

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO JAKO
GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa:

Związek „Polskie Mięso”

2. Siedziba i adres:

ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa

3. Adres do korespondencji:

ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
tel.: +48 22 830 26 57
fax; +48 22 830 16 48
e-mail: pzpeim@wp.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Łukasz Dominiak

5. Grupa:

Do grupy należą zakłady mięsne oraz zakłady przetwórstwa mięsnego zrzeszone w Związku POLSKIE MIĘSO, zajmujące się m.in. produkcją Kielbasy Jałowcowej.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Kiełbasa Jałowcowa

Wnioskodawca nie ubiega się o zastrzeżenie nazwy zgodnie z artykułem 13.2. i nie wnosi o skorzystanie z art. 13.3 rozporządzenia 509/2006.

2. Kategoria:

1.2 Przetwory mięsne

3. Opis:

Kiełbasa Jałowcowa ma wygląd równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka. Posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych. Stosowane są dwie wielkości wianków kiełbasy:

- mały w osłonkach naturalnych o średnicy powyżej 32 mm i masie ok. 0,5 kg,
- duży w osłonkach białkowych o średnicy 36 mm i masie ok. 0,8 kg.

Barwa Kiełbasy Jałowcowej jest ciemnobrązowa, wyrównana na całej powierzchni, charakterystyczna dla produktu mocno wędzonego.

Konsystencja i „wrażenie w dotyku” charakteryzuje sucha powierzchnia wianka równomiernie pomarszczona a zarazem gładka, osłonka ściśle przylega do farszu.

Swoista smakowitość i kruchość wynika z doboru użytego surowca, przypraw (w szczególności jałowca) a także z zastosowanego w procesie produkcji naturalnego wędzenia.

Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne:

- 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 wynosi 75% (+/- 3%) w stosunku do użytego surowca mięsnego.

4. Metoda produkcji:

Składniki:

Surowce mięsne (na 100 kg produktu)

- mięso wieprzowe kl. I o zawartości tłuszczu do 15 % – 20 kg
- mięso wieprzowe kl. IIA o zawartości tłuszczu do 20 % – 50 kg
- mięso wieprzowe kl. III – mięso ścięgnięte o zawartości tłuszczu do 25 % – 20 kg

- tłuszcz drobny twardy – 10 kg

Dopuszcza się zastąpienie do 50% mięsa wieprzowego kl. IIA albo mięsa wieprzowego kl. III mięsem wołowym.

Dodatki (na 100 kg produktu)

- pieprz naturalny – 0,17 kg
- jałowiec – 0,12 kg
- cukier – 0,20 kg

Zalecenia żywieniowe dotyczące produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu kielbasy jałowcowej:

Żywnienie nawiązuje do tuczu tłuszczowo-mięsnego. Celem jest wyprodukowanie świń o masie ciała - do 120 kg, charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego (zawartość tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3%) w stosunku do świń obecnie tuczonych do masy 90 –100 kg (zawartość tłuszczu śródmięśniowego około 2-3 %).

Uzyskane w ten sposób mięso ma dużą przydatność do produkcji tradycyjnych polskich wędlin o odpowiednich walorach smakowych.

- Tucz powinien opierać się na tradycyjnie w Polsce utrzymywanych rasach: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%.
- Zwierzęta należy tuczyć do masy ciała około 120 kg, co pozwoli uzyskać mięso o większej zawartości tłuszczu śródmięśniowego.
- Tucz powinien być prowadzony w dwóch lub trzech fazach – jedna lub dwie fazy tuczu do 90 kg i końcowa faza od 90 do 120 kg.
- Tucz zwierząt do masy ciała 90 kg może się odbywać jedną lub dwoma rodzajami mieszanek (jedna lub dwie fazy tuczu). W skład mieszanki (dawki) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty zbożowe – pszenna, jęczmienna, żytnia, owsiana, pszenżytnia, kukurydziana, natomiast jako komponenty białkowe – śruty z łubinu, bobiku, grochu śruta poekstrakcyjna sojowa oraz śruta poekstrakcyjna rzepakowa, makuchy rzepakowe, drożdże pastewne, susze z zielonek. Pasze mogą być uzupełniane o dodatki witaminowo-mineralne.
- Śruta kukurydziana oraz śruta z nagich odmian owsa, ze względu na wysoką zawartość tłuszczu, w mieszankach i dawkach dla zwierząt do 90 kg, mogą być zastosowana w ilości do 30 %.
- W skład mieszanki (dawki) dla zwierząt od 90 do 120 kg (końcowa faza tuczu) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty pszenna, jęczmienna, żytnia, pszenżytnia. W mieszankach (dawkach) nie może być stosowana śruta z kukurydzy oraz nagich odmian owsa. Jako źródło białka mogą być stosowane śruty ze strączkowych (łubinu, bobiku, grochu), makuch rzepakowy lub śruta poekstrakcyjna rzepakowa oraz susz z zielonek. W skład dodatków witaminowo-mineralnych mogą wchodzić jedynie witaminy oraz makro i mikroelementy.
- Dla zapewnienia odpowiednich parametrów technologicznych mięsa przez cały okres tuczu w mieszankach i dawkach nie należy stosować olejów roślinnych.
- Przez cały okres tuczu w mieszankach (dawkach) nie mogą być stosowane pasze pochodzenia zwierzęcego – mleko w proszku, suszona serwatka, mączki rybne.
- Poszczególne pasze mogą być podawane zwierzętom oddzielnie lub wymieszane ze sobą i podawane w postaci mieszanek.

- Zalecana ilość energii metabolicznej w mieszankach we wszystkich fazach tuczu powinna wynosić od 12 do 13 MJ EM/kg mieszanki. Zawartość białka w mieszankach w I fazie tuczu powinna wynosić około 16-18%/kg mieszanki, w II fazie tuczu 15-16% i końcowej fazie tuczu około 14 %/kg mieszanki.
- We wszystkich fazach tuczu mieszanki mogą być stosowane w postaci sypkiej lub granulowanej.
- Żywienie może być normowane lub do woli (*ad libitum*). Żywienie do woli zalecane jest szczególnie w końcowej fazie tuczu.

Dawki dla tuczników mogą opierać się na samych mieszankach treściwych lub mieszankach treściwych i paszach objętościowych – ziemniakach i zielonkach.

Etapy Produkcji Kielbasy Jałowcowej:

Etap 1 – Wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych. Ujednoludnienie wielkości kawałków mięsa (do 5 cm średnicy).

Etap 2 – Peklowanie tradycyjne (metodą suchą) przez minimum 48 godz. przy zastosowaniu mieszanki peklującej na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO₂). Co najmniej 48 godzinne peklowanie pozwala na ukształtowanie się smakowości produktu.

Etap 3 - Obróbka mechaniczna: rozdrabnianie mięsa kl. I do wielkości ok. 20 mm, rozdrabnianie mięsa kl. IIA do wielkości ok. 8 mm, rozdrabnianie mięsa kl. III do wielkości ok. 3 mm a następnie kutrowanie z dodatkiem 5 kg lodu. Takie rozdrobnienie pozwala na uzyskanie odpowiedniego obrazu kielbasy na przekroju.

Etap 4 - Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, cukru, jałowca (który rozdrabnia się bezpośrednio przed dodaniem do mieszanki). Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji zapewnia charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej specyficzny charakter.

Etap 5 – Napełnianie w naturalne jelita wieprzowe o średnicy powyżej 32 mm lub osłonki białkowe o średnicy 36 mm, odkręcanie batonów i formowanie w wianki. Dwa rodzaje osłonek dają możliwość wytwarzania kielbas:

- o mniejszych wiankach w jelitach wieprzowych cienkich o masie 0,5 kg
- o większych wiankach w osłonkach białkowych o masie 0,8 kg

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 a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym, pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C. Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednie walory smakowe a dogrzanie batonów w ich centrum do temperatury 70 °C, równomierne wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów.

Etap 8 - Wychładzanie przez 24 godz.

Etap 9 – Ponowne wędzenie zimnym dymem przy użyciu zrębków bukowych i gałązek jałowca a następnie suszenie w temperaturze 14 – 18 °C przez 3 – 5 dni aż do uzyskania wydajności 75% (+/- 3%). Utrwalenie i pogłębienie barwy zewnętrznej a przez odwodnienie batonów uzyskanie pożądanej trwałości.

5. Specyficzny charakter:

Szczególny charakter kielbasy jałowcowej wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

- kruchości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu,
- jednolitego kształtu..

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa:

Istotnym składnikiem kielbasy jałowcowej wpływającym na jej specyfikę jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie do tego celu tuczonych świń osiągających 120 kg i charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Ponadto do produkcji Kielbasy Jałowcowej stosuje się mięso pochodzące z tradycyjnie w Polsce utrzymywanych rasach: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone są mieszańce, ale jedynie takie, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Celem odpowiedniego tuczu jest pozyskanie surowca (mięsa) charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Właśnie użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody wytwarzania, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia zapewnia kielbasie jałowcowej wyjątkową kruchość i soczystość.

Wyjątkowy smak i zapach:

Nazwa „Kielbasa Jałowcowa” wyraża specyficzny charakter produktu, który związany jest przede wszystkim z jego niepowtarzalnym smakiem i zapachem. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*) - rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego - oraz korzystania z gałązek jałowca podczas procesu wędzenia. Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej specyficzny charakter, natomiast wędzenie w dymie jałowcowym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach. Specyfika sposobu produkcji, a w szczególności wykorzystywanie jałowca oraz wyjątkowe cechy organoleptyczne były podstawą do nazywania tej kielbasy „Kielbasa Jałowcowa”.

Jednolity kształt:

Cechą wyróżniającą kielbasę jałowcową wśród innych kielbas jest jej kształt. Kielbasa ta jest sprzedawana bowiem wyłącznie w dwóch, bardzo do siebie zbliżonych formach, przez co jest dobrze rozpoznawana przez konsumentów. Kielbasa jałowcowa ma wygląd równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka. Posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych. Stosowane są dwie wielkości wianków kielbasy:

- mały o średnicy powyżej 32 mm i masie ok. 0,5 kg,
- duży o średnicy 36 mm i masie ok. 0,8 kg.

6. Tradycyjny charakter:

Tradycyjne surowce:

1. Jałowiec (*Juniperus*):

„Drzewo jałowcowe na ogniu palone przyjemną woń aromatyczną wydaje” (1 – patrz pkt. 9 wniosku) – to jedna z przydatnych właściwości tego dość pospolicie występującego od wieków na terenach Rzeczypospolitej krzewu. „Gałązki, wióry, jagody są poszukiwanym kurzyskiem (rodzaj kadzidla do wędzenia i kadzenia) przy wędzeniu mięsa; kurzysko jałowcowe nadaje wędlinie wykwinny smak i zapach” (2). Owo „kurzysko” służyło także do wykadzania dusznych izb i chroniło – jak wierzone – przed zarazą. Z żywicy jałowca wytwarzano sok jałowcowy, jako lek korzenny moczopędny, wywołujący poty, wzmagający trawienie. Nacieranie nim chorych miejsc pomagało na artretyzm i reumatyzm. „Jagody jałowca mają smak korzenny, słodko-gorzki i zapach przyjemny; jako przyprawa do kwiczołów lub innych potraw, są rzeczą powszechnie znaną” – pisano w połowie XIX wieku. (3) Używano szyszek jałowca przy kiszeniu kapusty, ogórków i buraków ćwikłowych oraz przy wyrobie gatunkowych wódek i piwa.

2. Mięso wieprzowe od tradycyjnie żywionych świń:

Mięso wieprzowe używane do produkcji kielbasy jałowcowej powinno pochodzić od zwierząt ras, z których produkt ten był tradycyjnie otrzymywany, czyli: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwiślouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%. Mięso świń chowanych z przeznaczeniem na kielbasę jałowcową 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.

Tradycyjny sposób produkcji i tradycyjny skład:

Wędzenie mięsa pod różnymi postaciami to sposób na konserwację, obok innych znanych metod, jak solenie, peklowanie, parzenie, marynowanie, suszenie. Zabiegi te dawały także określone efekty smakowe. By je wzmocnić i urozmaicić stosowano kombinacje konserwantów i przypraw, a najpowszechniejszym sposobem wędzenia było palenie jałowca. Dowiadujemy się o tym m.in. ze staropolskich źródeł rękopiśmiennych, jak np. z zapisków anonimowego rządcy folwarku szlacheckiego z lat 80-tych XVIII wieku. (4), w których znajdujemy receptury wytwarzania wędlin. Choćby szynki wędzonej - tu najważniejszym etapem procesu wytwórczego było 10-tygodniowe wędzenie jej w dymie jałowcowym. O popularności wędzenia na jałowcu czytamy w opisie szlacheckiego śniadania w poemacie „Pan Tadeusz” polskiego narodowego wieszcza Adama Mickiewicza (5): – „Wszystkie (wędliny) wyborne, wszystkie sposobem domowym, Uwędzone w kominie dymem jałowcowym”.

Rodzaj wędliny zwany kielbasą – bez bliższego określania jej gatunku, pojawia się w źródłach pisanych już od wieków średnich. Ze skąpych wzmianek wynika, że typowa staropolska kielbasa była gruba, ciemna (zapewne wynik wędzenia), pozwijana i często długa na kilka łokci. Zajadano się nią na ucztach szlacheckich i magnackich, stale gościła w kuchni

Radziwiłłów (polski ród szlachecki) w Brwinowie z początku XVIII wieku (6) i na stołach pomniejszych rodów. O popularności kielbas informują rachunki i zestawienia wydatków na żywność sporządzane przez intendentów dworskich, pałacowych i folwarcznych. W kielbasy wyposażano suchy prowiant dla podróżnych, wkładano je do zawiniątek posyłanych z folwarków krewnym w ośrodkach miejskich. np. uczącej się młodzieży. (7) Na traktach nierzadkim widokiem byli zbrojni jeźdźcy z „wędzonkami i kielbasami u pasa”. (8)

Z biegiem czasu przybywało rodzajów wędlin, powstawały nowe receptury, wzrastały walory smakowe wyrobów z mięsa za sprawą różnorodności przypraw, mody i ludzkiej pomysłowości. Uwolniona i bogacąca się wieś śladem dworów zajęła się przetwórstwem, początkowo na własny użytek, a później także na handel, a receptury, smaki i zwyczaje żywieniowe przechodziły z pokolenia na pokolenie. Tradycje przyprawiania i wędzenia mięsa jałowcem kultywowano w lokalnych i regionalnych odmianach różniących się niuansami technologicznymi, ale też niekiedy rodzajem stosowanych mięs. Eksperymentowano np. z „jałowcową” z dziczyzny (mięso z zająca, dzika z dodatkiem wieprzowego) (9). Tak sprawiane kielbasy odróżniały się smakowo, ale istota receptury (szpikowanie i wędzenie jałowcem) pozostawała wszędzie ta sama. Tak o lokalnej odmianie „jałowcowej” pisał w latach 40-tych ubiegłego wieku podróżujący po Kurpiach fachowiec branży mięsnej (10): „Kielbasa spod Myszyńca na Kurpiach, kielbasa wędzona jałowcem z ziarnkami jałowcowymi wewnątrz. Sucha o doskonałym swoistym aromacie i smaku. Taką kielbasę, mimo że dużo tego rodzaju wyrobów już jadłem napotkałem po raz pierwszy. A w tamtych okolicach jeżeli zbliżają się święta lub podniosłe uroczystości rodzinne, produkuje się te kielbasy w każdej chałupie”.

Produkcja wędlin na skalę przemysłową jeszcze w latach międzywojennych miała marginalny charakter – jeśli nie liczyć kilku dużych zakładów produkujących bekon na eksport. Kielbasy wytwarzano w małych zakładach przetwórczych o zasięgu lokalnym. Po 1945 roku zgodnie z doktryną centralnego planowania podjęto budowę przemysłu mięsnego opartego na wielkich przetwórniciach. W trosce o jakość i walory smakowe wędlin wprowadzono standaryzację produktów i normy technologiczne odwołujące się do tradycyjnych receptur. „Kielbasa jałowcowa” jako nazwa produktu pojawia się w normatywach regulujących obrót żywnością w 1947 i 1948 roku. (11) W 1954 roku powstaje ujednolicona norma kielbasy jałowcowej (12), rozwinęta następnie w normę z 1964 roku, która stała się podstawą niniejszego wniosku (13).

Normy te powstały w celu dbania o jak najwyższą jakość kielbasy jałowcowej. Choć obecnie norma, na której oparty jest niniejszy wniosek nie jest obowiązująca, to jednak w dalszym ciągu jej zapisy wyznaczają najwyższe standardy produkcji kielbasy jałowcowej.

7. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli specyficznego charakteru:

Ze względu na specyficzny charakter kielbasy jałowcowej kontroli podlegać powinny w szczególności:

1. Jakości surowca, stosowanego do produkcji (mięso wieprzowe, przyprawy), w tym:
 - wymagane rasy zwierząt lub ich mieszańce
 - rodzaj tuczu
 - czas peklowania
 - przyprawy stosowane do produkcji kielbasy jałowcowej i proporcje w jakich są używane
2. Proces wędzenia kielbasy jałowcowej
W trakcie kontroli należy sprawdzić:

- zachowanie temperatury wędzenia tradycyjnego w dymie ciepłym oraz temperatury dogrzenia
 - zachowanie czasu oraz temperatury ponownego wędzenia zimnym dymem
 - używanie do wędzenia zimnym dymem zrębek bukowych oraz gałązek jałowca
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

8. Informacje dodatkowe:

-

9. Wykaz dokumentów cytowanych we wniosku:

Przepisy, do których odwołania znajdują się w pkt. 6 specyfikacji:

- 1) Encyklopedia Powszechna – Warszawa 1863
- 2) Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana, Warszawa 1903
- 3) Encyklopedia Powszechna – Warszawa 1863
- 4) Rękopis – Archiwum Główne Akt Dawnych (AGAD) w Warszawie, zespół arch.: „Zbiór z Muzeum Narodowego”, sygn. 1249
- 5) Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz (pierwsze wydanie 1834 r.)
- 6) Rękopis – AGAD w Warszawie, zespół arch.: „Archiwum Radziwiłłów z Nieborowa – akta majątkowe i gospodarcze dawniejsze”, sygn. 820, 1727 rok
- 7) Rękopis – AGAD w Warszawie, zespół arch.: „Archiwum Radziwiłłów z Nieborowa – akta majątkowe i gospodarcze dawniejsze”, sygn. 784, 1808 rok
- 8) Jędrzej Kitowicz, Opis obyczajów za panowania Augusta III (pierwsze wydanie 1840 r.)
- 9) W. Łęg, Z doświadczeń przy produkcji wędlin, *Gospodarka Mięsna* – 1953 nr 6
- 10) Wiejskie wędliny regionalne, *Gospodarka Mięsna* (miesięcznik) – 1950 nr 7-8
- 11) Rozporządzenie Ministrów: Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 14 listopada 1947 r. (Dz. U. nr 72 poz. 455); Rozporządzenie Ministrów: Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 15 września 1948 r. (Dz. U. nr 44 poz. 334)
- 12) Zbiór receptur m.in. jałowcowa, Archiwum Akt Nowych (AAN) w Warszawie - zespół arch.: Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego, sygn. 2/86, 1954 rok
- 13) Przepisy wewnętrzne – zbiór dokumentacji technologicznej na wędliny i wyroby wędliniarskie, Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa 1964 r.

III. Kontrola:

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
ul. Wspólna 30,
00-930 Warszawa, Polska
Numer telefonu: (+ 48 22) 623 29 01
Numer faksu: (+ 48 22) 623 20 99

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.