

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

„Kabanosy”

Nr WE:

1. NAZWA I ADRES GRUPY SKŁADAJĄCEJ WNIOSEK

- Nazwa grupy lub organizacji (jeżeli dotyczy): Związek „Polskie Mięso”
- Adres: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
- Telefon: +48 22 830 26 57
Fax: +48 22 830 16 48
- E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

Kabanosy

3.2. Wskazać, czy nazwa:

- Jest specyficzna sama w sobie
- Wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa kabanosy wyraża specyficzny charakter produktu. Na terenach XIX wiecznej Polski i Litwy mianem „kabana” lub zdrobnieniem „kabanek” określano ekstensywnie karmionego młodego wieprza tuczonego niegdyś głównie ziemniakami, podczas gdy mięso pochodzące od niego nazywane było zwyczajowo „kabaniną”. Nazwa kabanos jest pochodną nazwy używanej do określania charakterystycznego wieprza.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia 509/2006?

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Typ 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.

Kabanosy mają wygląd długich i cienkich batonów suchej kielbasy odkręconych z jednej strony i równomiernie pomarszczonych. Batonów są złożone na pół, w przegięciu mają ślad po odwieszeniu.

Kolor powierzchni kabanosów jest ciemnoczerwony z odcieniem wiśniowym. Na ukośnym przekroju widoczne są ciemnoczerwone kawałki mięsa oraz jasnokremowe kawałki tłuszczu.

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, %, nie mniej niż - 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.

Składniki:

Mięso (100 kg surowca):

- mięso wieprzowe kl. I o zawartości tłuszczu do 15 % – 30 kg
- mięso wieprzowe kl. IIA o zawartości tłuszczu do 20 % – 40 kg
- mięso wieprzowe kl. IIB – mięso ścięgniaste o zawartości tłuszczu do 40 % – 30 kg

Dodatki (na 100 kg mięsa):

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

Inne:

- mieszanka peklująca [na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO_2)] – ok. 2 kg

Żywnienie przy produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu kabanosów:

Żywnienie 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 tuczach pozwala uzyskać pożądaną zawartość tłuszczu śródmięśniowego. Rasy wykorzystywane do tuczach pozbawione są genu RN⁻ a częstotliwość występowania genu RYR 1^T wynosi do 20 % populacji.
- Tucz należy prowadzić w trzech fazach – I faza do ok. 60 kg, II faza do ok. 90 kg i III faza do 120 kg.
- Tucz zwierząt do masy ciała 90 kg odbywa się dwoma rodzajami mieszanek. W mieszankach (dawkach) stosuje się:
 - jako komponenty energetyczne: śruty zbożowe – pszenna, jęczmienna, żytnia, owsiana, pszenżytnia lub kukurydziana; śruta kukurydziana oraz śruta z nagich odmian owsa stosuje się w ilości do 30 % mieszanki,
 - jako komponenty białkowe: – śruty z łubinu, bobiku, grochu śruta poekstrakcyjna sojowa, śruta poekstrakcyjna rzepakowa, makuchy rzepakowe, drożdże pastewne, lub susze z zielonek.
- W mieszankach (dawkach) dla zwierząt od 90 do 120 kg stosuje się:
 - jako komponenty energetyczne: śruty pszenna, jęczmienna, żytnia, pszenżytnia. W mieszankach (dawkach) nie może być stosowana śruta z kukurydzy oraz nagich odmian owsa.
 - jako komponenty białkowe: śruty ze strączkowych (łubinu, bobiku, grochu), śruta poekstrakcyjna sojowa, makuch rzepakowy lub śruta poekstrakcyjna rzepakowa oraz susz z zielonek.
- Przez cały okres tuczach 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 tuczach wynosi od 12 do 13 MJ EM/kg mieszanki. Zawartość białka w mieszankach w I fazie tuczach wynosi około 16-18% mieszanki, w II fazie tuczach 15-16% i w III fazie tuczach około 14 % mieszanki.
- Dawki dla tuczachników 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. Ujednorodnienie wielkości kawałków mięsa (ok. 5 cm średnicy).

Etap 2 - Peklowanie tradycyjne (metodą suchą) przez ok. 48 godz. przy zastosowaniu mieszanki peklującej.

Etap 3 - Rozdrabnianie mięsa kl. I do wielkości ok. 10 mm, rozdrabnianie mięsa kl. IIA i kl. IIB do wielkości ok. 8 mm.

Etap 4 - Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, gałki muszkatołowej, kminku i cukru.

Etap 5 - Napęlanie w cienkie baranie osłonki o średnicy od 20 mm 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 2 godz. Wstępne osuszenie powierzchni, „ułożenie się” składników wewnątrz batonów.

Etap 7 - Osuszanie powierzchni i tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym (przez ok. 150 min.) oraz pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C.

Etap 8 - Pozostawienie w wyłączonej wędzarni na ok. 1 godz., dalej studzenie powietrzem i chłodzenie do temperatury poniżej 10 °C.

Etap 9 - Suszenie przez 3 do 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

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

- kruchości, soczystości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu,
- jednolitego, charakterystycznego 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% zapewniające odpowiednie walory smakowe i technologiczne mięsa niezbędne przy produkcji kabanosów. Użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody wytwarzania, 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 muskatołowej, 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

Tradycyjny sposób produkcji i skład:

Kabanosy, czyli cienkie podsuszone i podwędzone kiełbaski 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 kiełbas. 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 kiełbasy 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 Rozporządzeniem Ministrów Apropowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 15.09.1948 – Dz.U. nr 44 poz. 334, 1948 rok oficjalnie dopuszczono kabanosy do obrotu handlowego, następnie unormowano kwestie technologiczno-produkcyjne zgodnie z Normą nr RN-54/MPMIM1-Mięs-56 ustanowioną 30 grudnia 1954 roku, a w 1964 roku w oparciu o historyczne tradycje produkcji opracowano jednolitą recepturę tej kiełbasy 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. Zdobyły wykwintnie zastawione świąteczne stoły, znakomicie nadawały się na podróży 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”. Wyrażenie „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 1861 roku 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

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

1. Jakości 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 dogrzania
 - 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 należy sprawdzać 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 22 623 29 01
- Fax: +48 22 623 20 99
- E-mail:

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.