

## DRUGI AKTI

## KOMISIJA

**Objava vloge na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil**

(2009/C 156/15)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP  
**UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006**  
**„KABANOSY“**  
**ES št.: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007**

**1. Naziv in naslov skupine vlagateljev:**

Naziv: Związek „Polskie Mięso”  
Naslov: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Telefon +48 228302657  
Telefaks +48 228301648  
E-naslov: info@polskie-mieso.pl

**2. Država članica ali tretja država:**

Poljska

**3. Specifikacija proizvoda:****3.1. Ime za registracijo (člen 2 Uredbe (ES) št. 1216/2007)**

„Kabanosy“

**3.2. Navedite, ali gre za ime, ki** je specifično samo po sebi izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Ime izraža posebne lastnosti proizvoda. Izraz „kaban“ ali pomanjševalnica „kabanek“ se je na Poljskem in v Litvi v 19. stoletju uporabljala za ekstenzivno rejene mlade prašiče, ki so jih pitali predvsem s krompirjem, iz njih proizvedeno meso pa so običajno imenovali „kabanina“. „Kabanos“ izhaja iz imena, ki se je uporabljalo za opis teh prašičev.

**3.3. Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006:** Registracija s pridržanjem imena Registracija brez pridržanja imena

#### 3.4. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.2 — Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

#### 3.5. Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(1) Uredbe (ES) št. 1216/2007):

Proizvod „kabanosy“ je dolga, tanka suha klobasa, ki je na enem koncu upognjena in ima enakomerno nagubano površino. Ti proizvodi so prepognjeni na dva dela, v krivini pa so sploščeni zaradi obešanja.

Površina proizvoda „kabanosy“ je temno rdeča s češnjevim odtenkom. Pri prerezu so vidni temno rdeči koščki mesa in maščoba svetlo rumene barve.

Površina je na otip gladka, suha in enakomerno nagubana.

Proizvod „kabanosy“ ima močan okus po slani, pečeni svinjini in prefinjen pookus po dimu ter izrazit vonj po kumini in popru.

Kemična sestava:

- vsebnost beljakovin – najmanj 15,0 %,
- vsebnost vode – največ 60,0 %,
- vsebnost maščob – največ 35,0 %,
- vsebnost soli – največ 3,5 %,
- vsebnost nitrata (III) in nitrata (V), izražena kot  $\text{NaNO}_2$  – največ 0,0125 %.

Navedene vrednosti kemične sestave zagotavljajo tradicionalno kakovost proizvoda. Donos končnega proizvoda v primerjavi z mesom, uporabljenim kot surovina, mora biti manj kot 68 %.

#### 3.6. Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(2) Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007):

Sestavine

Meso (100 kg surovin):

- svinjina razreda I z vsebnostjo maščob do 15 % – 30 kg,
- svinjina razreda IIA z vsebnostjo maščob do 20 % – 40 kg,
- svinjina razreda IIB z vsebnostjo maščob do 40 % – 30 kg.

Začimbe (na 100 kg mesa):

- poper – 0,15 kg,
- muškadni orešček – 0,05 kg,
- kumina – 0,07 kg,
- sladkor – 0,20 kg.

Drugi aditivi:

- mešanica za soljenje (na podlagi mešanice jedilne soli ( $\text{NaCl}$ ) in natrijevega nitrita ( $\text{NaNO}_2$ )) – približno 2 kg.

Krmljenje pri proizvodnji svinjine za izdelavo proizvoda „kabanosy“:

Krmljenje pomeni pitanje za mastno meso. Cilj je vzreja prašičev s težo do 120 kg, za katere je značilna višja vsebnost medmišične maščobe (več kot 3 %).

- Pitanje temelji na pasmah, ki odrastejo pozno, z ustreznim načinom pitanja pa se doseže želena vsebnost medmišične maščobe. Pasma za pitanje nimajo gena RN, pri čemer je gen RYR 1T prisoten pri 20 % populacije.
- Pitanje je treba izvajati v treh fazah – faza I do približno 60 kg, faza II do približno 90 kg in faza III do 120 kg.

- Za pitanje živali do teže 90 kg se uporabljata dve vrsti krmnih mešanic. Krmne mešanice (odmerki) vsebujejo:
  - energijske sestavine: žitni zdrob – pšenica, ječmen, rž, oves, tritikala ali koruza; koruzni zdrob in zdrob vrst golega ovsa, ki predstavljata do 30 % mešanice;
  - beljakovinske sestavine: zdrob iz volčjega boba, fižola in graha, moka iz ekstrahirane soje, moka iz ekstrahirane oljne ogrščice, tropine oljne ogrščice, kvašena krma ali posušena zelena krma.
- Krmne mešanice (odmerki) za živali od 90 do 120 kg vsebujejo:
  - energijske sestavine: zdrob iz pšenice, ječmena, rži in tritikale. V mešanicah (odmerkih) se ne smeta uporabljati koruzni zdrob in zdrob vrst golega ovsa;
  - beljakovinske sestavine: zdrob iz stročnic (volčji bob, fižol in grah), moka iz ekstrahirane soje, tropine oljne ogrščice ali moka iz ekstrahirane oljne ogrščice ter posušena zelena krma.
- V ciklu krmljenja se nikoli ne smejo uporabljati: rastlinska olja, krma živalskega izvora, npr. mleko v prahu, posušena sirotka, ribja moka.
- Vsebnost metabolne energije v mešanicah v vseh fazah pitanja je 12–13 MJ ME/kg mešanice. Vsebnost beljakovin v mešanicah mora znašati 16–18 % v prvi fazi pitanja, 15–16 % v drugi fazi in približno 14 % v zadnji fazi pitanja.
- Odmerki za pitanje lahko temeljijo samo na hranilnih mešanicah ali na hranilnih mešanicah in razsuti krmni, npr. krompir in zelena krma.

#### Faze v proizvodnji proizvoda „kabanosy“

##### Faza 1

predhodno rezanje vseh mesnih sestavin. Pri tem se zagotovi, da so koščki mesa enake velikosti (premer približno 5 cm).

##### Faza 2

tradicionalno soljenje (suha metoda) za približno 48 ur, pri čemer se uporabi mešanica za soljenje.

##### Faza 3

meso razreda I se zmanjša na približno 10 mm ter meso razreda IIA in IIB na približno 8 mm.

##### Faza 4

mešanje vseh mesnih sestavin in začimb: poper, muškati orešček, kumina in sladkor.

##### Faza 5

nadevanje v tanko ovčje črevo premera med 20 in 22 mm, ki se na enem koncu zavije, tako da je proizvod dolg približno 25 cm.

##### Faza 6

postavitev na temperaturo, ki ne presega 30 °C, za dve uri. Predhodno sušenje površine, tako da se sestavine znotraj proizvoda „uležejo“.

##### Faza 7

sušenje površine in tradicionalno prekajevanje na vročem dimu (za približno 150 minut) toliko časa, dokler v notranjosti proizvoda ni dosežena temperatura najmanj 70 °C.

##### Faza 8

konec prekajevanja, proizvodi „kabanosy“ ostanejo v prekajevalnici približno eno uro, nato se ohladijo pod 10 °C.

##### Faza 9

sušenje na 14–18 °C in pri 80 %-odstotni vlažnosti za 3–5 dni, dokler se ne doseže zeleni donos (ki ne presega 68 %).

3.7. Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(3) Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007):

Posebnost proizvoda „kabanosy“ je več lastnosti, ki so značilne za proizvod:

- mehkost, sočnost in posebne značilnosti mesa;
- izjemen okus in aroma;
- značilna enotna oblika.

Mehkost, sočnost in posebne značilnosti mesa

Svinjina prašičev pasem, ki odrastejo pozno, so pitani do teže približno 120 kg in imajo genske značilnosti, opisane v točki 3.6., je bistvena sestavina proizvoda „kabanosy“, ki vpliva na poseben značaj klobase. Izpolnjevanje teh zahtev omogoča, da se doseže vsebnost medmišične maščobe več kot 3 %, kar zagotavlja, da ima meso ustrezen okus in tehnološke značilnosti, ki so bistvene za proizvodnjo proizvoda „kabanosy“. Uporaba takih surovin in upoštevanje tradicionalne metode pridobivanja s posebnim poudarkom na fazah rezanja, soljenja in prekajevanja zagotavljata, da so proizvodi „kabanosy“ izjemno mehki in sočni. Za proizvod „kabanosy“ je značilen tudi razločen zvok, kadar se prelomi na dvoje. To je zaradi mehkosti mesa in načina priprave proizvoda „kabanosy“, zlasti sušenja in prekajevanja.

Izjemen okus in aroma

Proizvod „kabanosy“ se od drugih klobas loči po okusu in aromi. Te značilnosti so posledica uporabe ustrezno izbranih začimb in njihovega razmerja v proizvodnem procesu (poper, muškadni orešček, kumina, sladkor) in posebnega postopka prekajevanja, ki dodatno poudari aromo proizvoda.

Značilna enotna oblika

Posebna lastnost proizvoda „kabanosy“ je povezana predvsem z njegovo edinstveno obliko. „Kabanosy“ je dolga, tanka suha klobasa, ki je na enem koncu upognjena in ima enakomerno nagubano površino.

3.8. Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(4) Uredbe (ES) št. 1216/2007):

Tradicionalna metoda pridobivanja in skladiščenje

Proizvod „kabanosy“ ali tanko, suho in prekajeno svinjsko klobaso v ovčjem črevu so na Poljskem jedli že v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja. Klobase so se pod enakim imenom proizvajale v majhnih lokalnih mesnicah, vendar so se razlikovale po regijah. Razlikovale so se predvsem po uporabljenih začimbah in tudi kakovosti samih klobas. Takratne kuharske knjige in objavljena dela o hrani, kot je knjiga „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym“ avtorice M. Karczewske, ki je bila objavljena v Varšavi leta 1937, so vključevala recepte in prispevala k standardizaciji proizvodnih tehnik za proizvod „kabanosy“, kar je omogočilo utrjevanje blagovne znamke in izboljšanje kakovosti. Klobase so bile dobrega okusa, zaradi tehnik konzerviranja, kot sta prekajevanje in sušenje, pa je bil njihov rok trajanja daljši.

Po letu 1945 je bila uvedena standardizacija kot poskus izboljšanja kakovosti proizvoda. Proizvodi „kabanosy“ so bili uradno sproščeni za porabo z odlokom ministrov za prehrano, trgovino in industrijo z dne 15. septembra 1948 (Uradni list 1948/44, številka 334). Tehnološki in proizvodni vidiki so bili standardizirani pozneje (Standard št. RN-54/MPMIM1-Mięs-56 z dne 30. decembra 1954), osrednji urad poljske mesne industrije v Varšavi pa je leta 1964 izdal standardni recept za proizvod „kabanosy“ na podlagi tradicionalnih metod pridobivanja (Notranji predpis št. 21).

Proizvodi „kabanosy“ so bili izjemno priljubljeni v času komunizma (1945–1989), ko so jih kupovali vsi. Ob posebnih priložnostih so krasili lično pripravljene mize in bili primerni tudi kot hrana za popotnike, darila ali prigrizek z vodko. Skupaj s šunko in slanino so postali izvozna posebnost Poljske.

### Tradicionalna sestavina – svinjina

Proizvod „kabanosy“ je narejen iz svinjine prašičev, pitanih na poseben način, ki so znani pod imenom „kabany“. Izraz „kaban“ je naveden v epski pesnitvi „Pan Tadeusz“ poljskega nacionalnega pesnika Adam Mickiewicza iz leta 1834. Izraz, ki se je do 19. stoletja prvotno nanašal na divje merjase, prašiče in celo konje, se je glede na zvezek 13 knjige „Encyklopedyja Powszechna“ iz leta 1863 na splošno uporabljal za poimenovanje dobro pitanega debelega mladega prašiča. Prašiči so bili pitani na poseben način, tako da je bilo meso okusno, odlično in je imelo visoko vsebnost medmišične maščobe, zato so imeli proizvodi močan, značilen okus in so bili mehki in sočni. Splošno se je uporabljal tudi izraz „kabanina“, ki izhaja iz izraza „kaban“. Glede na opredelitev iz poljskega slovarja, objavljenega leta 1861 v Vilni, se je izraz običajno nanašal na svinjino.

Meso prašičev, rejenih za proizvodnjo proizvoda „kabanosy“, mora vsebovati več kot 3 % medmišične maščobe; tako meso z maščobo daje proizvodu zeleno mehkost, sočnost in odličen okus. Uporaba takega mesa odločilno vpliva na kakovost končnega proizvoda in njegove posebne lastnosti ter je v skladu s tradicionalno metodo pridobivanja.

#### 3.9. Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti (člen 4 Uredbe (ES) št. 1216/2007):

Ob upoštevanju posebnih lastnosti proizvoda „kabanosy“ je treba nadzorovati zlasti:

##### 1. Kakovost surovin, uporabljenih pri proizvodnji (svinjina, začimbe), vključno s:

- tehnološko ustreznostjo mesa;
- načinom pitanja;
- časom soljenja;
- začimbami, uporabljenimi pri proizvodnji proizvoda „kabanosy“, in razmerji, v katerih so začimbe uporabljene.

##### 2. Postopek prekajevanja proizvoda „kabanosy“

Med inšpekcijskim pregledom je treba preveriti:

- ohranjanje temperature, ki je potrebna za tradicionalno prekajevanje na vročem dimu, in temperature segrevanja;
- ohranjanje trajanja in temperature ponavljajočega se prekajevanja na hladnem dimu;
- uporabo bukovih trsk za prekajevanje na hladnem dimu.

##### 3. Kakovost končnega proizvoda:

- vsebnost beljakovin;
- vsebnost vode;
- vsebnost maščob;
- vsebnost natrijevega klorida;
- vsebnost nitrata (III) in nitrata (V);
- okus in aroma.

##### 4. Oblika proizvoda

Pogostost izvajanja pregledov

Preglede v navedenih fazah je treba izvesti enkrat na dva meseca. Če vse te faze potekajo pravilno, se lahko pogostost pregledov zmanjša na dva pregleda na leto.

Če se v kateri koli fazi pojavijo nepravilnosti, je treba preglede v zadevni fazi izvajati bolj pogosto (enkrat na dva meseca). Pregledi v drugih fazah se lahko izvajajo enkrat na šest mesecev.

**4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda:**

## 4.1. Naziv in naslov:

Naziv: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Naslov: ul. Wspólna 30  
00-930 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Telefon +48 226232901  
Telefaks +48 226232099  
E-naslov: —

Javni     Zasebni

## 4.2. Posebne naloge organa ali telesa:

Zgoraj navedeni nadzorni organ je odgovoren za preglede celotne specifikacije.

---