

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ¹

Na podstawie art. 66 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz. Urz. UE L z 23.4.2024), zwanego dalej „rozporządzeniem 2024/1143”.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych

1. Nazwa produktu

Kiełbasa krakowska sucha staropolska

2. Nazwa wnioskodawcy:

Związek „Polskie Mięso”

3. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Związek Polskie Mięso: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa

4. Grupa:

Związek „Polskie Mięso” zrzesza podmioty działające w branży mięsnej, m.in. zakłady mięsne produkujące „kiełbasę krakowską suchą staropolską”.

5. Nagłówki w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

☐ Nazwa produktu

☒ Opis produktu

☒ Metoda produkcji

☐ Inne:

¹ Do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu uprawniona jest grupa producentów produktu, którego nazwa jest zarejestrowana jako gwarantowana tradycyjna specjalność.

6. Opis i przyczyny zmian(-y)

1. Tekst w ppkt 4.1 akapit pierwszy obecnej specyfikacji zmieniono w celu doprecyzowania dopuszczalnych form handlowych „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej”. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 5.1 akapit pierwszy zaktualizowanej specyfikacji:

<<„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” jest kiełbasą suszoną, grubo rozdrobnioną. Występuje w formie typowych batonów o długości około 300 mm lub ich części (tzw. skosy), w jelicie naturalnym lub osłonce białkowej o średnicy od 50 do 70 mm., o równomiernie pomarszczonej skórce i zewnętrznej barwie ciemnobrązowej, typowej dla produktów wędzonych. Powierzchnia kiełbasy jest lśniąca, lekko pomarszczona, sucha w dotyku. Końce batonów są obustronnie zawiązane lub spięte. Produkt może być wprowadzony do obrotu również w formie plastrów.>>

Zmiana opisu produktu ma na celu umożliwienie wprowadzania do obrotu „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej” również w formie plastrów. Nie ma to wpływu na tradycyjny charakter produktu. Zmiana ta wynika z obserwowanych trendów rynkowych, polegających na zwiększonym zapotrzebowaniu na produkty porcjowane, wygodne w użyciu i dostosowane do sprzedaży detalicznej.

Zmiana ta nie wpływa na skład, technologię produkcji, właściwości fizykochemiczne ani cechy sensoryczne wyrobu. Niezależnie od formy handlowej, zachowana zostaje tradycyjna struktura, konsystencja oraz parametry jakościowe „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej”.

2. Tekst w ppkt 4.2 akapit pierwszy (w części „Składniki”) obecnej specyfikacji zmieniono w celu uszczegółowienia proporcji mięs (w kg na 100 kg całkowitej masy mięsa). Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 5.2 akapit pierwszy (w części „Składniki”) zaktualizowanej specyfikacji:

„Surowce mięsne (w kg na 100 kg całkowitej masy mięsa):

Mięso wieprzowe kl. I – 70 - 75 kg

Mięso wieprzowe kl. IIA – 10 - 12,5 kg

Mięso wieprzowe kl. III – 10 -12,5 kg

Dopuszcza się użycie tłuszczu – tłuszcz drobny twardy – do 10 kg.

Dopuszcza się zastąpienie 10 kg mięsa wieprzowego kl. I mięsem wołowym klasy II w ilości do 10 kg.”

Zmiana proporcji surowców mięsnych w recepturze ma jedynie charakter korekcyjny. Zwiększenie udziału mięsa wieprzowego klasy I sprzyja uzyskaniu zwartej struktury oraz prawidłowemu przebiegowi procesu suszenia.

Proporcjonalne zwiększenie udziału mięsa klasy II A i III pozwala na zachowanie właściwej tekstury, krajalności oraz tradycyjnych cech sensorycznych wyrobu. Zmiana ta pozostaje spójna z utrzymaniem dopuszczalnego dodatku tłuszczu drobnego twardego do 10 kg lub zastąpienia 10 kg mięsa wieprzowego kl. I mięsem wołowym

klasy II w ilości do 10 kg i nie wpływa na charakter wyrobu, a jedynie doprecyzowuje recepturę w celu zapewnienia stabilnej i powtarzalnej jakości produktu końcowego.

3. Tekst w ppkt 4.2 (w części „Analityczna zawartość tłuszczu”) obecnej specyfikacji zmieniono w celu odzwierciedlenia faktycznie osiągniętych parametrów. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 5.2 (w części „Analityczna zawartość tłuszczu”) zaktualizowanej specyfikacji:

„Analityczna zawartość tłuszczu:

Kl. I do 10 %

Kl. IIA do 20 %

Kl. III do 15 %.”

Obniżenie maksymalnej zawartości tłuszczu w poszczególnych klasach sprzyja poprawie przebiegu procesu suszenia oraz stabilności struktury „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej”. Zmiana ta jest zaostrzeniem wymagań jakościowych i stanowi dostosowanie specyfikacji „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej” do aktualnych oczekiwań rynku oraz praktyki produkcyjnej, bez negatywnego wpływu na tradycyjny charakter produktu.

Załączniki

7.1 Zaktualizowany wniosek o rejestrację produktu ze zmianami, sporządzony zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

7.2 Pełnomocnictwo, na mocy którego wnioskodawcę reprezentuje pełnomocnik.

Dane do kontaktu należy przekazać, razem z wnioskiem, na osobnej kartce.

Informacje te służyły będą do kontaktów roboczych i nie będą publikowane na stronie internetowej MRiRW.

Dane do kontaktu:

Telefon:

E-mail: