

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
NAZWY SPECYFICZNEGO CHARAKTERU  
(GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI)  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa:**

Związek „Polskie Mięso”

**2. Siedziba i adres:**

ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa

**3. Adres do korespondencji:**

ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa  
tel.: +48 22 830 26 57  
fax: +48 22 830 16 48  
e-mail: pzpeim@wp.pl

**4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

Łukasz Dominiak

**5. Grupa:**

Do grupy należą zakłady mięsne oraz zakłady przetwórstwa mięsnego zrzeszone w Związku POLSKIE MIĘSO, zajmujące się m.in. produkcją „Kabanosów”.

## **II. Specyfikacja**

### **1. Nazwa:**

Kabanosy

Wnioskodawca nie ubiega się o zastrzeżenie nazwy zgodnie z artykułem 13.2. i nie wnosi o skorzystanie z art. 13.3 rozporządzenia 509/2006. Nazwa jest nazwą specyficzną i nie podlega tłumaczeniu.

### **2. Kategoria:**

1.2 Przetwory mięsne

### **3. Opis:**

Kabanosy mają wygląd długich i cienkich batonów suchej kielbasy odkręconych z jednej strony i równomiernie pomarszczonych. Batony są złożone na pół, w przegięciu mają ślad po odwieszeniu.

Kolor powierzchni Kabanosów jest ciemnoczerwony z odcieniem wiśniowym. Na ukośnym przekroju widoczne są ciemnoczerwone kawałki mięsa oraz jasnokremowe kawałki tłuszczu.

Wrażenie w dotyku charakteryzuje gładka, sucha i równomiernie pomarszczona powierzchnia.

Kabanosy cechuje wyraźnie wyczuwalny smak pieczonego, peklowanego mięsa wieprzowego, a także lekki posmak kminku, pieprzu i wędzenia.

Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne:

- zawartość białka, %, nie mniej niż - 15,0
- zawartość wody, %, nie więcej niż - 60,0
- zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż - 35,0
- zawartość soli, %, nie więcej niż - 3,5
- zawartość azotanów(III) i azotanów(V) w przeliczeniu na  $\text{NaNO}_2$ , %, nie więcej niż – 0,0125

Tak dobrane wartości składu chemicznego zapewniają tradycyjną jakość produktu. Wydajność gotowego produktu musi być niższa niż 68% w stosunku do użytego surowca mięsnego.

### **4. Metoda produkcji:**

#### **Składniki:**

Surowce mięsne (na 100 kg produktu)

- mięso wieprzowe kl. I o zawartości tłuszczu do 15 % – 30 kg
- mięso wieprzowe kl. IIA o zawartości tłuszczu do 20 % – 40 kg
- mięso wieprzowe kl. IIB – mięso ścięgnięte o zawartości tłuszczu do 40 % – 30 kg

Dodatki (na 100 kg produktu)

- pieprz naturalny - 0,15 kg
- gałka muszkatołowa - 0,05 kg
- kminek - 0,07 kg
- cukier - 0,20 kg
- mieszanka peklująca - 2,00 kg

### **Zalecenia żywieniowe dotyczące produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu Kabanosów:**

Żywienie nawiązuje do tuczu tłuszczowo-mięsnego. Celem jest wyprodukowanie świń o masie ciała - do 120 kg, charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego (zawartość tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3%) w stosunku do świń obecnie tuczonych do masy 90 –100 kg (zawartość tłuszczu śródmięśniowego około 2-3 %).

Uzyskane w ten sposób mięso ma dużą przydatność do produkcji tradycyjnych polskich wędlin o odpowiednich walorach smakowych.

- Tucz powinien opierać się na tradycyjnie w Polsce utrzymywanych rasach: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%.
- Zwierzęta należy tuczyć do masy ciała około 120 kg, co pozwoli uzyskać mięso o większej zawartości tłuszczu śródmięśniowego.
- Tucz powinien być prowadzony w dwóch lub trzech fazach – jedna lub dwie fazy tuczu do 90 kg i końcowa faza od 90 do 120 kg.
- Tucz zwierząt do masy ciała 90 kg może się odbywać jedną lub dwoma rodzajami mieszanek (jedna lub dwie fazy tuczu). W skład mieszanki (dawki) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty zbożowe – pszena, jęczmienna, żytnia, owsiana, pszenżytnia, kukurydziana, natomiast jako komponenty białkowe – śruty z łubinu, bobiku, grochu śruta poekstrakcyjna sojowa oraz śruta poekstrakcyjna rzepakowa, makuchy rzepakowe, drożdże pastewne, susze z zielonek. Pasze mogą być uzupełniane o dodatki witaminowo-mineralne.
- Śruta kukurydziana oraz śruta z nagich odmian owsa, ze względu na wysoką zawartość tłuszczu, w mieszankach i dawkach dla zwierząt do 90 kg, mogą być zastosowana w ilości do 30 %.
- W skład mieszanki (dawki) dla zwierząt od 90 do 120 kg (końcowa faza tuczu) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty pszena, jęczmienna, żytnia, pszenżytnia. W mieszankach (dawkach) nie może być stosowana śruta z kukurydzy oraz nagich odmian owsa. Jako źródło białka mogą być stosowane śruty ze strączkowych (łubinu, bobiku, grochu), makuch rzepakowy lub śruta poekstrakcyjna rzepakowa oraz susz z zielonek. W skład dodatków witaminowo-mineralnych mogą wchodzić jedynie witaminy oraz makro i mikroelementy.
- Dla zapewnienia odpowiednich parametrów technologicznych mięsa przez cały okres tuczu w mieszankach i dawkach nie należy stosować olejów roślinnych.
- Przez cały okres tuczu w mieszankach (dawkach) nie mogą być stosowane pasze pochodzenia zwierzęcego – mleko w proszku, suszona serwatka, mączki rybne.
- Poszczególne pasze mogą być podawane zwierzętom oddzielnie lub wymieszane ze sobą i podawane w postaci mieszanek.
- Zalecana ilość energii metabolicznej w mieszankach we wszystkich fazach tuczu powinna wynosić od 12 do 13 MJ EM/kg mieszanki. Zawartość białka w mieszankach w I fazie tuczu powinna wynosić około 16-18%/kg mieszanki, w II fazie tuczu 15-16% i końcowej fazie tuczu około 14 %/kg mieszanki.

- We wszystkich fazach tuczu mieszanki mogą być stosowane w postaci sypkiej lub granulowanej.
- Żywnienie może być normowane lub do woli (*ad libitum*). Żywnienie do woli zalecane jest szczególnie w końcowej fazie tuczu.

Dawki dla tuczników mogą opierać się na samych mieszankach treściwych lub mieszankach treściwych i paszach objętościowych – ziemniakach i zielonkach.

### **Etapy Produkcji Kabanosów:**

Etap 1- Wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych. Ujednoludnienie wielkości kawałków mięsa (do 5 cm średnicy).

Etap 2 - Peklowanie tradycyjne (metodą suchą) przez minimum 48 godz. przy zastosowaniu mieszanki peklującej na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO<sub>2</sub>). Co najmniej 48 godzinne peklowanie pozwala na ukształtowanie się smakowości produktu oraz barwy.

Etap 3 - Rozdrabnianie mięsa kl. I do wielkości ok. 10 mm, rozdrabnianie mięsa kl. IIA i kl. IIB do wielkości ok. 8 mm. Takie rozdrobnienie pozwala na uzyskanie odpowiedniego obrazu Kabanosa na przekroju.

Etap 4 - Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, gałki muszkatołowej, kminku i cukru. Dokładne wymieszanie surowców w odpowiedniej kolejności i w odpowiednim czasie gwarantuje standardową jakość każdego batonu.

Etap 5 - Napełnianie w cienkie baranie osłonki o średnicy od 20 mm do 22 mm i odkręcanie z jednej strony w batony o długości około 25 cm.

Etap 6 - Osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 30 °C przez 2 godz. Wstępne osuszenie powierzchni, "ułożenie się" składników wewnątrz batonów.

Etap 7 - Osuszanie powierzchni a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym i pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C. Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednich walorów smakowych a dogrzanie batonów w ich centrum do temperatury 70 °C równomierne wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów.

Etap 8 - Pozostawienie w wyłączonej wędzarni na ok. 1 godz., dalej studzenie powietrzem i chłodzenie do temperatury poniżej 10 °C. Proces ten ma zapobiec powstawaniu zbyt głębokiego pofałdowania powierzchni batonów.

Etap 9 - Suszenie przez 3 do 5 dni w temperaturze od 14 do 18 °C i wilgotności 80 % aż do uzyskania pożądanej wydajności. Dzięki temu możliwe jest utrwalenie i pogłębienie barwy zewnętrznej a przez odwodnienie batonów uzyskanie pożądanej trwałości.

### **5. Specyficzny charakter:**

Specyficzny charakter kabanosów wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

- kruchości, soczystości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu,
- jednolitego, charakterystycznego kształtu.

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa:

Istotnym składnikiem kabanosów wpływającym na ich specyfikę jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie do tego celu tuczonych świń osiągających 120 kg i charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Do produkcji kabanosów stosuje się mięso pochodzące z tradycyjnie w Polsce utrzymywanych ras: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone są mieszańce, ale jedynie takie, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Celem odpowiedniego tuczu jest pozyskanie surowca (mięsa) charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Właśnie użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody wytwarzania, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia, zapewnia kabanosom wyjątkową kruchość i soczystość. Cechą charakterystyczną kabanosów jest również wyraźnie słyszalny w chwili ich przełamywania dźwięk trzasku (tzw. „strzału”). Jest to efekt kruchości mięsa i odpowiedniego przygotowania kabanosów, w szczególności suszenia i wędzenia.

Wyjątkowy smak i zapach:

Cechą wyróżniającą kabanosy wśród innych kielbas jest ich smak i zapach. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: pieprzu naturalnego, gałki muszkatołowej, kminku oraz cukru oraz właściwego procesu wędzenia, który dodatkowo potęguje walory smakowe produktu.

Jednolity kształt:

Specyficzny charakter Kabanosów związany jest przede wszystkim z ich niepowtarzalnym kształtem. Kabanosy mają kształt długich i cienkich suchych kielbas, odkręconych z jednej strony i równomiernie pomarszczonych.

Nazwa wyrażająca specyficzny charakter:

Nazwa „Kabanosy” wyraża specyficzny charakter produktu. Na terenach XIX wiecznej Polski i Litwy mianem „kabana” lub zdrobnieniem „kabanek” określano ekstensywnie karmionego młodego wieprza (przypis 1 - patrz pkt 9 specyfikacji), tuczonego niegdyś głównie ziemniakami (2). Mięso od tak wykarmionego kabana było delikatne i wykwentne. Charakteryzowało się m.in. wysokim stopniem przetłuszczenia śródmięśniowego nadającym wyrobom silny, specyficzny smak, soczystość i kruchość. Mięso takie nazywane było także zwyczajowo „kabaniną”. Powszechnie przyjmuje się, że nazwa „Kabanos” jest pochodną nazwy używanej do określania charakterystycznego wieprza i pochodzącej od niego wieprzowiny.

## **6. Tradycyjny charakter:**

Tradycyjny sposób produkcji i skład:

Kabanosy, czyli cienkie podsuszone i podwędzone kielbaski wieprzowe w jelitach baranich spożywano powszechnie na ziemiach Polskich już w latach dwudziestych i trzydziestych XX wieku. Wyrabiano je w niewielkich wędliniarniach i masarniach o lokalnym zasięgu handlowym pod jedną nazwą, ale w różnych odmianach regionalnych. Te różnice odnosiły się przede wszystkim do stosowanych przypraw, ale i jakości samych kielbas. Wydawnictwa kulinarne i żywieniowe z tego okresu upowszechniały receptury i ujednoliconą technologię wyrobu kabanosów, co sprzyjało umocnieniu ich marki i podnoszeniu jakości. (3) Zaletą tej kielbasy były walory smakowe i wydłużona trwałość, którą zapewniały zabiegi konserwacyjne, takie jak wędzenie i osuszanie.

Znacznie wcześniej, bo już w połowie XIX wieku kabanowe (z mięsa kabanów) szynki, żeberka czy kielbasy wyrabiano także na własny użytek w wiejskich gospodarstwach.

Po 1945 roku, dążność do jakościowego rozwoju produktu ujęto w formy norm standaryzacyjnych. W 1948 roku rozporządzeniem rządowym oficjalnie dopuszczono kabanosy do obrotu handlowego (4), w 1954 roku unormowano kwestie technologiczno-produkcyjne (5), a w 1964 roku w oparciu o historyczne tradycje produkcji opracowano jednolitą recepturę tej kielbasy. (6)

Kabanosy w czasach Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej (lata 1945-1989) zdobyły wielką popularność. Kupowali je wszyscy. Zdobily wykwintnie zastawione świąteczne stoły, znakomicie nadawały się na podróży prowiant, na prezent, czy na zakąskę do wódki. Stały się też – obok szynki i bekonu – polską specjalnością eksportową.

Tradycyjny Surowiec:

Kabanosy wyrabiane są z mięsa specjalnie tuczonych wieprzy. Wyrażenie „kaban” (7) oznaczało początkowo dzika, wieprza, także konia, ale w XIX wieku stosowano je już powszechnie dla określenia dobrze odkarmionego, tłustego młodego wieprza. (8) Wieprz był specjalnie tuczony, by w efekcie uzyskać delikatne i wykwintne mięso z wysokim stopniem przetłuszczenia śródmięśniowego nadającym wyrobom silny, specyficzny smak, soczystość i kruchość. Pochodną „kabana” stało się równie popularne w użyciu określenie „kabanina” (9) oznaczająca zazwyczaj mięso wieprzowe.

O obchodzeniu się z kabanową wieprzowiną wspominają XIX wieczne źródła, jak publikacja Julii Selingerowej – „Obowiązki kobiety każdego stanu” (10). Czytamy tam, że najlepsza do wędzenia jest właśnie młoda i tłusta wieprzowina. Autorka szczegółowo opisuje cały proces przygotowań do wędzenia i suszenia kabaniny, oraz zalecane do stosowania przyprawy.

## **7. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli specyficznego charakteru:**

Ze względu na specyficzny charakter Kabanosów kontroli podlegać powinny w szczególności:

1. Jakości surowca, stosowanego do produkcji (mięso wieprzowe, przyprawy), w tym:
  - wymagane rasy zwierząt lub ich mieszańce
  - rodzaj tuczu
  - czas peklowania
  - przyprawy stosowane do produkcji Kabanosów i proporcje w jakich są używane
2. Proces wędzenia Kabanosów

W trakcie kontroli należy sprawdzić:

- zachowanie temperatury wędzenia tradycyjnego w dymie ciepłym oraz temperatury dogrzania
- zachowanie czasu oraz temperatury ponownego wędzenia zimnym dymem
- używanie do wędzenia zimnym dymem zrębek bukowych

3. Jakość wyrobu gotowego:

- zawartość białka,
- zawartość wody,
- zawartość tłuszczu,
- zawartość chlorku sodu,
- zawartość azotanów (III) oraz azotanów (V),
- smak i zapach.

4. Kształt produktu

**8. Informacje dodatkowe:**

-

**9. Wykaz dokumentów cytowanych we wniosku:**

Przepisy, do których odwołania znajdują się w pkt. 5 i 6 specyfikacji:

- 1) Gospodyni litewska, Wilno 1858; także: Encyklopedya Powszechna t. 13, Warszawa 1863
- 2) Gospodyni litewska, Wilno 1858
- 3) M. Karczewska, Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym, Warszawa 1937
- 4) Rozporządzenie Ministrów Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 15.09.1948 – Dz.U. nr 44 poz. 334, 1948 rok
- 5) Norma nr RN-54/MPMIM1-Mięs-56 ustanowiona 30.12.1954
- 6) Norma z 1964 – Centrala Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrzne nr 21 – Kabanosy – receptura, Warszawa 1964
- 7) także: Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz (pierwsze wydanie 1834 r.)
- 8) Encyklopedya Powszechna t. 13, Warszawa 1863
- 9) Słownik języka polskiego, Wilno 1861
- 10) Julia Selingerowa, Obowiązki kobiety każdego stanu (1882)

### **III. Kontrola:**

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
ul. Wspólna 30,  
00-930 Warszawa, Polska  
Numer telefonu: (+ 48 22) 623 29 01  
Numer faksu: (+ 48 22) 623 20 99

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.