Nors standartas, kurio remiantis teikiama ši paraiška, nebėra privalomas, jame tebėra nurodyti aukščiausi „Kiełbasa jałowcowa“ gamybos reikalavimai.

3.9. Produkto specifinėms savybėms patikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis)

Atsižvelgiant į specifines „Kiełbasa jałowcowa“ savybes turėtų būti ypač tikrinami:

1. Gamybai naudojamų žaliavų (kiaulienos, prieskonių) kokybė, įskaitant:

- technologinį mėsos tinkamumą;
- penėjimo būdą;
- sūdymo laiką;
- „Kiełbasa jałowcowa“ gaminti naudojamus prieskonius ir jų proporcijas.

2. „Kiełbasa jałowcowa“ rūkymo procesas

Turi būti tikrinama:

- tradiciškai karštai rūkant būtina temperatūra ir kaitinimo temperatūra;
- šaltojo rūkymo trukmė ir temperatūra;
- ar šaltam rūkymui naudojamos bukmedžių skiedros ir kadagių šakelės.

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

Patikrinimų dažnumas

Anksčiau minėtų etapų patikrinimai turi būti atliekami kas du mėnesius. Jeigu visuose etapuose laikomasi nustatytų reikalavimų, patikrinimai gali būti atliekami du kartus per metus.

Jeigu pastebimi neatitikimai kažkuriame etape, to etapo patikrinimai atliekami dažniau (kas du mėnesius). Kitų etapų patikrinimai gali būti atliekami kas pusę metų.

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 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas +48 226232901

Faksas +48 226232099

El. paštas —

☒ Viešoji ☐ Privačioji

4.2. Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys

Minėta kontrolės institucija yra atsakinga už visos specifikacijos laikymosi patikrinimus.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„KIEŁBASA MYŚLIWSKA“

EB Nr.: PL-TSG-0007-0053-19.03.2007

1. Paraišką teikiančios grupės pavadinimas ir adresas

Pavadinimas Związek „Polskie Mięso“

Adresas ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas +48 228302657

Faksas +48 228301648

El. paštas info@polskie-mieso.pl

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

3. Produkto specifikacija

3.1. Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai) (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis)

„Kiełbasa myśliwska“

3.2. Pavadinimas

— ☐ yra specifinis

— ☒ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Pavadinimas „Kiełbasa myśliwska“ nurodo specifines produkto savybes. Produkto pavadinimu išreiškiamos specifinės savybės – etimologiškai pavadinimas kildinamas iš *myśliwy* (liet. medžiotojas) ir *myślistwo* (liet. medžioklė) ir juo nurodoma tikroji produkto paskirtis – tokios rūšies rūkytos mėsos produktai buvo medžiotojų vartojami kaip sauso maisto atsargos. Tokius maisto produktus dėl jų palankių laikymo sąlygų ir patogumo naudoti žmonės pasiimdavo į žygius ir keliones, kai išsiruošdavo ilgesniam laikui ir neturėjo sąlygų karštam maistui pasigaminti. Tik laikui bėgant šis produktas tapo prieinamas plačiajai rinkai, tačiau jo pavadinimas nepakito.

3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį

- ☐ registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę
- ☒ registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto rūšis

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

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

„Kiełbasa myśliwska“ dešrelės yra trumpos, tamsiai rudos spalvos su tolygiai grublėtu paviršium (be išilginių įdubimų). Jų išvaizda panaši į pusmėnulio formos sulenktą lazdelę, dešrelės dažniausiai padalintos į poras (neatskirtos per sujungimo tašką), yra maždaug 15 cm ilgio ir 32 mm skersmens.

„Kiełbasa myśliwska“ paviršius yra tamsiai rudos spalvos. Perpjovus skersai, matomi tamsiai raudonos spalvos I klasės kiaulienos ir šviesiai raudonos spalvos II klasės kiaulienos gabalėliai.

Liečiant jaučiamas lygus, sausas ir tolygiai susiraukšlėjęs dešrelės paviršius.

„Kiełbasa myśliwska“ dešrelėms būdingas žlėgtos, marinuotos, keptos, rūkytos kiaulienos su prieskoniais skonis.

Dešrelės pasižymi ne tik specifiniu skoniu, bet ir minkštumu.

Cheminė sudėtis:

- baltymų kiekis – ne mažiau kaip 17 %;
- vandens kiekis – ne daugiau kaip 55 %;
- riebalų kiekis – ne daugiau kaip 45 %;
- druskos kiekis – ne daugiau kaip 4,5 %;
- nitrato (III) ir nitrato (V) kiekis, išreikštas kaip NaNO_2 – ne daugiau kaip 0,0125 %.

Tokia cheminė sudėtis užtikrina tradicinę gaminio kokybę. Galutinio produkto kiekis turi sudaryti mažiau kaip 68 % pradinio žaliavinės mėsos kiekio.

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

Žaliavos

Mėsa (100 kg žaliavos):

- I klasės kiauliena, kurios riebalų kiekis mažesnis kaip 15 % – 30 kg;
- IIA klasės kiauliena, kurios riebalų kiekis mažesnis kaip 20 % – 50 kg;
- III klasės kiauliena, kurios riebalų kiekis mažesnis kaip 25 % – 20 kg.

Ne daugiau kaip 50 % IIA ar III klasės kiaulienos gali būti pakeista jautiena.

Prieskoniai (100 kg mėsos):

- juodieji pipirai – 0,15 kg
- kadagiai – 0,10 kg
- švieži česnakai – 0,10 kg
- cukrus – 0,20 kg

Kiti priedai:

- sūdymo mišinys iš valgomosios druskos (NaCl) ir natrio nitrito (NaNO_2) – maždaug 2 kg;
- marinavimo mišinys (1 litras acto rūgšties (10 %), 1 litras vandens, 1 litras rapsų arba saulėgrąžų aliejaus) – 3 litrai.

Kiaulių, kurių mėsa skirta „Kiełbasa myśliwska“ dešrelėms gaminti, penėjimas

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

- Penėti pasirinktos lėtai augančių kiaulių veislės, kurias tinkamai penint pasiekiamas norimas tarpraumeninių riebalų kiekis. Penėjimui skirtos veislės neturi RN geno, o RYR 1T geną turi 20 % kiaulių.
- Penima trimis etapais: I etapas – iki 60 kg, II etapas – iki 90 kg, III etapas – iki 120 kg.
- Gyvuliai penimi iki 90 kg dviem pašarų mišinių tipais. Pašarų mišinius (davinius) sudaro:
 - energijos komponentai: antrarūšiai grūdai – kviečiai, miežiai, rugiai, avižos, kvietrugiai arba kukurūzai; antrarūšiai kukurūzai ir įvairios belukštės avižos gali sudaryti ne daugiau kaip 30 % mišinio;
 - baltyminiai komponentai: smulkintos lubinų, paprastųjų pupų ir žirnių sėklos, ekstrahuotų sojų ir rapsų miltai, rapsų išspaudos, pašarinės mielės arba džiovinti žalieji pašarai.
- 90–120 kg svorio gyvulių pašarų mišinius (davinius) sudaro:
 - energijos komponentai: antrarūšiai kviečiai, miežiai, rugiai, kvietrugiai; antrarūšiai kukurūzai ir įvairios belukštės avižos negali būti naudojami mišiniuose (daviniuose);
 - baltyminiai komponentai: smulkinti ankštiniai augalai (lubinai, paprastosios pupos, žirniai), ekstrahuotų sojų miltai, rapsų išspaudos arba ekstrahuotų rapsų miltai ir džiovinti žalieji pašarai.
- Nė viename kiaulių šėrimo etape negalima naudoti augalinio aliejaus, gyvūninės kilmės pašarų, t. y. sausojo pieno, sausų išrūgų, žuvų miltų.
- Mišiniuose esantis apykaitinės energijos kiekis visais penėjimo etapais sudaro 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.
- Šėrimo davinių gali sudaryti tik maistingi mišiniai arba maistingi mišiniai ir stambieji pašarai (bulvės ir žalieji pašarai).

„Kiełbasa myśliwska“ gamybos etapai

- 1 etapas – visa žaliavinė mėsa susmulkinama. Mėsos gabalėliai turi būti vienodo dydžio (ne didesnio nei 5 cm skersmens).
- 2 etapas – tradicinis sūdyimas (sausuoju būdu) apie 48 val. naudojant sūdymui skirtą mišinį.
- 3 etapas – mechaninis apdorojimas: I klasės mėsa susmulkinama į 20 mm, IIA klasės mėsa į 8 mm, III klasės mėsa į 3 mm gabalėlius ir sumalama su 2 kg ledo.
- 4 etapas – marinavimui skirta mišinio įmaišymas į I klasės ir IIA klasės mėsą.
- 5 etapas – maltos III klasės kaulienos ir prieskonių įmaišymas.
- 6 etapas – 32 mm skersmens natūralių kaulės žarnų įdarymas ir maždaug 15 cm ilgio dešrelių formavimas užsukant galus.
- 7 etapas – laikymas 2 val. ne didesnėje nei 30 °C temperatūroje. Išankstinis paviršiaus džiovinimas, sudedamųjų dalių „susigulėjimas“.
- 8 etapas – paviršiaus džiovinimas ir tradicinis rūkymas (maždaug 135 min) ir kepimas, kol dešrelių temperatūra pasiekia 70 °C.
- 9 etapas – aušinimas ir šaldymas žemesnėje nei 10 °C temperatūroje.
- 10 etapas – džiovinimas 14–18 °C temperatūros ir 70–80 % drėgmės patalpoje 5–7 dienas, kol gaunamas tinkamas išeigos kiekis (ne didesnis nei 68 %).

3.7. *Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)*

Specifinės „Kielbasa myśliwska“ dešrelių savybės susijusios su kai kuriais šio produkto ypatumais:

- mėsa minkšta, sultinga ir turi specifinių savybių;
- išskirtinis skonis ir kvapas;
- trumpumas, būdingą formą;
- itin ilgas galiojimo laikas.

Mėsos minkštumas, sultingumas ir specifiškumas

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 „Kielbasa myśliwska“ dešrelių pobūdį. Laikantis šių reikalavimų susiformuoja didesnis kaip 3 % tarpraumeninių riebalų kiekis, dėl kurio mėsa įgyja tinkamą skonį ir technologines savybes, būtinas gaminant „Kielbasa myśliwska“ dešreles. Naudojant tokias žaliavas ir laikantis tradicinio gamybos būdo, ypač daug dėmesio skiriant mėsos smulkinimui, sūdymui ir rūkymui, užtikrinamas išskirtinis šių dešrelių minkštumas ir sultingumas.

Dėl specifinio marinavimui skirto mišinio, susidedančio iš acto, vandens ir rapsų arba saulėgrąžų aliejaus, „Kielbasa myśliwska“ gamybai naudojama mėsa tampa tokia minkšta.

Išskirtinis skonis ir kvapas

Nuo kitų dešrelių „Kielbasa myśliwska“ skiriasi savo skoniu ir kvapu. Šis skirtumas atsiranda dėl tinkamai parinktų prieskonių – kadagių, juodųjų pipirų, cukraus, sūdymo mišinio, taip pat dėl produktui būdingo šviežio česnako, marinavimo mišinio ir jų proporcijų.

Išskirtinis skonis ir aromatas išgaunamas rūkant ir džiovinant bei dėl ilgesnio džiovinimo laiko, būdingo „Kielbasa myśliwska“.

Trumpa, būdinga forma

„Kielbasa myśliwska“ specifiškumas labiausiai susijęs su jos ypatinga forma. „Kielbasa myśliwska“ dešrelės yra trumpos, jų išvaizda panaši į pusmėnulio formos sulenktą, tolygiai grublėtą lazdelę, dažniausiai padalintos į poras (neatskirtos per sujungimo tašką).

Pagrindinis „Kielbasa myśliwska“ bruožas yra ypatingas parankumas naudoti. Produkto forma yra lengvai atpažįstama, dėl ypatingo parankumo jis ypač dažnai vartojamas įvairiuose žygiuose ir kelionėse.

Itin ilgas galiojimo laikas

Itin ilgas galiojimo laikas, dėl kurio „Kielbasa myśliwska“ produktas yra dažnai naudojamas kaip medžiotojų ir turistų maisto atsargos, yra vienas iš pagrindinių bruožų, išgaunamas naudojant šviežią česnaką ir ilgesnį džiovinimą paskutiniame gamybos etape.

3.8. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto tradicinės savybės (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis)*

Tradicinės žaliavos ir sudėtis

1. Kiauliena iš tradiciškai penimų kaulių

„Kielbasa myśliwska“ gaminti naudojamos kaulių mėsos tarpraumeninių riebalų kiekis turi būti didesnis kaip 3 % – tai suteikia produktui reikiamą minkštumą, sultingumą ir puikų skonį. Tokios mėsos naudojimas lemia galutinio produkto kokybę bei specifines savybes ir atitinka tradicinį gamybos būdą.

2. Tinkamai parinkti prieskoniai

Tinkamų prieskonių – kadagių, juodųjų pipirų, cukraus ir sūdymo mišinio taip pat produktui būdingo šviežio česnako ir marinavimo mišinio ir jų proporcijų naudojimas gamybos procese paremtas patirtimi ir senomis mėsos produktų gamybos Lenkijoje tradicijomis.

Tradicinis gamybos būdas

Medžioklė jau daug amžių turi savo taisykles ir tradicijas. Medžioklės aprašymai dažni lenkų literatūroje, įskaitant nacionalinį epą – Adomo Mickevičiaus poemą „Ponas Tadas“, išleistą 1834 m. Medžioklė buvo tarsi socialinė šventė, gausi ritualų ir simbolikos, tokių kaip medžioklės paskelbimo pučiant ragą, priėmimo arba išventinimo į medžiotųjų būrį ir medžioklės pabaigtuvių šventės. Nuo tų laikų įsteigtos medžiotųjų asociacijos kūrė šias tradicijas ir išlaikė jas iki šių dienų.

Medžiotyto krepšys visada buvo nepakeičiamas ir privalomas medžioklės reikmuo. Jame, be visų kitų daiktų, būdavo ir sausų maisto atsargų, reikalingų ilgai vaikstant miške. Literatūroje, įskaitant minėtą poemą „Ponas Tadas“, aprašomas maistas, kurį būdavo nešamasi į medžioklę. Rūkytos ir džiovintos (todėl ilgai negendančios) dešrelės visuomet buvo svarbi maisto atsargų dalis, valgyta poilsio metu.

Labiausiai tikėtina, kad pavadinimas „Kiełbasa myśliwska“ atsirado tarpukariu, XX a., kai Lenkijoje atsirado daugybė nedidelių rūkytos mėsos gamybos įmonių. Apie tai 1949 m. rašoma periodiniame leidinyje „Gospodarka Mięsna“ (Nr. 1–2).

„Kiełbasa myśliwska“ turėjo didelį komercinį pasisekimą Lenkijoje po Antrojo pasaulinio karo. Pagal 1953 m. lapkričio 3 d. Mėsos ir pieno produktų pramonės ministro įsakymą Nr. 485, „Kiełbasa myśliwska“ buvo įtraukta į rinkai skirtą oficialių rūkytų mėsos produktų sąrašą ir iškart po to, siekiant išlaikyti kokybę, jos receptas ir technologinė dokumentacija buvo standartizuota pagal 1954 m. gruodžio 30 d. RN-54/MPMiMl-Mięs-58 standartą ir 1964 m. paskelbta Varšuvoje remiantis Mėsos pramonės centrinio biuro vidiniu reglamentu Nr. 21. Iki šių dienų „Kiełbasa myśliwska“ išliko vienu iš populiariausių ir mėgstamiausių rūkytos mėsos produktų.

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

Atsižvelgiant į specifines „Kiełbasa myśliwska“ savybes turėtų būti ypač tikrinami:

1. Gamyboje naudojamų žaliavų (kiaulienos, prieskonių) kokybė, įskaitant:

- technologinį mėsos tinkamumą;
- penėjimo būdą;
- sūdymo trukmę;
- „Kiełbasa myśliwska“ dešrelėms gaminti naudojamus prieskonius ir jų kieki.

2. „Kiełbasa myśliwska“ rūkymo procesas

Atliekant patikrinimą tikrinama:

- ar palaikoma tradiciniam karštam rūkymui reikalinga 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

Pirmiau minėti etapai turi būti tikrinami kas du mėnesius. Jeigu visi etapai vykdomi pagal nustatytus reikalavimus, patikrinimai gali būti atliekami du kartus per metus.

Tuo atveju, jei kuriame nors etape pastebima trūkumų, patikros atliekamos dažniau (kas du mėnesius). Kiti etapai gali būti tikrinami 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 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas 48 226232901

Faksas +48 226232099

El. paštas —

☒ Valstybinė ☐ Privačioji

4.2. Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys

Pirmiau nurodyta kontrolės institucija atsakinga už visos specifikacijos reikalavimų tikrinimą.

GTG REGISTRAVIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„OLEJ RYDZOWY“

EB Nr.: PL-STG-007-0049-28.12.2006

1. Organizacijos pareiškėjos pavadinimas ir adresas

Pavadinimas

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

Adresas Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły
POLSKA/POLAND

Telefonas: +48 612920402, 603137517

El. paštas info@semco.pl

2. VALSTYBĖ NARĖ ARBA TREČIOJI ŠALIS

Lenkija

3. Produkto specifikacija**3.1. Registruojamas pavadinimas**

„Olej rydzowy“

3.2. Pavadinimas

— ☐ pats yra specifinis

— ☒ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

„Olej rydzowy“ gaunamas iš sėjamąja junda vadinamo augalo, kuris Lenkijoje parastai dar vadinamas rydz, rydzyk, ryżyk arba (rečiau) *lennica*.

Kai kuriuose Lenkijos regionuose vartojamas tik liaudiškas pavadinimas *rydz*, kilęs iš pušyninės rudmėsės (*lactarius deliciosus*), Lenkijoje labai paplitusio grybo, pavadinimo. Sėjamosios jundos sėklos yra rūdžių spalvos, kuri panaši į šio Lenkijoje labai populiaraus grybo rudai oranžinę spalvą. Todėl sėjamosios jundos aliejus vadinamas „Olej rydzowy“, t. y. „rudmėsčių aliejumi“.

3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį

— ☐ registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

— ☒ registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto rūšis

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.5. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

„Olej rydzowy“ – tai skaidrus, šviesus aliejus su trupučiu nuosėdų. „Olej rydzowy“ yra rūdžių spalvos. Jo atspalvis gali būti nuo auksinio geltono iki rudai rausvo, priklausomai nuo to, ar naudojama vasarinė, ar žieminė junda (*Camelina sativa* arba *Camelina silvestris*). Aliejaus spalva taip pat priklauso ir nuo sėklų kaitinimo temperatūros. Jundos aliejui būdingas svogūnų ir garstyčių skonis bei savitas stiprus kvapas.

„Olej rydzowy“ fizinės ir cheminės savybės:

- rūgščių kiekis, mg KOH/g – ne daugiau 6,
- peroksidų kiekis – aktyviojo deguonies mekv/kg aliejaus – ne daugiau kaip 6,
- jodo kiekis – 140–160,
- aliejaus kietėjimo temperatūra: nuo -15 iki -18 °C.

„Olej rydzowy“ pasižymi tuo, kad gerai išsilaiko ilgą laiką, priešingai nei kiti panašios sudėties bei turintys tiek pat sočiųjų ir nesočiųjų riebalų rūgščių aliejai. Taip yra dėl itin didelio natūralių tekoferolio grupės antioksidantų (vitaminas E) kiekio: apie 550–1 100 mg/kg aliejaus.

Sočiųjų riebalų rūgščių nedaug: 10–11 %, o sočiųjų riebalų rūgščių – apie 90 %, iš kurių 36 % sudaro mononesočiosios riebalų rūgštys ir 50–60 % – polinesočiosios riebalų rūgštys.

3.6. Produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, gamybos būdo apibūdinimas

1 etapas – Sėklų auginimas ir jų derliaus nuėmimas

Naudojamos dviejų sėjamosios jundos rūšių – vasarinės ir žieminės jundos – sėklos. Priklausomai nuo rūšies, augalai sėjami rudenį arba pavasarį.

Derlius nuimamas tik kartą – kai sėklos subręsta.

2 etapas – Sėklų džiovinimas ir valymas

Sėklos pradedamos džiovinti per 6 val. po jų nuėmimo. Sėklos džiovinamos, kol jų drėgnumas pasiekia 7–12 %.

Kitas sėklų perdirbimo į aliejų etapas yra jų valymas. Priemaišų negali būti daugiau nei 2 %.

3 etapas – Sėklų paruošimas spaudimui

Ruošiant sėklas spausti jos voleliu grūdamos iki tampa dribsnių pavidalo.

4 etapas – Sėklų kaitinimas

Sugrūstų sėklų dribsniai inde su talpa vandeniu arba inde su įkaitintais skardos lakštais kaitinami iki 38 °C.

5 etapas – Spaudimas

Tam, kad aliejus pasižymėtų reikalingomis savybėmis, sugrūstos sėklos spaudžiamos presais, sugrūstų sėklų temperatūros mechanškai nepadidinančiais daugiau kaip iki 38 °C.

6 etapas – Aliejaus valymas

Jundos aliejus valomas sedimentacijos būdu, t. y. priemaišos, veikiamos žemės traukos, nusėda ant talpos dugno. Esant tinkamai temperatūrai šis procesas trunka 7–10 dienų. Nuosėdoms susidarius, viršutinis aliejaus sluoksnis yra tinkamas vartoti.

Kitais būdais jundos aliejus nevalomas.

7 etapas – Jundos aliejaus saugojimas

Aliejus saugomas sausoje, nuo saulės šviesos apsaugotoje vietoje, 4–20 °C temperatūroje. Tam, kad produktas išlaikytų savo savybes, turi būti laikomasi jo saugojimo sąlygų.

Rekomendacijos:

Siekiant išlaikyti specifines jundos aliejaus savybes, gamybos metu draudžiama:

- sėklas kaitinti aukštesnėje nei 38 °C temperatūroje,
- naudoti aliejaus presus, dėl kurių tyrės temperatūra pakiltų virš 38 °C ribos,
- spaudžiant slėgį didinti daugiau nei iki 300 atmosferų.

3.7. Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės

Specifinį jundos aliejaus pobūdį lemia šios jo savybės:

- ypatingas jo skonis ir kvapas,
- spalva,
- fizinė ir cheminė sudėtis,
- ilgas saugojimo laikas.

Skonis ir kvapas

Iš kitų tokios rūšies produktų jundos aliejus išsiskiria unikaliu skoniu, kuriame jaučiamas svogūno ir garstyčių poskonis, taip pat maloniu ir gana stipriu kvapu (be jokio pašalinio kvapo).

Spalva

„Olej rydzowy“ yra rūdžių spalvos.

Fizinė ir cheminė sudėtis

„Olej rydzowy“ yra specifinis produktas dėl maistinės vertės ir turtingos cheminės sudėties. Aliejuje daug maistingųjų medžiagų, kurias vertina dietologai, ypač polinesočiųjų riebalų rūgščių (PRR).

Polinesočiųjų riebalų rūgščių jundos aliejuje yra 50–60 %, iš kurių omega 3 rūgštys sudaro 35–40 %, o omega 6 rūgštys – 15–20 %. Dėl tokios sudėties „Olej rydzowy“ yra vienas daugiausiai omega 3 rūgščių turinčių augalinės kilmės produktų.

Ilgas saugojimo laikas

Nors jundos aliejus ir turi pakankamai daug rūgščių, jis ilgai negenda ir, saugomas tinkamomis sąlygomis, tinka vartoti iki 6 mėnesių nuo pagaminimo datos. Jundos aliejus ilgai negenda, nes jo sudėtyje yra natūralių tokoferolių grupės antioksidantų (vitamino E –apie 550–1 100 mg/kg aliejaus). Tai dar viena šio produkto ypatybė.

3.8. Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės**Tradicinės žaliavos**

Jundos aliejus išgaunamas iš augalo, priskiriamo kryžmažiedžių šeimai (*Cruciferae*), *Camelina* genčiai, kuriai priklauso keletas veislių. Gamybai naudojamos tik dvi jundos veislės: vasarinė junda (*Camelina sativa*) ir žieminė junda (*Camelina silvestris*). Junda – tai augalas, turintis pailgą kekės formos gelsvos spalvos žiedyną. Jo stiebo aukštis 30–100 cm. Jundos vaisius – kriaušės formos 3–7 mm ilgio ankštara, kurioje yra apie 10 0,6–2,6 mm ilgio gelsvai rudų sėklų. Junda gali būti auginama lengvuose ir smėliniuose dirvožemiuose.

Junda kilusi iš Artimųjų Rytų. Remiantis jundos auginimo ir jos aliejaus gamybos istorijos tyrimų duomenimis, seniausi šio augalo sėklų pėdsakai Lenkijoje rasti bronzos amžiaus, t. y. atsiradę prieš 3 000 m. Jie rasti atliekant archeologinius kasinėjimus Šlionsko Stšegome (Tai patvirtina 1966 m. prof. F. Dembinskio straipsnyje apie aliejinis augalus, pavadintame „Rośliny oleiste“, nurodyta informacija). Botanikos prof. Marianas Nowninskis publikacijose apie jundą taip pat pastebi, kad šio augalo sėklų rasta atliekant archeologinius lužitėnų kultūros protoslavų tautų bei VIII a. pr. m. e. Biskupino įtvirtintos gyvenvietės, žymiausio archeologinio Centrinės Europos rezervato, tyrinėjimus.

Jundos liaudiškų pavadinimų, tokių kaip „rydz“, „rydzek“, „ryzyk“, „lennica“, kilusių iš įvairių tarmių, gausa patvirtina, kad šios sėklos naudotos daugelį šimtmečių (kolektyvinė studija apie augalų auginimą „Szczełowa uprawa roślin“, vadovaujama prof. Anatolio Listkowskio, išleista 1956 m.).

Šio augalo populiarumą parodo ir sena lenkų liaudies patarlė „lepszy rydz niż nic“, kurios pažodinis vertimas būtų „geriau jau jundos sėkla nei nieko“. Ji reiškia, kad geriau gauti bent jau tą visur esančią jundos sėklą, nei likti tuščiomis rankomis.

Šis augalas toks populiarus, nes yra nereiklus dirvožemiui ir jo vegetacinis laikotarpis gana trumpas (70–100 d.).

Prof. Tadeuszo Zająco teigimu iki XIX a. nederlingiausiosiose dirvose dažniausiai auginamas augalas buvo būtent junda. Ji buvo plačiai žinomas ir paplitęs aliejinis augalas, iš kurio sėklų gamintas „Olej rydzowy“ (2006 m. liepos mėn. žemės ūkio žurnale *Magazyn Farmerski* paskelbtas straipsnis).

Iš to, kad junda vyravo, galima daryti prielaidą, kad dabartinėje Lenkijos teritorijoje gyvenusios slavų gentys jau mokėjo spausti jos sėklų aliejų. „Olej rydzowy“, iš šio augalo išgaunamą aliejų, žmonės, nors ir nežinodami jo cheminės sudėties, naudojo šimtmečius.

Tradicionis metodas

Tradicija spausti jundos aliejų yra labai sena. Remiantis archeologų atradimais įrodyta, kad protoslavų gyvenvietės Biskupino gyventojai jau mokėjo spausti jundos sėklų aliejų. Šioje vietoje atliekant archeologinius kasinėjimus rasta ne tik jundos sėklų, bet ir aliejaus spaudimo įrankių liekanų. Kitų archeologinių atradimų rezultatai patvirtina, kad žlugus lužitėnų kultūrai ir į dabartinės Lenkijos teritoriją atsikrausčius slavų gentims, jundos aliejus buvo spaudžiamas ir toliau.

H. Samsonowicziaus knygoje apie XVII a. aliejaus spaudyklas „Olejarnia dworska z XVII w“ detalai aprašomos to laikmečio dvarams ir valstiečiams priklausiusios aliejaus spaudyklos. Autorius smulkiai aprašo tada naudotus aliejaus spaudimo įrenginius, pavyzdžiui, pleištinę presą ir pleišto įvaymo būdus. Jis taip pat pastebi, kad iš jundos sėklų gaunamą aliejų mielai vartojo lenkų didikai. Ši informacija taip pat pateikiama Šreniavos žemės ūkio muziejuje, kuriame eksponuojami dvaruose naudoti aliejaus spaudimo įrenginiai ir priemonės.

Knygoje „Tradycyjne olejarnie w Polsce“ H. Olszański pristato tradicinius Lenkijoje naudotus aliejaus gamybos metodus. Autorius rašo, kad XIX a., vystantis technologijoms, tradicinius aliejaus gamybos procese naudotus įrankius, tokius kaip akmeninės girtos, pietos ir grūstuvės, pleištiniai presai, pakeitė kaitinimo įrengimai, sėkloms suploti skirti voleliai, svirtiniai presai, dar vėliau – gyvulių jėga, garais varomi, motoriniai presai, o šiuo metu – elektriniai presai. Pastaruoju metu naudojami būtent šio tipo presai, tačiau jundos aliejaus gamybos metodas (sugrūstos sėklos nekaitinamos aukštesnėje nei 38 °C temperatūroje) nepasikeitė.

Ši ypatybė yra jundos aliejaus tradicinių savybių patvirtinimas ir įrodo ne tik tai, kad jo gamybos procesas nepasikeitė, tačiau ir tai, šis procesas yra tobulas.

3.9. Produkto specifikinėms savybėms tikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros

Atsižvelgiant į specifines „Olej rydzowy“ savybes turėtų būti tikrinami:

produkcijos gamybai naudojamų sėklų kokybė, t. y.:

— sėklų švarumas,

— valymo, kaitinimo ir spaudimo procesai;

produkto kokybė, t. y.:

— būdingas svogūno ir garstyčių skonis,

— malonus, stiprus ir grynas kvapas,

— rūdžių spalvos, nuo gelsvai auksinio iki rudai rausvo atspalvio, skaidrus aliejus su trupučiu nuosėdų.

Tikrinama bent kartą per metus.

4. Specifikacijos sąlygų laikymosi kontrolę vykdanči institucija arba įstaiga

4.1. Pavadinimas ir adresas

Pavadinimas Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresas ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Telefonas +48 226232901

Faksas +48 226232099

El. paštas —

☒ Viešojo ☐ Privačiojo

4.2. *Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys*

Nurodyta institucija vykdo visų specifikacijos reikalavimų laikymosi kontrolę.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„KABANOSY“

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

1. **Pareiškėjų 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 šalis**

Lenkija

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

„Kabanosy“

Etiketėje pateikiama nuoroda „Pagaminta pagal lenkiškas tradicijas“, išversta į šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą.

3.2. *Pavadinimas*

— ☐ yra specifinis

— ☒ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Pavadinimu „Kabanosy“ išreiškiamos specifinės produkto savybės. XIX a. Lenkijoje ir Lietuvoje žodis „kabana“ arba mažybinė jo forma „kabanek“ naudoti apibūdinti ekstensyviu būdu šeriamiems paršeliams, kurie tais laikais dažniausiai būdavo penimi bulvėmis. Jų mėsa paprastai būdavo vadinama „kabanina“. Pavadinimas „Kabanos“ kilęs iš žodžio, kuriuo vadintos tokios kiaulės.

3.3. *Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį*

— ☐ registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

— ☒ registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. *Produkto rūšis*

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

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

„Kabanosy“ – ilgos, plonos, vytintos ir 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 užpildtos 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 %,
- NaNO_2 išreikštas nitratų (III) ir nitratų (V) kiekis neviršija 0,0125 %.

Tokia cheminė sudėtis užtikrina tradicinę gaminio kokybę. Galutinio produkto kiekis turi sudaryti mažiau kaip 68 % pradinio žaliavinės mėsos kiekio.

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

Žaliavos

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
- muskato riešutai – 0,05 kg
- kmynai – 0,07 kg
- cukrus – 0,2 kg

Kiti priedai:

- sūdymo mišinys iš valgomosios druskos (NaCl) ir natrio nitrito (NaNO_2) – 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 būtų 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 sūdymo 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, muskato 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 kepinaamas, kol temperatūra dešrelių viduje pasiekia bent 70 °C.
- 8 etapas. Rūkykla išjungama ir dešrelės joje paliekamos daugmaž 1 valandą, paskui jos atvėsinaamos iki žemesnės kaip 10 °C temperatūros.
- 9 etapas. Dešrelės 3–5 dienas džiovinaamos 14–18 °C temperatūroje, esant 80 % drėgmei, kol pasiekiaama pageidaujama išeiga (ne didesnė kaip 68 %).

3.7. Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (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, būdinga forma.

Minkšta, sultinga ir turinti specifinių savybių mėsa

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, muskato riešutai, kmynai ir cukrus), produktas specialiai rūkomas taip paryškinant jo skonį.

Tradicinė, būdinga forma

Specifinės „Kabanosy“ dešrelių savybės labai susijusios su unikalios jų forma. „Kabanosy“ – ilgos, plonos, vytintos ir perlenktos dešrelės tolygiai raukšlėta odele.

3.8. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto tradicinės savybės (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis)

Tradicinis gamybos būdas ir produkto sudėtis

„Kabanosy“, arba ilgos, plonos vytintos ir rūkytos kiaulienos dešrelės, kimštos į avies žarnas, Lenkijoje pradėtos vartoti trečiame ir ketvirtame praėjusio amžiaus dešimtmetyje. Jos buvo vadinamos vienodu vardu, tačiau mažos vietos mėsinės skirtinguose regionuose jas gamindavo nevienodai. Jos daugiausia skyrėsi naudojamais prieskoniais, tačiau skyrėsi ir pačių dešrelių kokybė. Tų laikų receptų knygos ir kituose specializuotuose leidiniuose,

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 standartinę „Kabanosy“ dešrelių gamybos receptą, grindžiamą tradiciniais gamybos būdais (Vidaus taisyklės Nr. 21).

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 sudėtinė dalis – kiauliena

„Kabanosy“ gaminamos iš specialiai penėtų kiaulių („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 tradicinę gamybos metodą.

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

Kad „Kabanosy“ dešrelės pasižymėtų specifinėmis savybėmis, ypač tikrinama:

1. Gamyboje naudojamų žaliavų (kiaulienos, prieskonių) kokybė, įskaitant:

- technologinį mėsos tinkamumą;
- penėjimo būdą;
- sūdymo laiką;
- „Kabanosy“ dešrelėms gaminti naudojamus prieskonius bei jų kiekį.

2. „Kabanosy“ dešrelių rūkymas:

Atliekant patikrinimą tikrinama:

- tradiciškai karštai rūkant 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 arba įstaigos konkrečios užduotys

Pirmiau nurodyta kontrolės institucija atsakinga už visos specifikacijos reikalavimų tikrinimą.

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 188/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNIŲ

„GORGONZOLA“

EB Nr.: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☐ Geografinė vietovė
- ☒ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas
- ☐ Ryšys su geografinė vietovė
- ☒ Ženklėjimas
- ☐ Nacionaliniai reikalavimai
- ☒ Kita (pakavimo taisyklių pakeitimas)

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- ☒ Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas.
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas.
- ☐ Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis).
- ☐ Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis).

3. Pakeitimas (-ai):

Produkto aprašymas

Produktas nepasikeitė. Tačiau išbraukiamas būdvardis „minkštas“, nes nėra tinkamas visų tipų sūriui „Gorgonzola“ apibūdinti: būtent stipraus skonio sūriai negali būti priskirti prie minkštųjų sūrių. Taigi nėra tikslo vartoti terminą „minkštas“ visų tipų sūriui „Gorgonzola“ apibūdinti, o kalbant apie stipraus skonio sūrius, toks terminas galėtų klaidinti atliekant specifikacijos laikymosi tikrinimą. Be to, išbraukiamas perteklinis laikytinas būdvardis „riebus“, nes bendrojo dokumento 3.2 punkte yra nurodytas mažiausias sausosios medžiagos procentinis riebalų kiekis.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Galiojančioje specifikacijoje sūrio masės spalva apibūdinta kaip „mėlynai žalsva“, tačiau, siekiant pateikti išbaigtą skirtingų tipų sūrio „Gorgonzola“ visų galimų spalvų aprašymą, numatyta, kad ji gali būti ir „pilka žydra“. Iš tiesų, nors būdinga sūrio spalva yra „mėlynai žalsva“, skirtingu sūrio brandimo metu vystantis aerobiniam ir gyvajam pelėsiui, sūrio spalva taip pat gali atrodyti „pilka žydra“. Jei nebūtų numatyta galima „pilka žydra“ spalva, ir šiuo atveju, vertinant sūrio spalvą, tai galėtų klaidinti oficialų specifikacijos laikymosi tikrinimą atliekančius tyrėjus.

Galiojančioje specifikacijoje yra numatytas skirtingas trumpiausias sūrio brandinimo laikotarpis skirtingų tipų sūriams „Gorgonzola“. Be to, galiojančioje specifikacijoje išbraukiama netinkama bendra nuoroda į trumpiausią penkiolikos dienų brandinimo laikotarpį.

Produktas nepasikeitė. Vis dėlto išbraukiama neteisinga informacija, kad skonis priklauso tik nuo to, kiek sūris brandintas, nes skonis, nors ir nedidele dalimi, gali priklausyti ir nuo kitų veiksnių, pavyzdžiui, nuo sūrio galvos svorio.

Įvairūs pagal svorį, skonį ir brandinimo laikotarpį klasifikuojamo sūrio „Gorgonzola“ tipai nustatomi tinkamesniu būdu: buvo pastebėta, kad ankstesnė klasifikacija, nustatyta 2009 m. registruotu pakeitimu, galėjo būti klaidinanti, nes iš pažiūros buvo paremta tik sūrio galvos dydžio vertinimu, vartojant terminus „didelė“, „vidutinė“, „maža“. Dėl to, kad būtų aiškiau, patikslinta, kad klasifikuojama remiantis ne vien svorio kriterijumi, bet ir kriterijais, susijusiais su skoniu ir brandinimo laikotarpiu. Terminai „švelnaus skonio“, „stipraus skonio“, „stipraus skonio sūrio maža galva“ laikytini tikslesniais norint iš karto nustatyti sūrio „Gorgonzola“ tipą. „Švelnaus skonio“ sūrio galva atitinka „didelę“ sūrio galvą (apie kurią rašoma ankstesnėje klasifikacijoje). Išbraukiamas netikslus sūrio galvos apibūdinimas „arba stiproko skonio“, atsižvelgiant į tai, kad specifikacijoje nurodyta, kad tokia sūrio galva yra „švelnaus skonio“. „Stipraus skonio“ sūrio galva atitinka „vidutinę“ sūrio galvą (apie kurią rašoma ankstesnėje klasifikacijoje). „Stipraus skonio sūrio maža galva“ atitinka „mažą“ sūrio galvą (apie kurią rašoma ankstesnėje klasifikacijoje).

Siekiant prisitaikyti prie esamos gamybos situacijos, mažiausias ir didžiausias sūrių galvų dydžiai yra šiek tiek pakeisti: juk masė gali padidėti ar sumažėti dėl sūrio galvos didesnės ar mažesnės drėgmės.

Įrašomas ilgiausias brandinimo laikotarpis (žr. *Gamybos būdas*).

Taigi, sūrį „Gorgonzola“ klasifikuojant pagal svorį, skonį ir brandinimo laikotarpį, nustatomi įvairūs jo tipai:

- švelnaus skonio sūrio galva (*dolce*): svoris – nuo 9 iki 13,5 kg, švelnaus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – penkiasdešimt dienų, ilgiausias – šimtas penkiasdešimt dienų,
- stipraus skonio sūrio galva (*piccante*): svoris – nuo 9 iki 13,5 kg, aiškiai išreikšto stipraus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – aštuoniasdešimt dienų, ilgiausias – du šimtai septyniasdešimt dienų,
- stipraus skonio sūrio maža galva (*piccola piccante*): svoris – nuo 5,5 iki 9 kg, aiškiai išreikšto stipraus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – šešiasdešimt dienų, ilgiausias – du šimtai dienų.

Kilmės įrodymas

Siekiant užtikrinti sūrio „Gorgonzola“ autentiškumą, jis gali būti parduodamas suvyniotas į gofruoto aliuminio foliją vientisas, horizontaliai perpjautas pusiau arba gabaliukais.

Siekiant užtikrinti sūrio „Gorgonzola“ kokybę, garantuoti jo kilmę ir vykdyti kontrolę, jis gali būti parduodamas fasuotais gabaliukais, ant kurių gofruoto aliuminio folijos gali ir nebūti, jei buvo gautas įgaliotos priežiūros institucijos arba tos institucijos paskirtos kitos priežiūros institucijos patvirtinimas.

Gamybos būdas

Aplinkos, kurioje brandinami sūriai, temperatūra ir drėgmės kiekis yra šiek tiek pakeisti, siekiant prisitaikyti prie brandinimo etapu naudojamų naujų įrenginių ir taikomų naujų technologijų, taip išsaugant kokybinę sūrio „Gorgonzola“ savybes.

Įrašomas ilgiausias brandinimo laikotarpis, nes per ilgai brandinant sūrį būtų rizikuojama, kad jis neteks konkrečių ypatybių ir jausinių savybių.

Ženklinimas

Kad specifikacijos laikymosi tikrinimas būtų paprastesnis, o ypač siekiant suteikti vartotojui galimybę sąmoningai pasirinkti produktą net ir tada, kai vartotojo prašymu produktas supakuojamas mažmeninės prekybos vietoje, ant gofruoto aliuminio folijos, į kurią supakuoti stipraus skonio sūrio galva, stipraus skonio sūrio maža galva, horizontaliai perpjautos sūrio galvos pusė ir gabaliukai, privalo būti užrašas „stipraus skonio“.

Kad specifikacijos laikymosi tikrinimas būtų paprastesnis, o ypač siekiant suteikti vartotojui galimybę sąmoningai pasirinkti produktą, taip pat nustatoma prievolė ant stipraus skonio sūrio galvos ir stipraus skonio mažos sūrio galvos fasuotų gabaliukų pirminių pakuočių pateikti užrašą „stipraus skonio“.

Kita

Siekiant užtikrinti fasuotais gabaliukais parduodamo sūrio „Gorgonzola“ kokybę, garantuoti jo kilmę ir vykdyti kontrolę, nustatyta ir pagrįsta, kad sūrio pjaustymas ir jo gabaliukų pakavimas turi būti patvirtinti igaliosios priežiūros institucijos arba jos paskirtos kitos priežiūros institucijos. To reikalaujama, nes dėl maisto saugos reikalavimų gofruoto aliuminio folijoje supakuotų sūrio galvų ir horizontaliai pusiau perpjautų sūrio galvų negalima pjaustyti mechaniniu būdu, o kadangi sūrio galvų šonuose nėra jokių žymenų, priežiūros institucija turi patvirtinti sūrio gabaliukų be aliuminio folijos kilmę. Šiuo reikalavimu nedraudžiama, kad sūris būtų pjaustomas rankomis, o jo gabaliukai mažmenininkų būtų supakuojami vartotojui paprašius arba tiesioginiam pardavimui. Iš tiesų, mažmenininkams rankomis peiliu pjaustant aliuminio folijoje supakuotą sūrio galvą ar jos pusę, prieš tai nereikia nuimti aliuminio folijos ir tuo nerizikuojama pažeisti maisto saugos reikalavimų. Be to, šie veiksmai turi būti iš principo atliekami vartotojui matant arba vartotojas bent jau turi teisę to paprašyti tam, kad įsitikintų, ar ant vientisos sūrio galvos ar jos pusės yra gofruoto aliuminio folija. Mažmenininkams taip pat turi būti leidžiama rankomis pjaustyti gofruoto aliuminio folijoje supakuotą vientisą ar per pusę perpjautą sūrio galvą tiesioginiam pardavimui, jeigu ant atpjauto gabaliuko visada išlieka produkto autentiškumą garantuojanti aliuminio folija.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„GORGONZOLA“

EB Nr.: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

SGN () SKVN (X)

1. **Pavadinimas**

„Gorgonzola“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Gorgonzola“ – tai pelėsinis sūris, pagamintas tik iš nenugriebto pasterizuoto karvės pieno, sūrio masė nekaitinta, vientisa, baltos šiaudų spalvos, išvagota būdingų mėlynai žalsvų ir (arba) pilkai žydrų gijų, atsiradusių dėl pelėsių (primena marmurą).

Sūris „Gorgonzola“ pasižymi šiomis savybėmis:

— forma:

— cilindro, kurio paviršiai plokšti, o šonai tiesūs,

— matmenys: mažiausias šono aukštis – 13 cm; skersmuo – nuo 20 iki 32 cm,

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

— klasifikacija pagal svorį, skonį ir brandinimo laikotarpį:

- 1) švelnaus skonio sūrio galva (*dolce*): svoris – nuo 9 iki 13,5 kg, švelnaus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – penkiasdešimt dienų, ilgiausias – šimtas penkiasdešimt dienų;
- 2) stipraus skonio sūrio galva (*piccante*): svoris – nuo 9 iki 13,5 kg, aiškiai išreikšto stipraus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – aštuoniasdešimt dienų, ilgiausias – du šimtai septyniasdešimt dienų;
- 3) stipraus skonio maža sūrio galva (*piccola piccante*): svoris – nuo 5,5 iki 9 kg, aiškiai išreikšto stipraus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – šešiasdešimt dienų, ilgiausias – du šimtai dienų,

— pluta: pilkos ir (arba) rausvos spalvos, nevalgoma,

— masė: vientisa, baltos ir šiaudų spalvos, išvagota būdingų mėlynai žalsvų ir (arba) pilkai žydrų gijų, atsiradusių dėl pelėsių (primena marmurą),

— riebalų kiekis sausojoje medžiagoje – ne mažiau kaip 48 %.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Nenugriebtas karvės pienas, veršiuko šliužo fermentas, druska.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

Bent 50 % karvėms skirtų kasmetinių pašarų sausosios medžiagos sudaro gamybos vietovės kilmės produktai.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Pieno gamyba, jo perdirbimas, būsimo „Gorgonzola“ sūrio brandinimas ir identifikacinis ženklavimas, apie kurį rašoma 3.7 punkte, turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Sūris „Gorgonzola“ parduodamas suvyniotas į gofruoto aliuminio foliją vientisas, horizontaliai perpjautas pusiau arba supjaustytas gabaliukais.

Sūris „Gorgonzola“ gali būti parduodamas fasuotais gabaliukais, ant kurių gofruoto aliuminio folijos gali ir nebūti, jei buvo gautas įgaliotos priežiūros institucijos arba tos institucijos paskirtos kitos priežiūros institucijos patvirtinimas. Siekiant užtikrinti fasuotais gabaliukais parduodamo sūrio „Gorgonzola“ kokybę, garantuoti jo kilmę ir vykdyti kontrolę, sūrio pjaustymas ir jo gabaliukų pakavimas turi būti tikrinami įgaliotos priežiūros institucijos arba jos paskirtos kitos priežiūros institucijos. To reikalaujama, nes dėl maisto saugos reikalavimų gofruoto aliuminio folijoje supakuotų sūrio galvų ir horizontaliai perpjautų pusiau sūrio galvų negalima pjaustyti mechaniniu būdu, o kadangi sūrio galvos šonuose nėra jokių žymenų, priežiūros institucija turi patvirtinti sūrio gabaliukų be aliuminio folijos kilmę.

Vartotojui paprašius, sūrį „Gorgonzola“ leidžiama pjaustyti ir pakuoti mažmeninės prekybos vietose, jeigu yra matoma gofruoto aliuminio folija. Mažmeninės prekybos vietose taip pat leidžiama sūrį „Gorgonzola“ pjaustyti ir pakuoti jo gabaliukus, skirtus tiesioginiam pardavimui, jeigu ant gabaliukų visada išlieka produkto autentiškumą garantuojanti gofruoto aliuminio folija.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Sūrio „Gorgonzola“ galva žymima dviem identifikaciniais ženklais, kurie uždedami nustatytoje geografinėje vietovėje:

— iš pradžių ant abiejų plokščių sūrio galvos paviršių dedama identifikacinė žymė su nurodytu sūrio gamintojo kodu (žr. 1 pav.),

1 pav.



- kai sūrio savybės tampa tinkamos jį pateikti vartotojams, identifikacinę žymę sudaro gofruoto aliuminio folija su gofruotu identifikaciniu ženklu (žr. 2 pav.), kuri gaubia sūrio galvą, horizontaliai perpjaautos pusiau sūrio galvos pusę ir sūrio gabaliukus, atsižvelgiant į 3.6 punkte nurodytų fasuoties gabaliukams taikomus reikalavimus; ant gofruoto aliuminio folijos taip pat yra pateikta SKVN „Gorgonzola“ kartu su Sąjungos simboliu ir, jei tai stipraus skonio sūrio galva, stipraus skonio sūrio maža galva, jų pusės, gautos perpjovus jas horizontaliai pusiau, ir jų gabaliukai, užrašas „stipraus skonio“, kuris yra pateikiamas po užrašu SKVN „Gorgonzola“ mažesnėmis raidėmis.

2 pav.



Fasuoti sūrio gabaliukai

Ant fasuotų sūrio „Gorgonzola“ gabaliukų pirminės pakuotės geriausiai matomoje pusėje turi būti šios nuorodos:

- SKVN „Gorgonzola“ ir Sąjungos SKVN simbolis,
- šalia užrašo SKVN „Gorgonzola“ ar po juo mažesnėmis raidėmis pateiktas užrašas „stipraus skonio“, jei tai stipraus skonio sūrio „Gorgonzola“ galvos arba stipraus skonio mažos jo galvos gabaliukas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nustatyta geografinė vietovė apima šių provincijų teritorijas:

- Bergamo, Bjelos, Brešos, Komo, Kremonos, Kuneo, Leko, Lodžio, Milano, Moncos, Novaros, Pavijos, Varėzės, Verbano-Kuzijo-Osolos, Verčelio.

Ji taip pat apima šias Alesandrijos provincijos savivaldybes:

- Kazalė Monferato, Vilanova Monferato, Balcolos, Morano Po, Koniolo, Pontestūros, Seralunga di Krėjos, Čerezeto, Trevilės, Ocano Monferato, San Džordžo Monferato, Sala Monferato, Čelamontės, Rozinjano Monferato, Terudžos, Otiljo, Frasinelo Monferato, Olivolos, Vinjalės, Kamanjos, Konkano, Očimjano, Mirabelo Monferato, Džarolės, Valencos, Pomaro Monferato, Bocolės, Valmakos, Tičineto, Borgo San Martino ir Frasineto Po.

5. Ryšys su geografinė vietovė

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai yra susiję su nustatytos geografinės vietovės klimato sąlygomis, kuriomis melžiamoms karvėms skirti pašariniai augalai gali gausiai vešėti ir išaugti kokybiški. Šios sąlygos tai pat yra palankios susidaryti biologinės medžiagos, nuo kurių priklauso juslinės ir spalvinės sūrio savybės. Kalbant apie žmogiškuosius veiksnius, pabrėžtina ne tik istorinė sūrio reikšmė vietos ekonomikai, bet ir tai, kad sudėtinga sūrio „Gorgonzola“ gamyba – tai tradicinės pieno produktų gamybos rankomis meno vaisius. Pieno sutraukimas pieno fermentais, taip pat naudojant pelėsio *Penicillium* sporų suspensiją ir atrinktas mieles, versiuo šliužo fermento įmaišymas esant idealiai temperatūrai, sūdymas sausuoju būdu, sūrio brandinimas, kuomet sūryje susidaro tipiškos skylutės – tai gamybos tradicijos, kurios gamybos vietovėje per amžius buvo perduodamos iš kartos į kartą.

5.2. Produkto ypatumai

„Gorgonzola“ – sūris, kurio masė nekaitinta, vientisa, baltos šiaudų spalvos, išvagota būdingų mėlynai žalsvų ir (arba) pilkai žydrų gijų, atsiradusių dėl pelėsių (primena marmurą).

Kvapą gali būti tarp švelnaus ir aiškiai išreikšto stipraus, priklausomai nuo įvairių veiksnių, ypač nuo to, ar sūris brandintas trumpiau ar ilgiau.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto (kuriam suteikta SKVN) kokybės arba savybių, arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto (kuriam suteikta SGN) savybės gero vardo ar kitų ypatybių ryšys

Melžiamoms karvėms skirtų pašarinių augalų gausa ir jų kokybė, taip pat tradicinės pieno produktų gamybos procesai, ypač pelėsio *Penicillium* sporų įskiepis, sūdymas sausuoju būdu ir sūrio brandinimas, kuomet sūryje susidaro skylutės – nuo šių veiksnių priklauso juslinės ir spalvinės sūrio „Gorgonzola“ savybės.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾ 5 straipsnio 7 dalis)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (liet. SKVN, SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (liet. SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (liet. ES nagrinėjamos specifikacijos).

⁽⁴⁾ Žr. 3 išnašą.

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 188/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ (KHAO SANGYOD MUANG PHATTHALUNG)

EB Nr. TH-PGI-0005-01115 – 27.5.2013

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ (Khao Sangyod Muang Phatthalung)

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Tailando Karalystė

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6. klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Šviesos laikotarpiui jautrūs žemumų ryžiai „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ auginami iš veislės „Sangyod Phatthalung“ ryžių. Jie yra sėjami, auginami, nuimami, šlifuojami, pakuojami ir ženklinami Pietų Tailando Patalungo provincijoje ir yra iš jos kilę. Ryžiai „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ yra nelipnūs, lengvi, smulkūs, siauri ir švelniai kvepiantys. Jie gali būti žaliaviniai, rudieji arba iš dalies išlukštinti.

Fizinės savybės

— Žaliaviniai ryžiai yra šiaudų spalvos.

— Rudųjų ryžių spalva tame pačiame grūde gali būti nuo raudonos iki tamsiai raudonos.

— Iš dalies išlukštinti ryžiai yra spalvoti su šviesiai raudonu atspalviu.

— Grūdai yra ilgi, siauri ir smulkūs. Jų apyvaisis yra raudonos spalvos.

— Ryžiai turi švelnų, jiems būdingą kvapą.

Fizinės savybės	Žaliaviniai ryžiai	Rudieji ryžiai	Iš dalies s išlukštinti ryžiai
Ilgis (mm)	(9,33) 9,1–9,4	6,50–6,90	6,40–6,80
Plotis (mm)	(2,11) 1,9–2,25	1,61–1,81	1,57–1,87
Storis (mm)	(1,77) 1,7–1,8	1,51–1,71	1,44–1,64
Spalva	Šiaudų	Raudona arba tamsiai raudona	Šviesiai raudona

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Cheminės savybės

Cheminės savybės	Žaliaviniai ryžiai	Rudieji ryžiai	Iš dalies išlukštenti ryžiai
Baltymai (%)	Nėra duomenų	7–10	6–9
Amilozė (% db)	Nėra duomenų	13–17	
Grūdo pailgėjimo koeficientas	Nėra duomenų	1,5–1,8	

Virimo savybės

Verdanti ryžių ir vandens santykis yra 1 puodelis ryžių 1,25–2 puodeliams vandens.

Kad ryžiai „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ būtų ypač minkšti, prieš verdant juos reikia 5–10 minučių palaikyti pamerktus vandenyje.

Kvapas ir skonis

Virti ryžiai yra švelnūs ir šiek tiek lipnūs. Skonis – saldokas su švelniu aromatu.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ gaminti naudojamos sėklos turi būti veislės „Sangyod Phatthalung“ ir turi būti užaugintos Patalungo provincijoje, nes ši provincija yra geografinėje vietovėje, tinkančioje veislės „Sangyod Phatthalung“ ryžiams auginti – ši veislė suteikia „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ išskirtines savybes ir kokybę.

Sėklos turi būti paruoštos Tailando ryžių departamento ir jo agentūrų, tokių kaip Patalungo ryžių mokslinių tyrimų centras ir Patalungo ryžių sėklų centras, nes jie turi patikimą įrangą ir laikosi ryžių sėklų paruošimo standartų, leidžiančių pagaminti grynaveisles sėklas, suteikiančias „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ išskirtines savybes.

Jei sėklos gaunamos iš kitų šaltinių, pvz., ūkininkų organizacijų ar privačių organizacijų, tokie šaltiniai turi būti patvirtinti Tailando ryžių departamento, ir juose turi būti laikomasi ryžių sėklų gamybos standartų.

Jei ūkininkai patys daugina ryžius, jiems leidžiama naudoti pirmiau nurodytą patvirtintą veislę (išsigtos sėklos turi būti pasėtos per 3 metus).

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ gamybos ciklas turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje, kad jis visiškai atitiktų geomorfologines sąlygas. „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ turi būti auginami, džiovunami, laikomi, šlifuojami ir perdirbami Patalungo provincijoje. „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ gali būti atsekami kiekviename etape pagal lydraščius, transporto kvitus, registrus.

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ turi būti auginami rugpjūčio–spalio mėn., o jų derlius nuimamas sunokimo laikotarpiu nuo gruodžio iki vasario mėn. Derlius nuimamas atsižvelgiant į klimato sąlygas ir ryžių sunokimo lygį. Nuimtas ryžių derlius yra laikomas reguliuojamos temperatūros ir drėgmės bokštiniame aruode geografinėje vietovėje, kad, visų pirma, nesusimaišytų su kitų rūšių ryžiais, būtų išvengta galimo užkrato ar didelės drėgmės ir kad būtų išsaugotas išskirtinis ryžių kvapas.

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ pagrindinę gamybos praktiką sudaro:

— dirvos paruošimas: dirvos įdirbimas ir antrasis vagojimas siekiant tinkamai valdyti savaime įsisėjančius ryžių pasėlius (ryžių pasėlius, sudygusius iš pernykščiu sezonu laukuose paliktų sėklų) ir ryžių lauke augančius sveitimų rūšių ryžius, išskyrus sulaukėjusius ryžius,

— reguliarius dirvos tręšimas ir gerinimas,

- ryžių priežiūra: tinkama vandentvarka, svetimų rūšių ryžių pašalinimas dygstant, ryžių priežiūra reprodukcijos ir brendimo etapuose, tinkamas kenkėjų naikinimas,
- derliaus nuėmimas: jis turi būti vykdomas Pietų Tailando drėgnuoju sezonu (rugpjūčio–spalio mėnesiais), ryžiams sunokus. Patalungo provincijoje laikomasi tradicijos sunokusius ryžius palikti augti dar šiek tiek laiko,
- grūdų drėgnumo reguliavimas: ryžių grūdų drėgnumas turi būti sumažintas bent iki 14 %.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ ryžiai turi būti pakuojami ir ženklinami Patalungo provincijoje. Tai suteikia vartotojams veiksmingą ryžių kilmės ir kokybės garantiją. Siekiant apsaugoti ryžius nuo galimo sumaišymo, užteršimo ar pokyčių, juos perpakuoti draudžiama. Be to, siekiant išsaugoti išskirtinį „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ kvapą, ryžiai Patalungo turi būti pakuojami Patalungo provincijoje.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Pakuočių etiketėse turi būti nurodytas ryžių svoris, šlifavimo ir pakavimo data, šlifavimo įmonės arba augintojo ar kooperatyvo pavadinimas, taip pat pakuotės partijos arba serijos numeris.

Ant kiekvienos pakuotės turi būti užrašytas žodis „ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ ir (arba) „Khao Sangyod Muang Phatthalung“.

Taip pat turi būti naudojamas Tailando geografinės nuorodos logotipas ir ES SGN logotipas (po SGN statuso suteikimo).



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Patalungo provincija

5. Ryšys su geografine vietoje

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Patalungas yra viena iš Tailando pietinių provincijų. Kaimyninės provincijos nuo šiaurės pusės laikrodžio rodyklės kryptimi yra Nakon Si Tamaratas, Songkla, Satūnas ir Trangas. Vietovės teritorija užima 3 424,5 km² arba 2 140 296 rajų.

Patalungas yra žemuma, kuri rytuose ribojasi su Songklos ežeru, o vakaruose – su Bantato kalnų grandine. Žemuma yra susiformavusi iš liūčių sezonu patvinusio ežero nuosėdų. Pagrindinis šioje vietovėje žemės ūkio reikmėms naudojamas vandens šaltinis yra Songklos ežeras.

Drenažo savybėmis pasižyminčiame dirvožemyje „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ gerai vystosi ir auga, o vandens sankaupos ir jo paskirstymo pajėgumai leidžia nuolat, net sausros laikotarpiais, palaikyti nedidelį, bet nuolatinį drėkinimo lygį.

Patalungo klimatas turi didelį poveikį „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ savybėms. Kadangi Patalungo provincija yra pietuose, ją veikia vandenyno ir žemyninis klimatas. Žemyninio klimato įtaka pasireiškia išskirtiniais sausu sezonu, kuriam būdingi ilgi šviesos laikotarpiai.

5.2. Produkto ypatumai

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ vadinami žaliaviniai ryžiai, rudieji ryžiai ir iš dalies išlukštenti natūralaus kvapo ryžiai, užauginti liūčių sezonu Patalungo provincijoje. Jiems būdingas raudonas apyvaisis, o išvirti jie yra minkštos tekstūros ir švelnaus kvapo.

Gamtiniai veiksniai daro didelį poveikį ryžių kokybei, savybėms ir unikalumui. Patalungo provincijoje podirviui būdingas drenažo ypatumų, derlingų sąnašų ir vandens kaupimo bei paskirstymo pajėgumų derinys. Patalungo provincijai būdingas dvejopas klimatas: vandenyno ir žemyninis. Dėl vandenyno (Tailando įlankos) poveikio liūčių sezonu dažnai lyja, o sezonų temperatūrai nebūdingi kraštutiniai svyravimai. Žemumoje nusidriekusi Patalungo provincijos derlinga žemė ir tinkamos klimato sąlygos suteikia „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ išskirtinę ypatybę – siaurą grūdą. Kitose provincijose auginamų „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ savybės yra kitokios: jie yra storesni ir ne tokie raudoni. Laikantis vietos tradicijos, ryžių derlius nuimamas pasibaigus nokimo etapui, todėl grūdo spalva yra raudonesnė, patys ryžiai – kvapnesni, o išvirti – minkštesni, nei kitur auginami ryžiai „Sangyod Phatthalung“.

Šias išskirtines savybes ryžiai gali įgyti tik dėl išskirtinių pietinės Tailando dalies geomorfologinių sąlygų, visų pirma, dirvožemio tipo, vandens kokybės, saulėtų valandų skaičiaus, nedidelių temperatūros svyravimų, liūčių sezono.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Nuo seno Patalungas yra svarbus ryžių tiekėjas Pietų Tailande. Šios provincijos plačios lygumos, tinkamas klimatas ir vandens šaltinių gausa sudaro idealias sąlygas ryžiams „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ auginti. Legendoje apie lygumą, įsiterpusią tarp *KhaoHin Look Doan* kalnų, pasakojama, kad ryžių auginimo sezono pradžioje šioje lygumoje apsilankę keliautojai matydavo beribius skaisčiai žalius ryžių laukus, o sausio ir vasario mėnesiais, artėjant derliaus nuėmimo metui, apsilankę keliautojai – auksu virtusius tuos pačius ryžių laukus.

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ auginami Patalungo provincijoje jau daugiau kaip šimtmetį, tačiau vietos žmonės dažniau vartoja kietus ryžių grūdėlius, kuriuose yra daug amilozės, o ne tokius minkštai virtus ryžius, kaip „Khao Sangyod Muang Phatthalung“. Todėl tradiciškai „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ yra laikomi dovanoti garbiems senoliams arba išvirti ypatingiems asmenims, pavyzdžiui, karališkiešiams svečiams, oficialiems svečiams iš užsienio, ypatingomis progomis, per religines apeigas arba tradiciniuose festivaliuose. Dėl šios tradicijos „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ įgijo Patalungo specialiams asmenims arba specialiomis progomis patiekiamų ryžių reputaciją.

Patalungo provincijos gamta taip pat turi didelį poveikį „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ gamybai. Visų pirma, Patalungo žemuma, susiformavusi iš liūčių sezonu patvinusio ežero nuosėdų, suteikiančių dirvožemiui įvairių maisto medžiagų, yra tinkama „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ gaminti. Čia auginami „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ įgyja išskirtines ypatybes: siaurą grūdą ir švelnų aromatą.

Šias aplinkos sąlygas papildo kruopšti sėklų atranka, atidžiai vykdomos priežiūros ir derliaus nuėmimo procedūros, taip pat standartinis gamybos procesas. Taikomos procedūros ir kontrolė padeda išsaugoti unikalią ryžių kokybę.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 5 straipsnio 7 dalis)

⁽¹⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas

(2016/C 188/09)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal 2013 m. gruodžio 18 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą

„CRUDO DI CUNEO“

ES Nr. PDO-IT-02118–4.2.2016

SKVN (X) SGN () GTG ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

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

Asociacija *Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta „Crudo di Cuneo“* turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- ☒ Produkto aprašymas
- ☒ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas
- ☐ Ryšys su geografinė vietovė
- ☐ Ženklėjimas etiketėmis
- ☒ Kita (nuorodos į atnaujintus teisės aktus)

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento.
- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir kurio bendrasis dokumentas (arba lygiavertis dokumentas) nepaskelbtas.
- ☐ Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

⁽²⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai)

Produkto aprašymas

Toliau pateiktų dviejų punktų pakeitimai yra tarpusavyje susiję.

- Produkto specifikacijos 2 straipsnio 2.2 punkto paskutinės dalies sakiny

„Užaugintos kiaulės turi vidutiniškai sverti (atskirai vertinant kiekvienos kiaulės gyvąjį svorį) 156 kg, tačiau leidžiama 10 % paklaida“

keičiamas sakiniu

„Užaugintos kiaulės turi vidutiniškai sverti (atskirai vertinant kiekvienos kiaulės gyvąjį svorį) 165 kg, tačiau leidžiama 10 % paklaida“.

- Specifikacijos 2 straipsnio 2.6 punkte nurodytas reikalavimas

„Subrandinto kumpio svoris – 7–10 kg“

keičiamas reikalavimu

„Subrandinto kumpio svoris – 8,5–12,0 kg“.

Pakeitimu siekiama padidinti vidutinį kiaulių svorį (kiekvienos kiaulės svorį vertinant atskirai) ir brandinto kumpio svorį. Pastaraisiais metais kiaulių augintojai suprato, kad skerstinos to paties amžiaus ir brandos kiaulės yra sunkesnės, nei buvo prieš 10 ar 15 metų. Genetinė atranka, net ir išlaikant nepakitusias kumpiams gaminti skirtos mėsos esmines savybes, leidžia išauginti didesnio svorio skerstinas kiaules negu prieš keletą metų. Naudojant naujus genetinius tipus pagerėjo jų dienos svorio prieaugis ir pašarų sąnaudos. Kiaulėms skiriant labiau subalansuotą racioną bei veiksmingesnius pašarus ir pagerinus kiaulių gerovę, jos per tiek pat laiko priauga daugiau svorio, o kartu užtikrinama optimali šlaunų kokybė.

Produkto specifikacijoje daromu pakeitimu, t. y. padidinant skerstinų kiaulių svorį ir susijusį brandintų kumpių svorį, siekiama dviejų tikslų: pritaikyti kumpių gamybą prie gamybos sąlygų ūkiuose ir užtikrinti SKVN žymimo kumpio „Crudo di Cuneo“ kokybę naudojant optimalios brandos sulaukusių kiaulių šlaunis.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes laikomasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečios pastraipos a–e punktų.

Gamybos būdas

- 5 straipsnio 5.5 punkto apie sūdymą sakiny

„Sūdytas trunka ne trumpiau kaip 2 savaites“

keičiamas sakiniu

„Sūdytas trunka ne trumpiau kaip 12 dienų“.

Poreikis sumažinti minimalią sūdymo trukmę nuo 14 iki 12 dienų susijęs su mėsos laikymo ir perdirbimo metodų paieška ir gerinimu. Pagal šiuos metodus sūdant galima naudoti mažesnę druskos kiekį nei prieš keletą metų. Dėl to trumpėja sūdymo trukmė. Ypač svarbu trumpinti apipjaustytų nesunkių, sveriančių 12–13 kg, šlaunų sūdymo trukmę tam, kad šlaunis nebūtų persūdyta, o pagamintas kumpis atitiktų naujus vartotojo mitybos poreikius.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes laikomasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečios pastraipos a–e punktų.

Kita. Nuorodos į atnaujintus teisės aktus

- 8 straipsnio sakiny

„Taikant šios produkto specifikacijos reikalavimus, saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas kumpis „Crudo di Cuneo“ bus kontroliuojamas įgaliotos priežiūros institucijos, laikantis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 10 straipsnio“

keičiamas fraze

„Tikrinimas, kaip laikomasi produkto specifikacijos, atliekamas vadovaujantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 37 straipsniu. ISTITUTO Nord Ovest qualità Soc. Coop. (Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 12033 Moretta (CN), ITALIA), yra priežiūros institucija, tikrinanti, ar laikomasi produkto specifikacijos“.

Išgaliojus Reglamentui (ES) Nr. 1151/2012 nuspręsta, kad tikslinga straipsnyje atnaujinti nuorodas į teisės aktus ir įterpti informaciją apie priežiūros instituciją.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„CRUDO DI CUNEO“

ES Nr. PDO-IT-02118–4.2.2016

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Crudo di Cuneo“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Kumpis „Crudo di Cuneo“ gali būti gaminamas tik iš šviežių nurodytoje gamybos vietovėje atvestų, augintų ir paskerstų kiaulių šlaunų.

Vartotojams pateikiamas kumpis „Crudo di Cuneo“ turi būti brandintas ne trumpiau kaip 10 mėnesių, skaičiuojant nuo mėsos apdorojimo pradžios; subrandinto kumpio svoris – 8,5–12,0 kg; prapjauto kumpio spalva tolygiai raudona; išorinės ir vidinės liesjų dalių konsistencija yra minkšta, tanki, neglebi; matomi išoriniai riebalai – balkšvai gelsvi, kieti, neglitūs; prapjovus jaučiamas aromatingas, brandintas, saldus skonis ir kvapas; vidiniai balti riebalai nedideliais kiekiais pasiskirstę pagrindiniame raumeniniame sluoksnyje; neturi būti jokio pašalinio kvapo. Įpjovus riebalus, neturi jaustis pernelyg gaižaus kvapo, taip pat pieno, žuvies ar kitų pašalinių kvapų. Šlaunies dvigalvio raumens liesosios mėsos dalis turi atitikti šiuos didžiausius ir mažiausius cheminės sudėties reikalavimus: druskos kiekis – nuo 4,5 iki 6,9; drėgmė – nuo 57 % iki 63 %; proteolizė – nuo 22 % iki 31 %. Neturi būti išorinių defektų: oda ir kaulai turi būti vientisi, ant paviršiaus neturi būti aiškių besiformuojančios plutos ir minkštėjimo požymių. Spalva prapjovus turi būti vientisa, be dėmių ar dryžių.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Pašarai

Analitinė suvartojamų pašarų sudėtis nustatoma atsižvelgiant į kiaulių poreikius trim atskirais etapais: ankstyvojo augimo, penėjimo pradžios, penėjimo.

1. ANKSTYVASIS AUGIMO ETAPAS (iki 30 kg gyvojo svorio)

Suvartojamų pašarų ypatybės:

— žali baltymai – nuo 16 % iki 22 %,

— apykaitinė energija per parą – nuo 3 230 iki 3 900,

— lizinas (g/kg) – nuo 10 % iki 16 %,

— žalia ląsteliena – nuo 3 % iki 5 %

Paros racionas (raciono sudėtis išreikšta skirtingų sudedamųjų dalių procentais; sudaro 4 % gyvojo svorio):

— kukurūzai – nuo 35 iki 40,

— sojos (miltai) – nuo 16 iki 20,

— kviečiai – nuo 12 iki 15,

— miežiai – nuo 13 iki 17,

- sojų aliejus – nuo 1 iki 3,
- paprastųjų kviečių sėlenos – nuo 8 iki 12,
- vitaminų ir mineralų papildai – nuo 3 iki 5.

Šiame etape neturi būti vartojama purškimo išdžiovinta kiaulių plazma, švieži pieno produktai ir šalutiniai produktai bei koncentratai.

2. PENĖJIMO PRADŽIOS ETAPAS (30–80 kg gyvojo svorio)

Suvartojamų pašarų ypatybės:

- žali baltymai – nuo 15,5 % iki 18 %,
- apykaitinė energija per parą – nuo 3 200 iki 3 600,
- lizinas (g/kg) – nuo 7 % iki 16 %,
- žalia ląsteliena – nuo 3,5 % iki 5 %

Paros racionas (raciono sudėtis išreikšta skirtingų sudedamųjų dalių procentais; sudaro 3 % gyvojo svorio):

- kukurūzai – nuo 45 iki 49,
- sojos (miltai) – nuo 14 iki 18,
- kviečiai – nuo 10 iki 13,
- miežiai – nuo 9 iki 12,
- riebalai – nuo 1,5 iki 2,
- paprastųjų kviečių sėlenos – nuo 10 iki 14,
- vitaminų ir mineralų papildai – nuo 3 iki 5.

3. PENĖJIMO ETAPAS (galutinis gyvasis svoris – 80–156 kg)

Suvartojamų pašarų ypatybės:

- žali baltymai – nuo 13,5 % iki 17,5 %,
- apykaitinė energija per parą – nuo 3 100 iki 3 400,
- lizinas (g/kg) – nuo 6 % iki 9 %,
- žalia ląsteliena – nuo 3,5 % iki 5,5 %

Paros racionas (raciono sudėtis išreikšta skirtingų sudedamųjų dalių procentais; sudaro 2,3 % gyvojo svorio):

- kukurūzai – nuo 49 iki 53,
- sojos (miltai) – nuo 12 iki 16,
- kviečiai – nuo 9 iki 12,
- miežiai – nuo 8 iki 11,
- riebalai – nuo 1 iki 1,5,
- paprastųjų kviečių sėlenos – nuo 10 iki 14,
- vitaminų ir mineralų papildai – nuo 3 iki 5.

Šiuo etapu draudžiama vartoti virtuvės atliekas, žuvų aliejų (gyvuliams, kurių gyvasis svoris didesnis kaip 40 kg); pašarinius briketus, kuriose yra daugiau kaip 4 % riebalų (daugiau nei 120 kg sveriantiems gyvuliams), sausainius, duonos lazdeles, užkandžius (gyvuliams, kurių gyvasis svoris didesnis kaip 60 kg, iki pat skerdimu), skerdimu atliekas, gyvūninės kilmės miltus ir šalutinius ryžių produktus.

Reikalavimai kiekvienu etapu gali skirtis atsižvelgiant į gyvulių augimo tempą arba neįprastas oro sąlygas, susidariusias dėl ypač karštų vasarų.

Pašarams daugiausia naudojamos tos vietovės, kurioje gaminamas kumpis „Crudo di Cuneo“, žaliavos, o jAVai daugiausia auginami tuose pačiuose ūkiuose, kuriuose auginamos kiaulės.

Žaliavos

Kumpį „Crudo de Cuneo“ leidžiama gaminti iš tradicinių pagerintų itališkų veislių ar genotipų *Large White* ir *Landrace*, įtrauktų į Italijos genealogijos knygą, kiaulių mėsos arba šių veislių kuilių palikuonių, į Italijos genealogijos knygą įtrauktos pagerintos itališkos veislės *Duroc* kuilių palikuonių ir kitų veislių arba mišrių veislių kuilių palikuonių mėsos, jei tie palikuonys išvesti pagal selekcijos ar kryžminimo programas, kurių tikslai suderinami su minėtos genealogijos knygos tikslais sunkiosioms kiaulėms išvesti.

Kumpio „Crudo di Cuneo“ gamybai draudžiama naudoti užšaldytas kiaulių šlaunis. Negalima naudoti kuilių ir paršavedžių mėsos. Gaminant kumpį turi būti naudojamos ne mažiau kaip prieš 24 valandas ir ne daugiau kaip prieš 120 valandų paskerstų gyvulių šlaunys.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Gaminant SKVN žymimą kumpį „Crudo di Cuneo“ naudojama tik šviežia gyvulių, atvestų ir išaugintų išlaikant aukštus jų gerovės standartus, šlaunų mėsa. Tokie standartai išlaikomi tada, jei gyvuliai atjunkymo, penėjimo pradžios ir penėjimo etapais, juos pervežant arba perkeltant į kitą tvartą, nepatiria streso. Be to, ūkyje, kuriame auginami gyvuliai, turi būti užtikrinta, kad penėjimo etape būtų pasiekti galutinio produkto savybių reikalavimus atitinkantys rezultatai. Kumpio „Crudo di Cuneo“ išskirtinis bruožas – reikiamas išorinių riebalų kiekis. Dėl šios priežasties gyvuliai turi būti atvedami ir auginami gamybos vietovėje.

Be to, gyvuliai taip pat turi būti skerdžiami gamybos vietovėje: ne tik dėl to, kad būtų laikomasi skerdimo ir mėsos apdorojimo etapus skiriančio laiko tarpo, bet ir dėl to, kad ilgą atstumą vežama mėsa gali būti sumušta, joje gali susidaryti kraujosruvų ir dryžių, o tai neatitiktų šlaunų apdorojimui keliamų reikalavimų.

Šlaunų apdorojimas ir brandinimas glaudžiai susiję su gamybos vietovėje veikiančiais žmogiškaisiais ir gamtiniais veiksniais, todėl reikalaujama, kad, gaminant kumpį „Crudo di Cuneo“, apdorojimas ir brandinimas būtų atliekami toje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Kumpis „Crudo di Cuneo“ gali būti parduodamas ne tik visas su kaulu, bet ir be kaulo, supakuotas vakuume, dalimis ar griežinėliais.

Pjaustant kumpį „Crudo di Cuneo“ dalimis, turi būti užtikrinta, kad ant kiekvieno gabalo mėsos odos būtų kumpių cechuose uždėtas ženklas.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės

Pateikiamas vartotojams SKVN žymimas „Crudo di Cuneo“ turi būti paženklintas produkto kilmę ir atpažinimą užtikrinančiu skiriamuoju ženklu, sudarytu iš logotipo, išdeginamo ant dviejų plačiausių šlaunies šonų. Ženklinimas turi būti atliekamas kumpių cechuose.

Ant SKVN žymimo kumpio „Crudo di Cuneo“ pakuotės arba etikečių ar kortelių, žiedų ir prie jo pritvirtintų žymenų turi būti aiškūs, nenusitrinantys ir nuo kitos informacijos lengvai atskiriami šie simboliai: konkretus nedviprasmiškas grafinis stilizuoto logotipo simbolis, Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1151/2012 12 straipsnyje nurodytas Sąjungos simbolis ir kiekvienam gamintojui pagal tikrinimo sistemą suteiktas identifikacinis numeris. SKVN žymimo kumpio logotipą sudaro du produktui atpažinti svarbiausi elementai: stilizuota kumpio forma ir trikampis arba pleištas (it. *cuneo*), primenantis ryšį su provincijos centro Cuneo pirminio plano forma – pleištu.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Vietovė, kurioje gaminamas SKVN žymimas kumpis „Crudo di Cuneo“, apima Ligūrijos Alpes nuo Kadibonos perėjimo iki Navos perėjimo, Pajūrio Alpes iki Tendos perėjimo masyvo ir Kotijaus Alpes. Šios kalnų vietovės sudaro U formos žiedu apsuptą aukštą lygumą, kurią iš šiaurės į pietus kerta Tanaro ir Po upės ir jų intakai. Ši vietovė apima Kuneo, Asčio provincijas ir šias Turino provincijos savivaldybes: Airaskos, Andedzeno, Arinjano, Baldisero Torinezės, Bibjanos, Brikerazijaus, Burjasko, Kambjano, Kampiljone Fenilės, Kandiolio, Kantalupos, Karinjano, Karmanjolos, Kastanjole Pjemontės, Kavūro, Čerčenasko, Kjerio, Kumianos, Frosasko, Gardziljanos, Izolabelos, Lombriasko, Luzerna San Džovanio, Luzernetos, Mačelo, Marentino, Mombelo di Torino, Montaldo Torinezės, Moriondo Torinezės, Nonės, Ozasko, Ozazijaus, Pankaljerio, Pavarolo, Pečeto Torinezės, Pinerolo, Pino Torinezės, Pjobezi Torinezės, Pjosasko, Pišinos, Poirino, Pralormo, Prarostino, Rivos, Roletto, Roros, San Sekondo di Pinerolo, Santenos, Skalengės, Trofarelo, Vigonės, Vilafranka Pjemontės, Vilastelonės ir Vinovo. Dėl pučiančių brizų šioje geografinėje zonoje vidutinės temperatūros žiemą būna ne per daug žemos, o vasarą ne per daug aukštos ir išlieka pastovus drėgmės lygis (50–70 %), o tai sudaro sąlygas kumpiui „Crudo di Cuneo“ tolygiai bręsti, vykstant jam būdingai proteolizei, ir išsiskirti mažu drėgmės kiekiu.

5. Ryšys su geografinė vietovė

SKVN žymimo kumpio „Crudo di Cuneo“ gamybos vietovė nuo seniausių laikų susijusi su kiaulių auginimu, mėsos apdorojimu ir kumpio brandinimu. Dėl ypatingų dirvožemio ir klimato sąlygų ši vietovė išsiskiria iš kitų, o joje pagamintas produktas turi būdingas kokybines savybes, kurias gerai atpažįsta galutinis vartotojas.

Nuo kalnų brizų daromo poveikio priklauso su druskos kiekiu kiekiu glaudžiai susijęs kumpio „Crudo di Cuneo“ drėgmės kiekis. Šie nuo geografinės vietovės kalnų ateinantys ir priešingomis kryptimis rytais ir vakarais pučiantys brizai sudaro žemos drėgmės atmosferos sąlygas, kuriomis užtikrinamas idealus kumpio brendimas, o tai turi įtakos brandinimo laikui, mažam drėgmės kiekiui ir kumpiui „Crudo di Cuneo“ būdingai proteolizei. Glaudų aplinkos ir produkto ryšį, be kita ko, lemia žaliavos. Iš tiesų nuo žaliavų savybių priklauso kumpio proteolizė. Kuneo kiaulės auginamos vidutiniškai 350 metrų aukštyje virš jūros lygio, kur sąlygos idealios gyvulių sveikatai: žiemą nėra rūkų, o vasarą – kaitrų. Be sveikatai palankaus oro ir gryno vandens, greitesniam mėsos brendimui lemiamą reikšmę turi sveika ir natūrali tradicinė mityba (kiaulės šeriamos daugiausia vietoje išaugintais javais). Proteolizė yra susijusi su mikroorganizmų atsiradimu mėsos paviršiuje: kumpio gaminimo meistrų subtiliai atliekamas sūdytas leidžia užtikrinti, kad kiaulės kumpių mėsoje likusi drėgmė išgaruotų į paviršių per kapiliarus. Taip liesojoje paviršinėje kumpio dalyje susidaro šiek tiek drėgnesnio mikroklimato sąlygos, tai paskatina pelėsių ir grybelių susidarymą, o šie, suardydami liesoje mėsoje esančius baltymus, išlaisvina peptidus, kurie gali turėti lemiamos įtakos kumpio „Crudo di Cuneo“ skoniui ir kvapui.

Per daugelį šimtmečių žmogus, tobulindamas gamybos technologijas, kurios buvo perduodamos iš kartos į kartą, daug prisidėjo prie SKVN žymimo produkto kokybės ir jo gero vardo puoselėjimo. Apie šį subtilų meną liudijama dar 1618 m. išleistoje Guglielmino Prato knygoje „Clypeo del gentilhuomo“, kurioje autorius išsamiai aprašo Pjemonto kumpio gaminimo meistrų darbą.

Kumpio „Crudo di Cuneo“ vartojimas atsispindi dokumentuose, kuriuose daug istorinių įrašų apie kumpius, kuriuos užsakydavo toje vietovėje gyvenantys kilmingieji, vienuolynai ir abatijos. Būtent auganti kumpių paklausa paskatino daugelį perdirbėjų imtis šio amato.

SKVN žymimas kumpis „Crudo di Cuneo“ – tai kelių žmogaus ir gamtos veiksnių, per laiką turėjusių poveikio galutiniam produktui ir prisidėjusių prie jo kokybinių savybių, rezultatas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Valdžios institucija pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą 2015 m. lapkričio 13 d. *Italijos Respublikos oficialiame leidinyje* Nr. 265 paskelbdama SKVN žymimo kumpio „Crudo di Cuneo“ produkto specifikacijos pakeitimo paraišką.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (liet. SKVN, SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (liet. SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (liet. ES nagrinėjamos specifikacijos).

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT