

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2009/C 160/07)

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 RENDELETE

„KIEŁBASA MYŚLIWSKA”

EK-szám: PL-TSG-0007-0053-19.03.2007.

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 myśliwska”

3.2. Az elnevezés:

önmagában különleges

mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „kielbasa myśliwska” elnevezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki. A termék elnevezésének különlegessége a „myśliwy” (vadász) és a „myślistwo” (vadászat) szavaktól való etimológiai származásával támasztható alá. Eredetileg ezt a kolbászfélét vadászok fogyasztották úti ételként. Tartóssága és praktikus formája révén tökéletesen alkalmas volt arra, hogy kirándulások, utazások és olyan helyen való hosszabb tartózkodás során lehessen fogyasztani, amikor nehéz a meleg étel elkészítése. Idővel a termék kereskedelmi felhasználása kiszélesedett, de az elnevezés nem változott.

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 myśliwska” rövid, sötétbarna és egyenletesen ráncos felületű (hosszanti bemélyedések nélkül). Sarló alakú, kb. 15 cm hosszúságú, 32 mm feletti vastagságú, általában párba kötik (nincs elvágva a megtekerés helyén).

A „kielbasa myśliwska” felülete sötétbarna színű. Metszéslapján az I. osztályú sertéshús sötétvörös színű szemcséi és a II. osztályú sertéshús világos vörös színű szemcséi láthatóak.

Felülete tapintásra sima, száraz és egyenletesen ráncos.

A „kielbasa myśliwska” ízében határozottan érezhető az érett, sózott, sült és füstölt, fűszeres sertéshús.

A jellegzetes ízén kívül a kolbászt a kiemelkedő omlósság jellemzi.

Kémiai összetétel:

- fehérjetartalom: legalább 17,0 %
- víztartalom: legfeljebb 55,0 %
- zsírtartalom: legfeljebb 45,0 %
- sótartalom: legfeljebb 4,5 %
- nitráttartalom (III): és NaNO₂-ben kifejezett nitráttartalom (V): legfeljebb – 0,0125 %

A kémiai összetétel fenti értékei biztosítják a termék hagyományos minőségét. A késztermék mennyiségének kevesebbnek kell lennie a felhasznált nyersanyag mennyiségének 68 %-ánál.

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 – 30 kg
- IIA o. sertéshús, legfeljebb 20 %-os zsírtartalommal – 50 kg
- III o. sertéshús – fejhús, legfeljebb 25 %-os zsírtartalommal – 20 kg

A IIA. osztályú vagy a III. osztályú sertéshús legfeljebb 50 %-a helyettesíthető marhahússal.

Ízesítők (100 kg húshoz):

- bors – 0,15 kg
- borókabogyó – 0,10 kg
- friss fokhagyma – 0,10 kg
- cukor – 0,20 kg

Egyéb:

- sózó keverék [étkezési só (NaCl) és nátrium-nitrit (NaNO₂)] – kb. 2 kg
- páckekeverék (összetétele: 1 liter 10 %-os étkezési ecet, 1 liter víz, 1 liter repce- vagy napraforgóolaj) – 3 liter

Takarmányozás a „kielbasa myśliwska” gyártására szánt sertéshús előállításában:

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

- Hizlalásra a későn érő fajták alkalmasak, a kívánt izomközi zsírtartalom megfelelő takarmányozással érhető el. A hizlaláshoz használt fajták nem rendelkeznek az RN génnel, az RYP 1T gén pedig a populáció legfeljebb 20 %-ánál fordul elő.
- A hizlalást három szakaszban kell végezni – az I. szakasz kb. a 60 kg, a II. szakasz kb. a 90 kg, a III. szakasz pedig kb. a 120 kg eléréséig tart.
- A hizlalás a 90 kg-os testtömeg eléréséig kétféle takarmánykeverék alkalmazásával történik. A keverékekben (dózisokban) a következő összetevőket alkalmazzák:
 - energetikai komponensekként gabonaőrleményeket – búza, árpa, rozs, zab, tritikalé vagy kukorica, valamint csupasz zabfajták összesen a keverék legfeljebb 30 %-áig.
 - fehérjekomponensekként: csillagfürt, bükköny, borsó őrlemények, extrahált szójadara, extrahált repcedara, extrahált repcepegácsa, takarmányélesztő vagy szárított zöldtakarmány.
- a 90 kg-tól 120 kg-ig terjedő testtömegű állatok hizlalásához a következő összetevőket alkalmazzák:
 - energetikai komponensekként: búza-, árpa-, rozs-, zab-, tritikaléőrleményeket. A takarmánykeverékekben (dózisokban) nem alkalmazható kukoricadara és csupasz zabőrlemény.
 - fehérjekomponensekként: hüvelyes őrlemények (csillagfürt, bükköny, borsó), extrahált szójadara, extrahált repcepegácsa, valamint szárított zöldtakarmány.
- A növényi olajok és az állati eredetű takarmányok – tejpor, savópor, halliszt – használata a hizlalás teljes időtartama alatt tilos.
- A takarmánykeverékek metabolikus energiatartalma a hizlalás valamennyi szakaszában 12–13 MJ EM/kg. A takarmánykeverékek fehérjetartalma a hizlalás I. szakaszában 16–18 % körüli, a hizlalás II. szakaszában 15–16 % körüli, a hizlalás III. szakaszában pedig hozzávetőlegesen 14 %.
- A hízósertés takarmányadagjai állhatnak csak abrak takarmányból, vagy abrak takarmányból és tömegtakarmányból – ilyen pl. a burgonya és a zöldtakarmány.

A „kielbasa myśliwska” készítése a következő műveletekből áll

1. szakasz

Az összes húsalapanyag előzetes aprítása. A húsdarabok homogenizálása (kb. 5 cm-es 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 2 kg hozzáadásával.

4. szakasz

Páckeberék hozzáadása az I. és a IIA. osztályú húshoz – alapos keverés.

5. szakasz

A pépesített III. osztályú sertéshús és a fűszerek hozzáadása – alapos keverés.

6. szakasz

Töltés természetes, 32 mm-nél nagyobb átmérőjű sertésbélbe és a szálak megcsavarásával kb. 15 cm-es szálak kialakítása.

7. szakasz

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

8. szakasz

A felület szárítása és hagyományos füstölés meleg füsttel (kb. 135 percen keresztül) valamint hevítés, amely addig tart, amíg a szál belseje el nem éri a minimum 70 °C-os hőmérsékletet.

9. szakasz

Hűtés és lehűtés 10 °C alatti hőmérsékletre.

10. szakasz

Szárítás 5–7 napon keresztül, 14–18 °C-os hőmérséklet és 70–80 %-os páratartalom mellett a kívánt (legfeljebb 68 %-os) beszáradási arány eléréséhez.

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

A „kiełbasa myśliwska” különlegessége a termékre jellemző néhány sajátosságából ered:

- omlós, zamatos, jellegzetes tulajdonságokkal bíró hús,
- különleges íz és illat,
- rövid, jellegzetes alak,
- kivételesen hosszú eltarthatósági idő.

Omlós, zamatos, jellegzetes tulajdonságokkal bíró hús

A „kiełbasa myśliwska” jellegzetes tulajdonságait döntő mértékben befolyásolja az, hogy elkészítéséhez a későn érő fajták közé tartozó, a 3.6. pontban leírt genetikai tulajdonságokkal rendelkező, kb. 120 kg-os hízósertéstől származó húst használnak. Az előírt követelmények teljesítésének köszönhetően elérhető a 3 % feletti izomközi zsírtartalomarány, amely biztosítja a „kiełbasa myśliwska” 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 myśliwska” különleges omlósságát és zamatoságát.

A „kiełbasa myśliwska” gyártásához felhasznált hús omlósságát a speciálisan összeállított, ecet, víz és repcé- vagy napraforgóolajból álló páckeberék hozzáadása biztosítja.

Különleges íz és illat

A „kielbasa myśliwska” ízével és illatával kiemelkedik más kolbászfélék közül. Ezeket a tulajdonságokat a gyártás során alkalmazott, megfelelően kiválasztott és megfelelő arányban használt fűszerek (a borókabogyó, a bors, a cukor és a sózó keverék), valamint a friss fokhagyma és a páckekeverék eredményezik.

Ezen felül a különleges íz és illat kialakulásához hozzájárul a füstölés és a szikkasztás, valamint a „kielbasa myśliwska” esetében alkalmazott hosszú szárítási idő.

Rövid, jellegzetes alak

A „kielbasa myśliwska” jellegzetességét elsősorban különleges alakjának köszönheti. A „kielbasa myśliwska” rövid, egyenletesen ráncos, sarló alakban hajlott és leggyakrabban párban készül (nincs elvágva a megtekerés helyén).

A „kielbasa myśliwska” legfőbb tulajdonsága és jellegzetessége rendkívüli „kézre állása”. Alakja könnyen felismerhető, a termék nagyon praktikus, különösen kirándulásokon és utazáskor való fogyasztáskor.

Kivételesen hosszú eltarthatósági idő

A „kielbasa myśliwska” húskészítménynek, amelyet főleg a vadászok és a turisták úti csomagijában találhatunk meg, lényeges tulajdonsága a kivételesen hosszú eltarthatóság, amely többek között a friss fokhagymának és a készítés utolsó szakaszában alkalmazott hosszú szárítási időnek köszönhető.

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

Hagyományos alapanyagok és összetevők

1. Hagományos módon takarmányozott sertéstől származó hús:

A „kielbasa myśliwska” előállítása céljából tenyésztett sertés húsának izomközi zsírtartalma 3 % feletti (azaz márványozott) kell, hogy legyen, ami a terméknek kellő omlósságot, zamatoságot és jellegzetes ízt kölcsönöz. Az ilyen hús használata döntően befolyásolja a végtermék minőségét, különleges jellege megfelel a hagyományos készítési módszereknek.

2. Megfelelően összeállított fűszerek:

A gyártási folyamat során felhasznált, megfelelően kiválasztott és megfelelő arányban alkalmazott fűszerek, így a borókabogyó, a bors, a cukor és a sózó keverék, valamint a friss fokhagyma és a páckekeverék alkalmazása közvetlenül a többéves lengyelországi hústermék-készítési tapasztalatból és hagyományból ered.

Hagyományos gyártási mód

A vadászatban évszázadokon keresztül sajátos jogok és szokások uralkodtak. A lengyel irodalomban többek között Mickiewicz írt a vadászatokról, többek között 1834-ben írt, „Pan Tadeusz” című verses regényében. A vadászat szinte társadalmi ünnep volt, tele szertartásokkal – úgy mint a kürtjelek, a vadászavatás vagy a vadászatot lezáró lakoma. A későbbi években létrejött vadásztársaságok átvették és a mai napig gyakorolják ezeket a szokásokat.

A vadászfelszerelés hagyományos, elválaszthatatlan eleme volt a vadásztarisznya. Ebben főleg száraz élelmet tároltak, amelyre szükség volt az egész napos erdei vándorláshoz. Az étkezésről találunk leírásokat az irodalomban, többek között a már említett „Pan Tadeusz” című verses regényben. A száraz, füstölt, és ezáltal viszonylag tartós, a pihenők alatt fogyasztható kolbász a szárazélelem állandó eleme volt.

A „kielbasa myśliwska” elnevezés valószínűleg a XX. században, a két világháború közötti időszakban jelent meg, amikor Lengyelországban – mint ezt a „Gospodarka Mięsna” című szakfolyóirat 1949. évi 1–2. száma is közli, számos kisebb feldolgozó üzemben elkezdődött a füstölt hentesáru gyártása.

A II. világháború után a „kielbasa myśliwska” nagy piaci karriert futott be Lengyelországban. A „Zarządzenie nr 485 z 1953. november 3-en Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrzznego” miniszteri rendelettel a „kielbasa myśliwska” felkerült a forgalomba hozható, füstölt hentesáruk listájára, majd a későbbiekben – a minőség biztosításának céljából – az 1954. december 30-i „RN-54/MPMiMl-Mięs-58 z 30.12.1954” számú szabvány alapján és az 1964-ben Varsóban kiadott „Przepisy wewnętrzne nr 21 Centrali Przemysłu Mięsnego” szabályozás értelmében szabványosították a recepteket és a technológiai dokumentációt. A „kielbasa myśliwska” a mai napig a legnépszerűbb és legszivesebben fogyasztott kolbászfélék közé tartozik.

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

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

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

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

2. Füstölési eljárás

Az ellenőrzés során vizsgálni kell:

- A hagyományos, meleg füsttel való füstölés hőmérsékletét és a hevítés hőmérsékletét
- Az előállítási szakaszok időtartamának betartását és a hideg füsttel való füstölés hőmérsékletét
- Bükkforgács használatát a hideg füstöléshez.

3. A késztermék minősége:

- fehérjetartalom,
- víztartalom,
- zsírtartalom,
- nátrium-klorid-tartalom,
- nitráttartalom (III) és NaNO_2 -ben kifejezett 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 kétszerre csökkenthető.

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

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek:

4.1. Név és cím:

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Cím: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
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 szakaszt ellenőrzi.
