

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 28/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„KIEŁBASA LISIECKA”

NR WE: PL-PGI-0005-0527-08.03.2006

ChNP () ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy departament w państwie członkowskim:

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adres: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel. +48 226232707
Faks +48 226232325
E-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl

2. Grupa:

Nazwa: Konsorcjum Producentów Kielbasy Lisieckiej
Adres: Nowa Wieś Szlachecka 77
32-060 Liszki
POLSKA/POLAND
Tel. +48 122702542
Faks +48 122702542
E-mail: andrzej_madry@wp.pl
Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ()

3. Rodzaj produktu:

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

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa:*

„Kielbasa lisecka”

4.2. *Opis:*

„Kielbasa lisecka” to produkt z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, odpowiednio rozdrobnionego i przyprawionego, którym wypełniono osłonki o specyficznym przekroju i poddano procesowi naturalnego wędzenia.

„Kielbasa lisecka” jest wytwarzana wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85 % mięsa pozyskiwane jest z odpowiednich mięśni szynki. Kielbasa kształtem przypomina wianek uformowany zgodnie z naturalnym skrętem osłonek. Średnia wielkość pojedynczego wianka kielbasy mieści się w granicach 35–40 cm. Z wyglądu „kielbasa lisecka” odznacza się barwą ciemnobrązową, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Powierzchnia osłonki jest czysta, lśniąca, lekko pomarszczona, sucha w dotyku. Kształt na przekroju przyjmuje formę okrągłą lub owalną. Przekrój poprzeczny wynosi średnio 52 mm. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone farszem. Na barwę przekroju składa się kompozycja naturalnie wybarwionych na kolor jasno różowy kawałków mięsa oraz nieco ciemniej wybarwiony, różowy z odcieniem brązu kolor farszu. Konsystencja kielbasy jest ściśła i jędrna typowa dla „kielbasy liseckiej”. Dominuje smak doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalnym smakiem pieprzu, aromatem czosnku i zaznaczoną obecnością soli. Zapach jest swoisty dla „kielbasy liseckiej”.

4.3. *Obszar geograficzny:*

Gmina Czernichów i gmina Liszki w powiecie krakowskim województwa małopolskiego.

4.4. *Dowód pochodzenia:*

Każdy producent na etapie przygotowania produkcji i samej produkcji prowadzi swoje ewidencje związane z niniejszą specyfikacją. Zawierają one w szczególności informacje na temat jakości surowców użytych do produkcji oraz poszczególnych etapów produkcji „kielbasy liseckiej”.

W celu zagwarantowania zgodności procesu produkcji „kielbasy liseckiej” ze specyfikacją oraz zabezpieczenie produkowanej kielbasy przed ewentualnym bezprawnym użyciem nazwy, Konsorcjum stosuje system znakowania produkcji objętej niniejszą specyfikacją, polegający na:

- używaniu wspólnej etykiety przez wszystkich producentów produkujących zgodnie ze specyfikacją,
- dostarczaniu wspólnej etykiety w potrzebnych ilościach wszystkim producentom produkującym zgodnie ze specyfikacją,
- ewidencjonowaniu ilości wydanych producentom etykiet.

Przyjęty system ewidencjonowania etykiet umożliwia uzyskanie informacji o ilości kielbasy obecnej na rynku. Każdy z producentów zobowiązany jest umieścić w wyznaczonym miejscu na etykiecie dane swojej firmy, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Ewidencje, o których mowa powyżej są zawsze dostępne dla organu kontrolnego i stanowią przedmiot działań kontrolnych.

4.5. *Metoda produkcji:*

Surowce

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 odbywa się zgodnie z wspólnotową skalą klasyfikacji tusz wieprzowych.

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 „kielbasy lisieckiej”, wykorzystuje się następujące elementy tuszy wieprzowej:

- mięso wieprzowe klasy I – udział 85 % w ogólnej masie produkcyjnej. Jest to mięso chude pochodzące od szynek, pozbawione tłuszczu, ścięgien i tkanki łącznej. Dopuszcza się lekkie przerosty tłuszczu międzymięśniowego. W tej klasie mięsa nie dopuszcza się wykorzystywania mięśnia podścięgnistego przylegającego do mięśnia półbłoniastego oraz mięśnia czterogłowego (myszki) ze względu na ich charakterystyczne bardzo ciemne przebarwienie, co w przypadku „kielbasy lisieckiej” zakłóca jej tradycyjną estetykę,
- mięso wieprzowe klasy II – udział 10 % w ogólnej masie produkcyjnej. Jest to mięso pozyskiwane podczas rozbioru i wykrawania szynki i łopatek, które powinno zawierać mniej niż 50 % tłuszczu. Dopuszcza się niewielką ilość tkanki łącznej jednak nie więcej niż 5 % całkowitej ilości mięsa II klasy,
- mięso wieprzowe klasy III – udział 5 % w ogólnej masie produkcyjnej. Jest to mięso pozyskiwane z wykrawania goleni przedniej i tylnej. Dopuszcza się do 25 % zawartości tkanki łącznej w całkowitej ilości mięsa III klasy, bez tłuszczu zewnętrznego.

Do produkcji „kielbasy 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.

Do produkcji „kielbasy lisieckiej” wykorzystywane są następujące materiały pomocnicze:

- naturalne jelita wołowe wiankowe lub osłonki białkowe Ø52,
- floki lub przedza wędliniarska biała.

Poszczegółne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Przygotowanie surowca do produkcji – mięso na kielbasę lisiecką wykrawane jest z szynki między 48–120 godzinami po uboju.

Przygotowanie mięsa do peklowania – mięso klasy I kroi się na kawałki celem uzyskania kostki o boku 3–5 cm. Mięso klasy II i III pozostawia się w kawałkach uzyskanych z rozbioru przy wykrawaniu szynki i łopatek.

Peklowanie suche – mięso klasy I rozdrobnione w kostkę oraz mięsa klasy II i III w kawałkach uzyskanych z rozbioru mieszane są z peklosolą. Każda klasa mięsa peklowana jest oddzielnie. Peklowanie odbywa się w temp. 4–6 °C, w pomieszczeniach o wilgotność do 85 %. Czas peklowania określony jest na 2–4 dni.

Rozdrobnienie mięsa po peklowaniu – mięso klasy I nie jest rozdrabniane po peklowaniu, zaś mięso klasy II jest rozdrabniane na kawałki o średnicy 10 mm, a mięso klasy III jest rozdrabniane wraz z czosnkiem i pieprzem na kawałki o średnicy 3 mm. Proces ten powtarzany jest dwukrotnie.

Mieszanie i przygotowanie farszu – połączenie wszystkich składników rozpoczyna się od mieszania przygotowanego mięsa klasy I. Czas trwania tego etapu zależy od uzyskania odpowiedniej kleistości kawałków mięsa. Dopuszczalny jest na tym etapie mieszania dodatek wody technologicznej (maksymalnie 5 % ogólnej masy produkcyjnej). Następnie dodawane są pozostałe składniki – mięso klasy II i klasy III. Po odpowiednim wymieszaniu mięsa farsz nabiera dobrego związania, a składniki są równomiernie rozmieszczone w całej masie.

Napełnianie i wiązanie osłonek – osłonki wypełnia się ściśle wymieszaną masą formując jednocześnie pojedyncze wianki, których końce zamyka się flokami lub wiąże przędzą.

Osadzanie – osadzanie przeprowadzane jest w miejscu przewiewnym, ciepłym. Optymalny czas osadzania wynosi ok. 2 godz. Osadzaniem nazywa się leżakowanie (odpoczywanie) kielbasy w wiankach, zawieszonych na kijach wędzarniczych bezpośrednio po napełnieniu osłonek farszem do momentu przeniesienia kielbas do wędzarni.

Wędzenie i pieczenie – proces wędzenia i pieczenia odbywa się przy wykorzystaniu tradycyjnych wędzarni komorowych, w których źródłem dymu i ciepła jest spalanie drewna z drzew liściastych – olchy, buku lub drewna z drzew owocowych. Spalanie drewna odbywa się w komorze wędzarniczej bezpośrednio pod drążkami z kielbasą poddawaną wędzeniu.

Wędzenie „kielbasy liseckiej” jest trójfazowym procesem ciągłym, odbywającym się zgodnie z kunsztem i wiedzą lokalnych producentów, na który składa się osuszanie, wędzenie właściwe oraz pieczenie. Proces wędzenia i pieczenia jednej partii „kielbasy liseckiej” realizowany jest w czasie około 3,5–4,5 godz.

Studzenie – odbywa się w pomieszczeniu o dobrej wymianie powietrza, gdzie temperatura nie przekracza 8–12 °C, a wilgotność powietrza jest w przedziale 85–90 %. Wianki kielbasy wychładzane są do temperatury nie przekraczającej 18 °C.

Szczegółowe zasady dotyczące krojenia i pakowania:

Producenci „kielbasy liseckiej” mają obowiązek pakowania próżniowego „kielbasy liseckiej” podzielonej na części oraz w plastrach. W przypadku całych wianków producenci nie mają obowiązku pakowania próżniowego. Obowiązek pakowania próżniowego dotyczy tylko producentów wytwarzających „kielbasę lisecką” zgodnie z niniejszą specyfikacją.

4.6. Związek:

Specyfika obszaru geograficznego

Od początku XVII wieku w miastach polskich rozwijały się „wolnice”, czyli wolne targi, na których mogli sprzedawać swoje wyroby rzemieślnicy nie należący do cechów. Ze źródeł, opisujących rzeźników krakowskich w 1930 roku wiadomo, że na „wolnicy” w Krakowie sprzedawali swoje wyroby masarze z podkrakowskich wsi. Wiele z nich pochodziło właśnie z okolic Liszek i Czernichowa. Już w spisach wyborczych z lat 1865, 1867 i 1870 z Czernichowa, Liszek, Kaszowa oraz sąsiednich wsi, należących do wspólnego dekanatu z Liszkami i Czernichowem, są wymienione nazwiska rzeźników zamieszkujących i działających w tych miejscowościach.

Z rękopisu z 1894 roku, znajdującego się w Archiwum Muzeum Etnograficznego w Krakowie, wiadomo, że w całym ówczesnym powiecie krakowskim działało 87 rzeźników, z czego 35 rzeźników (40,2 %), prowadziło tę działalność w miejscowościach leżących obecnie w obrębie administracyjnym obecnego miasta Krakowa. W wykazie charakterystyczne jest jednak to, że dalszych 34 rzeźników, czyli 39,1 %, prowadziło działalność w miejscowościach należących do gmin Liszki i Czernichów. Oznacza to, że w tych dwóch stosunkowo małych gminach prowadziło działalność tyle samo rzeźników, co w Krakowie, który w tym czasie liczył ok. 70 tys. mieszkańców. Świadczy to dobitnie o silnej i wieloletniej tradycji prowadzenia działalności przetwórstwa mięsa w gminach Liszki i Czernichów. Od połowy XIX wieku jest to drugi, po Krakowie, ośrodek produkcji wyrobów wędliniarskich w powiecie.

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. W czasie II wojny światowej rzemieślnicy przeżywało kryzys spowodowany wygórowanymi żądaniami okupanta. Masarze czernichowscy i liseccy zmuszeni byli prowadzić sprzedaż nielegalną, narażając się na konfiskaty i kary, jednak dzięki temu zachowano ciągłość tradycji wytwarzania „kielbasy liseckiej”.

W 1949 roku 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. Po II wojnie światowej prowadzące politykę „planowej socjalistycznej gospodarki zcentralizowanej” rządy nie sprzyjały rozwijaniu się prywatnych form gospodarowania, jednak masarze z okolic Liszek i Czernichowa nadal wyrabiali swoje wędliny w stworzonym przez siebie zakładzie wędliniarskim w ramach Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Liszkach. Trudności z zaopatrzeniem w wyroby mięsne, w tym także w powszechnie znaną „kielbasę lisiecką”, coraz bardziej budowały jej legendę i reputację. Spółdzielnia produkowała „kielbasę lisiecką” przez 50 lat, przyczyniając się tym samym do zachowania ciągłości tradycji jej wytwarzania. Po przemianach ustrojowych w Polsce, po roku 1989, powstały dalsze prywatne zakłady masarskie, które kontynuują dobre tradycje wytwarzania „kielbasy lisieckiej”. Część z nich utworzyło Konsorcjum producentów „kielbasy lisieckiej” zajmujące się produkcją, promocją i ochroną tego produktu.

Specyfika produktu

Cechą charakterystyczną „kielbasy lisieckiej” jest to, że przy jej wytwarzaniu 85 % mięsa pozyskiwane jest z szynki. Producenci sami prowadzą dodatkową klasyfikację poubojową mięsa, dzięki której określają przydatność elementów tuszy do produkcji „kielbasy lisieckiej”. Specyfiką „kielbasy lisieckiej” jest także to, że większość mięsa użytego do jej produkcji jest grubo krojona (kostki o boku 3–5 cm). Dlatego też na przekroju poprzecznym „kielbasy lisieckiej” wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone bardziej rozdrobnionym farszem.

W smaku „kielbasy lisieckiej” dominuje smak doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalnym smakiem pieprzu, aromatem czosnku oraz zaznaczoną obecnością soli. Podczas procesu wędzenia „kielbasy lisieckiej”, które odbywa się w tradycyjnych komorach wędzarniczych, źródłem dymu i ciepła jest spalanie drewna z drzew liściastych – olcha, buk lub drewna z drzew owocowych. Dzięki temu „kielbasa lisiecka” posiada swoisty zapach i smak.

Cechą charakterystyczną „kielbasy lisieckiej” jest także średnica jej wianka. Zgodnie z lokalną tradycją przy jej produkcji używano się jako osłonek wyłącznie naturalnych flaków wołowych. Dziś dopuszcza się stosowanie osłonek białkowych, ale wyłącznie o Ø52.

Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu

Związek „kielbasy lisieckiej” z regionem opiera się na lokalnej technologii wytwarzania (wyjątkowe know-how) i kunszcie producentów wynikających z wieloletnich tradycji masarskich, co powoduje, że „kielbasa lisiecka” posiada szczególne cechy jakościowe przedstawione powyżej oraz na reputacji opisanej poniżej.

Krakowskie wyroby wędliniarskie słyną z kielbas krajanych. To właśnie w latach 30-tych XX w. z krakowskiej grubo krajanej kielbasy wywodzi się „kielbasa lisiecka”. Była ona identyfikowana przez konsumentów jako szczególny ich rodzaj, wyróżniając się składem i sposobem wykonania. Wyodrębnienie się „kielbasy lisieckiej” wynikało z unikalnej receptury jej przygotowania stosowanej przez masarzy z okolic Liszek i Czernichowa. To właśnie receptura, utrzymywana niegdyś w tajemnicy, stanowiła o walorach smakowych i jakości „kielbasy lisieckiej”. Z zachowanych przekazów wiadomo, że m.in. Metropolita Krakowski w latach 1925–1951, książę Adam Sapieha, przebywający wielokrotnie w lisieckiej parafii, wysoko sobie cenił walory smakowe „kielbasy lisieckiej”.

Krytycy kulinarni w swoim przewodniku po gastronomii krakowskiej, wydanym w 1966 roku, doceniają renomę „kielbasy lisieckiej” i opisują ją, jako charakterystyczną ze względu na skład oraz recepturę, gdyż wypełniona jest delikatnymi, przy tym dużymi, kawałkami mięsa, a receptura jej przygotowywania nadaje jej swoisty smak.

Bardzo dobra jakość „kielbasy lisieckiej” oraz jej wyjątkowa reputacja zostały potwierdzone licznymi nagrodami, m.in. w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

4.7. Organ kontrolny:

1. Nazwa: COBICO Sp. z o. o.
Adres: ul. Grzegórzecka 77
31-559 Kraków
POLSKA/POLAND
2. Nazwa: Biocert Małopolska Sp. z o. o.
Adres: ul. Lubicz 25a
31-503 Kraków
POLSKA/POLAND

4.8. Etykietowanie:

Producenci „kielbasy lisieckiej” stosują dwa rodzaje etykiet:

1. Etykieta podstawowa, w formie banderoli (opaski na wianku kielbasy). Podstawową jednostką handlową w sprzedaży „kielbasy lisieckiej” jest wianek. Każdy wianek posiada własną etykietę;
2. Etykieta na opakowanie próżniowe, w formie nalepki (winiety).

Wydruk etykiet nadzorowany jest przez Konsorcjum Producentów Kielbasy Lisieckiej, które zajmuje się dystrybucją i ewidencjonowaniem etykiet, o których mowa powyżej. Zasady dystrybucji nie mogą dyskryminować żadnego z producentów wytwarzających „kielbasę lisiecką” zgodnie z niniejszą specyfikacją.

Każde opakowanie próżniowe „kielbasy lisieckiej” musi być opatrzone etykietą z napisem „kielbasa lisiecka” i symbolem chronionego oznaczenia geograficznego.
