

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1044/2011**z dnia 19 października 2011 r.****rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [Kabanosy (GTS)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006 wniosek Polski o rejestrację nazwy „Kabanosy” otrzymany dnia 22 stycznia 2007 r. został opublikowany w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej⁽²⁾.
- (2) Republika Czeska, Niemcy i Austria zgłosiły sprzeciw wobec tej rejestracji zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 509/2006. Sprzeciw te zostały uznane za dopuszczalne na podstawie art. 9 ust. 3 akapit pierwszy lit. a) wymienionego rozporządzenia.
- (3) W piśmie z dnia 26 stycznia 2010 r. Komisja wezwała zainteresowane państwa członkowskie do podjęcia stosownych konsultacji.
- (4) Podczas gdy w wyznaczonych ramach czasowych osiągnięto porozumienie między Austrią i Polską oraz między Republiką Czeską i Polską, nie udało się wypracować takiego porozumienia między Niemcami a Polską. W związku z tym Komisja zmuszona jest podjąć decyzję zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006.
- (5) Oświadczenia o sprzeciwie dotyczyły niezgodności z warunkami ustanowionymi w art. 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 509/2006.
- (6) Nie stwierdzono wyraźnego błędu potwierdzającego zarzuty dotyczące niezgodności z art. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006 w odniesieniu do specyficznego charakteru „Kabanosów”. Ze względu na swoje cechy opisane w specyfikacji (cechy mięsa, smak i wyjątkowy kształt) „Kabanosy” wyraźnie różnią się od innych podobnych produktów z tej samej kategorii, a więc spełniają one wymogi definicji specyficznego charakteru

z art. 2 ust. 1 lit. a) wymienionego rozporządzenia. W specyfikacji „Kabanosy” zostały opisane jako długie, cienkie batony suszonej kielbasy, odkręcone z jednej strony, równomiernie pomarszczone i złożone na pół, co należy uznać za nieodłączną cechę produktu, a nie za kwestię sposobu prezentacji produktu. Wreszcie ustanowienie norm dotyczących „Kabanosów” na szczeblu krajowym nie uniemożliwia rejestracji tej nazwy, ponieważ ich ustanowienie miało na celu określenie specyfiki produktu, a co za tym idzie – w tym przypadku stosuje się derogację, o której mowa w art. 2 ust. 2 akapit trzeci wymienionego rozporządzenia.

- (7) Nie stwierdzono również wyraźnego błędu, który potwierdzałby zarzut sformułowany w sprzeciwie, jakoby nie spełniono wymogów ustanowionych w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 509/2006. Nazwa „Kabanosy” nie odnosi się jedynie do informacji natury ogólnej używanych w odniesieniu do grupy produktów ani nie jest ona myląca. Dlatego też nie dotyczy jej art. 4 ust. 3 akapit drugi wymienionego rozporządzenia. Specyficzny charakter nie jest również związany z miejscem pochodzenia lub pochodzeniem geograficznym produktu. W specyfikacji produktu ustanowiono natomiast kryterium jakości dotyczące określonej populacji świń, które ma wpływ na jakość gotowego produktu, a więc także na specyficzny charakter „Kabanosów”. Główne elementy decydujące o tradycyjnym charakterze „Kabanosów” to stosowanie tradycyjnych surowców oraz tradycyjnej metody produkcji; elementy te spełniają zatem wymogi art. 4 ust. 1 wymienionego rozporządzenia.
- (8) W odniesieniu do istnienia kilku innych wersji przedmiotowej nazwy, różniących się pod względem językowym lub ortograficznym, wniosek o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 509/2006 został złożony jedynie w odniesieniu do nazwy „Kabanosy”.
- (9) Nie wystąpiono o ochronę, o której mowa w art. 13 ust. 2 wymienionego rozporządzenia. Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy dopuszcza jednak możliwość, aby zarejestrowana nazwa była nadal używana na etykietach produktów, które nie odpowiadają zarejestrowanej specyfikacji, pod warunkiem że na etykiecie nie zostanie umieszczone oznaczenie „tradycyjna gwarantowana specjalność”, skrót „GTS” lub powiązane logo UE. Po zarejestrowaniu nazwy „Kabanosy” nadal istniała będzie możliwość produkowania i wprowadzania na rynek produktów podobnych do „Kabanosów” pod nazwą „Kabanosy” – tyle że bez odniesienia do unijnej rejestracji. Dlatego też zarejestrowanie nazwy „Kabanosy” jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności w żaden sposób nie ograniczy praw innych producentów do używania podobnej lub nawet identycznej nazwy wobec swoich produktów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 156 z 9.9.2009, s. 27.

- (10) Aby uszanować zasadę uczciwego i tradycyjnego stosowania oraz uniknąć faktycznego prawdopodobieństwa wprowadzenia w błąd, na etykietach „Kabanosów” należy umieścić oznaczenie – w językach krajów, w których produkt ten wprowadzany jest do obrotu – informujące konsumentów, że został on wytworzony zgodnie z polską tradycją.
- (11) W świetle powyższego nazwę „Kabanosy” należy zarejestrować w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz odpowiednio zaktualizować specyfikację produktu.
- (12) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje niniejszym wpisana do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Artykuł 2

Skonsolidowana specyfikacja produktu znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 października 2011 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu WE:

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

POLSKA

Kabanosy (GTS)

ZAŁĄCZNIK II

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„KABANOSY”

NR WE: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

Nazwa: Związek „Polskie Mięso”
Adres: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa
Telefon: +48 228302657
Faks: +48 228301648
E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Kabanosy”

Na etykiecie znajduje się oznaczenie „Wyprodukowano zgodnie z polską tradycją” przetłumaczone na język kraju, w którym produkt wprowadzany jest do obrotu.

3.2. Należy określić, czy nazwa

☐ jest specyficzna sama w sobie☒ wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa wyraża specyficzny charakter produktu. W dziewiętnastowiecznej Polsce i na Litwie określenia „kaban” lub jego zdrobnienia „kabanek” używano w odniesieniu do chowanych ekstensywnie wieprzków, które tuczono głównie ziemniakami, a otrzymywane z nich mięso zwyczajowo nazywano „kabanina”. Nazwa „kabanos” jest pochodną nazwy używanej do określania charakterystycznego wieprza.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

☐ Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy☒ Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Kabanosy” to długie, cienkie batony suszonej kielbasy, odkręcone z jednej strony, równomiernie pomarszczone. Batony są złożone na pół a na zagięciu, w miejscu na którym były powieszone, znajduje się wgłębienie.

Powierzchnia „kabanosów” ma ciemnoczerwone zabarwienie z wiśniowym odcieniem. W przekroju widać ciemnoczerwone kawałki mięsa oraz kawałki słoniny o kremowym zabarwieniu.

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.

Skład chemiczny:

— zawartość białka – co najmniej 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 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.

3.6. *Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

S k ł a d n i k i

Mięso (100 kg surowca):

- wieprzowina klasy I o zawartości tłuszczu do 15 % – 30 kg
- wieprzowina klasy IIA o zawartości tłuszczu do 20 % – 40 kg
- wieprzowina klasy IIB o zawartości tłuszczu do 40 % – 30 kg

Przyprawy (na 100 kg mięsa):

- pieprz naturalny – 0,15 kg
- gałka muszkatołowa – 0,05 kg
- kminek – 0,07 kg
- cukier – 0,20 kg

Inne dodatki:

- mieszanka peklująca [oparta na mieszanke soli kuchennej (NaCl) oraz azotanu sodu (NaNO_2)] – około 2 kg

Żywienie przy 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 (powyżej 3 %).

- Tucz opiera się na rasach należących do późno dojrzewających, co przy odpowiednim trybie tuczu pozwala uzyskać pożądaną zawartość tłuszczu śródmięśniowego. Rasy wykorzystywane do tuczu pozbawione są genu RN a gen RYR 1T występuje u 20 % populacji.
- Tucz należy prowadzić w trzech fazach – I faza do około 60 kg, II faza do około 90 kg i III faza do 120 kg.
- Zwierzęta do 90 kg masy ciała tuczy się przy pomocy dwóch rodzajów mieszanek paszowych. W mieszankach (porcjach) stosuje się:
 - jako składniki energetyczne: śruty zbożowe – pszenną, jęczmienną, żytnią, owsianą, pszenżytnią lub kukurydzianą; śruta kukurydziana oraz śruta z odmian owsa nagiego stanowią do 30 % mieszanki,
 - jako składniki białkowe: śruty z łubinu, bobiku i grochu, śruta poekstrakcyjna sojowa, śruta poekstrakcyjna rzepakowa, makuchy rzepakowe, drożdże pastewne, lub susze z zielonek.
- W mieszankach paszowych (porcjach) dla zwierząt od 90 do 120 kg stosuje się:
 - jako składniki energetyczne: śruty: pszenną, jęczmienną, żytnią, pszenżytnią. W mieszankach (porcjach) nie może być stosowana śruta z kukurydzy ani z odmian owsa nagiego,
 - jako składniki białkowe: śruty z roślin strączkowych (łubinu, bobiku i grochu), śruta poekstrakcyjna sojowa, makuch rzepakowy lub śruta poekstrakcyjna rzepakowa oraz susz z zielonek.
- Przez cały okres tuczu w mieszankach i dawkach nie można stosować olejów roślinnych, pasz pochodzenia zwierzęcego – mleka w proszku, suszonej serwatki, mączki rybnej.

- Ilość energii metabolicznej w mieszankach we wszystkich fazach tuczu wynosi od 12 do 13 MJ EM/kg mieszanki. Zawartość białka w mieszankach w pierwszej fazie tuczu wynosi około 16–18 % mieszanki, w drugiej fazie tuczu 15–16 % a w trzeciej fazie tuczu około 14 % mieszanki.
- Porcje 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. Ujednolodzenie wielkości kawałków mięsa (około 5 cm średnicy).

Etap 2

Peklowanie tradycyjne (metodą suchą) przez około 48 godzin przy zastosowaniu mieszanki pekłującej.

Etap 3

Rozdrabnianie mięsa klasy I do wielkości około 10 mm, rozdrabnianie mięsa klasy IIA i IIB do wielkości około 8 mm.

Etap 4

Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z przyprawami: pieprzem naturalnym, gałką muszkatołową, kminkiem i cukrem.

Etap 5

Napełnianie w cienkie baranie osłonki o średnicy od 20 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 dwie godziny. Wstępne osuszenie powierzchni, „ułożenie się” składników wewnątrz batonów.

Etap 7

Osuszanie powierzchni a następnie wędzenie tradycyjną metodą w dymie ciepłym (przez około 150 minut), w dalszej kolejności pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C.

Etap 8

Pozostawienie „kabanosów” w wyłączonej wędzarni na około 1 godzinę, dalej studzenie i chłodzenie do temperatury poniżej 10 °C.

Etap 9

Suszenie przez 3–5 dni w temperaturze od 14 do 18 °C i wilgotności 80 % aż do uzyskania pożądanej wydajności (nie więcej niż 68 %).

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

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

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

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa

Istotnym składnikiem „kabanosów” wpływającym na ich specyfikę jest mięso wieprzowe pochodzące od świń ras późno dojrzewających tuczonych do ok. 120 kg masy ciała, o cechach genetycznych opisanych w pkt 3.6. Dzięki przestrzeganiu tych wymogów uzyskuje się zawartość tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3 %, zapewniając odpowiednie walory smakowe i technologiczne mięsa niezbędne przy produkcji „kabanosów”. Użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody produkcji, 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, cukru oraz właściwego procesu wędzenia, który dodatkowo potęguje walory smakowe produktu.

Jednolity, charakterystyczny 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.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

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, takie jak „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym” autorstwa M. Karczewskiej, wydane w 1937 roku w Warszawie, upowszechniały receptury i ujednoliconą technologię wyrobu „kabanosów”, co sprzyjało umocnieniu ich marki i podnoszeniu jakości. Zaletą tej kielbasy były walory smakowe i wydłużona trwałość, którą zapewniały zabiegi konserwacyjne, takie jak wędzenie i osuszanie.

Po 1945 roku dążenie do jakościowego rozwoju produktu ujęto w formy norm standaryzacyjnych. W 1948 r. Rozporządzeniem Ministrów Aproprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z dnia 15 września 1948 r. (Dz.U. 44 poz. 334, 1948 r.) oficjalnie dopuszczono „kabanosy” do obrotu handlowego. Następnie unormowano kwestie technologiczno-produkcyjne zgodnie z normą nr RN-54/MPMIM1-Mięs-56 z dnia 30 grudnia 1954 r., a w 1964 roku w oparciu o historyczne tradycje produkcji opracowano jednolitą recepturę tej kielbasy, wprowadzając w życie wydaną w Warszawie normę Centrali Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrzne nr 21 – Kabanosy – receptura.

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

Tradycyjny surowiec – mięso wieprzowe

„Kabanosy” wyrabiane są z mięsa specjalnie tuczonych wieprzy nazwanych kiedyś „kabanami”. Określenie „kaban” pojawia się w poemacie „Pan Tadeusz” z 1834 r. polskiego narodowego wieszcza Adama Mickiewicza. Oznaczało początkowo dzika, wieprza, także konia, ale w XIX wieku stosowano je już powszechnie, jak podaje „Encyklopedia Powszechna” t. 13 z 1863 roku wydana w Warszawie, dla określenia dobrze odkarmionego, tłustego młodego wieprza. 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”, które zgodnie z definicją zamieszczoną w „Słowniku języka polskiego” wydanym w 1861 r. w Wilnie oznacza zazwyczaj mięso wieprzowe.

Mięso świń chowanych z przeznaczeniem na kabanosy musi charakteryzować się zawartością tłuszczu śródmięśniowego przekraczającą 3 %, tzw. marmurkowatością nadającą produktowi pożądaną kruchość, soczystość oraz doskonały smak. Użycie takiego mięsa zdecydowanie wpływa na jakość ostatecznego produktu, jego specyficzny charakter i jest zgodne z tradycyjną metodą wytwarzania.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

Ze względu na specyficzny charakter „kabanosów” kontroli podlegać powinny w szczególności:

1) Jakość surowca, stosowanego do produkcji (mięso wieprzowe, przyprawy), w tym:

- kontrola przydatności technologicznej mięsa,
- 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 dogrzenia,

- 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

Częstotliwość kontroli

Kontrolę w/w etapów należy przeprowadzić raz na dwa miesiące. W przypadku gdy wszystkie etapy będą przebiegały prawidłowo, częstotliwość kontroli można ograniczyć do dwóch w ciągu roku.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości w jednym etapie, należy przeprowadzać jego kontrolę ze zwiększoną częstotliwością (raz na 2 miesiące). Pozostałe etapy mogą być nadal sprawdzane z częstotliwością raz na pół roku.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu

4.1. *Nazwa i adres*

Nazwa: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adres: ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, POLSKA
Telefon: +48 226232901
Faks: +48 226232099
E-mail: —

☒ Organ publiczny/jednostka publiczna ☐ Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę wszystkich warunków specyfikacji.
