

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 160/07)

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 MYŚLIWSKA”

NR WE: PL-TSG-0007-0053-19.03.2007

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):

„Kiełbasa myśliwska”

3.2. Wskazać, czy nazwa:

☐ jest specyficzna sama w sobie

☒ wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa kiełbasa myśliwska wyraża specyficzny charakter produktu. Specyficzny charakter produktu w nazwie przejawia się w jej etymologicznym pochodzeniu od słów „myśliwy”, „myślistwo” i wskazuje na pierwotne przeznaczenie tego – pierwotnie ten typ wędliny stosowany był przez myśliwych jako suchy prowiant. Trwałość oraz poręczność czyniły z niej idealny składnik prowiantu zabieranego na wędrowniki, podróże i dłuższe pobyty w miejscach, gdzie trudno o gorące posiłki. Dopiero z czasem przeznaczenie rynkowe tego produktu stało się szersze, jednakże nazwa nie uległa zmianie.

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 myśliwska jest krótka, ciemnobrązowa i równomiernie pomarszczonych na powierzchni (bez podłużnych zagłębień). Ma wygląd sierpowato wygiętych i najczęściej podzielonych na „parki” (nie rozciętych w miejscu odkręcania) batonów o długości ok. 15 cm i średnicy powyżej 32 mm.

Kolor powierzchni kiełbasy myśliwskiej jest ciemnobrązowy. Na przekroju widoczne są ciemnoczerwone kawałki mięsa wieprzowego kl. I oraz jasnoczerwone kawałki mięsa wieprzowego kl. II.

„Wrażenie w dotyku” charakteryzuje gładka, sucha i równomiernie pomarszczona powierzchnia.

Kiełbasę myśliwską cechuje smak skruszonego, peklowanego, pieczonego i wędzonego mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw.

Poza specyficznym smakiem kiełbasa wyróżnia się kruchością.

Skład chemiczny:

- zawartość białka, %, nie mniej niż – 17,0 %,
- zawartość wody, %, nie więcej niż – 55,0 %,
- zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż – 45,0 %,
- zawartość soli, %, nie więcej niż – 4,5 %,
- 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 musi być niższa niż 68 % 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):

S k ł a d n i k i

Mięso (100 kg surowca):

- mięso wieprzowe kl. I o zawartości tłuszczu do 15 % – 30 kg,
- mięso wieprzowe kl. IIA o zawartości tłuszczu do 20 % – 50 kg,
- mięso wieprzowe kl. III – mięso ścięgniaste o zawartości tłuszczu do 25 % – 20 kg.

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

Dodatki (na 100 kg mięsa):

- pieprz naturalny – 0,15 kg,
- jałowiec – 0,10 kg,
- czosnek świeży – 0,10 kg,
- cukier – 0,20 kg.

Inne:

- mieszanka pekłująca [na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO₂)] - ok. 2 kg,
- mieszanka skruszająca (o składzie: 1 litr octu spożywczego 10 %, 1 litr wody, 1 litr oleju rzepakowego lub słonecznikowego) – 3 litry.

Żywienie przy produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu kielbasy myśliwskiej:

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 90 kg odbywa się dwoma rodzajami mieszanek. W mieszankach (dawkach) stosuje się:
 - jako komponenty energetyczne: śruty zbożowe – pszenna, 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 pszenna, 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.

Etapy Produkcji kielbasy myśliwskiej

Etap 1

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

Etap 2

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

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 2 kg lodu.

Etap 4

Dodawanie do mięsa kl. I oraz kl. IIA mieszanki skruszającej – dokładne wymieszanie.

Etap 5

Dodawanie wykutrowanego mięsa wieprzowego kl. III oraz przypraw – dokładne wymieszanie.

Etap 6

Napełnianie w naturalne jelita wieprzowe o średnicy powyżej 32 mm i odkręcanie batonów o długości około 15 cm.

Etap 7

Osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 30 °C przez 2 godz. Wstępne osuszenie powierzchni, „ułożenie się” składników wewnątrz batonów.

Etap 8

Osuszanie powierzchni i tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym (przez ok. 135 min.) oraz pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C.

Etap 9

Studzenie i chłodzenie do temperatury poniżej 10 °C

Etap 10

Suszenie w temperaturze 14–18 °C i wilgotności od 70 % do 80 % przez 5–7 dni aż do uzyskania pożądanej wydajności (nie więcej niż 68 %).

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

Specyficzny charakter kielbasy myśliwskiej wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

- kruchości, soczystości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu,
- krótkiego, charakterystycznego kształtu,
- wyjątkowo długiego okresu przydatności do spożycia.

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa

Istotnym składnikiem kielbasy myśliwskiej 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 myśliwskiej. Użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody wytwarzania, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia, zapewnia kielbasie myśliwskiej wyjątkową kruchość i soczystość.

Na kruchość mięsa stosowanego przy produkcji kielbasy myśliwskiej wpływa dodanie do mięsa wieprzowego specjalnie dobranej mieszanki skruszającej, składającej się z octu, wody i oleju rzepakowego lub słonecznikowego.

Wyjątkowy smak i zapach

Cechą wyróżniającą kielbasę myśliwską wśród innych kielbas jest jej smak i zapach. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: jałowca, pieprzu naturalnego, cukru i mieszanki pekłującej, a także charakterystycznego dla tego produktu świeżego czosnku oraz mieszanki skruszającej.

Ponadto, wyjątkowy smak i zapach zostaje osiągnięty za pomocą wędzenia i osuszania oraz dzięki typowemu dla kielbasy myśliwskiej przedłużonemu okresowi podsuszania.

Krótki, charakterystyczny kształt

Specyficzny charakter kielbasy myśliwskiej związany jest w głównej mierze z jej niepowtarzalnym kształtem. Kielbasa myśliwska jest krótka, ma wygląd równomiernie pomarszczonych, sierpowato wygiętych i najczęściej podzielonych na „parki” batonów (nie rozciętych w miejscu odkręcania).

Głównym atrybutem i cechą kielbasy myśliwskiej jest jej wyjątkowa „poręczność”. Jej kształt jest rozpoznawalny, a produkt jest niezmiernie „wygodny” i ma zastosowanie szczególnie podczas różnego rodzaju eskapad i podróży.

Wyjątkowo długi okres przydatności do spożycia

Istotną cechą wyrobu mięsnego kielbasa myśliwska, przeznaczonego w głównej mierze jako uzupełnienie prowiantu myśliwego lub turysty, jest również jego wyjątkowo długi okres przydatności do spożycia, osiągany m.in. poprzez tradycyjne zastosowanie świeżego czosnku oraz wydłużony okres podsuszania w trakcie ostatniego etapu produkcji.

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

Tradycyjne surowce i skład

1) Mięso wieprzowe od tradycyjnie żywionych świń:

Mięso świń chowanych z przeznaczeniem na kielbasę myśliwską 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.

2) Odpowiednio dobrane przyprawy

Zastosowanie w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: pieprzu naturalnego, jałowca, cukru i mieszanki pekłującej, a w szczególności świeżego czosnku oraz mieszanki skruszającej, wynika bezpośrednio z doświadczeń i wieloletniej tradycji wytwarzania produktów mięsnych w Polsce.

Tradycyjny sposób produkcji

Myślistwo rządziło się od wieków własnymi prawami i obyczajem. Opisy polowań znajdujemy w polskiej literaturze, w tym m.in. w narodowym poemacie Adama Mickiewicza „Pan Tadeusz” z 1834 r. Było to niemal środowiskowe święto, pełne rytuałów i symboliki – jak sygnały wygrywane na rogu, chrzest myśliwski czy uczty wieńczące polowania. Powstałe w późniejszych latach organizacje łowieckie przejęły te obyczaje i do dziś je kultuwują.

Nieodłącznym i zwyczajowym elementem ekwipunku myśliwego była i jest torba myśliwska. Trzymano w niej m.in. suchy prowiant przydatny w czasie całodniowych wędrówek po lesie. Opisy posiłków w trakcie polowań znajdujemy w literaturze m.in. we wspomnianym poemacie „Pan Tadeusz”. Stałym elementem prowiantu do zagryzania w chwilach odpoczynku była kielbasa – podsuszana i wędzona, a dzięki temu stosunkowo trwała.

Określenie kielbasa myśliwska pojawiło się najprawdopodobniej w latach międzywojennych XX wieku, gdy w Polsce, jak podaje czasopismo „Gospodarka Mięsna” nr 1 – 2 z 1949 r., rozwinęła się produkcja wędlin w licznych niewielkich zakładach przetwórczych.

Wielką karierę rynkową kielbasa myśliwska zrobiła w Polsce po II wojnie światowej. Na mocy Zarządzenia nr 485 z 3 listopada 1953 r. Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrznego, kielbasa myśliwska została wpisana na oficjalną listę wędlin przeznaczonych na rynek a w późniejszym okresie, kierując się względami jakościowymi, unormowano receptury i dokumentację technologiczną zgodnie z normą nr: RN-54/MPMiMl-Mięs-58 z 30 grudnia 1954 r. oraz w myśl „Przepisów wewnętrznych nr 21” Centrali Przemysłu Mięsnego wydanych w 1964 roku w Warszawie. Do dziś kielbasa myśliwska jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.

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

Ze względu na specyficzny charakter kielbasy myśliwskiej 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 kielbasa myśliwska i proporcje w jakich są używane.

2) Proces wędzenia kielbasy myśliwskiej

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.

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 Warszawa
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.
