

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2017/C 73/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA”

Nr UE: PGI-PL-02119 – 11.2.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Kiełbasa biała parzona wielkopolska”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Polska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Kiełbasa biała parzona wielkopolska”, to kiełbasa z mięsa wieprzowego, niepeklowanego, średnio tłusta, parzona, porcjowana, w naturalnym jelicie wieprzowym.

Cechy fizyko-chemiczne:

Kiełbasa o szarej barwie na powierzchni i przekroju, z dopuszczalnymi nieznacznymi punktowymi różowymi przebarwieniami kawałków mięsa. Widoczny majeranek może dominować w tworzeniu barwy na powierzchni i w przekroju.

Batony okręcane w odcinki o długości 10–12 cm, powierzchnia osłonki czysta, matowa, lekko wilgotna w dotyku.

Kształt typowej porcjowanej kiełbasy uformowany wg naturalnego skrętu osłonek. Na przekroju poprzecznym przyjmuje formę okrągłą.

Średnica kiełbaski nie większa niż 33 mm, a długość 10–12 cm.

Po sparzeniu, bezpośrednio przed spożyciem niezbyt silnie związana na przekroju. Dopuszczalny niewielki wyciek soków mięsnych po przekrojeniu kiełbasy.

Cechy organoleptyczne:

Dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z wyraźnie wyczuwalną nutą majeranku, lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Zaznaczona obecność soli.

Zapach swoisty dla niepeklowanej, zaparzonej kiełbasy wieprzowej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej” wykorzystuje się mięso wieprzowe pozyskiwane z półtuszy wieprzowych, w których zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi tuszy wieprzowej wynosi powyżej 55 %. Dla mięsa przeznaczonego do produkcji „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej” określa się dodatkowe szczególne warunki i zalecenia:

- mięso wykorzystywane do produkcji powinno pochodzić ze świń poddanych ubojowi nie wcześniej niż 3 doby przed produkcją, tak by spełniony był warunek, że mięso na kielbasę wykrawane będzie między 48-72 godzinami po uboju,
- nie dopuszcza się mięsa surowego pochodzącego od świń z wyraźnymi objawami miopatii (PSE, DFD, ewidentnych następstw procesów fizjologicznych lub urazów itp.) poświadczonych przez lekarza weterynarii w chwili uboju,
- wyklucza się zastosowanie mięsa pochodzącego od loch i knurów,
- mięso nie może być poddawane żadnym innym procesom konserwacji poza schładzaniem. Przez schładzanie rozumie się przechowywanie surowego mięsa, podczas składowania i transportu w temperaturze otoczenia od -1°C do $+7^{\circ}\text{C}$,
- mięso nie może być zamrażane.

„Kielbasa biała parzona wielkopolska” wytwarzana jest z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego oraz masy wiążącej przygotowanej na bazie chudego ścięgnistego mięsa wieprzowego, uzyskiwanego z wykrawanych szynek i łopatek. Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mięsa i substancji wiążących wodę (białkowych, smakowych i in.).

Klasyfikacja wieprzowiny bez kości

Mięso wieprzowe niepeklowane, bez tłuszczu zewnętrznego, przekrwień i gruczołów. Barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy lub kremowy.

Klasa I

- Mięso chude, bez tkanki łącznej, bez tłuszczu lub lekko przerośnięte tłuszczem, bez przetłuszczenia międzymięśniowego, dopuszczalne lekkie przerośnięcie warstw do 2 mm, bez przetłuszczenia śródtkankowego tkanki mięsnej, dopuszcza się lekką marmurkowatość,
- niedopuszczalne ścięgnistości (grubsze tkanki łączne),
- barwa mięsa jasnoróżowa, różowa do czerwonej, niedopuszczalne kawałki barwy białej (tzw. rybnie mięso) oraz ciemnoczerwonej,
- tłuszcz ogólny badany analitycznie do 18 %.

Klasa II

- Mięso nieznacznie tłuste, dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej, przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne w warstwach do 8 mm,
- przetłuszczenie śródtkankowe tkanki mięsnej (marmurkowatość) - bez ograniczeń,
- dopuszcza się ścięgnistość (grubsze tkanki łączne) w nieznacznym stopniu,
- barwa mięsa różowa do czerwonej,
- tłuszcz ogólny badany analitycznie do 35 %.

Klasa III

- Mięso z dużą zawartością tkanki łącznej nie tłustej, ścięgniste,
- przetłuszczenie międzymięśniowe niepożądane,
- marmurkowatość niepożądana,
- barwa mięsa różowa do czerwonej,
- tłuszcz ogólny badany analitycznie do 23 %.

Do produkcji „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej” wykorzystuje się następujące elementy tuszy wieprzowej: mięso wieprzowe klasy I – 70 %, mięso wieprzowe klasy II – 20 %, mięso wieprzowe klasy III – 10 % – udział w ogólnej masie produkcyjnej.

Jedynymi przyprawami są: sól warzona, pieprz czarny świeżo zmielony, czosnek świeży tarty, majeranek tarty, a cechą szczególną jest dominująca zawartość majeranku nie niższa niż 0,3 kg na 100 kg mięsa.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

- przygotowanie surowca,
- rozdrabnianie mięsa,
- mieszanie i przygotowanie farszu,
- napelnianie i wiązanie osłonek,
- osadzanie,
- parzenie,
- studzenie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Kielbasa biała parzona wielkopolska” jest wprowadzana do obrotu w sposób tradycyjny (luzem) albo w opakowaniu foliowym w atmosferze gazów ochronnych (MAP).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

1. Etykieta podstawowa, w formie banderoli (opaski na batonie kielbasy).

W przypadku sprzedaży w sposób tradycyjny (luzem) dopuszcza się sprzedaż w formie nieopakowanej, ale z zachowaniem banderolowania co 3 parki wyrobu, przełożenie do opakowania marketingowego (torba papierowa, torba PA/PE) na którym powinny się znajdować min. 3 elementy (symbol chronionego oznaczenia geograficznego, nazwa producenta oraz nazwa wyrobu „kielbasa biała parzona wielkopolska”). Sprzedaż w sposób tradycyjny może odbywać się tylko przez producenta, jego sklepy lub stoiska firmowe.

2. Etykieta na opakowanie foliowe (MAP) w formie nalepki (winiety).

Wprowadza się także pakowanie foliowe „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej” w atmosferze gazów ochronnych w mieszaninie beztlenowej. Nie ma wtedy konieczności stosowania pojedynczej etykiety, która zawierałaby wszystkie informacje. W takim przypadku kielbasa winna być zapakowana w folię po 6 sztuk (3 parki) w taki sposób, aby jedna sztuka w opakowaniu banderolowana była specjalnie do tego przygotowana etykietą charakteryzującą wyrób. Wyrób winien być zapakowany w atmosferze gazów ochronnych, a jego ilość winna zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem. Rodzaje użytych maszyn opakowaniowych są dowolne i charakterystyczne dla danego producenta. Na powierzchni opakowania w pierwszym polu widzenia powinna być umieszczona (naklejona) etykieta na której powinny się znajdować min. 3 elementy (symbol chronionego oznaczenia geograficznego, nazwa producenta oraz nazwa wyrobu „kielbasa biała parzona wielkopolska”). Dopuszcza się etykiety ozdobne i tematyczne. Etykiety ozdobne i tematyczne wymagają zgłoszenia ich do Komisji Kontroli Produkcji „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej” działającej przy Wielkopolskim Cechu Rzeźników przed ich zastosowaniem.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji obejmuje:

- 1) województwo wielkopolskie w granicach administracyjnych;
- 2) powiaty w województwie lubuskim:
 - gorzowski,
 - krośnieński,
 - międzyrzecki,
 - ślubicki,

- strzelecko-drezdenecki,
- świebodziński,
- wschowski,
- zielonogórski;

3) powiaty w województwie kujawsko-pomorskim:

- mogileński,
- żniński.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej” opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

Wielkopolska zawsze słynęła z hodowli świń i produkcji na dużą skalę wieprzowiny, stąd przy wielu okazjach, takich jak wesela, chrzciny, prymicje, jubileusze, dożynki itp. przygotowywano wyroby z mięsa wieprzowego, wśród których wyjątkowym specjałem była „kielbasa biała parzona wielkopolska”. Na popularność kielbasy wpływał również niedługi czas przygotowania i świeżość produktu.

Na podstawie ustnych przekazów i zebranych zapisów w latach 50. XX w. udokumentowano przepisy dla dużych zakładów mięsnych na kielbasę białą surową, a później na białą parzoną. W latach 90. XX w. zaczęto ściśle podkreślać odrębność i wyjątkowość „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej”. Organizowano konkursy w okresie przed świętami Wielkanocy w ramach, których jasno określano specyfikę tej kielbasy. Organizatorem konkursów była Izba Rzemieślnicza, Cech Rzeźników oraz pracownicy naukowcy ówczesnej Akademii Rolniczej w Poznaniu i instytutu branżowego. W konkursie zawsze brała udział znaczna liczba producentów „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej”. Kapituła konkursów przyznawała producentom roczne certyfikaty na „kielbasę białą parzoną wielkopolską” jeśli była ona zgodna z oczekiwaniami konsumentów i została zrobiona zgodnie z oczekiwaniami znawców sztuki wędliniarskiej.

Należy zauważyć, że kielbasy parzone były znane na ziemiach niemieckich, polskich, czeskich, słowackich co najmniej od XIX w. Stosowano różne receptury, które do dzisiaj można znaleźć w narodowych ksiązkach kucharskich. W szczególności do wyrobu tych kielbas oprócz wieprzowiny stosowano dodatek mięsa wołowego, cielęcego (na ziemiach niemieckich, czeskich i słowackich), a także jagnięcinę. Stosowano również różne przyprawy jak paprykę, cebulę, miejscowe przyprawy ziołowe. Także na ziemiach polskich receptury były zróżnicowane, zależnie od dostępności mięsa wołowego, cielęcego czy jagnięcego. Z uwagi na zapewnienie trwałości stosowano często mięso peklowane. W Wielkopolsce utrwaliła się reguła wytwarzania kielbasy wyłącznie z mięsa wieprzowego. Dodatkowo, wyjątkowość kielbasy polega na tym, że jest ona produkowana z mięsa świeżego, schłodzonego, a nie peklowanego. Jako przypraw używa się tylko: soli, pieprzu, czosnku i majeranku, który dominuje. Intensywna szara barwa jest też wyróżnikiem tej wędliny. Kielbasa ta bezpośrednio po zaparzeniu jest lekko biała, stąd pochodzi nazwa „kielbasa biała parzona wielkopolska”. Wąski zakres przypraw pozwala wydobyć smakowitość, którą podkreśla i uwypukla majeranek także powszechnie uprawiany w Wielkopolsce. O specyficznych cechach „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej”, wyróżniającej ją spośród innych kielbas białych parzonych, świadczy również fakt, że zgodnie z recepturą kielbasy białej z 1964 r., wydaną przez Centralę Przemysłu Mięsnego, na żądanie odbiorców dodatek majeranku w danym rejonie mógł być zaniechany. Na obszarze Wielkopolski kielbasa biała była produkowana zawsze z dodatkiem majeranku, co jest wyróżnikiem tego produktu i podkreśla jego związek z regionem. Mimo, że termin „biała kielbasa” znany jest i stosowany w całej Polsce, to jednak w Wielkopolsce określa inny, bardzo charakterystyczny rodzaj kielbasy.

O znaczeniu „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej” świadczy fakt, że w okresie stanu wojennego, kiedy mięso reglamentowano, wydawano rzeźnikom dodatkowe przydziały mięsa na produkcję „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej”.

Popularność „kielbasy białej parzonej wielkopolskiej” wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami. Znalazła się ona w codziennej ofercie sklepów wędliniarskich Wielkopolski. Całoroczna dostępność kielbasy w sprzedaży zaowocowała różnymi formami wykorzystywania jej w potrawach. Również obecnie „kielbasę białą parzoną wielkopolską” podaje się obsmażoną na smalcu z cebulą i drobno posiekanym kwaśnym jabłkiem. Tak przygotowaną kielbasę spożywa się z ziemniakami i kwaszoną kapustą. „Kielbasa biała parzona wielkopolska” na dobre zagościła też na wszelkich spotkaniach towarzyskich w plenerze oraz festynach. Wówczas podaje się kielbasę smażoną z serem lub z cebulą i pieczarkami. Innym sposobem jest podanie białej kielbasy z rusztu razem z kiszonymi ogórkami, chrzanem lub musztardą. Powszechnie w Wielkopolsce podaje się „kielbasę białą parzoną wielkopolską” w tradycyjnej zupie - żurku.

Nowe pokolenie przejmując tradycję „białej kielbasy parzonej wielkopolskiej”, doceniając jej smakowitość, poszukuje jednocześnie nowych sposobów jej wykorzystywania w potrawach. Stąd ukazujące się w różnych czasopiśmie przepisy i rady dotyczące tej kielbasy. Świadczy to o znaczeniu „białej kielbasy parzonej wielkopolskiej” dla mieszkańców regionu oraz jej nieprzemijającej renomie.

„Kiełbasa biała parzona wielkopolska”, jako regionalny specjał, została szybko zauważona i zadomowiła się na różnych targach, jarmarkach oraz festynach. O renomie „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej” świadczy fakt, że była ona obecna na tradycyjnych jarmarkach świętojańskich organizowanych w Poznaniu od 40 lat. „Kiełbasa biała parzona wielkopolska” również obecnie jest lubianym specjałem, o czym świadczy fakt, że jest sprzedawana w sklepach codziennie, na bieżące użycie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-25-listopada-2015-roku>
