

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges termékek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 158/07)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

**A TANÁCS 509/2006/EK**

**„KIEŁBASA JAŁOWCOWA”**

**EK-szám: PL-TSG-007-0047-05.12.2006.**

**1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:**

Név: Związek „Polskie Mięso”  
Cím: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa  
POLSKA/POLAND  
Tel. +48 228302657  
Fax +48 228301648  
E-mail: info@polskie-mieso.pl

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

**3. Termékleírás:**

**3.1 Bejegyzendő elnevezés (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 2. cikke):**

„Kielbasa jałowcowa”

**3.2 Az elnevezés**

önmagában különleges

mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „kielbasa jałowcowa” elnevezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki, amely elsősorban egyedi ízével és illatával kapcsolatos. Ezek a tulajdonságok a gyártáshoz felhasznált borókabogyónak (*Juniperus*) köszönhetőek, amelyet közvetlenül a húsalapanyaghoz való bekeverése előtt aprítanak fel, valamint a borókaágak füstölés során történő használatának.

3.3 Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását:

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4 A termék típusa:

1.2. osztály – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.5 Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (1) bekezdése):

A „kielbasa jałowcowa” egyenletesen ráncos, koszorú alakú szál. Jellegzetes karéj alakú, külső hosszanti gyűrődések nélkül. Kétféle méretű kolbászkoszorút gyártanak:

— kisméretűt, 32 mm feletti átmérőjű természetes bélben, tömege kb. 0,5 kg,

— nagyméretűt, 36 mm átmérőjű kollagénalapú bélben, tömege kb. 0,8 kg.

A „kielbasa jałowcowa” színe sötétbarna, egyenletes az egész felületen, jellegzetes erősen füstölt termék.

Konzisztenciája és tapintása száraz, egyenletesen ráncos és egyben sima, a bél szorosan tapad a töltelékhez.

A jellegzetes ízhatás és omlósság a megfelelő alapanyag kiválasztásából, a fűszerek (különösen borókabogyó) használatából, valamint a gyártási folyamatban használt természetes füstölés alkalmazásából ered.

Kémiai tulajdonságok:

— fehérjetartalom, legalább 15,0 %

— víztartalom, legfeljebb 60,0 %

— zsírtartalom, legfeljebb 35,0 %

— sótartalom, legfeljebb 3,5 %

— nitráttartalom(III) és  $\text{NaNO}_2$ -ben kifejezett nitráttartalom (V) legfeljebb – 0,0125 %

A kémiai összetétel fenti értékei biztosítják a termék hagyományos minőségét. A késztermék mennyisége nem érheti el a felhasznált húsalapanyag mennyiségének 75 %-át (+/- '3 %).

3.6 Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (2) bekezdése):

Ö s s z e t e v ő k

Hús (100 kg nyersanyag):

— I. o. sertéshús legfeljebb 15 %-os zsírtartalommal – 20 kg

— IIA. o. sertéshús legfeljebb 20 %-os zsírtartalommal – 50 kg

— III. o. sertéshús legfeljebb 25 %-os zsírtartalommal – 20 kg

— kemény apró zsír – 10 kg

Megengedett a II. osztályú vagy a III. osztályú sertéshús legfeljebb 50 %-ának helyettesítése marhahússal.

Ízesítők (100 kg húshoz):

- bors – 0,17 kg
- borókabogyó – 0,12 kg
- cukor – 0,20 kg

Egyéb:

- sózó keverék (étkezési só (NaCl) és nátriumnitrit (NaNO<sub>2</sub>)) kb. 2 kg

Takarmányozás a „kiełbasa jałowcowa” gyártására szánt sertéshús előállításában

A takarmányozás a sertések zsír- és hústömegének növelésére irányul. Célja a közel 120 kg-os, 3 % feletti izomközi zsírárányú sertések tenyésztése.

- Hizlálásra a későn érő fajták alkalmasak, a kívánt izomközi zsírtartalom megfelelő takarmányozással érhető el. A hizláláshoz használt fajták nem rendelkeznek az RN génnel, az RYP 1T gén pedig a populáció legfeljebb 20 %-ánál fordul elő.
- A hizlálást három szakaszban kell végezni – az I. szakasz kb. 60 kg, a II. szakasz kb. 90 kg, a III. szakasz pedig kb. 120 kg eléréséig tart.
- A hizlálás 90 kg-os testtömegig kétféle takarmánykeverék alkalmazásával történik. A keverékekben (dózisokban) a következő összetevőket alkalmazzák:
  - energetikai komponensekként: gabonaőrleményeket – búza, árpa, rozs, zab, tritikalé vagy kukorica, valamint a csupasz zabfajták összesen a keverék legfeljebb 30 %-ig.
  - fehérjekomponensekként: csillagfürt, lóbab, borsóőrlemények, extrahált szójadara, extrahált repcedara, extrahált repecogácsa, takarmányélesztő vagy szárított zöldtakarmány.
- 90 kg-tól 120 kg-ig terjedő testtömegű állatok hizlálásában a következő összetevőket alkalmazzák:
  - energetikai komponensekként: búza, árpa, rozs, zab, tritikalé őrleményeket. A takarmánykeverékekben (dózisokban) nem alkalmazható kukoricadara és csupasz zab őrlemény.
  - fehérjekomponensekként: hüvelyes őrlemények (csillagfürt, bükköny, borsó), extrahált szójadara, extrahált repecogácsa, valamint szárított zöldtakarmány.
- A hizlálás teljes időtartama alatt nem használható növényi olaj, illetve állati eredetű takarmányok – tejpor, savópor, halliszt.
- A takarmánykeverékek metabolikus energiatartalma a hizlálás minden szakaszában 12–13 MJ EM/kg. A takarmánykeverékek fehérjetartalma a hizlálás I. szakaszában 16–18 % körüli, a hizlálás II. szakaszában kb. 15–16 %, a hizlálás III. szakaszában pedig hozzávetőleg 14 %.
- A hízósertés takarmányadagjai állhatnak csak abraktakarmányból, vagy abraktakarmányból és tömegtakarmányból – ilyen pl. a burgonya és a zöldtakarmány.

A „kiełbasa jałowcowa” készítése a következő műveletekből áll

1. szakasz

Az összes húsalapanyag előzetes aprítása. A húsdarabok homogenizálása (kb. 5 cm átmérőre).

2. szakasz

Hagyományos sózás (száraz módszerrel) kb. 48 órán keresztül, sózó keverék alkalmazásával.

3. szakasz

Mechanikai feldolgozás: Az I. osztályú hús aprítása kb. 20 mm-es méretre, a IIA. osztályú hús aprítása kb. 8 mm-es méretre, a III. osztályú hús aprítása 3 mm-es méretre és kutterezése 5 kg hozzáadásával.

4. szakasz

Az összes húsalapanyag keverése fűszerek hozzáadásával: bors, cukor, közvetlenül a keverés előtt felaprított borókabogyó.

5. szakasz

Töltés a 32 mm feletti átmérőjű természetes bélbe vagy a 36 mm átmérőjű kollagénalapú bélbe, szálak kialakítása megcsavarással és koszorú formázása. A kétféle bél kétféle méretű kolbász gyártását teszi lehetővé:

- kisebb koszorú vékony sertésbélben, tömege kb. 0,5 kg
- nagyobb koszorú kollagénalapú bélben, tömege 0,8 kg

6. szakasz

Szikkasztás 30 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten 2 órán keresztül. Előzetes felületi szárítás ahhoz, hogy az összetevők „összeérlelődjenek” a szálakon belül.

7. szakasz

A felület szárítása és hagyományos füstölés meleg füsttel (kb. 120 percen keresztül), valamint hevítés a szál belsejének minimum 70 °C-os hőmérséklet eléréséig.

8. szakasz

Hűtés 24 óra.

9. szakasz

Füstölés hideg füsttel bükk forgács és borókaágak használatával (kb. 120 percen keresztül), ezután szárítás 3–5 napon keresztül 14–18 °C mellett a 75 %-os (+/- 3 %) beszáradási arány eléréséhez.

3.7 A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (3) bekezdése):

A „kiełbasa jałowcowa” különleges tulajdonsága a termékre jellemző néhány sajátosságából ered:

- omlós, jellegzetes tulajdonságokkal bíró hús,
- különleges íz és illat,
- egységes alak.

Omlós, zamatos, jellegzetes tulajdonságokkal bíró hús

A „kiełbasa jałowcowa” jellegzetes tulajdonságait befolyásoló lényeges összetevő a későn érő fajták közül hozzávetőleg 120 kg-ra felhizlalt hízósertés húsa, amelyet a 3.6. pontban leírt genetikai tulajdonságok jellemeznek. E követelmények teljesítésének köszönhetően elérhető a 3 % feletti izomközi zsírtartalom aránya, amely biztosítja a „kiełbasa jałowcowa” gyártásához szükséges, megfelelő íz- és technológiai jellemzőket. Az ilyen alapanyag használata, valamint a hagyományos készítési módszerek betartása – különös figyelemmel a kutterezés, sózás és füstölés egyes szakaszaira – biztosítja a „kiełbasa jałowcowa” különleges omlósságát és zamatoságát.

### Különleges íz és illat

A „kielbasa jałowcowa” különleges tulajdonsága elsősorban a gyártási eljárás során felhasznált borókabogyónak (*Juniperus*) köszönhető egyedi ízéből és zamatból ered. A közvetlenül a gyártási folyamat előtt felaprított borókabogyó erősíti a kolbász jellegzetes ízét és különleges jellegét, a borókafüsttel való füstölés pedig javítja ízét és erősíti kivételes illatát.

### Egységes alak

A „kielbasa jałowcowa” különlegességével kitűnik más kolbászfélék közül. Kizárólag két, nagyon hasonló formában forgalmazzák, amelyek könnyen felismerhetők a fogyasztók számára. A „kielbasa jałowcowa” egyenletesen ráncos, koszorú alakú szál. Jellegzetes karéj alakú, külső hosszanti gyűrődések nélkül.

### 3.8 A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK tanácsi rendelet 3. cikkének (4) bekezdése):

#### Hagyományos alapanyagok

##### 1. Boróka (*Juniperus*):

„A boróka fája tűzben égetve kellemes, aromás illatot áraszt” – az 1903-ban kiadott *Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana* enciklopédiában található leírás szerint ez az egyik azon hasznos tulajdonságok közül, melyekkel a Lengyelország területén századok óta honos bokor rendelkezik. Ugyanebben a kiadványban találhatunk olyan információt is, hogy „az ágak, a forgács és bogyók keresettek a »kurzysko«-hoz (füstöléshez és tömjénezéshez használt füstölőféle), és a boróka használata rendkívüli ízt és illatot kölcsönöz a kolbásznak”. A XIX. század második feléből származó dokumentumok bizonyítják, hogy a borókát már akkor is használták húsételek és hústermékek készítésénél. Az 1863-ban Varsóban kiadott *Encyklopedyja Powszechna* enciklopédia ezt írja: „A borókabogyó fűszeres, édes-keserű ízű és kellemes illatú, mint fűszer (...) általánosan ismert.” A borókabogyóval fűszerezett és borókafüsttel füstölt kolbász szabványos előállítási módszere Lengyelországban már a XX. század 40-es éveinek végére, 50-es éveinek elejére kialakult. Erről ad tájékoztatást a „Gospodarka Mięsna” szakfolyóirat 1954. évi 3. számában közzétett, „Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku” című cikk.

##### 2. Sertéshús:

A „kielbasa jałowcowa” előállítására tenyésztett sertés húsának izomközi zsírtartalma meg kell, hogy haladja a 3 %-ot. A hús „márványossága” kellő omlósságot, zamatosságot és rendkívüli ízt ad a terméknek. Az ilyen hús használata döntően befolyásolja a végtermék minőségét, különleges jellege megfelel a hagyományos készítési módszernek.

#### A készítés és összetétel hagyományos jellege

A füstölés a legjobb módszer a hús tartósítására, a legnépszerűbb füstölési módszer pedig a boróka égetése. Erről tájékoztatnak többek között olyan régi lengyel kéziratok, mint például a XVIII. század 80-as éveiből származó, nemesi major ismeretlen intézője által készített jegyzetek, amelyekben kolbász-készítési recepteket találunk (Kézirat – „Archiwum Główne Akt Dawnych” (AGAD) Varsó, arch.: „Zbiór z Muzeum Narodowego”, hiv. sz. 1249). A borókás füstölés népszerűségéről olvashatunk a híres lengyel költő, Adam Mickiewicz 1834-ben írt verses regényében a nemesi reggeli leírásánál – „valamennyi (kolbász) kitűnő, az összes házilag a kéményben, borókafüstben füstölve”.

A borókéval ízesített és füstölt húsok készítésének hagyományát több helyi és regionális változatban ápolták, némileg eltérő technológiával, illetve olykor eltérő húsfajtákkal is. A „Gospodarka Mięsna” szaklap 1953. évi 6. számában megjelent „Z doświadczeń przy produkcji wędlin” című munkájában W. Łęg beszámol arról, hogy kísérletek folytak pl. vadhúsalapú (nyúl- vagy vaddisznóhús, sertéshús

hozzáadásával) „jałowcowa” készítésével. Az így készített kolbászok íze más volt, de a recept lényege (borókás ízesítés és füstölés) mindig azonos maradt. Egy húsipari szakember, aki beutazta Kurpie vidékét, a „Gospodarka Mięsna” szaklap 1950. évi 7–8. számában „Wiejskie wędliny regionalne” címmel megjelent cikkében így írt a „jałowcowa”-ról: „Kurpiai Myszyniec környéki kolbász, borókával füstölve, belsejében borókabogyóval. Száraz, nagyszerű, jellegzetes aromájú és ízű.”

1945 után, a központi tervezési elvvel összhangban megkezdődött a nagy húsfeldolgozó üzemeken alapuló húsipar kiépítése. Gondoskodva a minőségről és az ízértékekről, bevezették a termékek szabványosítását és a technológiai előírásokat, amelyek megtartották a hagyományos recepteket. A „kielbasa jałowcowa” mint elnevezés az 1947. és 1948. évi élelmiszerforgalmat meghatározó előírásokban jelent meg. 1954-ben jött létre a „kielbasa jałowcowa” egységes előírása, amelyet 1964-ben a „Centrala Przemysłu Mięsnego” (húsipari központ) előírásaként fogadtak el („Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1964”). Ez az előírás képezi e kérelem alapját.

A fenti előírások célja a „kielbasa jałowcowa” minőségének növelése. Bár a jelenlegi előírás – amelyen ez a kérelem is alapul – nem kötelező, a benne foglaltak még mindig a „kielbasa jałowcowa” előállításának legszigorúbb előírásait képezik.

3.9 *A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007 EK tanácsi rendelet 4. cikke):*

Sajátos jellegére való tekintettel a „kielbasa myśliwska” ellenőrzése során különösen a következőket kell figyelembe venni:

1. Az előállításához használt alapanyagok minősége (sertéshús, fűszerek), ezen belül:

- a hús technológiai alkalmassága
- hizlalási módszer
- sózás időtartama
- a gyártáshoz felhasznált fűszerek és alkalmazott arányaik

2. Füstölési eljárás

Az ellenőrzés során vizsgálni kell:

- Hagyományos meleg füsttel való füstölés hőmérsékletét és a hevítés hőmérsékletét
- Az előállítási szakaszok időtartamának betartását és a hideg füsttel való füstölés hőmérsékletét
- Bükk forgács és borókaágak használatát a hideg füstöléshez

3. A késztermék minősége:

- fehérjetartalom,
- víztartalom,
- zsírtartalom,
- nátrium-klorid-tartalom,
- nitráttartalom (III) és nitráttartalom (V),
- íz és illat.

#### 4. A termék alakja

##### Az ellenőrzés gyakorisága

A fent említett szakaszok ellenőrzését kéthavonta kell végezni. Abban az esetben, ha minden szakasz megfelelően zajlik, az ellenőrzések gyakorisága évi kétfőre csökkenthető.

Amennyiben valamelyik szakaszban rendellenesség tapasztalható, az adott szakasz ellenőrzését nagyobb gyakorisággal kell végezni (kéthavonta). A többi szakasz továbbra is félévente egyszeri gyakorisággal ellenőrizhető.

#### 4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek

##### 4.1 Név és cím:

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Cím: ul. Wspólna 30  
00-930 Warsaw  
POLSKA/POLAND  
Tel. +48 226232901  
Fax +48 226232099  
E-mail: —

állami  magán

##### 4.2 A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A fenti hatóság a termékleírásban ismertetett valamennyi előállítási szakaszt ellenőrzi.

---