

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 156/15)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 9 i rådets förordning (EG) nr 509/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006**"KABANOSY"****EG-nr: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007****1. Den ansökande gruppens namn och adress:**

Namn: Związek „Polskie Mięso”
Adress: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND
Tfn: +48 228302657
Fax: +48 228301648
E-post: info@polskie-mieso.pl

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Polen

3. Produktspecifikation:**3.1. Benämning(ar) som ska registreras (artikel 2 i förordning (EG) nr 1216/2007):**

"Kabanosy"

3.2. Ange om benämningen:☐ har en särart i sig☒ uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Namnet uttrycker särarten hos produkten. Under 1800-talet i Polen och Litauen användes ordet "kaban" eller diminutivformen "kabanek" för intensivt uppfödda unga slaktsvin som brukade gödas främst med potatis. Köttet från dessa grisar brukade kallades "kabanina". "Kabanos" härleds från benämningen på dessa slaktsvin.

3.3. Om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006:☐ Registrering av benämningen med förbehåll☒ Registrering av benämningen utan förbehåll

3.4. Produkttyp:

Klass 1.2 – Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.5. Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1216/2007):

"Kabanosy" är långa, smala pinnformade torkade korvar som snörts av i ena änden och som är jämnt skrynkliga. Korvarna viks på mitten och i vecket finns en fördjupning efter hängningen.

Ytan på "kabanosy" är mörkt röd med anstrykning av körsbär. I genomskärning syns mörkröda köttbitar och krämfärgat fett.

När man tar på den känns ytan len, torr och jämnt skrynkad.

"Kabanosy" har en kraftig smak av rökt och ugnsbakat griskött och en utsökt rökig eftersmak av kummin och peppar.

Kemisk sammansättning:

- Proteininnehåll – minst 15,0 %
- Vatteninnehåll – högst 60,0 %
- Fettinnehåll – högst 35,0 %
- Saltinnehåll – högst 3,5 %
- Nitrat(III)- och nitrat(V)-innehåll uttryckt som NaNO_2 – högst 0,0125 %

Ovannämnda värden för den kemiska sammansättningen är en garant för produktens traditionella kvalitet. Avkastningen i slutprodukten i förhållande till det kött som använts som råvara måste vara mindre än 68 %.

3.6. Beskrivning av den produktionsmetod av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1216/2007):

Råvaror

Kött (100 kg råvara):

- Griskött i klass I med ett fettinnehåll på högst 15 % – 30 kg
- Griskött i klass II med ett fettinnehåll på högst 20 % – 40 kg
- Griskött i klass IIB med ett fettinnehåll på högst 40 % – 30 kg

Kryddor (per 100 kg kött)

- Peppar – 0,15 kg
- Muskot – 0,05 kg
- Kummin – 0,07 kg
- Socker – 0,20 kg

Andra tillsatser:

- Saltblandning [baserad på en blandning av bordssalt (NaCl) och natriumnitrit (NaNO_2)] – cirka 2 kg

Utfordring vid produktion av griskött som är avsett att användas i tillverkningen av "kabanosy":

Med utfordring avses gödning för att få fett kött. Syftet är att föda upp grisar med en kroppsvikt på upp till 120 kg och som har en högre andel intramuskulärt fett (över 3 %).

- Gödningen bygger på raser som utvecklas sent och ett lämpligt gödningssystem gör det möjligt att uppnå det önskade intramuskulära fettinnehållet. De raser som används för gödning har inte RN-genen och RYR 1T-genen förekommer i 20 % av populationen.
- Gödningen ska ske i tre faser – fas I upp till omkring 60 kg, fas II upp till omkring 90 kg och fas III upp till 120 kg.

- Vid gödning av djur upp till 90 kg kroppsvikt används två typer av foderblandningar. Foderblandningarna (givor) har följande innehåll:
 - Energigivare: Sammalet spannmål – vete, korn, råg, havre, rågvete eller majs. Sammalen majs och sammalna sorter av nakenhavre står för upp till 30 % av blandningarna.
 - Proteingivare: – Sammalen lupin, åkerböna och ärtor. Extraherat sojamjöl, extraherat rapsmjöl, rapskaka, foderjäst eller torkat grönfoder.
- Foderblandningar (givor) för djur mellan 90 och 120 kg innehåller följande:
 - Energigivare: Sammalet vete, korn, råg och rågvete. Sammalen majs och sammalna sorter av nakenhavre får inte användas i blandningarna (givor).
 - Proteingivare: Sammalna baljväxter (lupin, åkerböna och ärtor), extraherat sojamjöl, rapskaka eller extraherat rapsmjöl samt torkat grönfoder.
- Följande ämnen får aldrig användas under utfodringscykeln: Vegetabiliska oljor, foder med animaliskt ursprung, t.ex. mjölkpulver, torkad vassle, fiskmjöl.
- Blandningarnas metaboliska energiinnehåll är 12–13 MJ i omsättbar energi per kg blandning. Proteininnehållet i blandningar bör ligga på 16–18 % i den första gödningsfasen, 15–16 % i den andra och omkring 14 % i den sista fasen.
- Givorna av gödningsfodret kan bygga på enbart näringsblandningar eller näringsblandningar och bulkfoder som potatis eller grönfoder.

Produktionssteg för att framställa "kabanosy"

Steg 1

Förberedande finfördelning av alla kött ingredienser. Köttbitarna ska ha en enhetlig storlek (ungefär 5 cm i diameter).

Steg 2

Traditionell insaltning (torrsaltning) i ungefär 48 timmar med en saltblandning.

Steg 3

Klass I-kött reduceras till ungefär 10 mm i storlek, klass IIA- och klass IIB-kött till ungefär 8 mm i storlek.

Steg 4

Alla kött ingredienser och kryddor blandas: Peppar, muskot, kummin och socker.

Steg 5

Stoppning i tunn naturtarm av får med en diameter på 20–22 mm och avsnörning i ena änden av de pinnformade korvarna vid cirka 25 cm längd.

Steg 6

Vila vid en temperatur av högst 30 °C i två timmar. Preliminär torkning av ytan, ingredienserna inuti korven får sätta sig.

Steg 7

Torkning av ytan och traditionell varmrökning (i ungefär 150 minuter) samt bakning tills temperaturen är minst 70 °C inuti korvarna.

Steg 8

Rökningen stängs av och "kabanosy" lämnas kvar i rökningssrummet i ungefär en timme. Därefter kyls de till under 10 °C.

Steg 9

Torkning vid 14–18 °C och 80 % luftfuktighet i 3–5 dagar tills den önskade avkastningen uppnås (högst 68 %).

3.7. *Ange särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 1216/2007):*

Särdragen hos "kabanosy" kommer från flera egenskaper som är typiska för produkten:

- Köttets mörhet, saftighet och särskilda egenskaper
- Exceptionell smak och arom
- Enhetlig, karakteristisk form

Köttets mörhet, saftighet och särskilda egenskaper

Kött från grisar av raser som utvecklas sent och som har götts till en kroppsvikt på ungefär 120 kg och som har de genetiska egenskaper som beskrivs i punkt 3.6 är en nödvändig ingrediens i "kabanosy" och påverkar korvens särskilda egenskaper. I och med att dessa krav uppfylls får man ett intramuskulärt fettinnehåll på över 3 %, vilket innebär att köttet har de smakegenskaper och tekniska egenskaper som krävs för att framställa "kabanosy". Genom att dessa råvaror används och den traditionella tillverkningsmetoden följs, med särskild hänsyn till stegen med finfördelning, saltning och rökning, kan man garantera att "kabanosy" är ovanligt möra och saftiga. En annan egenskap hos "kabanosy" är det tydligt hörbara ljudet när de bryts mitt itu. Detta är resultatet av det möra köttet och det sätt som "kabanosy" bereds på, framför allt torkningen och rökningen.

Exceptionell smak och arom

Smaken och aromen är de egenskaper som skiljer "kabanosy" från andra korvar. Dessa egenskaper beror på att lämpliga kryddor används i rätt proportioner under tillverkningsprocessen: peppar, muskot, kummin, socker samt den särskilda rökningssprocessen som ytterligare förhöjer produktens smak.

Enhetlig, karakteristisk form

De särskilda egenskaperna hos "kabanosy" beror framför allt på deras unika form: "Kabanosy" är långa, smala pinnformade torkade korvar som snörts av i ena änden och som är jämnt skrynkliga.

3.8. *Traditionella särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.4 i förordning (EG) nr 1216/2007):*

Traditionell tillverknings- och lagringsmetod

"Kabanosy", eller tunna, torkade och rökta grisköttsskorvar i naturtarm av får, åts i hela Polen redan under 1920- och 1930-talet. De tillverkades hos små lokala slaktare under samma namn men i olika regionala varianter. De viktigaste skillnaderna var vilka kryddor som användes, men även kvaliteten i korvarna varierade. Dåtidens kokböcker och livsmedelstidskrifter, som M. Karczewskas "Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym", som gavs ut i Warszawa 1937, innehöll recept och bidrog till att standardisera framställningstekniken för "kabanosy", vilket gjorde det möjligt att konsolidera varumärket och förbättra kvaliteten. Dessa korvar smakade gott och konserveringstekniker som rökning och torkning innebar att de kunde lagras lång tid.

Efter 1945 infördes en standardisering i ett försök att förbättra produktkvaliteten. "Kabanosy" släpptes officiellt för konsumtion genom ett dekret från ministrarna för livsmedel, industri och handel den 15 september 1948 (officiell tidning 1948/44 punkt 334). Därefter standardiserades tekniska aspekter och tillverkningsaspekter (standard No RN-54/MPMIM1-Mięs-56 av den 30 december 1954). År 1964 utfärdade den polska köttbranschens huvudkontor i Warszawa ett standardrecept för "kabanosy" med utgångspunkt i traditionella tillverkningsmetoder (interna bestämmelser nr 21).

"Kabanosy" var ytterst populära under kommunisttiden (1945–1989) – alla köpte dem. De serverades vid eleganta måltider vid särskilda tillfällen och passade lika bra som picknickmat för resenärer, som gåva eller som tillbehör till vodka. Tillsammans med skinka och bacon blev de också en polsk export-specialitet.

Traditionell ingrediens – griskött

"Kabanosy" tillverkas av särskilt uppfödda grisar som brukade kallas "kabany". Termen "kaban" förekommer i den episka dikten Pan Tadeusz från 1834 av Polens nationalskald Adam Mickiewicz. Från början avsåg ordet vildsvin, slaktsvin och till och med hästar. På 1800-talet hade begreppet enligt 1863 års Encyklopedyja Powszechna, volym 13, generellt börjat användas för att beteckna ett välgött, fett ungt slaktsvin. Slaktsvinen göddes särskilt för att få fram ett delikat, utsökt kött med en hög andel intramuskulärt fett, vilket gav produkter som framställdes av köttet en stark särpräglad smak, mörhet och saftighet. Begreppet "kabanina", som härletts ur "kaban" användes också allmänt. Enligt definitionen i den polska ordbok som gavs ut i Vilnius 1861 avsåg uttrycket vanligtvis griskött.

Köttet från grisar som föds upp för framställning av "kabanosy" måste ha ett intramuskulärt fettinnehåll på mer än 3 % – detta är den marmorering som ger produkten den önskade mörheten, saftigheten och den utsökta smaken. Användningen av detta kött har en avgörande inverkan på slutprodukten kvaliteten och dess särdrag och är förenlig med den traditionella tillverkningsmetoden.

3.9. Minimikrav och förfarande för kontroll av särarten (artikel 4 i förordning (EG) nr 1216/2007):

När det gäller särdragen hos "kabanosy" är det särskilt följande faktorer som ska kontrolleras:

1. Kvaliteten på de råvaror som används i framställningen (griskött, kryddor), bl.a.

- köttets tekniska lämplighet,
- typ av gödning,
- saltningstid,
- kryddor som används i framställningen av "kabanosy" och i vilka proportioner de används.

2. Rökningsprocessen för "kabanosy"

Under en kontroll ska följande kontrolleras:

- Att den temperatur som krävs för traditionell varmrökning och uppvärmningstemperaturen hålls.
- Att den upprepade kallrökningen sker under tillräckligt lång tid och vid rätt temperatur.
- Att bokspån används för kallrökningen.

3. Slutprodukten kvaliteten:

- Proteininnehåll
- Vatteninnehåll
- Fettinnehåll
- Natriumkloridinnehåll
- Nitrat(III)- och nitrat(V)-innehåll
- Smak och arom

4. Produktens form.

Kontrollfrekvens

De ovannämnda stegen ska kontrolleras varannan månad. Om samtliga steg utförs korrekt kan kontrollfrekvensen minskas till två gånger per år.

Om det förekommer oegentligheter i något steg ska kontrollfrekvensen för det steget ökas (till en gång varannan månad). Kontroller av övriga steg får göras en gång i halvåret.

4. Myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av produktspecifikationen:**4.1. Namn och adress:**

Namn: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adress: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND
Tfn: +48 226232901
Fax: +48 226232099
E-post: —

☒ Offentlig ☐ Privat

4.2. Myndighetens eller organets särskilda uppgifter:

Den kontrollmyndighet som avses ovan är ansvarig för övervakningen av alla kriterier i specifikationen.
