

## CITI AKTI

## KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 8. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām**

(2009/C 156/15)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 509/2006 9. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

## PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006

## "KABANOSY"

EK Nr. PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. **Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese:**

Nosaukums: Związek „Polskie Mięso”  
Adrese: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Tālr. +48 228302657  
Fakss +48 228301648  
E-pasts: info@polskie-mieso.pl

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Polija

3. **Produkta specifikācija:**3.1. *Reģistrējams(-ie) nosaukums(-i) (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 2. pants):*

"Kabanosy"

3.2. *Vai nosaukums:*

ir specifisks pats par sevi

izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Nosaukums "Kabanosy" izsaka produkta specifiskās iezīmes. Ar vārdu "kaban" jeb, lietojot diminutīvā, "kabanek" XIX gadsimta Polijā un Lietuvā apzīmēja ekstensīvi audzētu cūku, kuru tolaik noprojā galvenokārt ar kartupeļiem, savukārt no tās iegūto gaļu bija ierasts saukt par "kabanina". Vārds "kabanos" ir atvasināts no vārda, ko izmanto iepriekš raksturotās cūkas apzīmēšanai.

3.3. *Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam:*

Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu

Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

### 3.4. Produkta veids:

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

### 3.5. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts):

“Kabanosy” ir garas, tievas un sausas desiņas ar savērptu galu ar vienmērīgi krokotu virsu. Desiņas ir pārliekas uz pusēm, un liekuma iekšpusē saglabājies pakaramā stieņa nospiedums.

“Kabanosy” desiņu virsas krāsa tumši sarkana ar ķiršu nokrāsu. Desiņu slīpi pārgriežot, redzami tumšsarkani gaļas gabaliņi, kā arī gaišas krēmkrāsas speķa gabaliņi.

Aptaustot desa ir gluda, sausa un ar vienmērīgi krokotu virsu.

“Kabanosy” piemīt skaidri izteikta ceptas un sālītas cūkgaļas garša, kā arī viegla ķimeņu, piparu un dūmu smarža.

Ķīmiskais sastāvs:

- olbaltumvielas – ne mazāk par 15,0 %,
- ūdens – ne vairāk par 60,0 %,
- tauki – ne vairāk par 35,0 %,
- sāls – ne vairāk par 3,5 %,
- $\text{NaNO}_2$  veidā izteikta trīsvērtīgā un piecvērtīgā slāpekļa savienojumi – ne vairāk par 0,0125 %.

Šāds produkta ķīmiskais sastāvs ir tā tradicionālās kvalitātes garantija. Gatavā produkta iznākums nedrīkst pārsniegt 68 % no izmantotās gaļas kā izejvielas daudzuma.

### 3.6. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 2. punkts):

Sastāvdaļas

Gaļa (100 kilogramiem izejvielu):

- I kategorijas cūkgaļa, kurā tauku saturs nepārsniedz 15 %, – 30 kg,
- IIA kategorijas cūkgaļa, kurā tauku saturs nepārsniedz 20 %, – 40 kg,
- IIB kategorijas cūkgaļa, kurā tauku saturs nepārsniedz 40 %, – 30 kg.

Garšvielu piedevas (uz 100 kg gaļas):

- dabīgie pipari – 0,15 kg,
- muskatrieksti – 0,05 kg,
- ķimenes – 0,07 kg,
- cukurs – 0,20 kg.

Citas:

- sāļjums, ko veido vārāmā sāls ( $\text{NaCl}$ ) un nātrija nitrāta ( $\text{NaNO}_2$ ) maisījums – aptuveni 2 kg.

To cūku barošana, no kurām iegūto gaļu izmanto “Kabanosy” ražošanai:

Cūkas nobaro speķa un gaļas iegūšanai. Nobarošanas mērķis ir sasniegt līdz 120 kg dzīvsvara un iegūt cūkgaļu, kurā cauraugušā speķa daudzums pārsniedz 3 %.

- Nobarošanai izraugās lēnaudzīgu šķirņu cūkas, no kurām, tās pareizi nobarojot, var iegūt vēlamo cauraugušā speķa daudzumu. Nobarošanai izmantojamo šķirņu cūkām nav RN- gēna, bet gēna RYR 1T biežums cūku populācijā sasniedz 20 %.
- Nobarošanu jāveic trijos posmos: I posmā nobaro, līdz sasniedz aptuveni 60 kg dzīvsvara, II posmā – līdz aptuveni 90 kg un III posmā – līdz 120 kg.

- Nobarojot dzīvniekus līdz 90 kg dzīvsvara sasniegšanai, tiem izbaro divu veidu barības maisījumu. Barības maisījumos (devās) ietilpst
  - enerģētiskie komponenti: labības graudi – kvieši, mieži, rudzi, auzas, tritikāle vai kukurūza; kukurūzas graudu, kā arī kailgraudu šķirņu auzu daudzums barības maisījumos var būt līdz 30 %,
  - olbaltumvielu komponenti: lupīnas sēklas, lauka pupas, zirņi, sojas granulas, rapšu granulas, rapšu rauši, lopbarības raugs vai žāveta zaļā lopbarība.
- Barības maisījumos (devās) dzīvniekiem ar dzīvsvaru no 90 līdz 120 kg ietilpst
  - enerģētiskie komponenti: kviešu, miežu, rudzu un tritikāles graudi. Barības maisījumos (devās) nedrīkst būt kukurūzas graudu un kailgraudu šķirņu auzu,
  - olbaltumvielu komponenti: tauriņziežu dzimtas augu sēklas (lupīna, lauku pupas, zirņi), sojas granulas, rapšu rauši vai rapšu granulas, kā arī žāveta zaļā lopbarība.
- Visu nobarošanas laiku barības maisījumos un devās nedrīkst ietilpt augu eļļas un dzīvnieku izcelsmes lopbarība – piena pulveris, žāvetas sūkalas, zivju milti.
- No barības maisījumu saņemtās metaboliskās enerģijas daudzums visos nobarošanas posmos ir 12 līdz 13 MJ (megadžouli) uz kilogramu barības maisījuma. I nobarošanas posmā izmantojamo barības maisījumu olbaltumvielu saturs ir aptuveni 16–18 % no barības maisījuma daudzuma, II posmā – 15 līdz 16 %, bet III posmā – aptuveni 14 % no barības maisījuma daudzuma.
- Barokļiem izbarojamās devas var veidot vai nu vienīgi no bagātināta barības maisījuma, vai arī no tā un no rupjās lopbarības – kartupeļiem un zaļbarības.

#### “Kabanosy” ražošanas posmi

##### 1. posms

visu no gaļas iegūto izejvielu sakapāšana, iegūstot vienāda lieluma gaļas gabalus (līdz aptuveni 5 cm diametrā).

##### 2. posms

sālīšana saskaņā ar tradīciju (pēc sausās metodes) aptuveni 48 stundas ilgi, izmantojot sagatavoto sāls maisījumu.

##### 3. posms

I kategorijas gaļas sakapāšana aptuveni 10 mm lielos gabaliņos, IIA un IIB kategorijas gaļas sakapāšana aptuveni 8 mm lielos gabaliņos.

##### 4. posms

visu gaļas izejvielu samaisīšana, pievienojot garšvielas: dabīgos piparus, muskatriekstu, ķimenes un cukuru.

##### 5. posms

iepildīšana tievos jēra zarnu apvalkos ar vidējo diametru no 20 līdz 22 mm un to savērpšana vienā galā, veidojot aptuveni 25 cm garas desiņas.

##### 6. posms

divu stundu ilga atpūtināšana temperatūrā, kas nepārsniedz 30 °C. Virsas sākotnēja nosusināšana; sastāvdaļu “izvietošānās” desiņu iekšienē.

##### 7. posms

virsas nosusināšana un tradicionālā kūpināšana siltos dūmos (aptuveni 150 minūtes), pēc tam cepšana cepeškrāsnī, līdz temperatūra desiņu iekšienē sasniedz 70 °C.

##### 8. posms

turēšana izslēgtā dūmotavā aptuveni stundu, pēc tam vēsināšana gaisa plūsmā un atdzesēšana līdz temperatūrai, kas zemāka par 10 °C.

##### 9. posms

žāvēšana 14 līdz 18 °C temperatūrā un 80 % mitrā gaisā 3 līdz 5 diennaktis ilgi, līdz iegūst vēlamo iznākumu (nepārsniedzot 68 %).

3.7. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts):

“Kabanosy” specifiskums atkarīgs no šādām konkrētām šā produkta īpašībām:

- gaļas maigums, sulīgums un īpatnības,
- īpašā garša un smarža,
- desiņas raksturīgā viendabīgā forma.

**Gaļas maigums, sulīgums un īpatnības**

Galvenā “Kabanosy” sastāvdaļa, kas ietekmē tās specifiku, ir cūkgaļa, kuru iegūst no lēnaudzīgu šķirņu cūkām, kas nobarotas līdz aptuveni 120 kg dzīvsvara un kam piemīt 3.6. punktā aprakstītās ģenētiskās īpašības. Ievērojot šīs prasības, iegūst cūkgaļu, kurā cauraugušā speķa daudzums pārsniedz 3 %, tādējādi panākot, ka produktam ir vēlamās garšas un tehnoloģiskās īpašības, kas vajadzīgas “Kabanosy” desas produkcijas ražošanai. Šādas izejvielas izmantošana un tradicionālās izgatavošanas metodes, jo īpaši attiecīgo ražošanas posmu – smalcināšanas, sāļšanas un kūpināšanas – ievērošana piešķir “Kabanosy” desai sevišķi maigu un sulīgu garšu. “Kabanosy” raksturīga īpašība ir arī savdabīgais krakšķis, desiņu pārlaužot uz pusēm (tā saucamais “šāviens”). Šāds efekts izskaidrojams ar gaļas maigumu un “Kabanosy” desiņu atbilstīgo pagatavošanu, jo īpaši žāvēšanu un dūmošanu.

**Īpašā garša un smarža**

“Kabanosy” atšķiras no citiem desu izstrādājumiem ar savu garšu un aromātu. Šīs īpašības nosaka desas ražošanas procesā rūpīgi atlasītas un attiecīgās proporcijās izmantotas garšvielas: dabīgie pipari, muskatrieksti, ķimenes, cukurs, kā arī pareizs kūpināšanas process, kas papildina produkta garšas īpašības, tās pastiprinot.

**Desiņas raksturīgā viendabīgā forma**

“Kabanosy” ir specifiska galvenokārt tāpēc, ka tai ir neatkārtojama forma. “Kabanosy” ir garas, tievas un sausas desiņas ar savērptu galu un vienmērīgi krokotu virsu.

3.8. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 4. punkts):

**Tradicionālā ražošanas metode**

“Kabanosy” – tievas žāvētas un kūpinātas cūkgaļas desiņas jēra zarnu apvalkā patērēja uzturā visā Polijā jau XX gadsimta divdesmitajos un trīsdesmitajos gados. Tās ar vienu un to pašu nosaukumu, taču ar dažādām atšķirībām atkarā no reģiona gatavoja nelielās kūpinātavās un desu izstrādājumu ražotnēs, kas apgādāja vietējo tirgu. Atšķirīgs tajās pirmām kārtām bija garšvielu sastāvs, bet atšķirīga bija arī desiņu kvalitāte. Tā laika pavārgrāmatas un ēdināšanai veltītās literatūras izdevumi, piemēram, autores Marijas Karčevskas (*Maria Karczewska*) 1937. gadā Varšavā izdotā grāmata “Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym” (“Žāvētu gaļas izstrādājumu un citu gaļas produktu gatavošana mājas apstākļos”), popularizēja ēdienu receptes un unificēto “Kabanosy” gatavošanas tehnoloģiju; tas labvēlīgi ietekmēja šīs desiņas tēla stiprināšanu un uzlaboja tās kvalitāti. Desiņas laba īpašība bija tās garša un ilgais uzglabāšanas laiks, ko nodrošināja ar tādiem konservēšanas paņēmieniem kā dūmošana un žāvēšana.

Pēc 1945. gada vēlme attīstīt šā produkta kvalitāti izpaudās standarta izveidē. 1948. gadā ar sagādes, rūpniecības un tirdzniecības ministru 1948. gada 15. septembra rīkojumu, ko publicēja tā laika Tiesību aktu krājuma (*Dziennik Ustaw*) 44. numura 334. pozīcijā, “Kabanosy” desiņas oficiāli atļāva pārdot tirdzniecības tīklā; vēlāk produkta ražošanas tehnoloģiju pielāgoja atbilstīgi 1954. gada 30. decembrī izveidotajam standartam RN-54/MPMIM1-Miēs-56, bet 1964. gadā, pamatojoties uz vēsturisko ražošanas tradīciju, izstrādāja vienotu šīs desiņas pagatavošanas recepti, īstenojot Varšavā publicēto centralizētās gaļas rūpniecības standartu “Iekšējās kārtības noteikumi Nr. 21 – “Kabanosy” – Recepte”.

Polijas Tautas Republikas laikā (1945.–1989.) “Kabanosy” kļuva ļoti iecienīta. Tās pirka visi. Desiņas cēla izsmalcinātā svētku galdā, tās lieliski noderēja gan ceļa pārtikai, gan dāvināšanai, gan arī kā uzskoda pie degvīna glāzes. Tās kļuvas arī par Polijas eksporta precī līdztekus šķiņķim un bekonam.

### Tradicionālā izejviela – cūkgaļa

“Kabanosy” pagatavo no īpaši nobarotu cūku gaļas, kuras kādreiz sauca par “kaban”. Termins minēts poļu tautas rakstnieka Ādama Mickēviča (*Adam Mickiewicz*) 1834. gadā sarakstītajā eposā “Pan Tadeusz” (“Pans Tadeušs”). Sākotnēji ar šo vārdu apzīmēja mežacūkas, cūkas un arī zirgus, bet XIX gadsimtā, kā par to liecina 1863. gadā Varšavā izdotās Vispārējās enciklopēdijas 13. sējums, tas jau kļuva par vispārlietojamu vārdu jaunu, labi nobarotu un treknu cūku apzīmēšanai. Cūkas īpaši nobaroja, lai iegūtu maigu un izsmalcinātu gaļu ar lielu caurauguša speķa īpatnību, kas piešķir produktam īpaši stipro garšu, sulīgumu un maigumu. Tikpat populārs un vispārlietojams kļuva arī “kaban” atvasinājums “kabanina”, kurš saskaņā ar 1861. gadā Viļņā izdotajā “Poļu valodas vārdnīcā” (“*Słownik języka polskiego*”) ievietoto definīciju parasti nozīmē cūkas gaļa.

Gaļai, kas iegūta no cūkām, kuras audzē “Kabanosy” ražošanai, jābūt tādai, kurā ir vismaz 3 % caurauguša speķa, ko sauc par “marmorējumu” un kas piešķir produktam vēlamu maigumu un sulīgumu, kā arī lielisko garšu. Tādas gaļas izmantošana izšķirtīgi ietekmē galaprodukta kvalitāti un tā raksturīgās īpatnības un atbilst tradicionālo ražošanas metožu prasībām.

#### 3.9. Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 4. pants):

Ņemot vērā “Kabanosy” specifiskumu, kontroles gaitā rūpīgi jāpārbauda turpmāk uzskaitītie rādītāji.

##### 1) Produkta ražošanai izmantojamo izejvielu (cūkgaļas, garšvielu) kvalitāte, tostarp

- gaļas tehnoloģiskā piemērotība,
- nobarošanas veids,
- sālīšanas ilgums,
- “Kabanosy” ražošanai izmantotās garšvielas un proporcijas, kādās tās izlieto.

##### 2) “Kabanosy” kūpināšanas process

Kontrolē pārbauda,

- vai tiek ievērota temperatūra, kāda vajadzīga, kūpinot ar siltiem dūmiem pēc tradicionālā paņēmiena,
- vai tiek ievērots apstrādes ilgums un temperatūra, kāda noteikta, dūmojot saskaņā ar aukstās kūpināšanas paņēmieni,
- vai tiek izmantotas dižskābarža koksnes skaidas.

##### 3) Gatavā produkta kvalitāte:

- olbaltumvielu saturs,
- ūdens saturs,
- tauku saturs,
- nātrija hlorīda saturs,
- trīsvērtīgā un piecvērtīgā slāpekļa savienojumu saturs,
- garša un smarža.

##### 4) Produkta forma

Kontroļu biežums

Iepriekš uzskaitītie ražošanas posmi jāpārbauda reizi divos mēnešos. Ja visi ražošanas posmi noritējuši pareizi, pārbaudu biežumu var samazināt līdz divām reizēm gadā.

Ja kādā no posmiem konstatē neatbilstību prasībām, tas jākontrolē biežāk (reizi divos mēnešos). Pārējos ražošanas posmus var pārbaudīt reizi pusgadā.

**4. Iestādes vai struktūras, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai:**4.1. *Nosaukums un adrese:*

Nosaukums: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Adrese: ul. Wspólna 30  
00-930 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Tālr. +48 226232901  
Fakss +48 226232099  
E-pasts: —

Publiska  Privāta

4.2. *Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi:*

Iepriekš minētās pārbaudes struktūras uzdevums ir uzraudzīt visu specifikācijā noteikto prasību ievērošanu.

---