

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami**

(2009/C 158/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

## „KIEŁBASA JAŁOWCOWA”

Nr WE: PL-TSG-007-0047-05.12.2006

**1. Nazwa i adres Grupy składającej wniosek:**

Nazwa: Związek „Polskie Mięso”  
Adres: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa  
POLSKA/POLAND  
Tel. +48 228302657  
Faks +48 228301648  
E-mail: info@polskie-mieso.pl

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Polska

**3. Specyfikacja produktu:****3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):**

„Kielbasa jałowcowa”

**3.2. Wskazać, czy nazwa:**☐ jest specyficzna sama w sobie☒ wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

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.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 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 punkcie 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

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.

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  $\text{NaNO}_2$ , %, 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.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w punkcie 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Składniki

Mięso (100 kg surowca)

- 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 ściętniste 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 mięsa)

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

Inne:

- mieszanka peklująca (na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO<sub>2</sub>)) ok. 2 kg

Żywienie przy produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu kielbasy jałowcowej

Żywienie 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 tuczu pozwala uzyskać pożądaną zawartość tłuszczu śródmięśniowego. Rasy wykorzystywane do tuczu pozbawione są genu RN- a częstotliwość występowania genu RYR 1T 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 ok. 90 kg odbywa się dwoma rodzajami mieszanek. W mieszankach (dawkach) stosuje się:
  - jako komponenty energetyczne: śruty zbożowe – pszena, 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 pszena, 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 tuczu 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 tuczu wynosi od 12 do 13 MJ EM/kg mieszanki. Zawartość białka w mieszankach w I fazie tuczu wynosi około 16–18 % mieszanki, w II fazie tuczu 15–16 % i w III fazie tuczu około 14 % mieszanki.
- Dawki dla tuczników mogą opierać się na samych mieszankach treściwych lub mieszankach treściwych i paszach objętościowych – ziemniakach i zielonkach.

## Etap y produkcji kielbasy jałowcowej

### Etap 1

Wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych. Ujednolodzenie wielkości kawałków mięsa (ok. 5 cm średnicy).

### Etap 2

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

### 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.

### Etap 4

Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, cukru, jałowca rozdrabnianego bezpośrednio przed dodaniem do mieszanki.

### 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 wędzenie w dymie ciepłym (przez ok. 120 min.) do uzyskania pożądanej barwy, w dalszej kolejności pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C.

### Etap 8

Wychładzanie przez 24 godz.

### Etap 9

Wędzenie zimnym dymem przy użyciu zrębków bukowych i gałązek jałowca (przez ok. 120 min.) a następnie suszenie w temperaturze 14–18 °C przez 3–5 dni aż do uzyskania wydajności 75 % (+/–3 %).

## 3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

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 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 % zapewniającego odpowiednie walory smakowe i technologiczne mięsa niezbędne przy produkcji kielbasy jałowcowej. Użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia zapewnia kielbasie jałowcowej wyjątkową kruchość i soczystość.

### Wyjątkowy smak i zapach

Specyficzny charakter kielbasy jałowcowej związany jest przede wszystkim z jej niepowtarzalnym smakiem i zapachem, które są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*). 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.

### Jednolity kształt

Cechą wyróżniającą kielbasę jałowcową wśród innych kielbas jest jej kształt. Kielbasa ta jest sprzedawana 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.

### 3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

#### Tradycyjne surowce

##### 1. Jałowiec (*Juniperus*):

„Drzewo jałowcowe na ogniu palone przyjemną woń aromatyczną wydaje” – to jedna z przydatnych właściwości tego dość pospolicie występującego od wieków na terenach Rzeczypospolitej krzewu opisana w Wielkiej Encyklopedii Powszechnej Ilustrowanej z 1903 r. W publikacji tej znajduje się także informacja, że „gałązki, wióry, jagody są poszukiwanym kurzykiem (rodzaj kadzidła do wędzenia i kadzenia) przy wędzeniu mięsa; kurzyko jałowcowe nadaje wędlinie wykwintny smak i zapach”. Dokumenty z drugiej połowy XIX pokazują, iż już wtedy jałowiec stosowany był jako dodatek lub składnik potraw i produktów mięsnych. „Encyklopedia Powszechna” wydana w Warszawie w 1863 roku podaje: „Jagody jałowca mają smak korzenny, słodko-gorzki i zapach przyjemny; jako przyprawa (...) są rzeczą powszechnie znaną”. Ujednoliconą metodą produkcji kielbasy z użyciem ziaren jałowca i wędzonej jałowcowym dymem powstała w Polsce już na przełomie lat 40-ych i 50-ych XX wieku o czym informuje w artykule „Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku”, czasopismo branżowe Gospodarka Mięsna – 1954 r. nr 3.

##### 2. Mięso wieprzowe:

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 to sposób na konserwację mięsa, 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, w których znajdujemy receptury wytwarzania wędlin (Rękopis – Archiwum Główne Akt Dawnych (AGAD) w Warszawie, zespół arch.: „Zbiór z Muzeum Narodowego”, sygn. 1249). O popularności wędzenia na jałowcu czytamy w opisie szlacheckiego śniadania w poemacie „Pan Tadeusz” z 1834 r. polskiego narodowego wieszcza Adama Mickiewicza: – „Wszystkie (wędliny) wyborne, wszystkie sposobem domowym, Uwędzone w kominie dymem jałowcowym”.

Tradycje przyprawiania i wędzenia mięsa jałowcem kultywowano w lokalnych i regionalnych odmianach różniących się niuansami technologicznymi, ale też niekiedy rodzajem stosowanych mięs. Jak podaje W. Łęg w opracowaniu „Z doświadczeń przy produkcji wędlin”, Gospodarka Mięsna – 1953 r. nr 6, eksperymentowano np. z „jałowcową” z dziczyzny (mięso z zająca, dzika z dodatkiem wieprzowego). Tak sprawiane kielbasy odróżniały się smakowo, ale istota receptury (szpikowanie i wędzenie

jałowcem) pozostawała wszędzie ta sama. Tak o lokalnej odmianie „jałowcowej” pisał w „Wiejskich wędlinach regionalnych”, *Gospodarka Mięsna* – 1950 nr 7-8 podróżujący po Kurpiach fachowiec branży mięsnej: „Kiełbasa spod Myszyńca na Kurpiach, kiełbasa wędzona jałowcem z ziarnkami jałowcowymi wewnątrz. Sucha o doskonałym swoistym aromacie i smaku.”

Po 1945 roku zgodnie z doktryną centralnego planowania podjęto budowę przemysłu mięsnego opartego na wielkich przetwórnictwach. W trosce o jakość i walory smakowe wędlin wprowadzono standaryzację produktów i normy technologiczne odwołujące się do tradycyjnych receptur. Kiełbasa jałowcowa jako nazwa produktu pojawia się w normatywach regulujących obrót żywnością w 1947 i 1948 roku. W 1954 roku powstała ujednolicona norma kiełbasy jałowcowej, rozwinięta następnie w normę Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 roku. (Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1964), która stała się podstawą niniejszego wniosku.

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

3.9. *Minimalne wymogi i procedury kontroli specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

Ze względu na specyficzny charakter kiełbasy jałowcowej 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 kiełbasy jałowcowej i proporcje w jakich są używane.

2. Proces wędzenia kiełbasy 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

### 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 mogą być nadal sprawdzane 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 Warsaw  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232901

Faks +48 226232099

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.

---