

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1044/2011**z dne 19. oktobra 2011****o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (Kabanosy (ZTP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 z dne 20. marca 2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil ⁽¹⁾ ter zlasti tretjega pododstavka člena 9(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 8(2) Uredbe (ES) št. 509/2006 je bila vloga Poljske, prejeta 22. januarja 2007, za registracijo imena „Kabanosy“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* ⁽²⁾.
- (2) Češka, Nemčija in Avstrija so v skladu s členom 9(1) Uredbe (ES) št. 509/2006 registraciji ugovarjale. Ugovori so se na podlagi točke (a) prvega pododstavka člena 9(3) navedene uredbe šteli za dopustne.
- (3) Komisija je v dopisih z dne 26. januarja 2010 zadevne države članice povabila, naj se ustrezno posvetujejo.
- (4) V predvidenih rokih sta bili doseženi soglasji med Avstrijo in Poljsko ter Češko in Poljsko, med Nemčijo in Poljsko pa do soglasja ni prišlo. Komisija zato sprejme odločitev v skladu s postopkom iz člena 18(2) Uredbe (ES) št. 509/2006.
- (5) Izjave o ugovoru so zadevale neskladnost s pogoji iz členov 2 in 4 Uredbe (ES) št. 509/2006.
- (6) V zvezi z domnevnim neupoštevanjem določb iz člena 2 Uredbe (ES) št. 509/2006 glede posebnih lastnosti

klobase „Kabanosy“ ni bila odkrita nobena očitna napaka. Glede na lastnosti, ki so opisane v specifikaciji (značilnosti mesa, okus in edinstvena oblika), se klobasa „Kabanosy“ jasno razlikuje od podobnih proizvodov iz iste kategorije in je torej v skladu z opredelitvijo posebnih lastnosti iz člena 2(1)(a) navedene uredbe. V specifikaciji je klobasa „Kabanosy“ opisana kot dolga, tanka suha klobasa, ki je na enem koncu upognjena in ima enakomerno nagubano površino ter je prepognjena, kar se šteje za bistveno fizično značilnost in ne za vprašanje predstavitve proizvoda. Tudi nacionalna standardizacija klobase „Kabanosy“ ne preprečuje registracije imena, saj je bila sprejeta z namenom opredelitve posebnosti proizvoda in je torej vključena v odstopanje iz tretjega pododstavka člena 2(2) navedene uredbe.

- (7) Prav tako ni bila odkrita nobena očitna napaka v zvezi z ugovori glede neskladnosti s pogoji iz člena 4 Uredbe (ES) št. 509/2006. Ime „Kabanosy“ se ne nanaša samo na splošne trditve, uporabljene za skupino proizvodov, in ni zavajajoče. Zato zanj drugi pododstavek člena 4(3) navedene uredbe ne velja. Poleg tega posebne lastnosti niso posledica izvora ali geografskega porekla proizvoda. Pravzaprav specifikacija proizvoda vzpostavlja merilo kakovosti za populacijo prašičev, ki vpliva na kakovost končnega proizvoda in torej na posebne lastnosti klobas „Kabanosy“. Osnovni prvini tradicionalnih lastnosti klobase „Kabanosy“ sta uporaba tradicionalnih surovin in tradicionalna proizvodna metoda ter sta v skladu s členom 4(1) navedene uredbe.
- (8) Glede obstoja več drugih jezikovnih in ortografskih različic imena se samo za ime „Kabanosy“ zahteva registracija v skladu s členom 6(2)(a) Uredbe (ES) št. 509/2006.
- (9) Zaščita iz člena 13(2) navedene uredbe ni bila zahtevana. Z registracijo brez pridržanja imena se registrirano ime lahko še naprej uporablja za označevanje proizvodov, ki ne izpolnjujejo zahtev registrirane specifikacije, vendar brez navedbe „zajamčena tradicionalna posebnost“, kratice „ZTP“ ali znaka EU. Ko bo ime „Kabanosy“ registrirano, bo še vedno mogoče proizvajati in tržiti podobne proizvode pod imenom „Kabanosy“, vendar brez sklicevanja na registracijo EU. Tako registracija imena „Kabanosy“ kot zaščitene tradicionalne posebnosti ne bo v ničemer omejevala pravice ostalih proizvajalcev, da za svoje proizvode uporabljajo podobna imena ali celo isto ime.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 1.

⁽²⁾ UL C 156, 9.9.2009, str. 27.

(10) Zaradi spoštovanja poštene in tradicionalne uporabe ter v izogib dejanske možnosti za zamenjavo, mora oznaka „Kabanosy“ v jezikih držav, kjer se proizvod trži, vsebovati navedbo, ki potrošnike obvešča, da je bila klobasa proizvedena v skladu s poljsko tradicijo.

(11) Na podlagi navedenega je treba ime „Kabanosy“ vpisati v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti in specifikacijo ustrezno posodobiti.

(12) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za zajamčene tradicionalne posebnosti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime iz Priloge I k tej uredbi se vpiše v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti.

Člen 2

Prečiščena različica specifikacij je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 19. oktobra 2011

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

PRILOGA I

Proizvodi iz Priloge I k Pogodbi ES, namenjeni za prehrano ljudi:

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

POLJSKA

Kabanosy (ZTP)

PRILOGA II

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

„KABANOSY“

št. ES: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. Naziv in naslov skupine vlagateljev:

Naziv: Związek „Polskie Mięso“
Naslov: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warsaw
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(-na) za registracijo (člen 2 Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Kabanosy“

Na oznaki je navedba „Proizvedeno v skladu s poljsko tradicijo“ v jeziku države, v kateri se proizvod trži.

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. V Poljski in Litvi 19. stoletja sta se izraza „kaban“ in njegova pomanjševalnica „kabanek“ nanašala na ekstenzivno rejene mlade prašiče, ki so jih pitali večinoma s krompirjem. Proizvedeno meso so tradicionalno poimenovali „kabanina“. „Kabanos“ je izpeljanka iz imena za te prašiče.

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)

Klobasa „Kabanosy“ je dolga, tanka suha klobasa, ki je na enem koncu upognjena in ima enakomerno nagubano površino. Je prepognjena, na krivini je vdolbina na mestu, kjer je bila klobasa obešena.

Površina klobase „Kabanosy“ je temnordeča s češnjevimi odtlenki. V prerezu so kosi mesa temnordeči z maščobo kremne barve.

Na dotik je gladka in suha z enakomerno nagubano površino.

Klobasa ima močen okus po soljeni pečeni svinjini, v ustih pa ostane nežen pookus po dimu ter izrazit vonj po kumini in popru.

Kemijska 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 NaNO_2 – največ 0,0125 %.

Navedene vrednosti kemične sestave zagotavljajo tradicionalno kakovost proizvoda. Donos končnega proizvoda glede na meso, uporabljeno kot surovina, je največ 68 %.

3.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(2) Uredbe (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 dodatki:

- mešanica za soljenje (na podlagi mešanice jedilne soli (NaCl) in natrijevega nitrita (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, krmnega boba 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, krmni bob 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.

- Vrednost metabolne energije v mešanicah v vseh fazah pitanja je 12–13 MJ ME/kg mešanice. Vsebnost beljakovin v mešanicah mora znašati okoli 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 krmi, npr. krompirju in zeleni krmi.

Faze v proizvodnji proizvoda „Kabanosy“

Faza 1

Predhodno rezanje vseh mesnih sestavin. Pri tem se zagotovi, da so koščki mesa enake velikosti (s premerom 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 nareže na kose približno 10 mm ter meso razredov IIA in IIB na približno 8 mm.

Faza 4

Mešanje vseh mesnih sestavin in začimb: poper, muškadni 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 Posebnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(3) Uredbe (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,
- enotna in značilna 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 posebne značilnosti 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 mletja, soljenja in prekajevanja zagotavlja izjemno mehkost in sočnost proizvoda „Kabanosy“. Za proizvod „Kabanosy“ je značilen tudi razločen zvok, kadar se prelomi na dvoje. To je zaradi mehкости 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. Klobasa „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 skladiščenja

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 vključevale 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 Adama Mickiewicza iz leta 1834. Izraz, ki se je do 19. stoletja prvotno nanašal na divje merjasce, prašiče in celo konje, se je glede na zvezek 13 knjige *Encyklopedia Powszechna* iz leta 1863 na splošno uporabljal za poimenovanje dobro pitanelega 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, rejjenih za proizvodnjo proizvoda „Kabanosy“, mora vsebovati več kot 3 % medmišične maščobe; taka struktura mesa 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 hladno prekajevanje.

(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

Pogostnost kontrol

Pregled 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 Ime in naslov

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

☒ javno ☐ zasebno

4.2 Posebne naloge organa ali telesa

Zgoraj navedeni nadzorni organ je odgovoren za preglede celotne specifikacije.
