

## MUUT ILMOITUKSET

## KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2009/C 156/15)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 9 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

## NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

## "KABANOSY"

## EY N:o: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

## 1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite:

Nimi: Związek „Polskie Mięso” (Puolan liha-alan järjestö)  
Osoite: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Puhelin: +48 228302657  
Faks: +48 228301648  
Sähköposti: info@polskie-mieso.pl

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Puola

## 3. Tuote-eritelmä:

## 3.1 Rekisteröitävä nimi/rekisteröitävät nimet (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 2 artikla):

"Kabanosy"

## 3.2 Nimi:

 on itsessään erityinen on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimi ilmentää tuotteen erityisluonnetta. 1800-luvun Puolassa ja Liettuaissa nimityksellä "kaban" tai diminutiivilla "kabanek" tarkoitettiin nuorta syöttöporsasta, jota oli tapana lihottaa lähinnä perunoilla. Tällaisen porsaan lihasta taas käytettiin nimitystä "kabanina". Nimi "kabanos" juontuu siten tällaisen porsaan nimityksestä.

## 3.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen:

 Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

### 3.4 Tuotelaji:

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet (kypsennetyt, suolatut, savustetut jne.)

### 3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 1 kohta):

Kabanossit ovat pitkiä ja ohuita, pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä kuivamakkaratankoja, jotka on toisesta päästä taitettu. Makkaratangot taivutetaan kahtia, ja katkaisukohdassa näkyy jälki siinä kohdassa, mistä makkarat on ripustettu kuivumaan.

Pinta on kirsikkaan vivahtavan tummanpunainen. Poikkileikkauskohdassa näkyy tummanpunaista lihaa ja vaaleaa rasvaa.

Koskettaessa pinta tuntuu sileältä, kuivalta ja tasaisesti rypistyneeltä.

Kabanossille on ominaista voimakas paistetun ja suolatun porsaanlihan maku ja kevyt kuminan, pippurin ja savustuksen jälkimaku.

Kemiallinen koostumus:

- valkuaisainepitoisuus vähintään 15,0 %
- vesipitoisuus vähintään 60,0 %
- rasvapitoisuus vähintään 35,0 %
- suolapitoisuus vähintään 3,5 %
- nitriitti- ja nitraattipitoisuus  $\text{NaNO}_2$ :na ilmaistuna enintään 0,0125 %

Tällainen kemiallinen koostumus takaa tuotteen perinteisen laadun. Valmiin tuotteen painon on oltava alle 68 % raaka-aineena käytetyn lihan painosta.

### 3.6 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 2 kohta):

Raaka-aineet

Liha (100 kg raaka-ainetta):

- I luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 15 % – 30 kg
- IIA luokan sianlihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään 20 % – 40 kg
- IIB luokan sianlihaa, joka sisältää myös sidekudosta ja jonka rasvapitoisuus on enintään 40 % – 30 kg

Muut aineet (100 kg lihaa kohti):

- pippuria – 0,15 kg
- muskottipähkinää – 0,05 kg
- kuminaa – 0,07 kg
- sokeria – 0,2 kg

Lisäaineet:

- kuivasuolasekoitus (ruokasuolan ( $\text{NaCl}$ ) ja natriumnitriitin ( $\text{NaNO}_2$ ) sekoitus) – noin 2 kg

Sikojen ruokinta, kun tarkoituksena on tuottaa lihaa kabanossien valmistusta varten:

Ruokinta vaikuttaa sianlihan rasvaisuuteen ja lihakuuteen. Tavoitteena on tuottaa sikoja, joiden paino on enintään 120 kg ja joiden lihassa on lihaksensisäistä rasvaa yli 3 prosenttia.

- Kasvatuksessa käytetään myöhään aikuistuvia sikarotuja, jolloin voidaan oikeanlaisella kasvatuksella saavuttaa vaadittu lihaksensisäinen rasvapitoisuus. Kasvatuksessa käytettävillä roduilla ei ole RN-geeniä, kun taas RYR 1T -geeni on 20 prosentilla populaatiosta.
- Kasvatus jakautuu kolmeen vaiheeseen: I vaihe < 60 kg, II vaihe < 90 kg ja III vaihe < 120 kg.

- Eläimet kasvatetaan 90-kiloisiksi kahden rehuseoksen avulla. Seosten (annosten) koostumus on seuraava:
  - energianlähde: viljajauhoa – vehnä-, ohra-, ruis-, kaura-, ruisvehnä- tai maissijauhoa; maissijauhoa ja kuorettomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa enintään 30 prosenttia seoksesta;
  - valkuaisainelähde: lupiini-, härkäpapu- tai soijarouhetta, rapsirouhetta, rapsipuristeita, rehuhiivaa ja kuivattua nurmirehua.
- 90–120-kiloisille eläimille tarkoitetun rehuseoksen (annoksen) koostumus on seuraava:
  - energianlähde: vehnä-, ohra-, ruis- ja ruisvehnäjauhoa. Seoksiin (annoksiin) ei saa käyttää maissijauhoa eikä kuorettomista kauralajikkeista tehtyä jauhoa.
  - valkuaisainelähde: hernekasveista (lupiini, härkäpapu, herne) tehtyä jauhoa, soijarouhetta, rapsipuristetta tai rapsirouhetta ja kuivattua nurmirehua.
- Koko kasvatuksen aikana sekoituksiin ja annoksiin ei saa lisätä: kasviöljyjä, eläinperäisiä rehuja, esimerkiksi maitojauhetta, kuivattua heraa tai kalajauhoa.
- Rehusekoituksen metabolisen energian määrä on koko kasvatuksen ajan 12–13 MJ EM/kg. Valkuaisainetta sekoituksessa tulisi olla I kasvatusvaiheen aikana noin 16–18 prosenttia, II vaiheessa 15–16 prosenttia ja III vaiheessa noin 14 prosenttia.
- Lihasikojen rehuannokset voivat sisältää joko pelkkää tiivisterehua tai ne voivat olla seoksia, jossa on tiivisterehun lisäksi perusrehua, esim. perunoita ja nurmirehua.

#### Kabanossien valmistusvaiheet

##### 1. vaihe

Ensin kaikki liharaaka-aineet pilkotaan. Lihanpalojen on oltava samankokoisia (halkaisija noin 5 cm).

##### 2. vaihe

Perinteinen säilöntä (kuivasuolaus) noin kaksi vuorokautta tarvittavan suolasekoituksen kera

##### 3. vaihe

I luokan liha pilkotaan halkaisijaltaan noin 10 mm:n suuruisiksi paloiksi ja IIA ja IIB luokan liha halkaisijaltaan noin 8 mm:n suuruisiksi paloiksi.

##### 4. vaihe

Liharaaka-aineet sekoitetaan keskenään ja niihin lisätään mausteet: pippuri, muskottipähkinä, kumina ja sokeri.

##### 5. vaihe

Lihamassa pursotetaan ohueen lampaansuoleen, jonka halkaisija on 20–22 mm, ja makkara jaotellaan noin 25 cm:n pituisiksi pötköiksi.

##### 6. vaihe

Annetaan levätä kaksi tuntia enintään 30 °C:een lämpötilassa, jolloin makkaroiden pinta alkaa kuivua ja sisus "asettuu".

##### 7. vaihe

Pinnan kuivattaminen ja perinteinen lämminsavustus (noin 150 minuutin ajan), minkä jälkeen makkaroiden paistamista jatketaan, kunnes niiden sisälämpötila on vähintään 70°C.

##### 8. vaihe

Savustuksen päätyttyä makkarat jätetään savustushuoneeseen noin tunniksi, minkä jälkeen ne nostetaan jäähtymään ja säilytetään sen jälkeen alle 10 °C:een lämpötilassa.

##### 9. vaihe

Makkaroiden annetaan kuivua 3–5 vuorokauden ajan tilassa, jonka lämpötila on 14–18 °C ja ilmankosteus 80 %, kunnes saavutetaan haluttu tuotos (lopputuotteen paino enintään 68 % valmistukseen käytettävistä raaka-aineista).

### 3.7. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 3 kohta):

Kabanossien erityisluonne johtuu tuotteen tietyistä ominaispiirteistä:

- rapeus, mehukkuus ja lihan erityisominaisuudet
- poikkeuksellinen maku ja tuoksu
- yhdenmukainen tyyppillinen muoto.

#### Rapeus, mehukkuus ja lihan erityisominaisuudet

Kabanossien ominaispiirteisiin olennaisesti vaikuttava ainesosa on sianliha, joka saadaan noin 120-kiloisiksi lihotetuista, myöhään aikuistuviin sikarotuihin kuuluvista sioista. Eläinten geneettiset ominaisuudet on kuvattu 3.6 kohdassa. Näitä vaatimuksia noudattamalla saavutetaan yli 3 prosentin lihaksensisäinen rasvapitoisuus, mikä takaa, että kabanossien valmistukseen käytettävä liha on oikean maakuista ja että sillä on vaaditut tekniset ominaisuudet. Oikeanlainen raaka-aine ja perinteinen valmistusmenetelmä, jonka olennaisia vaiheita ovat lihan jauhaminen, kuivasuolaus ja savustaminen, takaavat kabanossin poikkeuksellisen rapeuden ja mehukkuuden. Kabanossien ominaispiirteisiin kuuluu myös ääni, eräänlainen napsahdus, joka kuuluu kun makkara katkaistaan taittamalla. Se kertoo makkaran rapeudesta ja osoittaa, että valmistus ja erityisesti kuivaus ja savustus on tapahtunut oikealla tavalla.

#### Poikkeuksellinen maku ja tuoksu

Kabanossit erottuvat muista makkaroista makunsa ja tuoksunsa perusteella. Nämä piirteet syntyvät, kun valmistuksessa käytetään oikeissa mittasuhteissa oikeita mausteita (pippuria, muskottipähkinää, kuminaa ja sokeria) ja oikeanlaista savustusmenetelmää, joka entisestään vahvistaa tuotteen makua.

#### Yhdenmukainen tyyppillinen muoto

Kabanossien tyyppillisiin piirteisiin kuuluu ennen muuta niiden ainutlaatuinen muoto. Kabanossit ovat pitkiä ja ohuita, pinnaltaan tasaisesti rypistyneitä kuivamakkaroita, jotka on toisesta päästä taitettu kahtia.

### 3.8. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 4 kohta):

#### Perinteinen valmistusmenetelmä ja koostumus

Kabanossit ovat lampaansuoleen tehtyjä ohuita, kuivattuja ja savustettuja sianlihamakkaroita. Niitä syötiin kaikkialla Puolassa jo 1920- ja 1930-luvulla. Pienet lihakaupat ja makkaratehtaat valmistivat niitä paikallisille markkinoille. Samasta tuotenimestä huolimatta tuotteissa esiintyi alueellista vaihtelua, joka johtui ennen muuta valmistuksessa käytetyistä mausteista mutta myös makkaroiden laadusta. Aikakauden kulinaaristen ja elintarvikealan julkaisujen, esim. Varsovassa vuonna 1937 julkaistun M. Karczewskan teoksen *Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym* ("Sianlihamakkaroiden ja muiden lihajalosteiden valmistus kotioiloissa") välityksellä kabanossireseptit ja kabanossien valmistustapa vakiintuivat, mikä vahvisti niiden tuotekuvaa ja paransi tuotteiden laatua. Kabanossit maistuivat hyvältä ja säilyivät savustamisen ja kuivaamisen ansiosta pitkään.

Vuoden 1945 jälkeen tuotteen laatua pyrittiin kehittämään standardoinnin avulla. Vuonna 1948 kabanossit hyväksyttiin virallisesti kaupankäynnin kohteeksi 15.9.1948 annetulla elintarvike-, teollisuus- ja kauppaministeriön asetuksella (Puolan virallinen lehti nro 44/1948, 334 kohta). Tämän jälkeen vahvistettiin tuotantoteknologiaan liittyvät näkökohdat 30.12.1954 vahvistetun standardin nro RN-54/MPMIM1-Mięs-56 pohjalta. Vuonna 1964 Puolan lihanjalostusteollisuuskeskus Central Przemysłu Mięsnego julkaisi Varsovassa perinteiseen valmistusmenetelmään perustuvan kabanossien perusreseptin (sisäiset säännöt nro 21).

Puolan kansantasavallan aikana (vuosina 1945–1989) kabanossit olivat erittäin suosittuja. Niitä ostivat kaikki. Kabanossit kelpasivat koreasti katettuihin juhlapöytiin, mutta soveltuivat yhtä hyvin matkavääksi, lahjaksi tai vodkan kera nautittaviksi makupaloina. Lisäksi niistä tuli – kinkun ja pekoni ohella – Puolan erityinen vientituote.

#### Perinteinen raaka-aine on sianliha

Kabanossit valmistetaan varta vasten lihotetuista sioista, joista aikoinaan käytettiin puolan kielessä nimitystä "kaban". Nimitys mainitaan myös Puolan kansallisrunoilijan Adam Mickiewiczin vuonna 1834 julkaistussa runoelmassa *Pan Tadeusz*. Nimityksellä tarkoitettiin alun perin villisikaa tai sikaa ja myös hevosta. 1800-luvulla nimitys tunnettiin jo yleisesti, kuten käy ilmi vuonna 1863 julkaistusta Encyklopedyja Powszechna osasta 13, jonka mukaan sillä tarkoitettiin hyvin syötettyä lihavaa nuorta sikaa. Sikoja lihotettiin varta vasten, jotta saataisiin mureaa ja maukasta lihaa, jonka lihaksensisäinen rasvapitoisuus on suuri. Tämä antoi siitä valmistetuille tuotteille voimakkaan erityismaun ja teki niistä mehukkaita ja rapeita. Tunnettu oli myös "kaban"-nimityksestä johdettu nimitys "kabanina", joka Vilnassa vuonna 1861 julkaistun puolan kielen sanakirjan mukaan tarkoitti sianlihaa yleensä.

Kabanossien valmistusta varten kasvatettujen sikojen lihaksensisäisen rasvaprosentin on oltava korkea, yli 3 prosenttia. Tämä nk. marmorointi antaa tuotteelle vaaditun mureuden, mehukkuuden ja erinomaisen maun. Tällaisen lihan käyttö vaikuttaa ratkaisevasti lopputuotteen laatuun ja sen erityisluonteeseen, ja se on perinteisen valmistusmenetelmän mukaista.

#### 3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 4 artikla):

Kabanossien erityisominaisuuksien varmistamiseksi on valvottava erityisesti seuraavia seikkoja:

##### 1) tuotteen valmistamiseen käytetyn raaka-aineen (lihan ja mausteiden) laatu

- lihan teknisen soveltuvuuden tarkastaminen
- sikojen kasvatusmenetelmä
- kuivasuolauksen kesto
- kabanossien valmistukseen käytetyt mausteet ja niiden oikeat määrät.

##### 2) Kabanossien savustaminen

Valvonnan yhteydessä on tarkistettava seuraavat seikat:

- oikea lämpötila perinteisen lämminsavustuksen ja kuumentamisen yhteydessä
- oikea kesto ja lämpötila kylmäsavustuksena tapahtuvan toisen savustamisen yhteydessä
- pyökkilastujen käyttö kylmäsavustuksessa.

##### 3) Lopputuotteen laatu:

- valkuaisainepitoisuus
- vesipitoisuus
- rasvapitoisuus
- natriumkloridipitoisuus
- nitriitti- ja nitraattipitoisuus
- maku ja tuoksu.

##### 4) Tuotteen muoto

Tarkastusten intensiteetti

Edellä mainitut vaiheet on tarkastettava kahden kuukauden välein. Jos kaikki vaiheet on toteutettu asianmukaisesti, tarkastuksia voidaan harventaa kahteen kertaan vuodessa.

Jos jossakin vaiheessa ilmenee virheitä, kyseinen vaihe on tarkastettava tiheämmin (kahden kuukauden välein). Muut vaiheet voidaan edelleen tarkastaa puolivuositain.

**4. Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet:**

## 4.1 Nimi ja osoite:

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Osoite: ul. Wspólna 30  
00-930 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Puhelin: +48 226232901  
Faksi: +48 226232099  
Sähköposti: —

Julkinen viranomainen/yksikkö  Yksityinen elin/yksikkö

## 4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät:

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa koko eritelmän noudattamisen valvonnasta.

---