

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Nowa Wieś Szlachecka 77, 32-060 Liszki, Polska

3. Adres do korespondencji:

Nowa Wieś Szlachecka 77, 32-060 Liszki, Polska

Telefon: +48 12 270 25 42

Faks: +48 12 270 25 42

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Stanisław Mądry

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

Z wnioskiem występuje Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej z siedzibą w Nowej Wsi Szlacheckiej. Konsorcjum, które powstało 12 marca 2005 roku, jest podmiotem prawnym zrzeszającym producentów Kiełbasy Lisieckiej, prowadzących działalność na terenie gminy Liszki i Czernichów.	
1. Przetwórstwo Mięsne Tadeusz Płatek Nowa Wieś Szlachecka 51, 32-060 Liszki	producent
2. Spółka Zakład Mięсны – Spółka Jawna Zofia, Tadeusz, Stanisław i Włodzimierz Przebinda Nowa Wieś Szlachecka 45, 32-060 Liszki	producent
3. Spółka Trójka - Spółka Jawna A. Kaczmarczyk, B. Konik, D. Kromka, Kaszów 98, 32-060 Liszki	producent

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

4. Spółka Wyrób Wędlin Tradycyjnych WOLAREK - Spółka Jawna, B. Wolarek, W. Wolarek Nowa Wieś Szlachecka 224, 32-060 Liszki	producent
5. Zakład Uboju zwierząt i przetwórstwa mięsa Barbara Czekaj Nowa Wieś Szlachecka 230, 32-060 Liszki	producent
6. Wyrób Wędlin, Siudek Czesław Czułówek 11, 32-061 Rybna	producent
7. Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo- Usługowe "LENIK", Wiesław Lenik Rybna 540, 32-061 Rybna	producent
8. Zakład Masarski, Spółka Cywilna Elżbieta Morawska, Józef Morawski Kamień 252, 32-071 Kamień	producent
9. „KAZMAZ” Kazimierz Fryc Nowa Wieś Szlachecka 159, 32-060 Liszki	producent
10. Zakład Masarski, Spółka Cywilna Stanisław Mądry, Danuta Mądra Nowa Wieś Szlachecka 77, 32-060 Liszki	producent

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

KIEŁBASA LISIECKA

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

X

2) oznaczenie geograficzne

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy³⁾.

Klasa 1.2 Przetwory mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.)

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

³⁾ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	Typowy wianek kielbasy. Powierzchnia osłonki czysta, lśniąca, lekko pomarszczona, sucha w dotyku. Końce poszczególnych kawałków obustronnie związane przędzą. Przekrój poprzeczny z wyraźnie widocznymi kawałkami mięsa otoczonymi oczkami farszu.
Kształt (zewnątrzny i na przekroju)	Kształtem przypomina wianek uformowany wg naturalnego skrętu osłonek. Na przekroju poprzecznym przyjmuje formę okrągłą lub owalną.
Wielkość	Średnia wielkość pojedynczego wianka kielbasy mieści się w granicach 35-40 cm, W zależności od zastosowanej osłonki wielkość wianka może być większa i dochodzić maksymalnie do 55 cm. Przekrój poprzeczny mieści się w granicach 45 – 55 mm, przy czym średnio wynosi 52 mm.
Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	Z wyglądu kielbasa lisiecka odznacza się barwą ciemno-brązową lekko lśniąca, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Na barwę przekroju składa się kompozycja: naturalnie wybarwionych na kolor jasno różowy kawałków mięsa oraz nieco ciemniej wybarwionego, różowego z odcieniem brązu koloru farszu.
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	Konsystencja ścisła i jędrna typowa dla świeżej wędzonej kielbasy.
Smak i zapach	Dominuje smak doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku i zaznaczoną obecnością soli. Zapach jest swoisty dla kielbasy wieprzowej.
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	Cechy fizyko-chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sucha masa: 28,00 – 31,25 % ▪ Białko: 21,3 – 23,4 % ▪ Tłuszcz syrowy: do 5 % ▪ Sól NaCl: 2 – 2,4 % ▪ Azotyny NO₂: do 46,9 mg/kg ▪ Azotany NO₃: 7,2 – 11,27 mg/kg ▪ Fosforany: do 5,25 g/kg
Deklarowane poziomy np.: zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźniki	współczynnik pH produktu gotowego wynosi 6 +/- 0,2
Inne dodatkowe informacje dotyczące opisu produktu rolnego lub środka spożywczego	Wydajność gotowego produktu wynosi 84 % +/- 2 %. Wydajność jest liczona według wagi gotowej kielbasy wystudzonej w stosunku do całej masy wykorzystanego surowca.

Do produkcji kielbasy lisieckiej wykorzystuje się mięso wieprzowe pozyskiwane z półtuszy wieprzowych klasy „E”, w których zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi tuszy wieprzowej mieści się w przedziale 55–60 %. Określenie klasy tuszy wieprzowej odbywa się zgodnie ze wspólnotową klasyfikacją tusz wieprzowych. Dla mięsa klasy „E” przeznaczonego do produkcji kielbasy lisieckiej określa się dodatkowe szczególne warunki i zalecenia:

- nie dopuszcza się mięsa surowego pochodzącego od świń z wyraźnymi objawami miopatii (PSE, DPD, ewidentne następstwa procesów fizjologicznych lub urazów, itp.) poświadczone przez lekarza weterynarii w chwili uboju,
- wyklucza się zastosowanie mięsa pochodzącego od loch i knurów,
- wyklucza się mięso pochodzące od zwierząt będących nosicielami cech niezgodnych, ze szczególnym odniesieniem do podatności na stres (PSS), które są możliwe do wykrycia w obiektywny sposób również „post mortem” u zwierząt i w produktach,
- 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 +4 °C,
- mięso nie może być zamrażane,
- mięso wykorzystane do produkcji nie może pochodzić ze świń poddanych ubojowi przed mniej niż 48 godzinami lub ponad 120 godzinami.

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 +4°C. Mięso nie może być zamrażane.

Do produkcji kiełbasy lisieckiej, wykorzystuje się następujące elementy tuszy wieprzowej:

I. Mięso wieprzowe klasy I – udział 85 % w ogólnej masie produkcyjnej,

Jest to mięso chude pochodzące od szynek, posiadające barwę od jasnoróżowej do czerwonej, pozbawione tłuszczu, ścięgien i tkanki łącznej, uzyskiwane z następujących mięśni szynki: mięśnia półbłoniastego (górna zrazowa), mięśnia dwugłowego (dolna zrazowa), mięśnia półścięgnistego (ligawa), mięśnie pośladkowe (ogonówka),

Dopuszcza się lekkie przerosty tłuszczu międzymięśniowego.

W tej klasie mięsa nie dopuszcza się do produkcji kiełbasy Lisieckiej wykorzystywania: mięśnia podścięgnistego przylegającego do mięśnia półbłoniastego i mięśnia czterogłowego (myszki) ze względu na ich charakterystyczne bardzo ciemne przebarwienie, co w przypadku kiełbasy lisieckiej zakłóca jej tradycyjną estetykę.

II. Mięso wieprzowe klasy II – udział 10 % w ogólnej masie produkcyjnej,

Mięso pozyskiwane podczas rozbioru i wykrawania szynki i łopatek, otrzymywane w wyniku skrawania części przetłuszczonych i tłuszczu przy pozyskiwaniu mięsa klasy I. Mięso klasy II powinno zawierać nie więcej niż 50% tłuszczu. Dopuszcza się niewielką ilość tkanki łącznej, jednak nie więcej niż 5% całkowitej ilości mięsa II klasy.

III. Mięso wieprzowe klasy III – udział 5 % w ogólnej masie produkcyjnej,

Mięso pozyskiwane z wykrawania goleni przedniej i tylnej (mięśnie prostowniki i zginacze palców), ścięgniste z dużą zawartością tkanki łącznej (do 25% całkowitej ilości mięsa III klasy), bez tłuszczu zewnętrznego,

Ważna jest jakość i przydatność przetwórcza wymaganych recepturą elementów tuszy wieprzowej. Zawsze też prowadzona jest przez producentów dodatkowa klasyfikacja poubojowa określająca przydatność elementów tuszy do produkcji kiełbasy lisieckiej. Wtedy też brane są pod uwagę dodatkowe szczególne warunki jakie spełnić muszą odpowiednie mięśnie by można było przeznaczyć je na produkcję kiełbasy lisieckiej.

Do produkcji kiełbasy lisieckiej, wykorzystuje się także:

A. Woda technologiczna – udział maksymalny: 5 % w ogólnej masie produkcyjnej.

Dodawana jedynie w procesie przygotowania farszu, zgodnie z przedstawioną metodą produkcji. Woda technologiczna powinna spełniać wymagania krajowych rozporządzeń dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

B. Przyprawy.

Do produkcji kiełbasy lisieckiej wykorzystuje się następujące przyprawy:

- Peklosól – 1,5 kg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej,
- Czosnek świeży – 40 dkg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej.
- Pieprz biały mielony – 30 dkg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej, w tej ilości dopuszcza się udział 5 dkg/100 kg mielonego ziarnistego pieprzu czarnego.

Dla jakości i charakterystycznych cech kiełbasy lisieckiej nie ma znaczenia z jakiego obszaru geograficznego pochodzą przyprawy użyte do produkcji. Wymagane jest, aby były to produkty najlepszej jakości konsumpcyjnej dostępne na rynku.

C. Materiały pomocnicze:

Przy produkcji kiełbasy lisieckiej wykorzystywane są następujące materiały pomocnicze:

- Naturalne jelita wołowe, wiankowe lub osłonki białkowe Ø 52,
- Floki lub przędza wędliniarska biała.

Dla jakości i charakterystycznych cech kiełbasy lisieckiej nie ma znaczenia z jakiego obszaru geograficznego pochodzą osłonki i materiały pomocnicze użyte do produkcji. Wymagane jest aby były to produkty najlepszej jakości dostępne na rynku.

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Określony zewnętrznymi granicami administracyjnymi gminy Czernichów oraz gminy Liszki znajdujących się w powiecie krakowskim województwa małopolskiego.

6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Kiełbasa lisiecka to produkt z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, odpowiednio rozdrobnionego i przyprawionego, którym wypełniono osłonki o specyficznym przekroju i poddano procesowi naturalnego wędzenia.

Zapewnienie zgodności produktu z zadeklarowaną metodą produkcji.

1. Konsorcjum Producentów kiełbasy lisieckiej prowadzi ewidencję producentów jak i ich zakładów, czyli identyfikuje i ewidencjonuje miejsca produkcji kiełbasy lisieckiej.
2. Konsorcjum stosuje system znakowania produkcji objętej niniejszą specyfikacją, polegający na używaniu wspólnej etykiety dla kiełbasy lisieckiej, mając na względzie zachowanie dobrej reputacji kiełbasy lisieckiej oraz zabezpieczenie produkowanej kiełbasy przed ewentualnym bezprawnym użyciem nazwy. Etykieta posiada odpowiednie nadruki umożliwiające identyfikację. Szczegóły zostały omówione w punkcie 10 niniejszej specyfikacji.
3. Konsorcjum podejmuje inne działania dla zapewnienia zgodności produktu z zadeklarowaną metodą produkcji:
 - prowadzi ewidencję etykiet wydanych producentom,

- monitoruje zgodność miejsca produkcji kielbasy lisieckiej z wymaganiami zawartymi w punkcie 5 niniejszej specyfikacji,
- monitoruje zgodności procesu produkcji z obowiązującymi przepisami,
- sprawdza okresowo jakości produktu gotowego (w tym badania organoleptyczne).
- przygotowuje dla konsumentów materiały informacyjne o kielbasie lisieckiej.

Przyjęty system ewidencjonowania etykiet i pozostałe działania pozwalają w pełni kontrolować ilość kielbasy zgodnej ze specyfikacją obecną na rynku.

Każdy z producentów zobowiązany jest umieścić w wyznaczonym miejscu na etykiecie dane swojej firmy, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Każdy producent na etapie przygotowania produkcji i samej produkcji prowadzi swoje ewidencje związane z niniejszą specyfikacją. Ewidencje te są zawsze dostępne dla organu kontrolnego i stanowią przedmiot działań kontrolnych. Działania producentów gwarantujące poprawność wytwarzania kielbasy lisieckiej polega przede wszystkim na:

1. Ewidencjonowaniu dokumentów zakupu lub pozyskania mięsa wieprzowego (półtusze lub elementów tuszy) potwierdzających przeznaczenie do wytwarzania kielbasy lisieckiej mięsa spełniającego następujące wymagania:
 - mięso klasy E wg. wspólnotowej skali klasyfikacji tusz wieprzowych,
 - mięso jest wolne od wad, o których mowa w pkt 4 niniejszej specyfikacji według orzeczenia odpowiednich służb weterynaryjnych.
2. Ewidencja pomiarów pH mięsa każdej partii przeznaczonej do produkcji,
3. Ewidencja ilości ogólnej masy produkcyjnej każdej partii przeznaczonej do produkcji oraz ilości dodanej wody technologicznej do danej partii,
4. Dowody okresowego (raz na kwartał) badania wydajności produkcji kielbasy lisieckiej. Wydajność liczona według wagi gotowej kielbasy wystudzonej w stosunku do całej masy wykorzystanego surowca.
5. Ewidencja dowodów zakupu świeżego czosnku,
6. Dowody okresowego badania jakości stosowanych przypraw. Badania należy przeprowadzać raz na kwartał,
7. Ewidencja dowodów zakupu drewna do wędzarni, potwierdzających w szczególności rodzaj drewna i jego pochodzenie (miejsce pozyskania),
8. Ewidencja parametrów wędzenia każdej partii produkcyjnej kielbasy lisieckiej, czyli: temperatury i czasu wędzenia w poszczególnych fazach tego procesu.
9. Ewidencja pomiarów wilgotności pomieszczeń przeznaczonych na przechowywanie wyrobu gotowego
10. Dowody okresowego badania organoleptycznego produktu gotowego.

7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

Etap 1 – Przygotowanie surowca do produkcji

Półtusze wieprzowe lub odpowiednie, wybrane elementy tuszy schłodzone do temperatury 7 °C o pH 5,8 – 6,2. Mięso na kielbasę lisiecką wykrawanie jest z szynek między 48–120 godzinami po uboju.

<p>Etap 2 - Przygotowanie mięsa do peklowania</p> <p>Mięso kl. I kroimy w kawałki ręcznie lub na szarpaku celem uzyskania kostki o boku 3 – 5 cm. Mięso kl. II i III pozostawiamy w kawałkach uzyskanych z rozbioru przy wykrawaniu szynki i łopatek.</p>
<p>Etap 3 – Peklowanie suche</p> <p>Mięso kl. I rozdrobnione w kostkę oraz mięso kl. II i III w kawałkach uzyskanych z rozbioru mieszane jest z peklosolą w miazgarce lub ręcznie. Każda klasa mięsa peklowana jest oddzielnie. Na 100 kg mięsa przeznaczona jest 1,5 kg peklosoli.</p> <p>Peklowanie odbywa się w temp 4–6 °C, w pomieszczeniach o wilgotność do 85 %.</p> <p>Czas peklowania określony jest na 2–4 dni. Do peklowania mięso umieszcza się szczelnie w basenach do wysokości 60 cm lub w lodniach do wysokości 20 cm.</p> <p>Lodnia to plastikowy pojemnik do przechowywania mięsa o pojemności do 50 kg.</p>
<p>Etap 4 – Rozdrobnienie mięsa po peklowaniu</p> <p>Mięso kl. I – nie jest rozdrabniane po peklowaniu.</p> <p>Mięso kl. II – jest rozdrabniane na wilku z wykorzystaniem siatki o oczkach Ø 10.</p> <p>Mięso kl. III – jest rozdrabniane wraz z czosnkiem i pieprzem na wilku z wykorzystaniem siatki o oczkach Ø 3. Proces ten powtarzany jest dwukrotnie.</p>
<p>Etap 5 – Mieszanie i przygotowanie farszu</p> <p>Połączenie wszystkich składników rozpoczyna się od mieszania przygotowanego mięsa kl. I. Czas, w którym mięso poddawane jest masowaniu uzależniony jest od jego cech fizykochemicznych. Dopuszczalny jest na tym etapie mieszania dodatek wody technologicznej (maksymalnie 5 % ogólnej masy produkcyjnej). Długość etapu trwa do momentu uzyskania odpowiedniej kleistości kawałków mięsa. Następnie dodawane są pozostałe składniki – mięso kl. II, mięso kl. III. Po odpowiednim wymieszaniu mięsa farsz nabiera dobrego związania, a składniki są równomiernie rozmieszczone w całej masie. Cały proces mieszania trwa około 15 minut.</p> <p>Masowanie to proces prowadzący do uplastycznienia kawałków mięsa.</p>
<p>Etap 6 – Napęnlanie i wiązanie osłonek</p> <p>Wymieszana masa wypełnia się ściśle osłonki formując pojedyncze wianki. Końce osłonek każdego wianka zamyka się flokami lub wiąże przędzą.</p>
<p>Etap 7 – Osadzanie</p> <p>Osadzanie przeprowadzane jest w miejscu przewiewnym, ciepłym. Optymalny czas osadzania wynosi ok. 2 godz.</p> <p>Osadzaniem nazywamy leżakowanie (odpoczywanie) kiełbasy w wiankach, zawieszonych na kijach wędzarniczych bezpośrednio po napełnieniu osłonek farszem do momentu przeniesienia kiełbas do wędzarni.</p>
<p>Etap 8 – Wędzenie i pieczenie.</p> <p>Proces wędzenia i pieczenia odbywa się przy wykorzystaniu tradycyjnych wędzarni komorowych, w których źródłem dymu i ciepła jest spalanie drewna z drzew liściastych – olcha, buk lub drewna z drzew owocowych. Spalanie drewna odbywa się w komorze wędzarniczej bezpośrednio pod drążkami z kiełbasą poddawaną wędzeniu.</p> <p>Proces wędzenia kiełbasy Lisieckiej jest procesem ciągłym, realizowanym w 3 fazach:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Faza 1 – osuszanie. Oddziaływanie na kiełbasę umieszczoną w komorze wędzarniczej

rzadkim dymem przez 20 – 30 minut w temperaturze około 45–55 °C. Drzwi wędzarni pozostają lekko uchylone, aby zapewnić swobodną wymianę powietrza.

- Faza 2 – wędzenie właściwe. Oddziaływanie na kielbasę umieszczoną w komorze wędzarniczej gęstym dymem przez około 80 minut w temperaturze około 45–55°C. Drzwi wędzarni pozostają przymknięte.
- Faza 3 – pieczenie. Oddziaływanie na kielbasę umieszczoną w komorze wędzarniczej rzadkim dymem przez około 60–90 minut w temperaturze około 75–90 °C. Faza trwa do uzyskania w środku wianka temperatury 68–71 °C oraz barwy ciemnobrązowej, a przy jelitach naturalnych barwy ciemnobrązowej z odcieniem czerwonym. Drzwi wędzarni pozostają przymknięte.

Proces wędzenia i pieczenia jednej partii kielbasy lisieckiej realizowany jest w czasie około 3,5–4,5 godz.

Etap 9 – Studzenie

Studzenie odbywa się w pomieszczeniu o dobrej wymianie powietrza gdzie temperatura nie przekracza 8 – 12 °C a wilgotności powietrza jest w przedziale 85–90 %.

Wianki kielbasy wychładzane są do temperatury nie przekraczającej 18°C.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia.

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między określoną jakością, renomą lub cechą charakterystyczną produktu rolnego lub środka spożywczego a pochodzeniem geograficznym z obszaru określonego w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako oznaczenia geograficznego.

Kielbasa lisiecka jest produktem swojego regionu, a jej związek z regionem opiera się zdecydowanie na lokalnej technologii wytwarzania (wyjątkowe know-how) wynikającej z wieloletnich tradycji masarskich oraz reputacji jaką kielbasa Lisiecka uzyskała przez lata. Nazwa kielbasa lisieckiej w bezpośredni sposób związana jest z miejscem wytwarzania. Kielbasa lisiecka od nazwy miejscowości: Liszki.

Jednym z nielicznych zachowanych dokumentów poświadczających wielowiekową tradycję hodowli świń na terenie Małopolski, a zwłaszcza w okolicach Krakowa, jest średniowieczna księga miechowskiej ławy sądowej, tak zwana Liber maleficorum obejmująca okres od 1571 roku do 1747 roku. Zawiera ona m.in. protokoły posiedzeń sądu w sprawach o przestępstwa, w których na plan pierwszy wysuwają się te przeciwko mieniu. Przedmiotem kradzieży były najczęściej, świnie, konie itp. (Władysław Baran, *Zarys dziejów Michałowic*, Michałowice, 1991).

Hodowla zwierząt zawsze wiązała się z późniejszym rozwojem przetwórstwa mięsa. Powstawały cechy różnych rzemiosł pozwalające zgodnie z literą ówczesnego prawa wytwarzać i zbywać mięso i produkty powstałe z jego przetwórstwa. W wiekach średnich rzeźnicy krakowscy sami zaopatrywali się w mięso do uboju i przetwórstwa. Wieprzowiny był dostatek i kupowana była w możliwie najbliższej okolicy. Bydło do uboju sprowadzano z odległych wschodnich terenów. Zwierzęta prowadzone były określonymi trasami przez obszar Małopolski na Śląsk. Do końca XVII wieku przez tereny gmin Liszki i Czernichów

przebiegał tzw. „szlak wołowy”. Jednym z punktów postoju (popasu) na drodze ze wschodniej Małopolski była wieś Wołowice (w gminie Czernichów), która z tej przyczyny stała się jednym z centrów rozwoju rzeźnictwa i masarstwa: Honorata Obuchowska-Pysiowa, *Handel wołami w świetle rejestru celnego komory krakowskiej z 1640 r.* w Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, R21:1973). Właśnie z tzw. „szlakiem wołowym” historia wiąże wykorzystywanie przy produkcji wieprzowych kiełbas krojonych osłonek z flaków wołowych.

Od początku XVII wieku w miastach Polskich rozwijały się wolnice, czyli wolne targi, na których mogli sprzedawać swoje wyroby rzemieślnicy nie należący do cechów (M. Haubrichówna, *Wolnice czyli wolne targi w miastach polskich do początków XVII wieku*, w Rocznik Dziejów Społecznych i Gospodarczych, T.IV. rok 1935). Adam Chmiel w publikacji *Rzeźnicy Krakowscy z 1930 r.* wspomina, że na wolnicy sprzedawali swoje wyroby masarze z wielu podkrakowskich wsi. Wielu z nich pochodziło właśnie z okolic Liszek i Czernichowa. Już w spisach wyborczych z lat 1865, 1867 i 1870 z Czernichowa, Liszek, Kaszowa jak i sąsiednich wsi należących do wspólnego dekanatu z Liszkami i Czernichowem są wymienione nazwiska rzeźników zamieszkujących i działających w tych miejscowościach (załącznik 3).

W Archiwum Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli w Krakowie znajduje się rękopis z 1894 roku *Powiat Krakowski, jego historia, położenie, rozległość, opis etnograficzny*, autorstwa Jadwigi Strokowej z Zubrzyckich zawierający między innymi rozdział *Przemysł i handel w powiecie*, w którym zamieszczono wykaz prowadzonych działalności w poszczególnych miejscowościach powiatu. Z wykazu wynika, że w roku 1894 w całym powiecie krakowskim działało 87 rzeźników, z czego 35 rzeźników, co stanowiło 40,2 %, prowadziło tę działalność w miejscowościach leżących obecnie w obrębie administracyjnym obecnego miasta Krakowa (załącznik nr 4). W wykazie charakterystyczne jest jednak to, że dalszych 34 rzeźników, czyli 39,1 %, prowadziło działalność w miejscowościach należących dziś do gmin Liszki i Czernichów. Czyli w dwóch gminach: Liszki i Czernichów prowadziło działalność tyle samo rzeźników co w Krakowie, który w tym czasie liczył 69130 mieszkańców (załącznik nr 5). Pozostałych 18 rzeźników, czyli 20,7 %, prowadziło działalność na terenie pozostałych gmin powiatu krakowskiego (załącznik nr 6). Świadczy to dobitnie o silnej i wieloletniej tradycji prowadzenia działalności przetwórstwa mięsa w gminach Liszki i Czernichów. Od II połowy XIX wieku jest to drugi, po Krakowie, ośrodek produkcji wyrobów wędliniarskich w powiecie. Dodać do tego można, opierając się na tych samych danych, że 7 spośród 12, działających w owym czasie w powiecie handlarzy bydła prowadziło swoją działalność właśnie w miejscowościach należących dziś do gmin Liszki i Czernichów. Tradycja prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie rzeźnictwa i wędliniarstwa w gminach Liszki i Czernichów kontynuowana była nieprzerwanie do wybuchu II wojny światowej w 1939 roku. Świadczą o tym dane Izby Przemysłowo-Handlowej w Krakowie za okres 1858-1939, znajdujące się w Państwowym Archiwum w Krakowie. W rejestrze „udzielonych kart przemysłowych i koncesji”, udzielanych w latach 1903 – 1936, znajdują się nazwiska masarzy z gmin Czernichów i Liszki (załącznik nr 6). W tym czasie udzielono 14 nowych licencji producentom z gminy Liszki oraz 3 licencje producentom z gminy Czernichów.

W książce *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*, autorstwa Andrzeja Różyckiego, wydanej w 1926 roku, autor we wstępie pisze, że „Sposób wyrabiania wędlin krakowskich ma swoją wyrobioną markę dzięki dobroci, czego dowodem

jest to, że przed wojną 70% wędlin produkowanych w Krakowie w sposób przeze mnie podany szło na zaopatrzenie miast byłej Austrii i zagranicę". Omawiając w książce, różne sposoby wyrobu wędlin rozdział XVI poświęca *krakowskiej krajanej kielbasie*, a rozdział XVII *krakowskiej grubo krajanej kielbasie*. W publikacji tej pojawiają się także informacje o tradycji wykorzystania jelit wołowych do produkcji kielbas krakowskich. To właśnie w latach 30-tych XX w. z *krakowskiej grubo krojonej kielbasy* wywodzi się kielbasa lisiecka, jako szczególny ich rodzaj, wyróżniany ze względu na skład i sposób wykonania identyfikowany przez ówczesnych konsumentów z jej miejscem wytwarzania, właśnie z producentami z okolic Liszek. Wyodrębnienie się kielbasy lisieckiej wynikało z unikalnej receptury jej przygotowania stosowanej przez masarzy z okolic Liszek i Czernichowa. To właśnie receptura, utrzymywana w tajemnicy, stanowiła o walorach smakowych i jakości kielbasy lisieckiej. A jakość ta była poszukiwana, bo konsument szukał kielbasy z Liszek, kielbasy lisieckiej.

Z ustnych przekazów wiadomo, iż Metropolita Krakowski książę Adam Sapieha również wysoko sobie cenił kielbasę lisiecką, o czym świadczy oświadczenie księdza proboszcza z parafii św. Mikołaja w Liszkach (załącznik nr 7). Metropolita Krakowski przebywał wielokrotnie w lisieckiej parafii. W 1925 roku między 12-18 czerwca arcybiskup książę Adam Sapieha odwiedził Morawicę, Liszki, Czernichów, Kamień, Rybną, Zalas, Tenczynek. Ponownie zagościł w Czernichowie 21 października 1927 r. w celu poświęcenia sztandaru Szkoły Rolniczej. Bliskie kontakty z wiernymi gminy Liszki i Czernichów arcybiskupa Sapiehy zapewniał mu jego najbliższy współpracownik biskup pomocniczy i rektor Krakowskiego Seminarium Duchownego, Stanisław Rospond, który pochodził z Liszek, ale co ważniejsze w jego rodzinie od kilku pokoleń zajmowano się masarstwem.

W okresie międzywojennym (1918-1939) kielbasa lisiecka, sprzedawana była w wielu sklepach w Krakowie. Najbardziej znanym miejscem gdzie można było nabyć „kielbasę lisiecką” były sklepy braci Kopczyńskich, które znajdowały się przy ulicy Grodzkiej.

W czasie II wojny światowej rzemiosło przeżywało kryzys spowodowany wygórowanymi żądaniami okupanta. Masarze czernichowscy i lisieccy zmuszeni byli prowadzić sprzedaż pokątną, narażając się na konfiskaty i kary. Tuż po II wojny światowej przez kilka lat miał miejsce rozkwit rzemiosła masarskiego. W *Księdze rzemiosła polskiego*, wydanej przez Informację Gospodarczą INGOS w 1949 roku wymienionych zostało 45 prywatnych przedsiębiorców prowadzących w powiecie krakowskim działalność zakwalifikowaną jako: rzeźnictwo i wędliniarstwo. Pośród wymienionych w wykazie osób aż 18, czyli 40 % prowadziło swoją działalność w gminach Czernichów i Liszki (załącznik nr 8). Ugruntowana tradycja przetwórstwa mięsa w gminach Czernichów i Liszki przetrwała kolejną zawieruchę wojenną. Miejscowi masarze ponownie zaczęli rozwijać produkcję i sprzedaż tradycyjnych wędlin.

Pomimo ciągłych utrudnień masarze z okolic Liszek i Czernichowa nadal wyrabiali swoje wędliny, także nielegalnie, i pokątnie je sprzedawali. Asortyment wyrobów nie był duży, produkowano i sprzedawano głównie kielbasy oraz mięso, w tym powszechnie znaną kielbasę Lisiecką. Trudności z zaopatrzeniem w wyroby mięsne, w tym także w kielbasę, tym bardziej budowały jej legendę i reputację. Niestety czasem działania producentów były dostrzeżone przez władze i przyłapani podlegali karze. W Archiwum Państwowym w Krakowie znajduje się wykaz masarzy, którzy nielegalnie produkowali wędliny, za co płacili dotkliwe grzywny w wysokości od 500 do 2000 zł (załącznik nr 9).

W okresie powojennym i kolejnych dziesięcioleciach XX wieku rządy polskie, prowadząc politykę „planowej socjalistycznej gospodarki zcentralizowanej” nie sprzyjały rozwijaniu się prywatnych form gospodarowania. Osoby podejmujące wszelkiego typu działania zmierzające do prowadzenia prywatnej produkcji narażone były na represje i żyły w ciągłym zagrożeniu. W owym czasie powstały w Polsce zakłady państwowe zajmujące się produkcją wędlin. Prowadzona w Polsce, od początku lat 50-tych XX wieku, tzw. socjalistyczna gospodarka centralnie sterowana spowodowała wprowadzenie urzędowo określonych *grupy i asortymenty produktów gotowych wg obowiązującej nomenklatury* na prawie wszystkie wyroby. W książce K. Goławskiego i Z. Miśkiewicza, *Wędzenie przetworów mięsnych*, wydanej w 1953 roku w ramach wydawnictwa „Biblioteka Pracownika Przemysłu Mięsnego” w wykazie takim znalazła się także kiełbasa Lisiecka, zakwalifikowana do grupy kiełbas nietrwałych parzonych. Po II wojnie rozpoczął działanie zakład wędliniarski Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Liskach (załącznik nr 10). Tutaj zatrudniono masarzy i przyuczono do zawodu mieszkańców okolicznych miejscowości. Masarnia produkowała kiełbasę lisiecką przez 50 lat. Produkcja w tej masarni przyczyniła się do ugruntowania reputacji kiełbasy i ugruntowała doskonałą opinię o doskonałej kiełbasie. W masarniach prywatnych jak i w masarni GS w Liskach, przez całą II połowę XX w. produkowano znaną powszechnie kiełbasę lisiecką i sprzedawano pokątnie (załącznik nr 11) lub legalnie (załącznik nr 12) zachowując ciągłość tradycji. Konsumenci odkryli kolejny związek jakości z miejscem pochodzenia. Kupowano kiełbasę lisiecką, ale „tą z Lisek”. Trzeba przy tym pamiętać, że działo się to w okresie braku towarów na rynku i niedoborach wyrobów mięsnych w sklepach detalicznych. Na zachowanie ciągłości w sposobie wytwarzania kiełbasy lisieckiej wskazuje także fakt, że ci sami byli pracownicy masarni do dzisiaj są prywatnymi producentami i kontynuują dobre tradycje jej wytwarzania. Przykładem takiej ciągłości tradycji jest Stanisław Mądry, kiedyś pracownik masarni w Liskach, dzisiaj indywidualny producent, zdobywający za swoją kiełbasę lisiecką nagrody i wyróżnienia w krajowych konkursach (załącznik nr 13). On też walczył o powołanie stowarzyszenia producentów, Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej, mającej stać na straży dobrej jakości, tradycji wytwarzania i dobrej reputacji kiełbasy lisieckiej.

W przewodnikach po okolicach Krakowa wydawanych w latach sześćdziesiątych XX wieku, możemy przeczytać „...*Liszki słynęły dawniej z doskonałej kiełbasy lisieckiej...*” (J.Zinkow, J.Matecki, Kraków – trasy podmiejskie, wydawnictwo Artystyczno-graficzne, Kraków 1966, s.200). Były to czasy kiedy władze Polski Ludowej walczyły z prywatnym wyrobem wędlin. Wiemy jednak, że zarówno w latach sześćdziesiątych jak i później masarze produkowali kiełbasę i pokątnie sprzedawali na Kleparzu i innych targowiskach lub prywatnych domach (załącznik nr 11).

Znani w Polsce krytycy kulinarni, w swojej książce o gastronomii krakowskiej, w rozdziale zatytułowanym *o wiktuałach*, tak wspominają kiełbasę lisiecką: „... *Mocno wędzona i mocno wieprzowa, niepodsuszana, o wężowo połyskliwej skórce z naturalnego jelita, węższa niż krakowska, acz szersza od typowej wiejskiej. Wyrabiana tradycyjnie w podkrakowskich Liskach. Występuje w dwóch postaciach: mielonej i krojonej, polecamy oczywiście tę drugą, bo jest lepsza i droższa. W najwykwintniejszych wydaniach charakteryzuje się delikatnym, różowym wnętrzem ze sporymi kawałkami schabu i poledwiczek oraz narkotycznym smakiem. Występuje jedynie w okolicach Krakowa. (...)*” (Zjeść Kraków, przewodnik subiektywny Roberta Makłowicza i Stanisława Mancewicza, Kraków, 2001).

Tradycje masarskie regionu dzisiejszych gmin Liszki i Czernichów sięgają początku XVII wieku, kiedy to odbywały się wolnice, czyli wolne targi, na których niezrzeszeni rzemieślnicy mogli sprzedawać swe wyroby, byli wśród nich również rzemieślnicy z Liszek. Nawet, gdy nastał okres zakazów produkcji w prywatnych zakładach, renoma kielbasy lisieckiej była tak duża, że producenci pomimo grożących im sankcji decydowali się na jej wyrób i sprzedaż.

W marcu 2005 roku powstało Konsorcjum Producentów Kielbasy Lisieckiej z siedzibą w Nowej Wsi Szlacheckiej w gminie Czernichów (załącznik 14). Konsorcjum jest podmiotem prawnym zrzeszającym producentów prowadzących działalność na terenie gminy Liszki i Czernichów. Do konsorcjum należy obecnie 10 producentów kielbasy lisieckiej. Wybór władz oraz nabór członków prowadzone są zgodnie zapisami Regulaminu Zebrania Konsorcjantów (załącznik 1). Organizacja producentów powstała jako odpowiedź na pojawiające się na rynku podróbki kielbasy lisieckiej. To właśnie konsorcjum producentów przyjęło zasady jakie będą sami spełniać by można było zawsze zidentyfikować kielbasę Lisiecką ich produkcji.

Kielbasa lisiecka prezentowana była na prestiżowym Salonie Smaku (Salone del Gusto) w Turynie w 2002 roku, wzbudzając duże uznanie, co znalazło oddźwięk także w prasie włoskiej. Kielbasę lisiecką znał także i bardzo sobie cenił papież, Jan Paweł II (załącznik nr 14).

Ponadto kielbasa lisiecka prezentowana była na:

1. Salon International de l'Agriculture 2005 w Paryżu w dniach 26.02. – 6.03. 2005.
2. The Royal Show 2005 w Stoneleigh w Wielkiej Brytanii w dniach 3 – 6.07. 2005.
3. Tragach w Sewilli w 2005 roku

Bardzo dobra jakość kielbasy lisieckiej oraz jej wyjątkową reputację potwierdzają liczne otrzymane nagrody. Do ważniejszych nagród i wyróżnień przyznanych producentom kielbasy Lisieckiej za jej wytwarzanie zaliczyć należy (nagrody i wyróżnienia podano chronologicznie, załącznik nr 15):

1. Krajowy Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2003”
I nagroda w konkursie dla Stanisława Mądrego za kielbasę lisiecką
2. Krajowy Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2003”
I nagroda w konkursie dla Firmy „Trójka” za lisiecką krojoną kielbasę
3. Krajowy Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo 2003”
Honorowa Nagroda Perła 2003 dla Stanisława Mądrego za kielbasę lisiecką
4. Nominacja Marszałka Województwa Małopolskiego
Polski Producent Żywności 2005 dla
Zakładu Masarskiego s.c. Stanisław, Danuta Mądry
Produkt- kielbasa lisiecka
5. Konkurs Małopolski Smak
I miejsce w kategorii wędliny i przetwory mięsne za kielbasę lisiecką
6. Plebiscyt Małopolski Smak
I miejsce w kategorii wędliny i przetwory mięsne za kielbasę lisiecką

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej⁴⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

1. Nazwa:

COBICO Sp. z o. o,

Adres:

ul. Grzegórzecka 77, 31-559 Kraków;

2. Nazwa:

Biocert Małopolska Sp. z o. o

Adres:

ul. Lubicz 25a, 31-503 Kraków.

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Producenci kielbasy lisieckiej stosują dwa rodzaje etykiet.

1. Etykieta podstawowa, w formie banderoli (opaski na wianku kielbasy). Sprzedaż kielbasy lisieckiej prowadzona jest głównie w formie wianków i podstawową jednostką handlową jest wianek. Każdy wianek posiada własną etykietę.
2. Etykieta na opakowanie próżniowe, w formie nalepki (winiety). Wprowadzona została w wyniku potrzeby pakowania próżniowego przez producentów części produkowanej kielbasy lisieckiej.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Lp.	Nazwa dokumentu:
1	Władysław Baran, <i>Zarys dziejów Michałowic</i> , rok 1991
2.	Honorata Obuchowska-Pysiowa, <i>"Handel wołami w świetle rejestru celnego komory krakowskiej z 1640 r."</i> w Kwartalnik Historii Kultury Materialnej R 21:1973
3.	M.Haubrichówna, <i>„Wolnice czyli wolne targi w miastach polskich do początków XVII wieku</i> , w Rocznik Dziejów Społecznych i Gospodarczych, T.IV. rok 1935
4.	Andrzej Różycki, <i>Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin</i> , Kraków, 1926.
5.	K. Goławski, Z. Miskiewicz, <i>Wędzenie przetworów mięsnych</i> , Biblioteka Pracownika Przemysłu Mięsnego, 1953.
6.	Julian Znikow, Jerzy Małecki, <i>Kraków – Trasy Podmiejskie</i> , Wydawnictwo Artystyczno-Graficzne, Kraków, 1966

⁴⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

7.	Rober Makłowicz, Stanisław Mancewicz, <i>Zjeść Kraków – Przewodnik Subiektywny</i> , Kraków, rok 2004
----	--

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Lp.	Nazwa dokumentu:
1.	Obszar geograficzny produkcji kielbasy Lisieckiej, określony graficznie na mapie
2.	Urząd Statystyczny w Krakowie
3.	„Teki Schneidera”, Archiwum Państwowe na Wawelu
4.	Jadwiga Strokowa z Zubrzyckich, <i>Powiat Krakowski, jego historia, położenie, rozległość, opis etnograficzny</i> , rękopis, 1894
5.	Biblioteka Narodowa
6.	Rejestr Izby Przemysłowo-Handlowej w Krakowie za okres 1858-1939, Państwowe Archiwum w Krakowie.
7.	Parafia Rzymsko-Katolicka św. Mikołaja w Liszkach, oświadczenie
8.	<i>Księga rzemiosła polskiego</i> , Informację Gospodarczą INGOS w 1949.
9.	Starosta Powiatowy Krakowski, <i>uporządkowanie rejestrów uprawnień przemysłowych</i> , pismo, 1948.
10.	Starosta Powiatowy Krakowski, <i>Wykaz zakładów przemysłowych z terenu pow. Krakowskiego, w których odbyły się dochodzenia komisyjne przy zatwierdzaniu projektów urzędzeń za czas 1.V.1947-1.V. 1948</i>
11	Andrzej Kozioł, <i>Baba z płachtą</i> , Dziennik Polski,
12.	Rachunki z lat 1992-1994, plik
13.	Gminna Spółdzielnia „SCH” w Czernichowie, zaświadczenie o zatrudnieniu
14.	Umowa zawarcia Konsorcjum Producentów Kielbasy Lisieckiej
15.	Regulaminu Zebrania Konsorcjantów
16.	Jan Paweł II
17.	Dyplomy