

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie podľa článku 26 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny, pokiaľ ide o názov zaručenej tradičnej špeciality

(2016/C 188/06)

V súlade s článkom 26 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽¹⁾ Poľsko predložilo⁽²⁾ názvy „Póltorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ a „Kabanosy staropolskie“ ako názvy zaručenej tradičnej špeciality (ZTŠ), ktoré sú v súlade s nariadením (EÚ) č. 1151/2012. Názvy „Póltorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“, „Olej rydzowy“ and „Kabanosy“ už boli zaregistrované⁽³⁾ ako zaručené tradičné špeciality bez vyhradenia názvu v súlade s článkom 13 ods. 1 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006⁽⁴⁾ a v súčasnosti sú chránené na základe článku 25 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Po vnútroštátnom námietkovom konaní uvedenom v článku 26 ods. 1 druhom pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012:

- boli názvy „Póltorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ a „Czwórniak“ doplnené o výraz „staropolski tradycyjny“,
- boli názvy „Kiełbasa jałowcowa“ a „Kiełbasa myśliwska“ doplnené o výraz „staropolska“,
- bol názov „Olej rydzowy“ doplnený o výraz „tradycyjny“,
- bol názov „Kabanosy“ doplnený o výraz „staropolskie“.

Všetky tieto doplňujúce výrazy identifikujú tradičný a špecifický charakter názvu v súlade s článkom 26 ods. 1 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Vzhľadom na uvedené skutočnosti Komisia týmto uverejňuje názvy:

„Póltorak staropolski tradycyjny“

„Dwójniak staropolski tradycyjny“

„Trójniak staropolski tradycyjny“

„Czwórniak staropolski tradycyjny“

„Kiełbasa jałowcowa staropolska“

„Kiełbasa myśliwska staropolska“

„Olej rydzowy tradycyjny“

„Kabanosy staropolskie“

s cieľom umožniť ich zápis do registra zaručených tradičných špecialít uvedeného v článku 22 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

⁽²⁾ EÚ č. PL-TSG-0107-01407 – 22. 12. 2015.

⁽³⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 729/2008 z 28. júla 2008, ktorým sa zapisujú niektoré názvy do Registra zaručených tradičných špecialít [Czwórniak (ZTŠ), Dwójniak (ZTŠ), Póltorak (ZTŠ), Trójniak (ZTŠ)] (Ú. v. EÚ L 200, 29.7.2008, s. 6).

Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 379/2011 z 18. apríla 2011, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Kiełbasa jałowcowa (ZTŠ)] (Ú. v. EÚ L 103, 19.4.2011, s. 2).

Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 382/2011 z 18. apríla 2011, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Kiełbasa myśliwska (ZTŠ)] (Ú. v. EÚ L 103, 19.4.2011, s. 6).

Vykonávacie nariadenie Komisie (ES) č. 506/2009 z 15. júna 2009, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Olej rydzowy (ZTŠ)] (Ú. v. EÚ L 151, 16.6.2009, s. 26).

Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1044/2011 z 19. októbra 2011, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Kabanosy (ZTŠ)] (Ú. v. EÚ L 275, 20.10.2011, s. 16).

⁽⁴⁾ Nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1). Nariadenie zrušené a nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku voči tomu, aby boli názvy „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ a „Kabanosy staropolskie“ zapísané do registra zaručených tradičných špecialít uvedeného v článku 22 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 podľa článku 51 uvedeného nariadenia.

V prípade, že sa názvy „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ a „Kabanosy staropolskie“ zapíšu do registra v súlade s článkom 26 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, súčasné špecifikácie ZTŠ „Półtorak“, „Dwójniak“, a „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“, „Olej rydzowy“ a „Kabanosy“ sa budú považovať za špecifikácie podľa článku 19 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 pre ZTŠ „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ a „Kabanosy staropolskie“, ktoré sú chránené s vyhradením názvu.

V záujme úplnosti a v súlade s článkom 26 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 toto uverejnenie zahŕňa špecifikácie ZTŠ „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“ a „Olej rydzowy“, ako už boli uverejnené v *Úradnom vestníku Európskej únie* ⁽⁵⁾, a ZTŠ „Kabanosy“, ako bola uverejnená v prílohe II k nariadeniu (EÚ) č. 1044/2011 ⁽⁶⁾.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ
NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006
„PÓŁTORAK“
ES č.: PL-TSG-007-0034-06.09.2005

1. **Názov a adresa skupiny žiadajúcej o zápis**

Názov: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresa: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 228282721
E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

3. **Špecifikácia výrobku**

3.1. *Názov určený na registráciu*

„Półtorak“

Pri uvádzaní do obehu môže etiketa obsahovať nasledujúcu informáciu: „miód pitny vytворzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená podľa staropolskej tradície). Informácia sa prekladá do ostatných úradných jazykov.

3.2. *Uviest', či názov*

- je špecifický sám osebe,
- vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny.

⁽⁵⁾ Półtorak, ES č. PL/TSG/007/0034/06.09.2005 (Ú. v. EÚ C 267, 9.11.2007, s. 40).
Dwójniak, ES č. PL/TSG/007/036/06.09.2005 (Ú. v. EÚ C 268, 10.11.2007, s. 22).
Trójniak, ES č. PL/TSG/007/0033/06.09.2005 (Ú. v. EÚ C 265, 7.11.2007, s. 29).
Czwórniak, ES č. PL/TSG/007/0035/06.09.2006 (Ú. v. EÚ C 266, 8.11.2007, s. 27).
Kiełbasa jałowcowa, ES č. PL-TSG-007-0047-05.12.2006 (Ú. v. EÚ C 158, 11.7.2009, s. 24).
Kiełbasa myśliwska, ES č. PL-TSG-0007-0053-19.03.2007 (Ú. v. EÚ C 160, 14.7.2009, s. 12).
Olej rydzowy, ES č. PL-STG-007-0049-28.12.2006 (Ú. v. EÚ C 244, 25.9.2008, s. 27).

⁽⁶⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 3.

Názov Póltorak sa odvodzuje od číslovky „1,5“ („póltora“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Póltorak – určených pomerov vody a medu v medovom kvase, ktoré predstavujú 1 diel medu a 0,5 dielu vody. Tento názov preto vyjadruje špecifický charakter výrobku. Keďže pojem Póltorak je termín, používaný iba na označenie konkrétneho typu medoviny, je potrebné uznať, že aj názov je taktiež špecifický sám osebe.

3.3. Uviest', či žiadosť o zápis obsahuje vyhradenie názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

- Registrácia s vyhradením názvu.
- Registrácia bez vyhradenia názvu.

3.4. Druh výrobku

Trieda 1.8. Iné výrobky uvedené v prílohe I.

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 3.1

Póltorak je medovina, číry kvasený nápoj z medového kvasu, ktorý sa vyznačuje charakteristickou medovou arómou a chuťou použitej suroviny.

Póltorak sa môže vyznačovať chuťou obohatenou o chuť zodpovedajúcu použitým prísadám. Farba medoviny Póltorak kolíše od zlatistej po tmavoantárovú a závisí od druhu včelieho medu použitého na výrobu.

Charakteristické fyzikálno-chemické ukazovatele medoviny Póltorak:

- obsah alkoholu 15 až 18 % obj.,
- redukujúce cukry po inverzii nad 300 g/l,
- celková kyslosť vyjadrená ako kyselina jablčná v množstve 3,5 až 8 gramov na liter,
- prchavá kyslosť vyjadrená ako kyselina octová v množstve maximálne 1,4 gramu na liter,
- celkové množstvo cukru (g) na základe skutočnej koncentrácie alkoholu v objemových %, vynásobené číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 600,
- bezcukrový extrakt minimálne:
 - 30 gramov na liter,
 - 35 gramov na liter – v prípade ovocnej medoviny,
- popol: minimálne 1,3 gramu na liter – v prípade ovocnej medoviny.

Pri výrobe medoviny Póltorak je zakázané používať konzervačné látky, stabilizátory, umelé farbivá alebo aromatické látky.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 3.1

Suroviny:

- Prírodný včelí med s nasledujúcimi parametrami:
 - obsah vody: maximálne 20 % (m/m),
 - obsah redukujúcich cukrov: minimálne 70 % (m/m),
 - obsah sacharózy spolu s melecytózou: maximálne 5 % (m/m),
 - celková kyslosť ml 1 mol/l roztoku NaOH na 100 g medu: v rozsahu 1 – 5,
 - obsah 5-hydroxymetylofurfuralu (HMF): maximálne 4,0 mg/100 g medu,
- medové kvasinky hlbokoprekvášajúce – sú prispôsobené na skvasenie silných extraktov v zápore,
- bylinné a koreninové prípravky: klinčeky, škorica, muškátový orech alebo zázvor,
- prírodné ovocné šťavy alebo čerstvé ovocie,
- etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu (prípadne).

Výrobný postup:

1. fáza

Sýtenie (varenie) medového kvasu pri teplote 95-105 °C. Vyžadovaný pomer medu a vody pre medovinu Póltorak je: 1 diel medu a 0,5 dielu vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) v hotovom výrobku. Vzhľadom na koncentráciu cukru príliš vysokú na pôsobenie kvasiniek v procese kvasenia sa kvas pripravuje v pomere: 1 diel medu a 2 diely vody s prípadným prídavkom bylenných a koreninových prípravkov. V prípade výroby ovocnej medoviny sa minimálne 30 % vody nahradí ovocnou šťavou. Na zachovanie príslušného pomeru medu a vody, charakteristického pre medovinu Póltorak, sa zvyšná časť medu pridá v konečnej fáze kvasenia alebo počas dokvášania.

Presné zachovanie pomeru vody a medu a získanie požadovaného extraktu prebieha vo varnom kotle s parným plášťom. Tento spôsob varenia zabraňuje karamelizácii cukrov.

2. fáza

Vychladenie kvasu na teplotu 20-22 °C, optimálnu na množenie kvasiniek. Kvas sa musí vychladiť v deň jeho výroby a doba chladenia závisí od výkonu chladiaceho zariadenia. Chladenie zaručuje mikrobiologickú bezpečnosť kvasu.

3. fáza

Vytvorenie zápary, naočkovanie kvasu medu s kvasom kvasiniek v kvasnej nádobe.

4. fáza

A. Búrlivé kvasenie, 6 – 10 dní. Udržanie teploty do 28 °C zaručuje správny priebeh procesu kvasenia.

B. Pokojné kvasenie, 3 – 6 týždňov. Doba pokojného kvasenia zabezpečuje dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických parametrov.

Pri tomto stupni možno pridať zvyšné množstvo medu, na dodržanie požadovaného pomeru v medovine Póltorak.

5. fáza

Stočenie zakvasenej zápary z kvasničných kalov.

Po dosiahnutí obsahu alkoholu minimálne 12 % obj. je potrebné uskutočniť stočenie z kalov na dokvasenie. To zaručí dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Ponechávanie zápary na kvasničných kaloch dlhšie, než trvá pomalé kvasenie, má nepriaznivý vplyv na organoleptické vlastnosti z dôvodu autolýzy kvasiniek.

6. fáza

Dokvasenie (zrenie) a stáčanie z kalov (dekantácia) – tieto činnosti sa opakujú podľa potreby, pričom zabraňujú nesprávnym procesom prebiehajúcim v kaloch (autolýze kvasiniek). Počas dokvášania možno vykonať pasterizáciu a filtráciu. V tomto štádiu možno pridať zvyšné množstvo medu, určené na požadovaný pomer v medovine Póltorak, pokiaľ nebolo doplnené v koncovej fáze kvasenia. Táto fáza je podstatná na zaručenie správnych organoleptických vlastností výrobku.

Dokvášanie medoviny Póltorak trvá najmenej 3 roky.

7. fáza

Dochucovanie (miešanie) – táto fáza sa týka prípravy finálneho produktu s organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami zodpovedajúcimi medovine Póltorak, ktoré sú opísané v bode 3.5 – opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny. S cieľom zabezpečenia požadovaných parametrov existuje možnosť skorigovať organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti prostredníctvom:

- dosladenia medoviny včelím medom,
- pridania bylenných a koreninových výťažkov,
- pridania etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.

Cieľom tejto fázy je získať produkt s charakteristickým buketom medoviny Póltorak.

8. fáza

Plnenie do jednotkových obalov zahorúca pri teplote 18 – 25 °C. Na balenie medoviny Póltorak sa odporúča používať tradičné obaly, ako napríklad: sklené fľaše s dlhým hrdlom, keramické obaly, prípadne dubové súdky.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Špecifický charakter medoviny Póltorak vyplýva z:

- prípravy kvasu (zloženia),
- dokvášania a zrenia,
- fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností.

Príprava kvasu (zloženie a pomer surovín):

Špecifický charakter medoviny Póltorak vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanovených pomerov vody a medu v medovom kvase, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 0,5 dielu vody. Tento pomer podmieňuje všetky ďalšie fázy výroby, vďaka ktorým má medovina Póltorak výnimočné vlastnosti.

Dokvášanie a zrenie:

Podľa tradičnej starej poľskej receptúry si charakter výrobku vyžaduje dodržanie určenej doby dokvášania a zrenia. V prípade medoviny Póltorak sú to najmenej 3 roky.

Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržanie všetkých fáz výroby obsiahnutých v špecifikácii zabezpečuje vytvorenie výrobku s neopakovateľnou chuťou a arómou. Výnimočná chuť a vôňa medoviny Póltorak je výsledkom správneho obsahu cukru a alkoholu:

- redukujúce cukry po inverzii viac ako 300 g/l,
- celkové množstvo cukru (g) na základe skutočnej koncentrácie alkoholu v objemových %, vynásobené číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 600,
- obsah alkoholu 15 až 18 % obj.,

Vzhľadom na presne určené pomery ingrediencií, použité pri výrobe, má medovina Póltorak charakteristickú viskóznosť a tekutú konzistenciu, ktorou sa líši od ostatných druhov medovín.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Tradičný výrobný postup:

Výrobu medoviny v Poľsku charakterizuje viac než tisícročná tradícia a veľmi veľká rôznorodosť. V dôsledku vývoja a vylepšovania výrobného postupu v priebehu stáročí sa vytvorilo mnoho druhov medoviny. História ich výroby sa datuje do začiatkov poľskej štátnosti. V roku 966 sa v záznamoch španielskeho diplomata, kupca a cestovateľa Ibrahima Ibn Jakuba píše, že „v krajine Mieszka I. je okrem potravín, mäsa a ornej zeme aj hojnosť medu a slovanské vína a opojné nápoje sa nazývajú medmi“ (Mieszko I. – prvý historický poľský panovník). V Kronikách Galla Anonyma, ktorý opisoval dejiny Poľska na prelome 11. a 12. storočia, sa tiež nachádzajú početné zmienky o výrobe medoviny.

V poľskom národnom epose Adama Mickiewicza „Pán Tadeusz“, v ktorom je opísaná história šľachty z rokov 1811-1812, možno nájsť veľa informácií o výrobe medoviny, obyčajach jej pitia a o jej druhoch. Zmienky o medovine možno nájsť okrem iného aj v poézii Tomasza Zana (1796 – 1855) a v trilógii Henryka Sienkiewicza opisujúcej históriu Poľskej republiky v 17. storočí („Ohňom a mečom“, vydanie z roku 1884, „Potopa“, vydanie z roku 1886 o „Pán Wołodyjowski“, vydanie z roku 1887 a 1888).

V zdrojových materiáloch opisujúcich poľské gastronomické tradície v 17.-18. storočí sa nachádzajú už nielen všeobecné zmienky o medovine, ale aj o jej konkrétnych druhoch. Podľa výrobného postupu sa medovina delí na: „Póltoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“. Každý z nich sa týka iného typu medoviny, ktorý sa vyrába z iných pomerov medu a vody alebo šťavy a pri rôznych dobách dokvášania. Technológia výroby medoviny Póltorak existuje s nevelkými modifikáciami už stáročia.

Tradičné zloženie:

Tradičné delenie medoviny na „Póltoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“ existuje v Poľsku už stáročia a dodnes pretrvalo vo vedomí spotrebiteľov. Po skončení II. svetovej vojny prebehli pokusy o právnu reguláciu tradičného delenia medoviny na štyri kategórie. Toto delenie sa naposledy zaviedlo do poľského právneho poriadku v roku 1948 v zákone o výrobe vín, vínnych muštov, medoviny a o obchodovaní s týmito výrobkami (Zbierka zákonov Poľskej republiky z dňa 18. novembra 1948). V tomto zákone sa uvádzajú predpisy týkajúce sa výroby medoviny, ktoré presne určujú pomery použitia medu a vody a technologické požiadavky. Podiel vody a medu pri výrobe medoviny Póltorak je nasledujúci: „Póltorakom sa môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a pol dielu vody.“

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

Povinná kontrola zahŕňa:

- dodržiavanie určených pomerov medového kvasu,
- dodržiavanie dĺžky doby dokvášania,
- organoleptické vlastnosti hotového výrobku (chuť, vôňa, farba, čírosť),
- fyzikálno-chemické ukazovatele hotového výrobku: obsah alkoholu, celková cukrnatosť, redukujúce cukry po inverzii, celková kyslosť, prchavá kyslosť, bezcukrový extrakt a popol v prípade ovocných medovín – hodnoty musia zodpovedať hodnotám určeným v bode 3.5 špecifikácie.

Povinná kontrola sa uskutočňuje najmenej raz ročne.

Takisto sa odporúča uskutočňovať kontrolu pri nižšie uvedených výrobných fázach. Kontrola uvedených fáz nie je povinná, ale vhodná, keďže umožňuje eliminovať prípadné chyby vznikajúce pri jednotlivých výrobných fázach:

4. fáza:

Počas procesu kvasenia sa musia vykonávať pravidelné laboratórne kontroly organoleptických vlastností (chuti a vône) a fyzikálno-chemických vlastností, ako napríklad obsahu alkoholu a cukrov, ktoré pri alkoholickom kvasení podliehajú zmene.

6. fáza:

V priebehu dokvášania by sa mali uskutočňovať pravidelné kontroly základných organoleptických vlastností výrobku a fyzikálno-chemických ukazovateľov: obsahu alkoholu, celkovej cukrnatosti, celkovej kyslosti a prchavej kyslosti.

8. fáza:

Kontrola jednotlivých fyzikálno-chemických a organoleptických parametrov, opísaných v bode 3.5 – opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny pred plnením.

4. Orgány alebo subjekty kontrolujúce zhodu so špecifikáciou výrobku:**4.1. Názov a adresa**

Názov: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych
Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 226232900

Fax +48 226232998

E-mail: —

Verejný orgán/verejný subjekt Súkromný orgán/súkromný subjekt

4.2. Osobitné úlohy orgánu alebo subjektu

Uvedený kontrolný orgán je zodpovedný za kontrolu špecifikácie v plnom rozsahu.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ
NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006
„DWÓJNIAK“
ES č.: PL-TGS-007-0036-06.09.2005

1. **Názov a adresa skupiny žiadajúcej o zápis**

Názov: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresa: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

3. **Špecifikácia výrobku**3.1. *Názov určený na registráciu*

„Dwójniak“

Pri uvádzaní do obehu môže etiketa obsahovať nasledujúcu informáciu: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená podľa staropoľskej tradície). Informácia sa prekladá do ostatných úradných jazykov.

3.2. *Uviest', či názov*

— je špecifický sám osebe,

— vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny.

Názov Dwójniak sa odvodzuje od číslovky „2“ („dwa“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Dwójniak – určených pomerov vody a medu v medovom kvase, ktoré predstavujú 1 diel medu a 1 diel vody. Tento názov preto vyjadruje špecifický charakter výrobku. Keďže pojem Dwójniak je termín používaný iba na označenie konkrétneho typu medoviny, je potrebné uznať, že aj názov je taktiež špecifický sám osebe.

3.3. *Uviest', či žiadosť o zápis obsahuje vyhradenie názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006*

— Registrácia s vyhradením názvu.

— Registrácia bez vyhradenia názvu.

3.4. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky uvedené v prílohe I.

3.5. *Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 3.1*

Dwójniak je medovina, číry kvasený nápoj z medového kvasu, ktorý sa vyznačuje charakteristickou medovou arómou a chuťou použitej suroviny.

Dwójniak sa môže vyznačovať chuťou obohatenou o vlastnú chuť zodpovedajúcu použitým prísadám. Farba medoviny Dwójniak kolíše od zlatistej po tmavojantárovú a závisí od druhu včelieho medu použitého na výrobu.

Charakteristické fyzikálno-chemické ukazovatele medoviny Dwójniak:

— obsah alkoholu 15 až 18 % obj.,

— redukujúce cukry po inverzii 175 až 230 g/l,

- celková kyslosť vyjadrená ako kyselina jablčná v množstve 3,5 až 8 gramov na liter,
- prchavá kyslosť vyjadrená ako kyselina octová v množstve maximálne 1,4 gramu na liter,
- celkové množstvo cukru (g) na základe skutočnej koncentrácie alkoholu v objemových %, vynásobené číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 490,
- bezcukrový extrakt: minimálne
 - 25 gramov na liter,
 - 30 gramov na liter – v prípade ovocnej medoviny,
- popol: minimálne 1,3 gramu na liter – v prípade ovocnej medoviny.

Pri výrobe medoviny Dwójniak je zakázané používať konzervačné látky, stabilizátory, umelé farbivá alebo aromatické látky.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 3.1

Suroviny:

- Prírodný včelí med s nasledujúcimi parametrami:
 - obsah vody: maximálne 20 % (m/m),
 - obsah redukujúcich cukrov: minimálne 70 % (m/m),
 - obsah sacharózy spolu s melecytózou: maximálne 5 % (m/m),
 - celková kyslosť ml 1 mol/l roztoku NaOH na 100 g medu: v rozsahu 1– 5,
 - obsah 5-hydroxymetylofurfuralu (HMF): maximálne 4,0 mg/100 g medu,
- medové kvasinky hlbokoprevádzajúce – prispôsobené na skvasenie silných extraktov v zápore,
- bylinné a koreninové prípravky: klinčeky, škorica, muškátový orech alebo zázvor,
- prírodné ovocné šťavy alebo čerstvé ovocie,
- etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu (prípadne).

Výrobný postup:

1. fáza

Sýtenie (varenie) medového kvasu pri teplote 95-105 °C. Vyžadovaný pomer medu a vody pre medovinu Dwójniak je: 1 diel medu a 1 diel vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) v hotovom výrobku. Vzhľadom na koncentráciu cukru príliš vysokú na pôsobenie kvasiniek v procese kvasenia sa kvas pripravuje v pomere: 1 diel medu a 2 diely vody s prípadným prídavkom bylinných a koreninových prípravkov. V prípade výroby ovocnej medoviny sa minimálne 30 % vody nahradí ovocnou šťavou. Na zachovanie príslušného pomeru medu a vody, charakteristického pre medovinu Dwójniak, sa zvyšná časť medu pridá v konečnej fáze kvasenia alebo počas dokvášania.

Presné zachovanie pomeru vody a medu a získanie požadovaného extraktu prebieha vo varnom kotle s parným plášťom. Tento spôsob varenia zabraňuje karamelizácii cukrov.

2. fáza

Vychladenie kvasu na teplotu 20-22 °C, optimálnu na množenie kvasiniek. Kvas sa musí vychladiť v deň jeho výroby a doba chladenia závisí od výkonu chladiaceho zariadenia. Chladenie zaručuje mikrobiologickú bezpečnosť kvasu.

3. fáza

Vytvorenie záparu, naočkovanie kvasu medu s kvasom kvasiniek v kvasnej nádobe.

4. fáza

A. Búrlivé kvasenie, 6 – 10 dní. Udržanie teploty do 28 °C zaručuje správny priebeh procesu kvasenia.

B. Pokojné kvasenie, 3 – 6 týždňov. Doba pokojného kvasenia zabezpečuje dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických parametrov.

Pri tomto stupni možno pridať zvyšné množstvo medu, na dodržanie požadovaného pomeru v medovine Dwójniak.

5. fáza

Stočenie zakvasenej záparty z kvasničných kalov.

Po dosiahnutí obsahu alkoholu minimálne 12 % obj. je potrebné uskutočniť stočenie z kalov na dokvasenie. To zaručí dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností medoviny Dwójniak. Ponechávanie záparty na kvasničných kaloch dlhšie, než trvá pomalé kvasenie, má nepriaznivý vplyv na organoleptické vlastnosti z dôvodu autolýzy kvasiniek.

6. fáza

Dokvasenie (zrenie) a stáčanie z kalov (dekantácia) – tieto činnosti sa opakujú podľa potreby, pričom zabraňujú nesprávnym procesom prebiehajúcim v kaloch (autolýze kvasiniek). Počas dokvášania možno vykonať pasterizáciu a filtráciu.

V tomto štádiu možno pridať zvyšné množstvo medu, určené na požadovaný pomer v medovine Dwójniak, pokiaľ nebolo doplnené v koncovej fáze kvasenia. Táto fáza je podstatná na zaručenie správnych organoleptických vlastností výrobku.

Dokvášanie medoviny Dwójniak trvá najmenej 2 roky.

7. fáza

Dochucovanie (miešanie) – táto fáza sa týka prípravy finálneho produktu s organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami zodpovedajúcimi medovine Dwójniak, ktoré sú opísané v bode 3.5 – opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny. S cieľom zabezpečenia požadovaných parametrov existuje možnosť skorigovať organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti prostredníctvom:

- dosladenia medoviny včelím medom,
- pridania bylenných a koreninových výťažkov,
- pridania etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.

Cieľom tejto fázy je získať produkt s charakteristickým buketom medoviny Dwójniak.

8. fáza

Plnenie do jednotkových obalov zahorúca pri teplote 18 – 25 °C. Na balenie medoviny Dwójniak sa odporúča používať tradičné obaly, ako napríklad: sklené fľaše s dlhým hrdlom, keramické obaly, prípadne dubové súdky.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Špecifický charakter medoviny Dwójniak vyplýva z:

- prípravy kvasu (zloženie a pomer surovín),
- dokvášania a zrenia,
- fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností.

Príprava kvasu (zloženie a pomer surovín):

Špecifický charakter medoviny Dwójniak vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanoveného pomeru vody a medu v medovom kvase, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 1 dielu vody. Tento pomer podmieňuje všetky ďalšie fázy výroby, vďaka ktorým má medovina Dwójniak výnimočné vlastnosti.

Dokvášanie a zrenie:

Podľa tradičnej starej poľskej receptúry si charakter výrobku vyžaduje dodržanie určenej doby dokvášania a zrenia. V prípade medoviny Dwójniak sú to najmenej 2 roky.

Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržanie všetkých fáz výroby obsiahnutých v špecifikácii zabezpečuje vytvorenie výrobku s neopakovateľnou chuťou a arómou. Výnimočná chuť a vôňa medoviny Dwójniak je výsledkom správneho obsahu cukru a alkoholu:

- redukujúce cukry po inverzii nad 175 – 230 g/l,
- celkové množstvo cukru g) na základe skutočnej koncentrácie alkoholu v objemových %, vynásobené číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 490,
- obsah alkoholu 15 až 18 % obj.,

Vzhľadom na presne určené pomery ingrediencií, použité pri výrobe, má medovina Dwójniak charakteristickú viskóznú a tekutú konzistenciu, ktorou sa líši od ostatných druhov medovín.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Tradičný výrobný postup:

Výrobu medoviny v Poľsku charakterizuje viac než tisícročná tradícia a veľmi veľká rôznorodosť. V dôsledku vývoja a vylepšovania výrobného postupu v priebehu stáročí sa vytvorilo mnoho druhov medoviny. História ich výroby sa datuje do začiatkov poľskej štátnosti. V roku 966 sa v záznamoch španielskeho diplomata, kupca a cestovateľa Ibrahima Ibn Jakuba píše, že „v krajine Mieszka I. je okrem potravín, mäsa a ornej zeme aj hojnosť medu a slovanské vína a opojné nápoje sa nazývajú medmi“ (Mieszko I. – prvý historický poľský panovník). V Kronikách Galla Anonyma, ktorý opisoval dejiny Poľska na prelome 11. a 12. storočia, sa tiež nachádzajú početné zmienky o výrobe medoviny.

V poľskom národnom epose Adama Mickiewicza „Pán Tadeusz“, v ktorom je opísaná história šľachty z rokov 1811-1812, možno nájsť veľa informácií o výrobe medoviny, obyčajach jej pitia a o jej druhoch. Zmienky o medovine možno nájsť okrem iného aj v poézii Tomasza Zana (1796 – 1855) a v trilógii Henryka Sienkiewicza opisujúcej históriu Poľskej republiky v 17. storočí („Ohňom a mečom“, vydanie z roku 1884, „Potopa“, vydanie z roku 1886 a „Pán Wołodyjowski“, vydanie z roku 1887 a 1888).

V zdrojových materiáloch opisujúcich poľské gastronomické tradície v 17.-18. storočí sa nachádzajú už nielen všeobecné zmienky o medovine, ale aj o jej konkrétnych druhoch. Podľa výrobného postupu sa medovina delí na: „Półtoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“. Každý z nich sa týka iného typu medoviny, ktorý sa vyrába z iných pomerov medu a vody alebo šťavy a pri rôznych dobách dokvášania. Technológia výroby medoviny Dwójniak existuje s nevelkými modifikáciami už stáročia.

Tradičné zloženie:

Tradičné delenie medoviny na „Półtoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“ existuje v Poľsku už stáročia a dodnes pretrvalo vo vedomí spotrebiteľov. Po skončení II. svetovej vojny prebehli pokusy o právnu reguláciu tradičného delenia medoviny na štyri kategórie. Toto delenie sa naposledy zaviedlo do poľského právneho poriadku v roku 1948 v zákone o výrobe vín, vínnych muštov, medoviny a o obchodovaní s týmito výrobkami (Zbierka zákonov Poľskej republiky z dňa 18. novembra 1948). V tomto zákone sa uvádzajú predpisy týkajúce sa výroby medoviny, ktoré presne určujú pomery použitia medu a vody a technologické požiadavky. Podiel vody a medu pri výrobe medoviny Dwójniak je nasledujúci: „Ako Dwójniak sa môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a jedného dielu vody.“

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

Povinná kontrola zahŕňa:

- dodržiavanie určených pomerov medového kvasu,
- dodržiavanie dĺžky doby dokvášania,
- organoleptické vlastnosti hotového výrobku (chuť, vôňa, farba, čírosť),
- fyzikálno-chemické ukazovatele hotového výrobku: obsah alkoholu, celková cukrnatosť, redukujúce cukry po inverzii, celková kyslosť, prchavá kyslosť, bezcukrový extrakt a popol v prípade ovocných medovín – hodnoty musia zodpovedať hodnotám určeným v bode 3.5 špecifikácie.

Povinná kontrola sa uskutočňuje najmenej raz ročne.

Takisto sa odporúča uskutočňovať kontrolu pri nižšie uvedených výrobných fázach. Kontrola uvedených fáz nie je povinná, ale vhodná, keďže umožňuje eliminovať prípadné chyby vznikajúce pri jednotlivých výrobných fázach:

4. fáza:

Počas procesu kvasenia sa musia vykonávať pravidelné laboratórne kontroly organoleptických vlastností (chuti a vône) a fyzikálno-chemických vlastností, ako napríklad obsahu alkoholu a cukrov, ktoré pri alkoholickom kvasení podliehajú zmene.

6. fáza:

V priebehu dokvášania by sa mali uskutočňovať pravidelné kontroly základných organoleptických vlastností výrobku a fyzikálno-chemických ukazovateľov: obsahu alkoholu, celkovej cukornatosti, celkovej kyslosti a prchavej kyslosti.

8. fáza:

Kontrola jednotlivých fyzikálno-chemických a organoleptických parametrov, opísaných v bode 3.5 – opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny pred plnením.

4. Orgány alebo subjekty kontrolujúce zhodu so špecifikáciou výrobku:4.1. *Názov a adresa*

Názov: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 226232900

Fax +48 226232998

E-mail: —

Verejný orgán/verejný subjekt Súkromný orgán/súkromný subjekt

4.2. *Osobitné úlohy orgánu alebo subjektu*

Uvedený kontrolný orgán je zodpovedný za kontrolu špecifikácie v plnom rozsahu.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ
NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006
„TRÓJNIAK“
ES č.: PL-TSG-007-0033-06.09.2005

1. Názov a adresa skupiny žiadajúcej o zápis

Názov: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresa: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. Členský štát alebo tretia krajina

Poľsko

3. Špecifikácia výrobku3.1. *Názov určený na registráciu*

„Trójniak“

Pri uvádzaní do obehu môže etiketa obsahovať nasledujúcu informáciu: „miód pitny vytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená podľa staropolskej tradície). Informácia sa prekladá do ostatných úradných jazykov.

3.2. Uviest', či názov

- je špecifický sám osebe,
- vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny.

Názov Trójniak sa odvodzuje od číslovky „3“ („tri“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Trójniak – určených pomerov vody a medu v medovom kvase, ktoré predstavujú 1 diel medu a 2 diely vody. Tento názov preto vyjadruje špecifický charakter výrobku. Keďže pojem Trójniak je termín, používaný iba na označenie konkrétneho typu medoviny, je potrebné uznať, že aj názov je taktiež špecifický sám osebe.

3.3. Uviest', či žiadosť o zápis obsahuje vyhradenie názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

- Registrácia s vyhradením názvu.
- Registrácia bez vyhradenia názvu

3.4. Druh výrobku

Trieda 1.8. Iné výrobky uvedené v prílohe I.

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 3.1

Trójniak je medovina, číry kvasený nápoj z medového kvasu, ktorý sa vyznačuje charakteristickou medovou arómou a chuťou použitej suroviny.

Trójniak sa môže vyznačovať chuťou obohatenou o chuť zodpovedajúcu použitým prísadám. Farba medoviny Trójniak kolíše od zlatistej po tmavojantárovú a závisí od druhu včelieho medu použitého na výrobu.

Charakteristické fyzikálno-chemické ukazovatele medoviny Trójniak:

- obsah alkoholu: od 12 do 15 % objemových,
- redukujúce cukry po inverzii: od 65 do 120 g/l,
- celková kyslosť vyjadrená ako kyselina jablčná: 3,5 až 8 gramov na liter,
- prchavá kyslosť vyjadrená ako kyselina octová: maximálne 1,4 gramu na liter,
- celkové množstvo cukru (g) na základe skutočnej koncentrácie alkoholu v objemových %, vynásobené číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 323,
- bezcukrový extrakt minimálne:
 - 20 gramov na liter,
 - 25 gramov na liter v prípade ovocnej medoviny,
- popol: minimálne 1,3 gramu na liter – v prípade ovocnej medoviny.

Pri výrobe medoviny Trójniak je zakázané používať konzervačné látky, stabilizátory, umelé farbivá alebo aromatické látky.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 3.1

Suroviny:

- Prírodný včelí med s nasledujúcimi parametrami:
 - obsah vody: maximálne 20 % (m/m),
 - obsah redukujúcich cukrov: minimálne 70 % (m/m),
 - obsah sacharózy spolu s melecytózou: maximálne 5 % (m/m),
 - celková kyslosť ml 1 mol/l roztoku NaOH na 100 g medu: v rozsahu 1 – 5,
 - obsah 5-hydroxymetylofurfuralu (HMF): maximálne 4,0 mg/100 g medu,

- medové kvasinky hlbokoprekvášajúce – sú prispôsobené na skvasenie silných extraktov v zápare,
- bylinné a koreninové prípravky: klinčeky, škoricca, muškátový orech alebo zázvor,
- prírodné ovocné šťavy alebo čerstvé ovocie.

Výrobný postup:

1. fáza

Sýtenie (varenie) medového kvasu pri teplote 95-105 °C pozostávajúceho z 1 dielu medu a 2 dielov vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) s prípadným pridaním bylinkovo-koreninových prísad. V prípade výroby ovocných medovín sa minimálne 30 % vody nahradí ovocnou šťavou.

Presné zachovanie pomeru vody a medu a získanie požadovaného extraktu prebieha vo varnom kotle s parným plášťom. Tento spôsob varenia zabraňuje karamelizácii cukrov.

2. fáza

Vychladenie kvasu na teplotu 20 – 22 °C, optimálnu na množenie kvasiniek. Kvas sa musí vychladiť v deň jeho výroby a doba chladenia závisí od výkonu chladiaceho zariadenia. Chladenie zaručuje mikrobiologickú bezpečnosť kvasu.

3. fáza

Vytvorenie zápary, naočkovanie kvasu medu s kvasom kvasiniek v kvasnej nádobe.

4. fáza

A. Búrlivé kvasenie, 6 – 10 dní. Udržanie teploty do 28 °C zaručuje správny priebeh procesu kvasenia.

B. Pokojné kvasenie, 3 – 6 týždňov. Doba pokojného kvasenia zabezpečuje dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických parametrov.

5. fáza

Stočenie zakvasenej zápary z kvasničných kalov.

Po dosiahnutí obsahu alkoholu minimálne 12 % obj. je potrebné uskutočniť stočenie z kalov na dokvasenie. To zaručí dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Ponechávanie zápary na kvasničných kaloch dlhšie, než trvá pomalé kvasenie, má nepriaznivý vplyv na organoleptické vlastnosti z dôvodu autolýzy kvasiniek.

6. fáza

Dokvasenie (zrenie) a stáčanie z kalov (dekantácia) – tieto činnosti sa opakujú podľa potreby, pričom zabraňujú nesprávnym procesom prebiehajúcim v kaloch (autolýze kvasiniek). Počas dokvášania možno vykonať pasterizáciu a filtráciu. Táto fáza je podstatná na zaručenie správnych organoleptických vlastností výrobku.

Dokvášanie medoviny Trójniak trvá najmenej jeden roky.

7. fáza

Dochucovanie (miešanie) – táto fáza sa týka prípravy finálneho produktu s organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami zodpovedajúcimi medovine Trójniak, ktoré sú opísané v bode 3.5 – opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny. S cieľom zabezpečenia požadovaných parametrov existuje možnosť skorigovať organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti prostredníctvom:

- dosladenia medoviny včelím medom,
- pridania bylinných a koreninových výťažkov.

Cieľom tejto fázy je získať produkt s charakteristickým buketom medoviny Trójniak.

8. fáza

Plnenie obalov pri teplote 55 – 60 °C. Na balenie medoviny Trójniak sa odporúča používať tradičné obaly, ako napríklad: sklené fľaše s dlhým hrdlom, keramické obaly, prípadne dubové súdky.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Špecifický charakter medoviny Trójniak vyplýva z:

- prípravy kvasu (zloženia a pomeru surovín),
- dokvášania a zrenia,
- fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností.

Príprava kvasu (zloženie a pomer surovín):

Špecifický charakter medoviny Trójniak vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanovených pomerov vody a medu v medovom kvase, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 2 dielov vody. Tento pomer podmieňuje všetky ďalšie fázy výroby, vďaka ktorým má medovina Trójniak výnimočné vlastnosti.

Dokvášanie a zrenie:

Podľa tradičnej starej poľskej receptúry si charakter výrobku vyžaduje dodržanie určenej doby dokvášania a zrenia. V prípade medoviny Trójniak je to aspoň 1 rok.

Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržanie všetkých fáz výroby obsiahnutých v špecifikácii zabezpečuje vytvorenie výrobku s neopakovateľnou chuťou a arómou. Výnimočná chuť a vôňa medoviny Trójniak je výsledkom správneho obsahu cukru a alkoholu:

- redukujúce cukry po inverzii: viac ako 65 – 120 g/l,
- celkové množstvo cukru na základe skutočnej koncentrácie alkoholu v objemových %, vynásobené číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 323,
- obsah alkoholu: 12 až 15 % obj.

Vzhľadom na presne určené pomery ingrediencií, použité pri výrobe, má medovina Trójniak charakteristickú viskóznosť a tekutú konzistenciu, ktorou sa líši od ostatných druhov medovín.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Tradičný výrobný postup:

Výrobu medoviny v Poľsku charakterizuje viac než tisícročná tradícia a veľmi veľká rôznorodosť. V dôsledku vývoja a vylepšovania výrobného postupu v priebehu stáročí sa vytvorilo mnoho druhov medoviny. História ich výroby sa datuje do začiatkov poľskej štátnosti. V roku 966 sa v záznamoch španielskeho diplomata, kupca a cestovateľa Ibrahima Ibn Jakuba píše, že „v krajine Mieszka I. je okrem potravín, mäsa a ornej zeme aj hojnosť medu a slovanské vína a opojné nápoje sa nazývajú medmi“ (Mieszko I. – prvý historický poľský panovník). V Kronikách Galla Anonyma, ktorý opisoval dejiny Poľska na prelome 11. a 12. storočia, sa tiež nachádzajú početné zmienky o výrobe medoviny.

V poľskom národnom epose Adama Mickiewicza „Pán Tadeusz“, v ktorom je opísaná história šľachty z rokov 1811 – 1812, možno nájsť veľa informácií o výrobe medoviny, obyčajoch jej pítia a o jej druhoch. Zmienky o medovine možno nájsť okrem iného aj v poézii Tomasza Zana (1796 – 1855) a v trilógii Henryka Sienkiewicza opisujúcej históriu Poľskej republiky v 17. storočí („Ohňom a mečom“, vydanie v roku 1884, „Potopa“, vydanie v roku 1886 o „Pán Wołodyjowski“, vydanie v roku 1887 a 1888).

V zdrojových materiáloch opisujúcich poľské gastronomické tradície v 17.-18. storočí sa nachádzajú už nielen všeobecné zmienky o medovine, ale aj o jej konkrétnych druhoch. Podľa výrobného postupu sa medovina delí na: „Póhtoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“. Každý z nich sa týka iného typu medoviny, ktorý sa vyrába z iných pomerov medu a vody alebo šťavy a pri rôznych dobách dokvášania. Technológia výroby medoviny Trójniak existuje s nevelkými modifikáciami už stáročia.

Tradičné zloženie:

Tradičné delenie medoviny na „Półtoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“ existuje v Poľsku už stáročia a dodnes pretrvalo vo vedomí spotrebiteľov. Po skončení II. svetovej vojny prebehli pokusy o právnu reguláciu tradičného delenia medoviny na štyri kategórie. Toto delenie sa naposledy zaviedlo do poľského právneho poriadku v roku 1948 v zákone o výrobe vín, vínnych muštov, medoviny a o obchodovaní s týmito výrobkami (Zbierka zákonov Poľskej republiky z dňa 18. novembra 1948). V tomto zákone sa uvádzajú predpisy týkajúce sa výroby medoviny, ktoré presne určujú pomery použitia medu a vody a technologické požiadavky. Podiel vody a medu pri výrobe medoviny Trójniak je nasledujúci: „Trójniakom sa môže označovať len medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a z dvoch dielov vody“.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

Povinná kontrola zahŕňa:

- dodržiavanie určených pomerov medového kvasu,
- dodržiavanie dĺžky doby dokvášania,
- organoleptické vlastnosti hotového výrobku (chuť, vôňa, farba, čírosť),
- fyzikálno-chemické ukazovatele hotového výrobku: obsah alkoholu, celková cukrnatosť, redukujúce cukry po inverzii, celková kyslosť, prchavá kyslosť, bezcukrový extrakt a popol v prípade ovocných medovín – hodnoty musia zodpovedať hodnotám určeným v bode 3.5 špecifikácie.

Povinná kontrola sa uskutočňuje najmenej raz ročne.

Takisto sa odporúča uskutočňovať kontrolu pri nižšie uvedených výrobných fázach. Kontrola uvedených fáz nie je povinná, ale vhodná, keďže umožňuje eliminovať prípadné chyby vznikajúce pri jednotlivých výrobných fázach:

4. fáza:

Počas procesu kvasenia sa musia vykonávať pravidelné laboratórne kontroly organoleptických vlastností (chuti a vône) a fyzikálno-chemických vlastností, ako napríklad obsahu alkoholu a cukrov, ktoré pri alkoholickom kvasení podliehajú zmene.

6. fáza:

V priebehu dokvášania by sa mali uskutočňovať pravidelné kontroly základných organoleptických vlastností výrobku a fyzikálno-chemických ukazovateľov: obsahu alkoholu, celkovej cukrnatosti, celkovej kyslosti, prchavej kyslosti.

8. fáza:

Kontrola jednotlivých fyzikálno-chemických a organoleptických parametrov, opísaných v bode 3.5 – opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny pred plnením.

4. Orgány alebo subjekty kontrolujúce zhodu so špecifikáciou výrobku:**4.1. Názov a adresa**

Názov: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych
Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POESKO

Tel. +48 226232900

Fax +48 226232998

E-mail: —

Verejný orgán/verejný subjekt Súkromný orgán/súkromný subjekt

4.2. Osobitné úlohy orgánu alebo subjektu

Uvedený kontrolný orgán je zodpovedný za kontrolu špecifikácie v plnom rozsahu.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ
NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006
„CZWÓRNIAK“
ES č.: PL-TGS-007-0035-06.09.2006

1. **Názov a adresa skupiny žiadajúcej o zápis**

Názov: Krajowa Rada Winiarstwa i Miódosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresa: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POĹSKO

Tel. +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

3. **Špecifikácia výrobku**3.1. **Názov určený na registráciu**

„Czwórniak“

Pri uvádzaní do obehu môže etiketa obsahovať nasledujúcu informáciu: „miód pitny vytворzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená podľa staropoľskej tradície). Informácia sa prekladá do ostatných úradných jazykov.

3.2. **Uviest', či názov**

— je špecifický sám osebe,

— vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny.

Názov Czwórniak sa odvodzuje od číslovky „4“ („cztery“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Czwórniak – určených pomerov vody a medu v medovom roztoku, ktoré predstavujú 1 diel medu a 3 diely vody. Tento názov preto vyjadruje špecifický charakter výrobku. Keďže pojem Czwórniak je termín, používaný iba na označenie konkrétneho typu medoviny, je potrebné uznať, že aj názov je taktiež špecifický sám osebe.

3.3. **Uviest', či žiadosť o zápis obsahuje vyhradenie názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006**

— Registrácia s vyhradením názvu.

— Registrácia bez vyhradenia názvu.

3.4. **Druh výrobku**

Trieda 1.8. Iné výrobky uvedené v prílohe I.

3.5. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 3.1**

Czwórniak je medovina, číry kvasený nápoj z medového kvasu, ktorý sa vyznačuje charakteristickou medovou arómou a chuťou použitej suroviny.

Czwórniak sa môže vyznačovať chuťou obohatenou o chuť zodpovedajúcu použitým prísadám. Farba medoviny Czwórniak kolíše od zlatistej po tmavoantárovú a závisí od druhu včelieho medu použitého na výrobu.

Charakteristické fyzikálno-chemické ukazovatele medoviny Czwórniak:

— obsah alkoholu 9 až 12 % obj.,

— redukujúce cukry po inverzii 35 až 90 g/l,

- celková kyslosť vyjadrená ako kyselina jablčná v množstve 3,5 až 8 gramov na liter,
- prchavá kyslosť vyjadrená ako kyselina octová v množstve maximálne 1,4 gramu na liter,
- celkové množstvo cukru (g) na základe skutočnej koncentrácie alkoholu v objemových %, vynásobené číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 240,
- bezcukrový extrakt minimálne:
 - 15 gramov na liter,
 - 20 gramov na liter – v prípade ovocnej medoviny,
- popol: minimálne 1,3 gramu na liter – v prípade ovocnej medoviny.

Pri výrobe medoviny Czwórniak je zakázané používať konzervačné látky, stabilizátory, umelé farbivá alebo aromatické látky.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 3.1

Suroviny:

- Prírodný včelí med s nasledujúcimi parametrami:
 - obsah vody: maximálne 20 % (m/m),
 - obsah redukujúcich cukrov: minimálne 70 % (m/m),
 - obsah sacharózy spolu s melecytózou: maximálne 5 % (m/m),
 - celková kyslosť ml 1 mol/l roztoku NaOH na 100 g medu: v rozsahu 1 – 5,
 - obsah 5-hydroxymetylofurfuralu (HMF): maximálne 4,0 mg/100 g medu,
- medové kvasinky hlbokoprekvšajúce – sú prispôbené na skvasenie silných extraktov v zápore,
- bylinné a koreninové prípravky: klinčeky, škoricca, muškátový orech alebo zázvor,
- prírodné ovocné šťavy alebo čerstvé ovocie.

Výrobný postup:

1. fáza

Sýtenie (varenie) medového kvasu pri teplote 95 – 105 °C. Vyžadovaný pomer medu a vody pre medovinu Czwórniak je: 1 diel medu a 3 diely vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) s prípadným prídavkom bylinných a koreninových prípravkov. V prípade výroby ovocnej medoviny sa minimálne 30 % vody nahradí ovocnou šťavou.

Presné zachovanie pomeru vody a medu a získanie požadovaného extraktu prebieha vo varnom kotle s parným plášťom. Tento spôsob varenia zabraňuje karamelizácii cukrov.

2. fáza

Vychladenie kvasu na teplotu 20 – 22 °C, optimálnu na množenie kvasiniek. Kvas sa musí vychladiť v deň jeho výroby a doba chladenia závisí od výkonu chladiaceho zariadenia. Chladenie zaručuje mikrobiologickú bezpečnosť kvasu.

3. fáza

Vytvorenie záparu, naočkovanie kvasu medu s kvasom kvasiniek v kvasnej nádobe.

4. fáza

A. Búrlivé kvasenie, 6 – 10 dní. Udržanie teploty do 28 °C zaručuje správny priebeh procesu kvasenia.

B. Pokojné kvasenie, 3 – 6 týždňov. Doba pokojného kvasenia zabezpečuje dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických parametrov.

5. fáza

Stočenie zakvasenej záparu z kvasničných kalov.

Po dosiahnutí obsahu alkoholu minimálne 9 % obj. je potrebné uskutočniť stočenie z kalov na dokvasenie. To zaručí dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Ponechávanie záparsy na kvasničných kaloch dlhšie, než trvá pomalé kvasenie, má nepriaznivý vplyv na organoleptické vlastnosti z dôvodu autolýzy kvasiniek.

6. fáza

Dokvasenie (zrenie) a stáčanie z kalov (dekantácia) – tieto činnosti sa opakujú podľa potreby, pričom zabraňujú nesprávnym procesom prebiehajúcim v kaloch (autolýze kvasiniek). Počas dokvášania možno vykonať pasterizáciu a filtráciu.

Táto fáza je podstatná na zaručenie správnych organoleptických vlastností výrobku.

Dokvášanie medoviny Czwórniak trvá najmenej 9 mesiacov.

7. fáza

Dochucovanie (miešanie) – táto fáza sa týka prípravy finálneho produktu s organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami zodpovedajúcimi medovine Czwórniak, ktoré sú opísané v bode 3.5 – opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny. S cieľom zabezpečenia požadovaných parametrov existuje možnosť skorigovať organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti prostredníctvom:

- dosladenia medoviny včelím medom,
- pridania bylenných a koreninných výťažkov.

Cieľom tejto fázy je získať produkt s charakteristickým buketom medoviny Czwórniak.

8. fáza

Plnenie do jednotkových obalov zahorúca pri teplote 55 – 60 °C. Na balenie medoviny Czwórniak sa odporúča používať tradičné obaly, ako napríklad: sklené fľaše s dlhým hrdlom, keramické obaly, prípadne dubové súdky.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Špecifický charakter medoviny Czwórniak vyplýva z:

- prípravy kvasu (zloženia a pomeru surovín),
- dokvášania a zrenia,
- fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností.

Príprava kvasu (zloženie a pomer surovín):

Špecifický charakter medoviny Czwórniak vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanovených pomerov vody a medu v medovom kvase, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 3 dielov vody. Tento pomer podmieňuje všetky ďalšie fázy výroby, vďaka ktorým má medovina Czwórniak výnimočné vlastnosti.

Dokvášanie a zrenie:

Podľa tradičnej starej poľskej receptúry si charakter výrobku vyžaduje dodržanie určenej doby dokvášania a zrenia. V prípade medoviny Czwórniak je to najmenej 9 mesiacov.

Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržanie všetkých fáz výroby obsiahnutých v špecifikácii zabezpečuje vytvorenie výrobku s neopakovateľnou chuťou a arómou. Výnimočná chuť a vôňa medoviny Czwórniak je výsledkom správneho obsahu cukru a alkoholu:

- redukujúce cukry po inverzii nad 35 – 90 g/l,
- celkové množstvo cukru (g) na základe skutočnej koncentrácie alkoholu v objemových %, vynásobené číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 240,
- obsah alkoholu 9 až 12 % obj.,

Vzhľadom na presne určené pomery ingrediencií, použité pri výrobe, má medovina Czwórniak charakteristickú viskóznú a tekutú konzistenciu, ktorou sa líši od ostatných druhov medovín.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Tradičný výrobný postup:

Výrobu medoviny v Poľsku charakterizuje viac než tisícročná tradícia a veľmi veľká rôznorodosť. V dôsledku vývoja a vylepšovania výrobného postupu v priebehu stáročí sa vytvorilo mnoho druhov medoviny. História ich výroby sa datuje do začiatkov poľskej štátnosti. V roku 966 sa v záznamoch španielskeho diplomata, kupca a cestovateľa Ibrahima Ibn Jakuba píše, že „v krajine Mieszka I. je okrem potravín, mäsa a ornej zeme aj hojnosť medu a slovanské vína a opojné nápoje sa nazývajú medmi“ (Mieszko I. – prvý historický poľský panovník). V Kronikách Galla Anonyma, ktorý opisoval dejiny Poľska na prelome 11. a 12. storočia, sa tiež nachádzajú početné zmienky o výrobe medoviny.

V poľskom národnom epose Adama Mickiewicza „Pán Tadeusz“, v ktorom je opísaná história šľachty z rokov 1811-1812, možno nájsť veľa informácií o výrobe medoviny, obyčajoch jej pitia a o jej druhoch. Zmienky o medovine možno nájsť okrem iného aj v poézii Tomasza Zana (1796 – 1855) a v trilógii Henryka Sienkiewicza opisujúcej históriu Poľskej republiky v 17. storočí („Ohňom a mečom“, vydanie z roku 1884, „Potopa“, vydanie z roku 1886 o „Pán Wołodjowski“, vydanie z roku 1887 a 1888).

V zdrojových materiáloch opisujúcich poľské gastronomické tradície v 17.-18. storočí sa nachádzajú už nielen všeobecné zmienky o medovine, ale aj o jej konkrétnych druhoch. Podľa výrobného postupu sa medovina delí na: „Póltoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“. Každý z nich sa týka iného typu medoviny, ktorý sa vyrába z iných pomerov medu a vody alebo šťavy a pri rôznych dobách dokvášania. Technológia výroby medoviny Czwórniak existuje s nevelkými modifikáciami už stáročia.

Tradičné zloženie:

Tradičné delenie medoviny na „Póltoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“ existuje v Poľsku už stáročia a dodnes pretrvalo vo vedomí spotrebiteľov. Po skončení II. svetovej vojny prebehli pokusy o právnu reguláciu tradičného delenia medoviny na štyri kategórie. Toto delenie sa naposledy zaviedlo do poľského právneho poriadku v roku 1948 v zákone o výrobe vín, vínnych muštov, medoviny a o obchodovaní s týmito výrobkami (Zbierka zákonov Poľskej republiky z dňa 18. novembra 1948). V tomto zákone sa uvádzajú predpisy týkajúce sa výroby medoviny, ktoré presne určujú pomery použitia medu a vody a technologické požiadavky. Podiel vody a medu pri výrobe medoviny Czwórniak je nasledujúci: „Ako Czwórniak sa môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a troch dielov vody.“

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

Povinná kontrola zahŕňa:

- dodržiavanie určených pomerov medového kvasu,
- dodržiavanie dĺžky doby dokvášania,
- organoleptické vlastnosti hotového výrobku (chuť, vôňa, farba, čírosť),
- fyzikálno-chemické ukazovatele hotového výrobku: obsah alkoholu, celková cukrnatosť, redukujúce cukry po inverzii, celková kyslosť, prchavá kyslosť, bezcukrový extrakt a popol v prípade ovocných medovín – hodnoty musia zodpovedať hodnotám určeným v bode 3.5 špecifikácie.

Povinná kontrola sa uskutočňuje najmenej raz ročne.

Takisto sa odporúča uskutočňovať kontrolu pri nižšie uvedených výrobných fázach. Kontrola uvedených fáz nie je povinná, ale vhodná, keďže umožňuje eliminovať prípadné chyby vznikajúce pri jednotlivých výrobných fázach:

4. fáza:

Počas procesu kvasenia sa musia vykonávať pravidelné laboratórne kontroly organoleptických vlastností (chuti a vône) a fyzikálno-chemických vlastností, ako napríklad obsahu alkoholu a cukrov, ktoré pri alkoholickom kvasení podliehajú zmene.

6. fáza:

V priebehu dokvášania by sa mali uskutočňovať pravidelné kontroly základných organoleptických vlastností výrobku a fyzikálno-chemických ukazovateľov: obsahu alkoholu, celkovej cukornatosti, celkovej kyslosti a prchavej kyslosti.

8. fáza:

Kontrola jednotlivých fyzikálno-chemických a organoleptických parametrov, opísaných v bode 3.5 – opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny pred plnením.

4. Orgány alebo subjekty kontrolujúce zhodu so špecifikáciou výrobku:

4.1. Názov a adresa

Názov: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKO/POLSKA

Tel. +48 226232900

Fax +48 226232998

E-mail: —

Verejný orgán/verejný subjekt Súkromný orgán/súkromný subjekt

4.2. Osobitné úlohy orgánu alebo subjektu

Uvedený kontrolný orgán je zodpovedný za kontrolu špecifikácie v plnom rozsahu.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

„KIEŁBASA JAŁOWCOWA“

ES č.: PL-TSG-007-0047-05.12.2006

1. Názov a adresa skupiny žiadateľov

Názov: Związek „Polskie Mięso“

Adresa: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa (Varšava)
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 228302657

Fax +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Členský štát alebo tretia krajina

Poľsko

3. Špecifikácia výrobku

3.1. Názov na zápis do registra [článok 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Kiełbasa jałowcowa“

3.2. Uveďte, prosím, či názov

— je špecifický sám o sebe

— vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „kiełbasa jałowcowa“ vyjadruje špecifický charakter výrobku, ktorý je spojený najmä s jeho výnimočnou chuťou a vôňou. Tieto charakteristické črty vznikajú tým, že počas výrobného procesu sa používajú borievky, ktoré sa tesne pred pridaním k mäsu najemno nasekajú, a tým, že počas procesu údenia sa používajú borievkové vetvičky.

3.3. Žiada sa výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

- zápis do registra s výhradou názvu
- zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku

Trieda 1.2 – Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Kiełbasa jałowcowa“ má vzhľad rovnomerne zvrásneného valčeka stočeného do tvaru venca. Má charakteristický tvar praslena bez pozdĺžnych preliačín na povrchu. Existuje v dvoch veľkostiach:

- malý veniec v prírodných črevách s priemerom viac ako 32 mm a hmotnosťou približne 0,5 kg,
- veľký veniec v bielkovinových črevách s priemerom 36 mm a hmotnosťou približne 0,8 kg.

Celý povrch klobásky „kiełbasa jałowcowa“ má tmavohnedú farbu, ktorá je typická pre intenzívne zaúdené klobásky.

Povrch venca je na dotyk suchý, hladký a rovnomerne zvrásnený, pričom črevá tesne priliehajú k plnke. Rovnako to platí aj pre konzistenciu venca.

Charakteristická chuť a jemnosť výrobku sú výsledkom výberu surovín, korenín (najmä borievok) a prírodného údenia, ktoré tvorí súčasť výrobného procesu.

Chemické zloženie:

- obsah bielkovín – minimálne 15,0 %
- obsah vody – maximálne 60,0 %
- obsah tuku – maximálne 35,0 %
- obsah soli – maximálne 3,5 %
- obsah dusičnanov (III) a dusičnanov (V) vyjadrený ako NaNO_2 – maximálne 0,0125 %

Vyššie uvedené chemické zloženie zaručuje tradičnú kvalitu výrobku. Pomer výtlačnosti hotových výrobkov k použitému množstvu surového mäsa je 75 % (+/- 3 %).

3.6. Opis výrobných metód poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1 [článok 3 ods. 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007]

Zloženie:

Mäso (100 kg surového mäsa):

- bravčové mäso triedy I s obsahom tuku do 15 % – 20 kg
- bravčové mäso triedy IIA s obsahom tuku do 20 % – 50 kg
- bravčové mäso triedy III s obsahom tuku do 25 % – 20 kg
- kúsky tuhého tuku – 10 kg

Až 50 % bravčového mäsa triedy IIA alebo III sa môže nahradiť hovädzím mäsom.

Koreniny (na 100 kg mäsa):

- čierne korenie – 0,17 kg
- borievky – 0,12 kg
- cukor – 0,20 kg

Iné:

- zmes na nasolenie [zmes kuchynskej soli (NaCl) a dusitanu sodného (NaNO_2)] – približne 2 kg

Potrava ošípaných pri produkcii bravčového mäsa používaného na výrobu klobásky „kiełbasa jałowcowa“:

Potrava sa vzťahuje na výkrm na mäso a masť. Cieľom je produkcia ošípaných s telesnou hmotnosťou do 120 kg a zvýšeným podielom medzisvalového tuku (viac ako 3 %).

- Na výkrm sa nasadzujú pomaly rastúce plemená, pri ktorých je prostredníctvom príslušného kŕmneho režimu možné dosiahnuť požadovaný podiel medzisvalového tuku. Plemenám nasadzovaným na výkrm chýba gén RN a nositeľom génu RYR 1T je maximálne 20 % populácie.
- Výkrm by sa mal realizovať v troch fázach – fáza I do približne 60 kg, fáza II do približne 90 kg a fáza III do 120 kg.
- Na výkrm zvierat do približne 90 kg telesnej váhy sa používajú dva druhy kŕmivových zmesí (dávk), ktoré obsahujú:
 - ako energetické zložky: obilninový šrot – z pšenice, jačmeňa, raže, ovsu, triticales alebo kukurice. Kukuričný šrot a šrot z nahých odrôd ovsu predstavujú až 30 % kŕmivovej zmesi;
 - ako bielkovinové zložky: šrot z lupiny, bôbu obyčajného a hrachu, extrahovaný sójový šrot, extrahovaný šrot z repky olejky, lisované semená repky olejky, kŕmivové droždie alebo sušené zelené krmivo.
- Kŕmivové zmesi (dávky) pre zvieratá od 90 do 120 kg obsahujú:
 - ako energetické zložky: šrot z pšenice, jačmeňa, raže a triticales. Kukuričný šrot a šrot z nahých odrôd ovsu sa v zmesiach (dávkach) nesmú používať,
 - ako bielkovinové zložky: šrot zo strukovín (lupina, bôb obyčajný a hrach) extrahovaný sójový šrot, lisované semená repky olejky alebo extrahovaný šrot z repky olejky a sušené zelené krmivo.
- Počas celého cyklu výkrmu však v kŕmivových zmesiach (dávkach) v žiadnom prípade nie je možné použiť: rastlinné oleje, krmivo živočíšneho pôvodu, napr. sušené mlieko, sušenú srvátku, rybiu múčku.
- Obsah využiteľnej energie (VE) v zmesiach je počas všetkých fáz výkrmu 12 – 13 MJ VE/kg zmesi. Obsah bielkovín v zmesiach by mal byť približne 16 – 18 % počas prvej fázy výkrmu, 15 – 16 % počas druhej fázy výkrmu a približne 14 % v záverečnej fáze.
- Dávky na výkrm môžu pozostávať len zo zmesí jadrového kŕmiva ako takého, alebo zmesí jadrového kŕmiva a objemového kŕmiva, t. j. zemiakov a zeleného kŕmiva.

Fázy výroby klobásky „kiełbasa jałowcowa“:

- Fáza 1 – Prípravné nakrájanie všetkých mäsových zložiek. Zabezpečenie jednotnej veľkosti všetkých kúskov mäsa (priemer približne 5 cm).
- Fáza 2 – Tradičné nasolenie (suchá metóda) na asi 48 hodín prostredníctvom použitia zmesi na nasolenie.
- Fáza 3 – Mechanické spracovanie: Nakrájanie mäsa triedy I na kúsky s veľkosťou približne 20 mm, mäsa triedy IIA na kúsky s veľkosťou približne 8 mm a mäsa triedy III na kúsky s veľkosťou približne 3 mm a následne zmiešanie s 5 kg ľadu.
- Fáza 4 – Zmiešanie všetkých mäsových zložiek a korenín: čierneho korenia, cukru a borievok, ktoré sa podrvia bezprostredne pred pridaním do miešacieho stroja.
- Fáza 5 – Naplnenie do prírodných bravčových čriev s priemerom viac ako 32 mm alebo bielkovinových čriev s priemerom 36 mm, stočenie na valčeky a vytvarovanie do tvaru vencov. Na výrobu klobások sa môžu použiť dva druhy čriev:
 - menšie vence v malých bravčových črevách s hmotnosťou 0,5 kg,
 - väčšie vence v bielkovinových črevách s hmotnosťou 0,8 kg.
- Fáza 6 – Zavesenie pri teplote maximálne 30 °C na dve hodiny. Predsušenie povrchu, „rozloženie“ jednotlivých zložiek vo vnútri klobásky.
- Fáza 7 – Sušenie povrchu a tradičné zaúdenie horúcim dymom (asi 120 minút) a pečenie, pokiaľ teplota vo vnútri klobások nedosiahne aspoň 70 °C.

Fáza 8 – Klobásky sa nechajú 24 hodín chladiť.

Fáza 9 – Zaúdenie studeným dymom, pričom sa použijú bukové hobliny a borievkové vetvičky (približne 120 minút) a následné sušenie pri teplote 14 – 18 °C počas 3 – 5 dní, až pokiaľ sa nedosiahne požadovaná výťažnosť 75 % (+/- 3 %).

3.7. *Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007]*

Špecifický charakter výrobku „kielbasa jałowcowa“ vyplýva z niekoľkých pre tento výrobok typických vlastností:

- jemnosti a špecifických vlastností mäsa,
- výnimočnej chuti a vône,
- jednotného tvaru.

Jemnosť, šťavnatosť, ako aj špecifické vlastnosti mäsa:

Bravčové mäso, ktoré pochádza z ošípaných pomaly rastúcich plemien vykrmených na telesnú hmotnosť približne 120 kg, a ktoré vykazuje genetické vlastnosti popísané v bode 3.6, predstavuje podstatnú zložku výrobku „kielbasa jałowcowa“, ktorá ovplyvňuje jeho špecifický charakter. Dodržanie týchto požiadaviek vedie k dosiahnutiu podielu medzisvalového tuku presahujúceho 3 %, ktorý zaručuje chuťové a technologické vlastnosti mäsa, ktoré sú nevyhnutné pre výrobu klobásky „kielbasa jałowcowa“. Použitie takýchto surovín a dodržiavanie tradičnej metódy výroby, hlavne v týchto fázach: nakrájanie, nasolenie a údenie, zaručuje, že klobáska „kielbasa jałowcowa“ je výnimočne jemná a šťavnatá.

Výnimočná chuť a vôňa:

Špecifický charakter výrobku „kielbasa jałowcowa“ je spojený najmä s jeho jedinečnou chuťou a vôňou, ktoré sú výsledkom použitia borievok počas výrobného procesu. Podrvenie borievok bezprostredne pred začatím výrobného procesu zvyrazňuje charakteristickú chuť klobásky a prispieva k jej špecifickému charakteru, zatiaľ čo použitie borievok počas procesu údenia pridáva klobáske na chuti a zvyrazňuje jej výnimočnú vôňu.

Jednotný tvar:

Je to práve jej tvar, ktorý klobásku „kielbasa jałowcowa“ odlišuje od iných výrobkov tohto typu. Predáva sa len v dvoch veľmi podobných tvaroch, vďaka čomu ju môžu spotrebiteľia ľahko rozpoznať. „Kielbasa jałowcowa“ má vzhľad rovnomerne zvrásneného valčeka stočeného do tvaru venca. Má charakteristický tvar praslena bez pozdĺžnych preliačin na povrchu.

3.8. *Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

Tradičné suroviny:

1. Borievky

„Z dreva borievky sa pri pálení šíri príjemná intenzívna vôňa“ – tak je jedna z ušľachtilých vlastností borievkových krov, ktoré sú na území Poľska rozšírené už niekoľko storočí, popísaná v publikácii „Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana“ (Veľká ilustrovaná všeobecná encyklopédia) z roku 1903. V encyklopédii sa ďalej uvádza, že vetvičky, hobliny a bobule borievok sa môžu použiť počas procesu údenia na to, aby mäso získalo vynikajúcu chuť a vôňu. Dokumenty z druhej polovice 19. stor. dokazujú, že borievky sa už vtedy používali ako korenie alebo prísada do mäsových pokrmov a výrobkov. V encyklopédii „Encyklopedyja Powszechna“, ktorá vyšla v roku 1863 vo Varšave, sa uvádza, že borievky majú korenistú, horko-sladkú chuť a príjemnú vôňu a že sa často používajú na dochucovanie. Štandardný výrobný postup klobások s použitím zrní borievok a zahŕňajúc údenie borievkovým dymom bol v Poľsku zavedený už na prelome 40. a 50. rokov 20. storočia (pozri článok v odbornom časopise mäsového priemyslu „Gospodarka Mięsna“ (r. 1954 č. 3) s názvom „Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku“).

2. Bravčové mäso

Obsah medzisvalového tuku v mäse ošípaných chovaných na výrobu klobásky „kielbasa jałowcowa“ musí byť viac ako 3 %, t. j. mäso musí byť „mramorované“, aby výrobok získal požadovanú jemnosť, šťavnatosť, ako aj svoju vynikajúcu chuť. Použitie takéhoto mäsa má rozhodujúci vplyv na kvalitu a špecifický charakter hotového výrobku a je v súlade s tradičnou metódou výroby.

Tradičná metóda výroby a zloženie:

Údenie je spôsob konzervácie mäsa a najrozšírejšou metódou údenia bolo údenie borievkovým dymom, ktoré je zaznamenaná už v starých poľských rukopisoch, ako napr. poznámkach anonymného správcu šľachtického sídla z 80. rokov 18. stor., v ktorých sa nachádzajú recepty na spracovanie mäsa (AGAD Warszawa, „Zbiór z Muzeum Narodowego“, signatúra 1249). O obľube údenia mäsa borievkovým dymom sa dočítame aj v diele poľského národného barda Adama Mickiewicza, ktorý v epose „Pán Tadeáš“ z roku 1834 opisuje raňajky v šľachtickom sídle takto: „nakrájaný jazyk a šunka – všetko vynikajúce, podomácky vyrobené, v komíne zaúdené borievkovým dymom.“

Tradícia dochucovania a údenia mäsa s použitím borievok sa pestovala v miestnych a regionálnych obmenách nielen odlišných technológií, ale niekedy aj s použitím iných druhov mäsa. Ako uvádza W. Łęg v spise „Z doświadczeń przy produkcji wędlin“, [„Gospodarka Mięsna“ (r. 1953, č. 6)], pri výrobe klobásy „kielbasa jałowcowa“ sa experimentovalo aj s divinou (zajačie alebo diviacie mäso s pridaním bravčového mäsa). Tieto klobásy mali inú chuť, ale receptúra (prešpikovanie a údenie borievkami) bola vo svojej podstate všade rovnaká. Odborník na mäsový priemysel, ktorý cestoval po regióne Kurpie, sa o regionálnej podobe klobásy „kielbasa jałowcowa“ v článku o regionálnych špecialitách – mäsových výrobkoch, uverejnenom v časopise „Gospodarka Mięsna“ (r. 1950, č. 7 – 8), vyjadril nasledovne: „Klobáska z Myszyniec v regióne Kurpie zaúdená borievkovým dymom a obsahujúca zrnká borievok. Suchá, vynikajúca charakteristická vôňa a chuť.“

Po roku 1945 sa Poľsko v súlade s doktrínou centrálného plánovania rozhodlo vybudovať mäsový priemysel založený na veľkých spracovateľských závodoch. S cieľom zlepšiť kvalitu a chuť bola zavedená štandardizácia výrobkov a technológií založených na tradičných receptúrach. „Kielbasa jałowcowa“ sa ako názov výrobku prvýkrát objavuje v normách na reguláciu obchodu s potravinami z rokov 1947 a 1948. V roku 1954 bola pre klobásku „kielbasa jałowcowa“ vypracovaná jednotná norma, z ktorej sa neskôr vypracovala norma Centrály pre mäsový priemysel z roku 1964 (Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1964), z ktorej vychádza predložená žiadosť.

Tieto normy boli vypracované s cieľom zaručiť najvyššiu možnú kvalitu výrobku „kielbasa jałowcowa“. Hoci norma, z ktorej vychádza táto žiadosť, už nie je záväzná, ešte stále predstavuje najvyšší štandard pri výrobe klobásy „kielbasa jałowcowa“.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru [článok 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Vzhľadom na špecifický charakter klobásy „kielbasa jałowcowa“ kontrolám podlieha najmä:

1. Kvalita surovín použitých v rámci procesu výroby (bravčové mäso, koreniny) vrátane:

- technologickej vhodnosti mäsa,
- druhu krmív použitých pri výkrme,
- doby nasolenia,
- korenín použitých počas procesu výroby klobásy „kielbasa jałowcowa“ a pomeru, v ktorom sa používajú.

2. Proces údenia klobásy „kielbasa jałowcowa“

Počas kontroly je potrebné preveriť:

- zachovanie teploty pri tradičnom údení horúcim dymom a teploty pri ďalšom tepelnom pôsobení,
- zachovanie doby a teploty pri opakovanom údení studeným dymom,
- použitie bukových hoblín a borievkových vetvičiek pri údení studeným dymom.

3. Kvalita hotového výrobku:

- obsah bielkovín,
- obsah vody,
- obsah tuku,
- obsah chloridu sodného,
- obsah dusičnanov (III) a (V),
- chuť a vôňa.

4. Tvar výrobku

Frekvencia kontrol:

Kontroly vo vyššie uvedených fázach výroby sa vykonávajú raz za dva mesiace. Pri riadnom priebehu všetkých fáz výroby sa môže frekvencia kontrol znížiť na dve kontroly ročne.

V prípade výskytu nezrovnalostí v rámci ktorejkoľvek fázy výroby sa frekvencia kontrol v rámci danej fázy zvýši (na jednu kontrolu za dva mesiace). Kontroly v rámci ostatných fáz výroby je naďalej možné vykonávať raz za šesť mesiacov.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku

4.1. Názov a adresa

Názov: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa (Varšava)
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

verejný súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Vyššie uvedený orgán nesie zodpovednosť za kontroly celej špecifikácie.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ
NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006
„KIEŁBASA MYŚLIWSKA“
ES č.: PL-TSG-0007-0053-19.3.2007

1. Názov a adresa skupiny žiadateľov

Názov: Związek „Polskie Mięso“

Adresa: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa (Varšava)
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 228302657

Fax +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Členský štát alebo tretia krajina

Poľsko

3. Špecifikácia výrobku

3.1. Názov na zápis do registra [článok 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Kiełbasa myśliwska“

3.2. Uveďte, prosím, či názov

— je špecifický sám o sebe

— vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „kiełbasa myśliwska“ vyjadruje špecifický charakter výrobku. Špecifický charakter výrobku je vyjadrený už v jeho názve, ktorý je etymologicky odvodený od slov „myśliwy“ (poľovník, lovec) a „myślistwo“ (poľovníctvo) a naznačuje jeho pôvodné využitie: poľovníci údeniny tohto druhu pôvodne používali ako suchý proviant. Vďaka svojej trvanlivosti a praktickosti sa „kiełbasa myśliwska“ stala ideálnou súčasťou proviantu, ktorý si ľudia so sebou brávali na vychádzky a výlety a na dlhšie pobyty na miestach, kde sa dá len ťažko obstaráť teplé jedlo. Postupom času sa tento výrobok stal rozšírenejším, avšak jeho názov sa nezmenil.

3.3. Žiada sa výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

- zápis do registra s výhradou názvu
- zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku

Trieda 1.2 – Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Kielbasa myśliwska“ je krátka tmavohnedá klobáska s rovnomerne zvrásneným povrchom (bez pozdĺžnych preliačín). Je stočená to poloblúka a zvyčajne rozdelená na dve časti (ktoré nie sú v bode stočenia oddelené) s dĺžkou asi 15 cm a priemerom viac ako 32 mm.

Povrch klobásky „kielbasa myśliwska“ má tmavohnedú farbu. V priereze je vidno tmavočervené kúsky bravčového mäsa triedy I a svetločervené kúsky bravčového mäsa triedy II.

Povrch je na dotyk hladký, suchý a rovnomerne zvrásnený.

Klobásku „kielbasa myśliwska“ charakterizuje chuť zjemneného, nasoleného, pečeného a údeného bravčového mäsa a pridaných korenín.

Popri tejto špecifickej chuti ju od iných výrobkov odlišuje aj jej jemnosť.

Chemické zloženie:

- obsah bielkovín – minimálne 17,0 %
- obsah vody – maximálne 55,0 %
- obsah tuku – maximálne 45,0 %
- obsah soli – maximálne 4,5 %
- obsah dusičnanov (III) a dusičnanov (V) vyjadrený ako NaNO_2 – maximálne 0,0125 %

Vyššie uvedené chemické zloženie zaručuje tradičnú kvalitu výrobku. Pomer výťažnosti hotových výrobkov k použitému množstvu surového mäsa nesmie presiahnuť 68 %.

3.6. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1 [článok 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Zloženie:

Mäso (100 kg surového mäsa):

- bravčové mäso triedy I s obsahom tuku do 15 % – 30 kg
- bravčové mäso triedy IIA s obsahom tuku do 20 % – 50 kg
- bravčové mäso triedy III s obsahom tuku do 25 % – 20 kg

Až 50 % bravčového mäsa triedy IIA alebo III sa môže nahradiť hovädzím mäsom.

Koreniny (na 100 kg mäsa)

- čierne korenie – 0,15 kg
- borievky – 0,10 kg
- čerstvý cesnak – 0,10 kg
- cukor – 0,20 kg

Iné:

- zmes na nasolenie [zmes kuchynskej soli (NaCl) a dusitanu sodného (NaNO_2)] – približne 2 kg
- zmes na zjemnenie (pozostávajúca z: 1 litra 10 % konzumného octu, 1 litra vody, 1 litra repkového alebo slnečnicového oleja) – 3 litre

Potrava ošípaných pri produkcii bravčového mäsa používaného na výrobu klobásky „kiełbasa myśliwska“:

Potrava sa vzťahuje na výkrm na mäso a masť. Cieľom je produkcia ošípaných s telesnou hmotnosťou do 120 kg a zvýšeným podielom medzisvalového tuku (viac ako 3 %).

- Na výkrm sa nasadzujú pomaly rastúce plemená, pri ktorých je prostredníctvom príslušného krmného režimu možné dosiahnuť požadovaný podiel medzisvalového tuku. Plemenám nasadzovaným na výkrm chýba gén RN a nositeľom génu RYR 1T je maximálne 20 % populácie.
- Výkrm by sa mal realizovať v troch fázach – fáza I do približne 60 kg, fáza II do približne 90 kg a fáza III do približne 120 kg.
- Na výkrm zvierat do 90 kg telesnej váhy sa používajú dva druhy krmivových zmesí (dávk), ktoré obsahujú:
 - ako energetické zložky: obilninový šrot – z pšenice, jačmeňa, raže, ovsu, triticales alebo kukurice. Kukuričný šrot a šrot z nahých odrôd ovsu môžu predstavovať až 30 % krmivovej zmesi,
 - ako bielkovinové zložky: šrot z lupiny, bôbu obyčajného a hrachu, extrahovaný sójový šrot, extrahovaný šrot z repky olejky, lisované semená repky olejky, krmivové droždie alebo sušené zelené krmivo.
- Krmivové zmesi (dávk) pre zvieratá od 90 do 120 kg obsahujú:
 - ako energetické zložky: šrot z pšenice, jačmeňa, raže a triticales. Kukuričný šrot a šrot z nahých odrôd ovsu sa v zmesiach (dávkach) nesmú používať,
 - ako bielkovinové zložky: šrot zo strukovín (lupina, bôb obecný a hrach) extrahovaný sójový šrot, lisované semená repky olejky alebo extrahovaný šrot z repky olejky a sušené zelené krmivo.
- Počas celého cyklu výkrmu však v krmivových zmesiach (dávkach) v žiadnom prípade nie je možné použiť: rastlinné oleje, krmivo živočíšneho pôvodu, napr. sušené mlieko, sušenú srvátku, rybiu múčku.
- Obsah využiteľnej energie (VE) v zmesiach je počas všetkých fáz výkrmu 12 –13 MJ VE/kg zmesi. Obsah bielkovín v zmesiach by mal byť približne 16 – 18 % počas prvej fázy výkrmu, 15 – 16 % počas druhej fázy výkrmu a približne 14 % v záverečnej fáze.
- Dávky na výkrm môžu pozostávať len zo zmesí jadrového krmiva ako takého, alebo zmesi jadrového krmiva a objemového krmiva, t. j. zemiakov a zeleného krmiva.

Fázy výroby klobásky „kiełbasa myśliwska“:

- Fáza 1 – Prípravné nakrájanie všetkých mäsových zložiek. Zabezpečenie jednotnej veľkosti všetkých kúskov mäsa (priemer približne do 5 cm).
- Fáza 2 – Tradičné nasolenie (suchá metóda) na asi 48 hodín prostredníctvom použitia zmesi na nasolenie.
- Fáza 3 – Mechanické spracovanie: Nakrájanie mäsa triedy I na kúsky s veľkosťou približne 20 mm, mäsa triedy IIA na kúsky s veľkosťou približne 8 mm a mäsa triedy III na kúsky s veľkosťou približne 3 mm a následne rozrobenie s 2 kg ľadu.
- Fáza 4 – Pridanie zmesi na zjemnenie k mäsu triedy I a triedy IIA – dôkladné premiešanie.
- Fáza 5 – Pridanie nakrájaného bravčového mäsa triedy III a korenín – dôkladné premiešanie.
- Fáza 6 – Naplnenie do prírodných bravčových čriev s priemerom viac ako 32 mm a stočenie na časti dlhé asi 15 cm.
- Fáza 7 – Zavesenie pri teplote maximálne 30 °C na dve hodiny. Predsušenie povrchu, „rozloženie“ jednotlivých zložiek vo vnútri klobásky.
- Fáza 8 – Sušenie povrchu a tradičné zaúdenie horúcim dymom (asi 135 minút) a pečenie, pokiaľ teplota vo vnútri klobások nedosiahne aspoň 70 °C.
- Stupeň 9 – Klobásky sa nechajú vychladnúť a ďalej ochladiť na teplotu menej ako 10 °C.
- Stupeň 10 – Sušenie pri teplote 14 – 18 °C a 70 – 80 % vlhkosti vzduchu počas 5 – 7 dní, až pokiaľ sa nedosiahne požadovaná výťažnosť (maximálne 68 % použitého surového mäsa).

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007]

Špecifický charakter výrobku „kielbasa myśliwska“ vyplýva z niekoľkých pre tento výrobok typických vlastností:

- jemnosti, šťavnatosti, ako aj špecifických vlastností mäsa,
- výnimočnej chuti a vône,
- krátkeho charakteristického tvaru,
- výnimočnej trvanlivosti.

Jemnosť, šťavnatosť, ako aj špecifické vlastnosti mäsa:

Bravčové mäso, ktoré pochádza z ošípaných pomaly rastúcich plemien vykrmených na telesnú hmotnosť približne 120 kg, a ktoré vykazuje genetické vlastnosti popísané v bode 3.6, predstavuje podstatnú zložku výrobku „kielbasa myśliwska“, ktorá ovplyvňuje jeho špecifický charakter. Dodržanie týchto požiadaviek vedie k dosiahnutiu podielu medzisvalového tuku presahujúceho 3 %, ktorý zaručuje chuťové a technologické vlastnosti mäsa, ktoré sú nevyhnutné pre výrobu klobásky „kielbasa myśliwska“. Použitie takýchto surovín a dodržiavanie tradičnej metódy výroby, hlavne v týchto fázach: nakrájanie, nasolenie a údenie, zaručuje, že klobáska „kielbasa myśliwska“ je výnimočne jemná a šťavnatá.

Práve prídanie špeciálne vybranej zmesi na zjemnenie, pozostávajúcej z octu, vody a repkového alebo slnečnicového oleja, dodáva mäsu, ktoré sa na výrobu klobásky „kielbasa myśliwska“ používa, jeho jemnosť.

Výnimočná chuť a vôňa:

Práve chuť a vôňa sú znakmi, ktoré klobásku „kielbasa myśliwska“ odlišujú od iných klobások. Vznikajú vďaka tomu, že pri výrobe sa v špecifickom pomere používajú starostlivo vybrané koreniny: čierne korenie, borievky, cukor, ako aj zmes na nasolenie a čerstvý cesnak, ktorý je pre tento výrobok typický, a takisto zmes na zjemnenie.

Výrobok získava svoju výnimočnú chuť vďaka údeniu a sušeniu a najmä vďaka predĺženému trvaniu sušenia, ktoré je pre klobásku „kielbasa myśliwska“ typické.

Krátky charakteristický tvar:

Špecifický charakter klobásky „kielbasa myśliwska“ je spojený najmä s jej jedinečným tvarom „Kielbasa myśliwska“ je krátka klobáska, ktorá má vzhľad rovnomerne zvrásneného poloblúka a zvyčajne je rozdelená na dve časti (ktoré nie sú v bode stočenia oddelené).

Klobásku „kielbasa myśliwska“ charakterizuje najmä jej výnimočná praktickosť. Jej poznávacím znamením je jej tvar, pričom ako výrobok je výnimočne praktická, čo sa cení hlavne na rôznych výletoch a cestách.

Výnimočná trvanlivosť:

Výnimočná trvanlivosť klobásky „kielbasa myśliwska“, ktorá tvorí najmä súčasť proviantu poľovníkov a turistov, je takisto jednou z jej podstatných charakteristík, ktorú je možné dosiahnuť vďaka tradičnému použitiu čerstvého cesnaku a predĺženiu záverečného sušenia v rámci poslednej fázy produkcie tohto výrobku.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 4 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007]

Tradičné suroviny a zloženie:

1. Bravčové mäso z tradične chovaných ošípaných:

Obsah medzisvalového tuku v mäse ošípaných chovaných na výrobu klobásky „kielbasa myśliwska“ musí byť minimálne 3 %, t. j. mäso musí byť „mramorované“, aby výrobok získal požadovanú jemnosť, šťavnatosť, ako aj svoju vynikajúcu chuť. Použitie takéhoto mäsa má rozhodujúci vplyv na kvalitu a špecifický charakter hotového výrobku a je v súlade s tradičnou metódou výroby.

2. Dôkladne vybrané koreniny:

Použitie dôkladne vybraných korenín (čierne korenie, borievky, cukor a zmes na nasolenie, ako aj čerstvý cesnak, ktorý je pre tento výrobok typický a zmes na zjemnenie) a pomer, v ktorom ich možné vo výrobku nájsť, vychádzajú bezprostredne zo skúseností a dlhodobej tradície výroby mäsových výrobkov v Poľsku.

Tradičná metóda výroby:

Lov po stáročia podliehal vlastným pravidlám a zvyklostiam. S opismi lovu sa stretávame aj v poľskej literatúre, vrátane národného eposu „Pán Tadeáš“ od Adama Mickiewicza z roku 1834. Poľovačky mali takmer charakter oslavy, plnej rituálov a symboliky – ako napr. trúbenie na roh na zahájenie lovu, pasovanie za poľovníka a hody pri príležitosti ukončenia lovu. Poľovnícke združenia a zväzy, ktoré vznikli neskôr, tieto tradície prevzali a pestujú ich až dodnes.

Neoddeliteľnou a samozrejmovú súčasťou vybavenia každého poľovníka bola a je poľovnícka kapsa, do ktorej sa okrem iného odkladal suchý proviant na celodenné pochôdzky lesom. Opis poľovníckych jedál je možné nájsť i v literatúre, okrem iného v už spomenutom diele „Pán Tadeáš“. Neodmysliteľnou súčasťou proviantu na chvíľe oddychu boli sušené a údené, t. j. relatívne trvanlivé, klobásky.

Názov „klobása myśliwska“ sa s najväčšou pravdepodobnosťou začal používať v medzivojnovom období 20. stor., kedy výroba údenín v Poľsku, konkrétne v početných malých mäso spracovateľských závodoch, zaznamenala značný rozmach, ako sa uvádza v odbornom časopise „Gospodarka Mięsna“ č. 1-2 z roku 1949.

Široký trh sa klobáske „klobása myśliwska“ podarilo v Poľsku dobyť po druhej svetovej vojne. V súlade s nariadením Ministerstva pre mäsový a mliekarenský priemysel č. 485 z 3. novembra 1953, sa klobáska „klobása myśliwska“ zahrnula do oficiálneho zoznamu údenín určených pre trh. Z dôvodu zlepšenia kvality došlo k štandardizácii receptúry a technologickej dokumentácie v súlade s normou RN-54/MPMiMi-Mięs-58 z 30. decembra 1954 a v súlade s interným nariadením č. 21, ktoré Centrála pre mäsových priemysel vydala vo Varšave v roku 1964. „Klobása myśliwska“ je ešte aj v dnešnej dobe jednou z najpopulárnejších a najčastejšie konzumovaných údenín.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru [článok 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Vzhľadom na špecifický charakter klobásky „klobása myśliwska“ kontrolám podlieha najmä:

1. Kvalita surovín použitých v rámci procesu výroby (bravčové mäso, koreniny) vrátane

- technologickej vhodnosti mäsa,
- druhu krmív použitých pri výkrme,
- doby nasolenia,
- korenín použitých počas procesu výroby klobásky „klobása myśliwska“ a pomeru, v ktorom sa používajú.

2. Proces údenia klobásky „klobása myśliwska“

Počas kontroly je potrebné preveriť:

- zachovanie teploty pri tradičnom údení horúcim dymom a teploty pri ďalšom tepelnom pôsobení,
- zachovanie doby a teploty pri opakovanom údení studeným dymom,
- použitie bukových hoblín pri údení studeným dymom.

3. Kvalita hotového výrobku:

- obsah bielkovín,
- obsah vody,
- obsah tuku,
- obsah chloridu sodného,
- obsah dusičnanov (III a V),
- chuť a vôňa.

4. Tvar výrobku.

Frekvencia kontrol:

Kontroly vo vyššie uvedených fázach výroby sa vykonávajú raz za dva mesiace. Pri riadnom priebehu všetkých fáz výroby sa môže frekvencia kontrol znížiť na dve kontroly ročne.

V prípade výskytu nezrovnalostí v rámci ktorejkoľvek fázy výroby sa frekvencia kontrol v rámci danej fázy musí zvýšiť (na jednu kontrolu za dva mesiace). Kontroly v rámci ostatných fáz výroby je naďalej možné vykonávať raz za šesť mesiacov.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku4.1. *Názov a adresa*

Názov: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa (Varšava)
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

 verejný súkromný4.2. *Osobitné úlohy úradu alebo orgánu*

Vyššie uvedený orgán nesie zodpovednosť za kontroly celej špecifikácie.

ZIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006**„OLEJ RYDZOWY“****ES č. PL-STG-007-0049-28.12.2006****1. Názov a adresa skupiny žiadateľov**

Názov skupiny alebo organizácie:

„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 GorzynieAdresa: Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 612920402; +48 603137517

E-mail: info@semco.pl

2. Členský štát alebo tretia krajina

Poľsko

3. Špecifikácia výrobku3.1. *Názov, ktorý sa má zapísať*

„Olej rydzowy“

3.2. *Ide o názov, ktorý*— je špecifický sám o sebe— vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potravinyNa výrobu „oleja rydzového“ (oleja z tzv. nepravého ľanu) sa používa rastlina ľaničník siaty, *Camelina sativa*, ktorá sa v Poľsku ľudovo nazýva „rydz“, „rydzyk“, „ryzyk“ alebo zriedkavejšie „lennica“.V niektorých poľských regiónoch je známy len ľudový názov tejto rastliny, t. j.: „rydz“, ktorý je odvodený na základe hrdzavej farby jej semiačok. Táto farba sa podobá farbe rozšírenej huby, rýdzika pravého (*Lactarius deliciosus*), ktorá rastie na území celého Poľska. Vzhľadom na hrdzavú farbu semiačok ľaničníka siateho sa teda olej získavaný z tejto rastliny nazýva „olej rydzowy“.3.3. *Ak sa žiada výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006*— Zápis do registra s výhradou názvu— Zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1

„Olej rydzowy“ je číra, priehľadná olejovitá tekutina hrdzavej farby s malým množstvom usadenín v spodnej časti. Podľa toho, či ide o jarnú alebo zimnú odrodu rastliny (*Camelina sativa*, *Camelina silvestris*), má olej zlatú až červeno hnedú farbu. Farba tiež závisí od teploty, na ktorú sa zahrievajú semiačka. „Olej rydzowy“ má príznačnú cibuľovú a horčicovú chuť a silnú a prenikavú vôňu.

„Olej rydzowy“ má tieto fyzikálno-chemické vlastnosti:

- kyslosť – neprevyšuje 6 mg KOH/g,
- peroxidové číslo, vyjadrené v miliekvivalentoch aktívneho kyslíka na kg – nie je vyššie ako 6,
- iódové číslo: 140 – 160,
- teplota tuhnutia: -15°C až -18°C .

„Olej rydzowy“ je možné dlhodobo skladovať, na rozdiel od iných olejov s podobným zložením a pomerom nasýtených a nenasýtených mastných kyselín. Dôvodom je vysoký obsah prirodzených antioxidantov patriacich do skupiny tokoferolov (vitamín E), približne 550 – 1 100 mg/kg oleja.

Uvedený olej má nízky obsah nasýtených kyselín, 10 – 11 %, pričom nenasýtené kyseliny tvoria približne 90 % celkového obsahu, z toho 36 % predstavujú mononenasýtené a 50 až 60 % polynenasýtené kyseliny.

3.6. Opis výrobných metód poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorý(-ú) sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1

1. fáza – Získavanie semiačok:

Semiačka sa získavajú z jarnej alebo zimnej odrody ľaničníka siateho. Táto rastlina sa vysieva na jeseň alebo na jar, podľa typu odrody.

Zber uvedenej rastliny sa uskutočňuje jednorazovo, po dozretí semiačok.

2. fáza – Sušenie a čistenie semiačok:

Proces sušenia sa začína do šiestich hodín po zbere. Semiačka je potrebné sušiť, až kým ich vlhkosť nedosiahne 7 – 12 %.

Nasleduje čistenie semiačok, je potrebné, aby hodnota čistoty bola vyššia ako 98 %.

3. fáza – Príprava na lisovanie:

Prvým prípravným krokom je drvenie semiačok za pomoci valca s hladkým povrchom.

4. fáza – Úprava semiačok:

Podrvené semiačka sa v kotli s vodným plášťom alebo v kotli s nahriatymi plechmi zahrejú na 38°C .

5. fáza – Lisovanie:

Na získanie oleja s požadovanými fyzikálno-chemickými vlastnosťami je potrebné uskutočniť lisovanie výlučne na lisoch, ktoré nezvýšia teplotu podrvených semiačok nad 38°C .

6. fáza – Čistenie oleja:

Čistenie oleja prebieha prostredníctvom sedimentácie, t. j. procesu, počas ktorého sa ťažšie častice usadzujú na dne nádoby pri izbovej teplote počas 7 až 10 dní. Po uplynutí tejto doby je horná vrstva oleja vhodná na spotrebu.

Olej sa žiadnym spôsobom nerafinuje.

7. fáza – Skladovanie oleja:

Olej sa skladuje na suchom mieste, ktoré nie je vystavené priamemu slnečnému svetlu, pri teplote 4°C až 20°C . Spôsob skladovania ovplyvňuje kvalitu oleja.

Nedovolený postup:

V záujme zachovania príznačných vlastností oleja nie je pri výrobe povolené:

- zahrievanie semiačka na teplotu vyššiu ako 38 °C,
- používanie lisov, ktoré pri lisovaní výrazne zvýšia teplotu nad uvedených 38 °C,
- zvýšenie tlaku počas lisovania oleja nad 300 A.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Špecifický charakter uvedeného oleja spočíva v niekoľkých základných vlastnostiach tohto výrobku:

- výnimočná chuť a vôňa,
- farba,
- fyzikálno-chemické zloženie,
- dlhodobá skladovateľnosť.

Chuť a vôňa:

Uvedený olej sa od iných podobných výrobkov odlišuje svojou príznačnou chuťou s citelným podtónom cibule a horčice, ako aj príjemnou jemne silnou vôňou bez aromatických prídavkov.

Farba:

Uvedený olej má hrdzavú farbu.

Fyzicko-chemické zloženie:

Špecifickosť uvedeného oleja spočíva najmä v jeho výživnej hodnote a pestrom chemickom zložení. Obsahuje množstvo látok dôležitých pre zdravú výživu, najmä polynenasýtené mastné kyseliny (PUFA).

Tieto kyseliny tvoria 50 až 60 % obsahu uvedeného oleja, pričom kyseliny typu omega 3 predstavujú 35 % až 40 % a kyseliny typu omega 6 predstavujú 15 až 20 %. Vďaka týmto vlastnostiam je „olej rydzowy“ jedným z najväčších známych rastlinných zdrojov kyselín typu omega 3.

Dlhodobá skladovateľnosť:

Uvedený olej je aj napriek vysokému obsahu kyselín trvanlivý a vhodný na spotrebu počas šiestich mesiacov od dátumu výroby, pokiaľ sa dodržia podmienky skladovania. Dlhodobú trvanlivosť si uchováva vďaka obsahu antioxidantov zo skupiny tokoferolov (vitamín E, približne 550 – 1 100 mg/kg oleja). Toto je ďalšia vlastnosť potvrdzujúca osobitný charakter tohto produktu.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Tradičná surovina:

Základnou surovinou, ktorá sa používa na výrobu uvedeného oleja, je rastlina ľaničník siaty (tzv. nepravý ľan), ktorá patrí do čeľade kapustovitých (Cruciferae), rodu ľaničník, ktorý zahŕňa viacero druhov. Na výrobu oleja sa používajú odrody ľaničníka siateho: jarná (*Camelina sativa*) a zimná (*Camelina silvestris*). Ľaničník je rastlina so žltobielym kvetenstvom predĺženého tvaru, ktorej výška dosahuje 30 až 100 cm. Plodom ľaničníka je malá bobuľka hruškovitého tvaru (3 až 7 mm), ktorá čoskoro zdrevnatie a stvrdne. Táto malá bobuľka obsahuje približne 10 semiačok hrdzavej alebo hrdzavožltej farby, ktoré sú dlhé 0,6 až 2,6 mm. Rastlinu možno pestovať na ľahších a piesočnatých pôdach.

Rastlina pochádza z Blízkeho východu. Z výskumu dejín pestovania uvedenej rastliny vyplýva, že na poľskom území sa pri vykopávkach v Strzegom Śląski našli aj semiačka tejto rastliny pochádzajúce z doby bronzovej, t. j. z doby pred 3 000 rokmi (potvrdenie tejto informácie možno nájsť v článku od prof. F. Dembińskiego „Rośliny oleiste“ (Olejiny) z roku 1966. Rovnako aj botanik prof. Marian Nowiński vo svojich prácach týkajúcich sa ľaničníka siateho upozorňuje na objav semiačok tejto rastliny na miestach archeologických vykopávok, ktoré odhaľujú život praslovanských národov lužickej kultúry, ako aj na území Biskupinu, osady z 8. st. pred n.l. a najznámejšej archeologickej rezervácie v strednej Európe.

O stáročnom využívaní semiačok ľaničníka svedčí aj množstvo poľských ľudových názvov pre túto rastlinu, ako napríklad: „rydz“, „rydzyk“, „ryzyk“, „lennica“ (zborník z r.1956 Szczegółowa uprawa roślin, „Podrobné pestovanie rastlín“, kol. autorov pod vedením prof. Anatol Listkowski).

Podľa dodnes používaného porekadla „lepszy rydz niż nic“ (vo voľnom preklade: lepší vrabec v hrsti ako holub na streche) je lepšie mať obyčajný „rydz“ (ľaničník) ako vôbec nič. Toto porekadlo tiež svedčí o nesmiernej obľúbenosti uvedenej rastliny.

Rastlina za svoju obľúbenosť vďačí svojej nenáročnosti na pôdu a tiež krátkemu vegetačnému obdobiu, ktoré trvá 70 až 100 dní.

Podľa prof. Tadeusza Zajęca sa až do 19. storočia ľaničník pestoval najmä na nekvalitnejších pôdach, kde bol veľmi obľúbenou olejninou a jeho semiačka sa využívali na výrobu oleja z lisovaného ľaničníka (článok v časopise *Magazyn Farmerski* z júla 2006).

Z rozšírenosti ľaničníka možno usudzovať, že lisovanie oleja bolo slovanským kmeňom žijúcim na území dnešného Poľska známe odjakživa. Tento olej sa konzumoval po stáročia, hoci nebolo známe jeho chemické zloženie.

Tradičná metóda:

Tradiícia získavania oleja lisovaním zo semiačok ľaničníka siaha do dávnych dôb. Na základe archeologických objavov sa zistilo, že postup lisovania oleja zo semiačok ľaničníka poznali už obyvatelia osady Biskupin. Pri vykopávkach archeológovia okrem semiačok ľaničníka objavili aj pozostatky zariadení na lisovanie oleja. Iné archeologické objavy potvrdzujú, že olej zo semiačok ľaničníka sa lisoval aj po zániku lužickej kultúry počas osídľovania územia Poľska slovanskými kmeňmi.

Vo svojej knihe *Olejarnia dworska z XVII w* („Meštianska olejáreň zo 17. storočia“) H. Samsonowicz podrobne opisuje panské aj sedliacke olejárne a vtedajšie zariadenia používané na lisovanie oleja, ako napríklad klinové lisy a tiež spôsob zatĺkania klinov. Okrem toho sa kniha zmieňuje o obľúbenosti oleja lisovaného zo semiačok ľaničníka medzi poľskými zemanmi. Tieto informácie potvrdzuje tiež výstava strojov a zariadení využívaných na panstvách na lisovanie oleja v Poľnohospodárskom múzeu v Szreniawe.

V knihe H. Olszańského *Tradycyjne olejarstwo w Polsce* („Tradičná výroba oleja v Poľsku“) sa možno dočítať o tom, že v 19. storočí sa vplyvom technického rozvoja tradičné zariadenia na lisovanie oleja, ako napríklad mlynčeky, jednoduché drvičky alebo klinové lisy nahrádzali zahrievacími systémami s miešadlami, prístrojmi s viacerými valcami na drvenie semiačok, pákovými lismi a neskôr hydraulickými lismi na závitový, parný, motorový a v súčasnosti elektrický pohon. Stroje tohto typu sa používajú dodnes. Základné pravidlo získavania oleja, t. j. najvyššia teplota drvených semiačok nepresahujúca 38 °C, sa nezmenilo.

Nemennosť postupu výroby nielenže svedčí o tradičnej povahe oleja lisovaného z ľaničníka, ale tiež potvrdzuje výbornú kvalitu tohto postupu.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

Vzhľadom na špecifický charakter oleja vylisovaného z ľaničníka je potrebné kontrolovať najmä:

kvalitu suroviny používanej na výrobu, t. j.:

- čistotu semiačok a
- postup drvenia, zahrievania a lisovania semiačok;

kvalitu hotového výrobku, t. j.:

- príznačnú cibuľovú a horčicovú chuť,
- príjemnú, čistú vôňu,
- čírosť tekutiny zlatej až hnedastej farby s malým množstvom usadenín v dolnej časti.

Kontroly sa budú vykonávať aspoň raz ročne.

4. Subjekty alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku

4.1. Názov a adresa

Názov: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLESKO

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

Verejný orgán Verejný subjekt

4.2. Osobitné úlohy subjektu alebo orgánu

Uvedený kontrolný orgán zodpovedá za kontrolu celej špecifikácie.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) Č. 509/2006

„KABANOSY“

ES č. PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. **Názov a adresa skupiny žiadateľov**

Názov: Związek „Polskie Mięso“

Adresa: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa (Varšava)
POLSKA/POLSKO

Tel. +48 228302657

Fax +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

3. **Špecifikácia výrobku**3.1. *Názov (názvy) na zápis do registra [článok 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007]*

„Kabanosy“

Označenie musí obsahovať poznámku „Vyrobené podľa poľskej tradície“ preloženú do jazyka krajiny, kde sa výrobok uvádza na trh.

3.2. *Ide o názov, ktorý*

— je špecifický sám osebe

— vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov vyjadruje špecifický charakter výrobku. Slovo „kaban“ alebo od neho odvodená zdobenina „kabanek“ sa v 19. stor. používalo v Poľsku a Litve na označenie extenzívne chovaných mladých krmných ošípaných, ktoré sa vykrmovali hlavne zemiakmi, pričom z nich pochádzajúce mäso sa zvyčajne nazývalo „kabanina“. Slovo „kabanos“ je odvodené od názvu, ktorý sa používal na označenie týchto ošípaných.

3.3. *Žiada sa o vyhradenie názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006*

— Zápis do registra s vyhradením názvu

— Zápis do registra bez vyhradenia názvu

3.4. *Druh výrobku*

Trieda 1.2 – Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.5. *Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

„Kabanosy“ sú podlhovasté, tenké, suché, rovnomerne zvrásnené klobásky, ktoré sú na jednej strane stočené. Sú prehnuté na dve časti a prehyb vykazuje stopy po zavesení.

Klobásky „kabanosy“ majú zvonka tmavočervenú farbu s višňovým nádychom. V priereze je vidno tmavočervené kúsky mäsa a svetlokrémové kúsky tuku.

Povrch klobásky je na dotyk hladký a suchý a rovnomerne zvrásnený.

Klobásky „kabanosy“ sa vyznačujú výraznou chuťou pečeného, osoleného bravčového mäsa s ľahkou príchuťou rasce, papriky a údenia.

Chemické zloženie:

— obsah bielkovín – minimálne 15,0 %

— obsah vody – maximálne 60,0 %

— obsah tuku – maximálne 35,0 %

- obsah soli – maximálne 3,5 %
- obsah dusičnanov (III) a dusičnanov (V) vyjadrený ako NaNO_2 – maximálne 0,0125 %

Vyššie uvedené chemické zloženie zaručuje tradičnú kvalitu výrobku. Pomer výťažnosti hotových výrobkov k použitému množstvu surového mäsa nesmie presiahnuť 68 %.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potravy, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Suroviny:

Mäso (100 kg surového mäsa):

- bravčové mäso triedy I s obsahom tuku do 15 % – 30 kg
- bravčové mäso triedy IIA s obsahom tuku do 20 % – 40 kg
- bravčové mäso triedy IIB s obsahom tuku do 40 % – 30 kg

Prísady (na 100 kg mäsa):

- čierne korenie – 0,15 kg
- muškátový orech – 0,05 kg
- rasca – 0,07 kg
- cukor – 0,2 kg

Iné prísady:

- zmes na nasolenie [zmes kuchynskej soli (NaCl) a dusitanu sodného (NaNO_2)] – približne 2 kg

Potrava ošípaných, z ktorých pochádza mäso na výrobu klobások „kabanosy“:

Potrava sa vzťahuje na výkrm na mäso a masť. Cieľom je produkcia ošípaných s telesnou hmotnosťou do 120 kg a zvýšeným podielom medzisvalového tuku (viac ako 3 %).

- Na výkrm sa nasadzujú pomaly rastúce plemená, pri ktorých je prostredníctvom príslušného krmneho režimu možné dosiahnuť požadovaný podiel medzisvalového tuku. Plemenám nasadzovaným na výkrm chýba gén RN a nositeľom génu RYR 1T je maximálne 20 % populácie.
- Výkrm by sa mal realizovať v troch fázach – fáza I do približne 60 kg, fáza II do približne 90 kg a fáza III do 120 kg.
- Na výkrm zvierat do 90 kg telesnej hmotnosti sa používajú dva druhy krmivových zmesí (dávk), ktoré obsahujú:
 - ako energetické zložky: obilninový šrot – z pšenice, jačmeňa, raže, ovsa, tritikale (hybrid pšenice a raže) alebo kukurice. Kukuričný šrot a šrot z odrôd ovsa nahého predstavujú až 30 % krmivej zmesi,
 - ako bielkovinové zložky: šrot z lupiny, bôbu obyčajného a hrachu, extrahovaný sójový šrot, extrahovaný šrot z repky olejky, lisované semená repky olejky, krmivé droždie alebo sušené zelené krmivo.
- Krmivé zmesi (dávk) pre zvieratá od 90 do 120 kg obsahujú:
 - ako energetické zložky: šrot z pšenice, jačmeňa, raže a tritikale. Kukuričný šrot a šrot z nahých odrôd ovsa sa v zmesiach (dávkach) nesmú používať,
 - ako bielkovinové zložky: šrot zo strukovín (lupina, bôb obecný a hrach) extrahovaný sójový šrot, lisované semená repky olejky alebo extrahovaný šrot z repky olejky a sušené zelené krmivo.
- Počas celého cyklu výkrmu však v krmivových zmesiach (dávkach) v žiadnom prípade nie je možné použiť: rastlinné oleje, krmivo živočíšneho pôvodu, napr. sušené mlieko, sušenú srvátku, rybiu múčku.
- Obsah využiteľnej energie (VE) v zmesiach je počas všetkých fáz výkrmu 12 – 13 MJ VE/kg zmesi. Obsah bielkovín v zmesiach by mal byť približne 16 – 18 % počas prvej fázy výkrmu, 15 – 16 % počas druhej fázy výkrmu a približne 14 % v záverečnej fáze.
- Dávky na výkrm môžu pozostávať len zo zmesí jadrového krmiva ako takého, alebo zmesí jadrového krmiva a objemového krmiva, t. j. zemiakov a zeleného krmiva.

Fázy výroby klobások „kabanosy“:

- Fáza 1 – Prípravné nakrájanie všetkých mäsových zložiek. Zabezpečenie jednotnej veľkosti všetkých kúskov mäsa (priemer približne 5 cm).
- Fáza 2 – Tradičné nasolenie (suchá metóda) na asi 48 hodín prostredníctvom použitia zmesi na nasolenie.
- Fáza 3 – Mäso triedy I sa nakrája na kúsky veľkosti asi 10 mm, mäso triedy IIA a triedy IIB na kúsky veľkosti asi 8 mm.
- Fáza 4 – Zmiešanie všetkých mäsových zložiek a korenín: čierneho korenia, muškátového orieška, rasce a cukru.
- Fáza 5 – Naplnenie do tenkých ovčích čriev s priemerom 20 – 22 mm a stočenie na jednej strane na asi 25 cm dlhé klobásky.
- Fáza 6 – Zavesenie pri teplote maximálne 30 °C na dve hodiny. Predsušenie povrchu, „rozloženie“ jednotlivých zložiek vo vnútri klobásky.
- Fáza 7 – Sušenie povrchu a tradičné zaúdenie horúcim dymom (na asi 150 minút) a pečenie, pokiaľ teplota vo vnútri klobások nedosiahne aspoň 70 °C.
- Fáza 8 – „Kabanosy“ sa asi na hodinu nechajú v ďalej už nevykurovanej udiarni, následne sa nechajú vychladnúť na voľnom vzduchu, resp. sa nechajú ďalej chladieť, až pokiaľ ich teplota neklesne pod 10 °C.
- Fáza 9 – Sušenie pri teplote 14 – 18 °C a 80 % vlhkosti vzduchu počas 3 – 5 dní, až pokiaľ sa nedosiahne požadovaná výťažnosť (maximálne 68 %).

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Špecifický charakter klobások „kabanosy“ vyplýva z týchto vlastností typických pre tento výrobok:

- jemnosti, šťavnatosti, ako aj špecifických vlastností mäsa,
- výnimočnej chuti a vône,
- jednotného charakteristického tvaru.

Jemnosť, šťavnatosť, ako aj špecifické vlastnosti mäsa:

Bravčové mäso, ktoré pochádza z ošípaných pomaly rastúcich plemien vykŕmených na telesnú hmotnosť približne 120 kg, a ktoré vykazuje genetické vlastnosti popísané v bode 3.6, predstavuje podstatnú zložku klobások „kabanosy“, ktorá ovplyvňuje ich špecifický charakter. Dodržanie týchto požiadaviek vedie k dosiahnutiu podielu medzisvalového tuku presahujúceho 3 %, ktorý zaručuje chuťové a technologické vlastnosti mäsa, ktoré sú nevyhnutné pre výrobu klobások „kabanosy“. Použitie takýchto surovín a dodržiavanie tradičnej metódy výroby, konkrétnej v jej jednotlivých fázach: nakrájanie, nasolenie a údenie, zaručuje, že klobásky „kabanosy“ sú výnimočne jemné a šťavnaté. Ďalším charakteristickým znakom klobások „kabanosy“ je, že pri ich prelomení zreteľne počuť puknutie – čo je spôsobené krehkosťou mäsa a spôsobom prípravy týchto klobások, najmä sušením a údením.

Výnimočná chuť a vôňa:

Práve chuť a vôňa sú znakmi, ktoré klobásky „kabanosy“ odlišujú od iných klobások. Vznikajú vďaka tomu, že pri výrobe sa v špecifickom pomere používajú starostlivo vybrané koreniny – čierne korenie, muškátový oriešok, rasca a cukor – a takisto vďaka špeciálnemu postupu údenia, ktorý ďalej zvyrazňuje chuťové prednosti výrobku.

Jednotný charakteristický tvar:

Špecifický charakter klobások „kabanosy“ je spojený najmä s ich jedinečným tvarom. „Kabanosy“ sú podlhovasté, tenké, suché, rovnomerne zvrásnené klobásky, ktoré sú na jednej strane stočené.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Tradičná metóda výroby a zloženie:

„Kabanosy“ – tenké, zaúdené, suché bravčové klobásky v ovčích črevách – sa na území Poľska bežne jedávali už v 20. a 30 rokoch 20. storočia. Vyrábali sa v malých miestnych mäsiarstvách pod rovnakým názvom, avšak v rôznych regionálnych variantoch. Hlavný rozdiel spočíval v použitých koreninách, ale aj kvalite klobások ako takých. Kuchárske knihy a publikácie zaoberajúce sa výživou z daného obdobia, ako napr. kniha „Wyrób wędlin

i innych przetworów mięsnych sposobem domowym“, ktorej autorkou je M. Karczewska a ktorá vyšla v roku 1937 vo Varšave, prispeli k rozšíreniu receptúry a zjednoteniu postupov výroby klobások „kabanosy“, a tým k posilneniu ich názvu ako značky a zlepšeniu kvality. Zvláštnou prednosťou týchto klobások bola popri ich chuti aj dlhšia trvanlivosť, ktorú bolo možné dosiahnuť vďaka konzervačným postupom, konkrétne údeniu a sušeniu.

Po roku 1945 došlo v snahe zlepšiť kvalitu výrobku k zavedeniu výrobných noriem. „Kabanosy“ boli oficiálne uvedené na trh uznesením Ministerstva pre zásobovanie, priemysel a obchod z 15. septembra 1948 (Zbierka zákonov 1948, č. 44, bod 334). Nasledovala štandardizácia technologicko-výrobného postupu (podľa normy č. RN 54/MPMIM1 Mięs-56 z 30. decembra 1954) a v roku 1964 vydala Poľská centrála pre mäsový priemysel so sídlom vo Varšave jednotnú receptúru na výrobu klobások „kabanosy“ zakladajúcu sa na tradičných metódach výroby (Interné nariadenia č. 21).

Klobásky „kabanosy“ sa tešili veľkej obľube najmä počas obdobia Poľskej ľudovej republiky (1945 – 1989), keď ich kupovali naozaj všetci. Pri oslavách nesmeli chýbať na žiadnom slávnostne prestretom stole, ale rovnako sa hodili aj ako proviant na cesty, ako dar alebo chuťovka k vodke. Popri šunke a slanine sa ako poľská špecialita aj vyvážali.

Tradičná východisková surovina – bravčové mäso:

Klobásky „kabanosy“ sa vyrábajú zo špeciálne vykrmovaných ošípaných, ktoré sa v minulosti nazývali „kabany“. Slovo „kaban“ sa objavuje aj v epose poľského národného barda Adama Mickiewicza „Pán Tadeáš“ z roku 1834. Slovo pôvodne označovalo diviaka, kŕmnu ošípanú, dokonca i koňa, avšak už v 19. stor. sa všeobecne používalo na označenie dobre vykŕmenej, statnej, mladej kŕmnej ošípanej, ako sa uvádza v 13. zväzku encyklopédie „Encyklopedyja Powszechna“ z roku 1863. Kŕmne ošípané sa špeciálne vykrmovali, aby sa získalo jemné prvotriedne mäso s vysokým obsahom medzisvalového tuku, čo dodávalo z neho vyrobeným výrobkom výraznú, špecifickú chuť, jemnosť a šťavnatosť. Rozšíreným slovom bolo taktiež slovo „kabanina“ odvodené od slova „kaban“, ktoré sa podľa definície uvedenej v Slovníku poľského jazyka, ktorý vyšiel v roku 1861 vo Vilniuse, zvyčajne používalo na označenie bravčového mäsa.

Obsah medzisvalového tuku v mäse ošípaných chovaných na výrobu klobások „kabanosy“ musí byť minimálne 3 %, t. j. mäso musí byť „mramorované“, aby klobásky získali požadovanú jemnosť, šťavnatosť, ako aj svoju vynikajúcu chuť. Použitie takéhoto mäsa má rozhodujúci vplyv na kvalitu a špecifický charakter hotového výrobku a je v súlade s tradičnou metódou výroby.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru [článok 4 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007]

Vzhľadom na špecifický charakter klobások „kabanosy“ kontrolám podlieha najmä:

1. Kvalita surovín použitých v rámci procesu výroby (bravčové mäso, koreniny) vrátane:

- technologickej vhodnosti mäsa,
- druhu krmív použitých pri výkrme,
- doby nasolenia,
- korenín použitých počas procesu výroby klobások „kabanosy“ a pomeru, v ktorom sa používajú.

2. Proces údenia klobások „kabanosy“

Počas kontroly je potrebné preveriť:

- zachovanie teploty pri tradičnom údení horúcim dymom a teploty pri ďalšom tepelnom pôsobení,
- zachovanie doby a teploty pri opakovanom údení studeným dymom,
- použitie bukových hoblín pri údení studeným dymom.

3. Kvalita hotového výrobku:

- obsah bielkovín,
- obsah vody,
- obsah tuku,
- obsah chloridu sodného,
- obsah dusičnanov (III a V),
- chuť a vôňa.

4. Tvar výrobku

Frekvencia kontrol

Kontroly vo vyššie uvedených fázach výroby sa vykonajú raz za dva mesiace. Pri riadnom priebehu všetkých fáz výroby sa môže frekvencia kontrol znížiť na dve kontroly ročne.

V prípade výskytu nezrovnalostí v rámci ktorejkoľvek fázy výroby sa frekvencia kontrol v rámci danej fázy musí zvýšiť (na jednu kontrolu za dva mesiace). Kontroly v rámci ostatných fáz výroby je naďalej možné vykonávať raz za šesť mesiacov.

4. Úrady alebo orgány, ktoré overujú dodržiavanie špecifikácie výrobku

4.1. Názov a adresa

Názov: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa (Varšava)
POLSKA/POLESKO

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

Verjný Súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Vyššie uvedený orgán nesie zodpovednosť za kontroly celej špecifikácie.
