KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 1044/2011

2011 m. spalio 19 d.

kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas [Kabanosy (GTG)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių ([1]), ypač į jo 9 straipsnio 5 dalies trečią pastraipą,

kadangi:

(1) pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 8 straipsnio 2 dalį 2007 m. sausio 22 d. gauta Lenkijos paraiška įregistruoti pavadinimą *Kabanosy* paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([2]);

(2) Čekija, Vokietija ir Austrija pateikė prieštaravimus dėl įregistravimo pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 9 straipsnio 1 dalį. Remiantis minėto reglamento 9 straipsnio 3 dalies pirmos pastraipos a punktu prieštaravimai pripažinti priimtinais;

(3) 2010 m. sausio 26 d. raštais Komisija paragino susijusias valstybes nares pradėti atitinkamas konsultacijas;

(4) per nustatytą laikotarpį Lenkija susitarimus pasiekė su Austrija ir Čekija, tačiau susitarimo su Vokietija pasiekti nepavyko. Todėl Komisija laikydamasi Reglamento (EB) Nr. 509/2006 18 straipsnio 2 dalyje nurodytos tvarkos turi priimti sprendimą;

(5) prieštaravimo pareiškimai buvo susiję su neatitiktimi Reglamento (EB) Nr. 509/2006 2 ir 4 straipsniuose nustatytoms sąlygoms;

(6) dėl tariamos neatitikties Reglamento (EB) Nr. 509/2006 2 straipsniui, susijusios su specifinėmis *Kabanosy* savybėmis, akivaizdžių klaidų nenustatyta. Specifikacijoje nurodytomis savybėmis (mėsos savybėmis, skoniu ir išskirtine forma) *Kabanosy* dešrelės aiškiai išsiskiria iš kitų panašių tos pačios kategorijos gaminių ir todėl šių dešrelių savybės atitinka to reglamento 2 straipsnio 1 dalies a punkte pateiktą specifinių savybių apibrėžtį. Specifikacijoje *Kabanosy* dešrelės apibūdinamos kaip ilgos, plonos, vytintos ir viename gale sulenktos dešrelės tolygiai raukšlėta odele; toks apibūdinimas turėtų būti laikomas gaminiui būdingomis fizinėmis savybėmis, o ne gaminio pateikimo būdu. Galiausiai pagal nacionalinius *Kabanosy* standartus pavadinimo įregistruoti nedraudžiama, nes jis buvo nustatytas produkto specifiškumui apibrėžti ir todėl jam taikoma to reglamento 2 straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje nustatyta išimtis;

(7) dėl prieštaravimų, grindžiamų neatitiktimi Reglamento (EB) Nr. 509/2006 4 straipsnyje nustatytoms sąlygoms, akivaizdžių klaidų taip pat nenustatyta. Pavadinimas *Kabanosy* nesusijęs tik su bendro pobūdžio tvirtinimais, kuriais apibūdinama produktų grupė, ir nėra klaidinantis. Todėl minėto reglamento 4 straipsnio 3 dalies antroji pastraipa jam netaikoma. Be to, specifinės gaminio savybės nepriklauso nuo gaminio kilmės vietos ar geografinės kilmės. Priešingai, gaminio specifikacijoje nustatomas kiaulių populiacijai taikomas kokybės kriterijus, nuo kurio priklauso galutinio produkto kokybė ir todėl būtent specifinės *Kabanosy* savybės. *Kabanosy* tradicines savybes daugiausia lemia tradicinių žaliavų naudojimas ir tradicinių gamybos būdų taikymas – šios sąlygos atitinka minėto reglamento 4 straipsnio 1 dalį;

(8) atsižvelgiant į tai, kad egzistuoja keletas kitų pavadinimo kalbinių ar rašybos variantų, pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 6 straipsnio 2 dalies a punktą siekiama įregistruoti tik pavadinimą *Kabanosy*;

(9) minėto reglamento 13 straipsnio 2 dalyje nurodytos apsaugos nereikalaujama. Tačiau jei įregistruojama be išimtinės pavadinimo teisės, įregistruotas pavadinimas ir toliau gali būti naudojamas įregistruotos specifikacijos reikalavimų neatitinkantiems gaminiams ženklinti, nepateikiant nuorodos „garantuotas tradicinis gaminys“, santrumpos „GTG“ arba susijusio ES logotipo. Įregistravus *Kabanosy* ir toliau būtų galima gaminti ir parduoti į *Kabanosy* panašius gaminius, suteikiant jiems *Kabanosy* pavadinimą, tačiau nepateikiant nuorodos į ES registraciją. Todėl *Kabanosy* įregistravus kaip garantuotą tradicinį gaminį nebus jokiu būdu pakenkta kitų gamintojų teisėms jų produktams suteikti panašų ar net tokį pat pavadinimą;

([1]) OL L 93, 2006 3 31, p. 1.
([2]) OL C 156, 2009 9 9, p. 27.

(10) siekiant atsižvelgti į sąžiningą ir tradicinę vartoseną ir išvengti realios suklaidinimo galimybės, *Kabanosy* etiketėje šalių, kuriose produktas parduodamas, kalbomis reikėtų pateikti informaciją vartotojams nurodant, kad produktas pagamintas pagal lenkiškas tradicijas;

(11) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta anksčiau, pavadinimas *Kabanosy* turėtų būti įregistruotas garantuotų tradicinių gaminių registre, o produkto specifikacija turėtų būti atitinkamai atnaujinta;

(12) šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Garantuotų tradicinių gaminių nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas garantuotų tradicinių gaminių registre.

2 straipsnis

Konsoliduota specifikacija pateikiama šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2011 m. spalio 19 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
José Manuel BARROSO

PRIEDAS I

EB sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti produktai:

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

LENKIJA

Kabanosy (GTG)

PRIEDAS II

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„KABANOSY“

EB Nr.: PL-TSG-0007–0050–22.01.2007

1. **Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas**

Pavadinimas Związek „Polskie Mięso“
Adresas ul. Chałubińskiego 8, 00–613 Warsaw

Telefonas +48 22 830 26 57
Faksas +48 22 830 16 48
E. paštas info@polskie-mieso.pl

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Lenkija

3. **Produkto specifikacija**

3.1. *Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai) (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis)*

„Kabanosy“

Etiketėje pateikiama nuoroda „Pagaminta pagal lenkiškas tradicijas“, išversta į šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą.

3.2. *Pavadinimas*

☐ pats yra specifinis

☒ nurodo specifines žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybes

Pavadinimas *Kabanosy* nurodo specifines produkto savybes. XIX a. Lenkijoje ir Lietuvoje pavadinimas *kabana* arba mažybinė jo forma *kabanek* vartoti ekstensyviu būdu šeriamiems paršeliams apibūdinti, kurie tais laikais dažniausiai būdavo penimi bulvėmis. O jų mėsa paprastai būdavo vadinama *kabanina*. Pavadinimas *Kabanos* kilęs iš žodžio, kuriuo vadintos tokios kiaulės.

3.3. *Nurodyti, ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį*

☐ Įregistravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

☒ Įregistravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. *Produkto rūšis*

1.2. klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.5. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis)*

Kabanosy – ilgos, plonos, vytintos ir viename gale sulenktos dešrelės tolygiai raukšlėta odele. Dešrelės perlenktos perpus ir lenkimo vietoje turi kabėjimo žymę.

Kabanosy dešrelių paviršius tamsiai raudonas su vyšniniu atspalviu. Dešrelės pjūvio vietoje matoma tamsiai raudona mėsa su balkšvais riebalų gabaliukais.

Liečiant jaučiama, kad dešrelės paviršius lygus, sausas ir tolygiai susiraukšlėjęs.

Kabanosy dešrelėms būdingas stiprus keptos, sūrymu užpiltos kiaulienos skonis ir lengvas kmynų, pipirų ir dūmų aromatas.

Cheminė sudėtis:

— baltymų kiekis ne mažesnis kaip 15 %,

— vandens kiekis neviršija 60 %,

— riebalų kiekis neviršija 35 %,

— druskos kiekis neviršija 3,5 %,

— $NaNO_2$ išreikštas nitratų (III) ir nitratų (V) kiekis neviršija 0,0125 %.

Tokia cheminė sudėtis užtikrina tradicinę gaminio kokybę. Galutinio produkto kiekis turi sudaryti mažiau kaip 68 % pradinio žaliavinės mėsos kiekio.

3.6. *Žemės ūkio produkto ar maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte numatytas pavadinimas, gamybos būdo aprašymas (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis)*

Sudedamosios dalys:

Mėsa (100 kg žaliavos):

— I rūšies, ne riebesnė kaip 15 % kiauliena – 30 kg,

— IIA rūšies, ne riebesnė kaip 20 % kiauliena – 40 kg,

— IIB rūšies, ne riebesnė kaip 40 % kiauliena – 30 kg.

Prieskoniai (100 kg mėsos):

— natūralūs pipirai – 0,15 kg,

— muškato riešutai – 0,05 kg,

— kmynai – 0,07 kg,

— cukrus – 0,20 kg.

Kita:

— sūdymo mišinys iš valgomosios druskos (NaCL) ir natrio nitrito ($NaNO_2$) – maždaug 2 kg.

Kiaulių, kurių mėsa skirta *Kabanosy* dešrelėms gaminti, šėrimas

Šėrimas orientuotas į riebių ir mėsinių kiaulių penėjimą. Siekiama užauginti kiaules, kurių gyvasis svoris būtų iki 120 kg, o tarpraumeninių riebalų kiekis – didesnis kaip 3 %.

— Penėti pasirinktos lėtai augančių kiaulių veislės, kurias tinkamai penint galima pasiekti norimą tarpraumeninių riebalų kiekį. Šios veislės RN geno neturi, o RYR 1T geną turi 20 % kiaulių.

— Penėjimas turėtų vykti trimis etapais: pirmuoju etapu penima iki maždaug 60 kg, antruoju – iki maždaug 90 kg ir trečiuoju – iki 120 kg.

— Kol kiaulių gyvasis svoris pasiekia 90 kg, jos penimos dviejų rūšių mišiniu. Pašarų mišinių (raciono) sudėtis:

  — energiniai komponentai: smulkinti kviečiai, miežiai, rugiai, avižos, kvietrugiai arba kukurūzai; smulkinti kukurūzai ir smulkintos plikosios avižos mišiniuose gali sudaryti iki 30 %;

  — baltyminiai komponentai: smulkintos lubinų, paprastųjų pupų ir žirnių sėklos, ekstrahuotų sojų ir rapsų miltai, rapsų išspaudos, pašarinės mielės arba džiovinti žalieji pašarai.

— 90–120 kg sveriančių kiaulių pašarų mišinių (raciono) sudėtis:

  — energiniai komponentai: smulkinti kviečiai, miežiai, rugiai, kvietrugiai. Mišiniams (racione) negalima naudoti smulkintų kukurūzų ir plikųjų avižų sėklų;

  — baltyminiai komponentai: smulkinti ankštiniai augalai (lubinai, paprastosios pupos, žirniai), ekstrahuotų sojų miltai, rapsų išspaudos arba ekstrahuotų rapsų miltai ir džiovinti žalieji pašarai.

— Visą penėjimo laikotarpį mišiniams ir racione augalinio aliejaus ir gyvūninių pašarų (pieno miltelių, išrūgų miltelių, žuvų miltų) naudoti negalima.

— Mišiniuose esantis apykaitinės energijos kiekis visais penėjimo etapais sudaro 12–13 MJ ME/kg mišinio. Pirmuoju etapu naudojamuose mišiniuose baltymų kiekis sudaro apie 16–18 % mišinio kiekio, antruoju etapu naudojamuose mišiniuose – 15–16 % mišinio kiekio, o trečiuoju etapu – apie 14 % mišinio kiekio.

— Penimoms kiaulėms skirtą racioną gali sudaryti tik maistingi mišiniai arba maistingi mišiniai ir stambieji pašarai (bulvės ir žalieji pašarai).

Kabanosy dešrelių gamybos etapai

1 etapas.

Visa žaliavinė mėsa susmulkinama. Mėsos gabalėlių dydis suvienodinamas (skersmuo apie 5 cm).

2 etapas.

Naudojant sūdymo mišinį sūdoma tradiciniu sausuoju būdu, tai trunka apie 48 valandas.

3 etapas.

I rūšies mėsa susmulkinama maždaug 10 mm dydžio gabalėliais, IIA ir IIB rūšių mėsa susmulkinama maždaug 8 mm dydžio gabalėliais.

4 etapas.

Visa žaliavinė mėsa sumaišoma su prieskoniais: natūraliais pipirais, muškato riešutu, kmynais ir cukrumi.

5 etapas.

Mišinys kemšamas į plonąsias avių žarnas, kurių skersmuo 20–22 mm. Paskui žarnos perlenkiamos perpus, vienos puselės ilgis apie 25 cm.

6 etapas.

Produktas 2 valandas laikomas ne aukštesnėje kaip 30 °C temperatūroje. Taip paviršius iš dalies nudžiūna, mišinio sudėtinės dalys „susiguli“ dešrelės lazdelėje.

7 etapas.

Paviršius nudžiūsta ir produktas tradiciškai apie 150 minučių karštai rūkomas dūmuose, paskui kepinamas, kol temperatūra dešrelių viduje pasiekia bent 70 °C.

8 etapas.

Rūkykla išjungiama ir dešrelės joje paliekamos apie 1 valandą, paskui jos atvėsinamos iki žemesnės kaip 10 °C temperatūros.

9 etapas.

Dešrelės 3–5 dienas džiovinamos 14–18 °C temperatūroje, esant 80 % drėgmei, kol pasiekiama pageidaujama išeiga (ne didesnė kaip 68 %).

3.7. *Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)*

Specifinės *Kabanosy* dešrelių savybės susijusios su kai kuriais šio produkto ypatumais:

— mėsa minkšta, sultinga ir turi specifinių savybių;

— išskirtinis skonis ir kvapas;

— tradicinė, vienoda forma.

Mėsos minkštumas, sultingumas ir specifiškumas

Lėtai augančių veislių, kurioms būdingos 3.6. punkte nurodytos genetinės savybės, kiaulių, penimų, kol jų gyvasis svoris pasiekia apie 120 kg, mėsa yra pagrindinė sudedamoji dalis, lemianti specifinį *Kabanosy* dešrelių pobūdį. Laikantis šių reikalavimų susiformuoja didesnis kaip 3 % tarpraumeninių riebalų kiekis, dėl kurio mėsa įgyja tinkamą skonį ir technologines savybes, būtinas gaminant *Kabanosy* dešreles. Naudojant tokias žaliavas ir laikantis tradicinio gamybos būdo, ypač daug dėmesio skiriant mėsos smulkinimui, sūdymui ir rūkymui, užtikrinamas išskirtinis šių dešrelių minkštumas ir sultingumas. Kita šiam produktui būdinga savybė –dešreles laužiant perpus aiškiai girdimas garsas. Tai lemia mėsos minkštumas ir atitinkamas dešrelių paruošimo, visų pirma vytinimo ir rūkymo, būdas.

Išskirtinis skonis ir kvapas

Nuo kitų dešrelių *Kabanosy* skiriasi savo skoniu ir kvapu. Šios savybės priklauso nuo to, kad dešrelėms gaminti naudojami kruopščiai atrinkti ir tinkamomis proporcijomis dedami prieskoniai (natūralūs pipirai, muškato riešutai, kmynai ir cukrus), ir nuo specialaus rūkymo proceso, per kurį dar labiau išryškėja produkto skonis.

Tradicinė, vienoda forma

Specifinės *Kabanosy* dešrelių savybės labai susijusios su unikalia jų forma. *Kabanosy* – ilgos, plonos, džiovintos ir viename gale sulenktos dešrelės tolygiai raukšlėta odele.

3.8. *Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis)*

Tradicinis gamybos ir laikymo būdas

Kabanosy – ilgos, plonos vytintos ir rūkytos kiaulienos dešrelės avies žarnų apvalkale – Lenkijoje pradėtos vartoti trečiame ir ketvirtame praėjusio amžiaus dešimtmetyje. Jas, vadintas vienu vardu, tačiau skirtingais regionų variantais, gamino mažos vietos mėsinės. Jos daugiausia skyrėsi dėl naudojamų prieskonių, tačiau skyrėsi ir pačių dešrelių kokybė. Tų laikų receptų knygose ir kituose specializuotuose leidiniuose, pavyzdžiui, 1937 m. Varšuvoje išleistoje Marijos Karczewskos knygoje „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym“ (Dešrų ir kitų mėsos gaminių gamyba namuose) buvo pateikti receptai; tai padėjo suvienodinti *Kabanosy* dešrelių gamybos metodus, sustiprinti prekės ženklą ir pagerinti produkto kokybę. Šios dešrelės pasižymėjo puikiu skoniu, o naudojant tokius produkto konservavimo metodus kaip rūkymas ir vytinimas jas buvo galima ilgai išlaikyti.

Siekiant pagerinti produkto kokybę nuo 1945 m. imtasi standartizavimo. 1948 m. rugsėjo 15 d. tiekimo, pramonės ir prekybos ministrų įsakymu (Oficialusis leidinys 1948/44, 334 punktas) oficialiai leista prekiauti *Kabanosy* dešrelėmis. Vėliau technologiniai ir gamybos aspektai sunorminti pagal 1954 m. gruodžio 30 d. Standartą Nr. RN-54/MPMIM1-Mięs-56, o 1964 m. Lenkijos mėsos pramonės vyriausioji valdyba Varšuvoje parengė standartinį *Kabanosy* dešrelių gamybos receptą, grindžiamą tradiciniais gamybos būdais (Vidaus normos Nr. 21).

Komunizmo laikais (1945–1989 m.) *Kabanosy* dešrelės tapo labai populiarios. Jas pirko kiekvienas. Jos puikavosi ant puošnių šventinių stalų ir labai tiko keliaujant, dovanoti, arba kaip užkandis prie degtinės. Jos tapo specialiu Lenkijos eksporto produktu, kaip kumpis ir lašiniai.

Tradicinė sudėtinė dalis – kiauliena

Kabanosy gaminamos iš specialiai penėtų kiaulių, vadintų *kabany*, mėsos. Šis žodis vartojamas 1834 m. žymaus lenkų poeto Adomo Mickevičiaus epinėje poemoje „Ponas Tadas“. Iš pradžių juo buvo vadinami šernai, kiaulės, net arkliai. Tačiau, kaip nurodoma Varšuvoje išleistoje 1863 m. Visuotinėje enciklopedijoje (13 tomas), XIX amžiuje šis terminas vartotas gerai nupenėtiems riebiems jauniems paršeliams pavadinti. Kiaulės buvo specialiai penimos, kad jų mėsa įgytų subtilų ir itin gerą skonį ir pasižymėtų dideliu tarpraumeninių riebalų kiekiu, kurie produktui suteikia specifinį stiprų skonį, minkštumą ir sultingumą. Taip pat plačiai vartotas iš žodžio „kaban“ kilęs žodis „kabanina“, kuris pagal 1861 m. Vilniuje išleistame lenkų kalbos žodyne pateikiamą apibrėžtį paprastai reiškia kiaulieną.

Kabanosy dešrelėms gaminti naudojamos kiaulių mėsos tarpraumeninių riebalų kiekis turi būti didesnis kaip 3 %, t. y. šis „marmuringumas“ produktui suteikia minkštumo, sultingumo ir išskirtinį skonį. Tokios mėsos naudojimas lemia galutinio produkto kokybę bei specifines savybes ir atitinka tradicinį gamybos metodą.

3.9. *Minimalūs reikalavimai ir produkto specifinių savybių patikrinimo procedūros (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis)*

Kad *Kabanosy* dešrelės pasižymėtų specifinėmis savybėmis ypač tikrinama:

1. gamyboje naudojamų žaliavų (kiaulienos, prieskonių) kokybė, įskaitant:

   — technologinį mėsos tinkamumą;

   — penėjimo būdą;

   — sūdymo laiką;

   — *Kabanosy* dešrelėms gaminti naudojami prieskoniai ir jų proporcijos;

2. *Kabanosy* dešrelių rūkymas:

   atliekant patikrinimą tikrinama:

   — tradiciškai karštai rūkant būtina temperatūra ir kaitinimo temperatūra;

— šaltojo rūkymo trukmė ir temperatūra;

— bukmedžio skiedrų naudojimas šaltajam rūkymui;

3. galutinio produkto kokybė:

— baltymų kiekis;

— vandens kiekis;

— riebalų kiekis;

— natrio chlorido kiekis;

— nitratų (III) ir nitratų (V) kiekis;

— skonis ir kvapas;

4. produkto forma.

Tikrinimų dažnumas

Minėti etapai turi būti tikrinami kas du mėnesius. Jei šie etapai vyksta tinkamai, patikrų dažnumas gali būti sumažintas iki dviejų patikrų per metus.

Tuo atveju, jei kuriame nors etape pastebima trūkumų, patikros atliekamos dažniau (kartą per du mėnesius). Kiti etapai gali būti tikrinami kas pusmetį.

4. **Specifikacijos sąlygų laikymosi kontrolę vykdanti institucija arba įstaiga**

4.1. *Pavadinimas ir adresas*

Pavadinimas Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych
Adresas ul. Wspólna 30, 00–930 Warszawa, POLSKA

Telefonas +48 22 623 29 01.
Faksas +48 22 623 20 99.
E. paštas —

☒ Valstybinė ☐ Privati

4.2. *Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys*

Anksčiau nurodyta priežiūrą atliekanti institucija atsakinga už visos specifikacijos reikalavimų tikrinimą.