

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu
Grupa Producentów Wielkopolskiej Kielbasy Białej Parzonej

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

61-874 Poznań, al. Niepodległości 2

3. Adres do korespondencji:

1. Aleksandra Swulińska - Katulska
60-538 Poznań, Kościelna 28/4
Telefon: 501 698 700
E-mail: swulinska.katulska@gmail.com

2. Dariusz Wnuk
66-210 Zbąszynek, Czarna Droga 9
Telefon: 504 057 997
E-mail: darek-wnuk@tlen.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Aleksandra Swulińska - Katulska

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

1. Firma JM Jacek Marcinkowski ul. Przelot 18, 60-408 Poznań
2. „Rzeźnictwo Zyguła Zbąszynek” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. ul. Czarna Droga 9, 66-210 Zbąszynek
3. ABC Kuchni PL sp. zoo sp. k. ul. Obornicka 55A, 62-002 Suchy Las
4. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Dworecki sp. jawna Golejewo 34, 63-921 Chojno
5. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Krzysztof Zieliński Wioska 28, 64-308 Jabłonna
6. Zakłady Mięsne "Bystry" sp. zoo sp. k. ul. Strzelecka 2, 62-020 Swarzędz
7. Zakład Mięsny Konarczak sp. jawna ul. Gostyńska 5, 63-860 Pogorzela
8. ZPM "Waldi" sp. jawna ul. Powstańców Chocieszyńskich 97, 62-065 Grodzisk Wlkp
9. Zakłady Mięsne Szajek sp zoo ul. Poznańska 50B, 62-066 Granowo
10. Rzeźnictwo Wędliniarstwo Stefan Słociński ul. Kościelna 37, 64-300 Bukowiec

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Kielbasa biała parzona wielkopolska

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

--

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy³⁾.

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itp.)

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt. 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

Kielbasa biała parzona wielkopolska, to kielbasa z mięsa wieprzowego, niepeklowanego, średnio tłusta, parzona, porcjowana, w naturalnym jelicie wieprzowym.

Cechy fizyko-chemiczne:

Kielbasa o szarej barwie na powierzchni i przekroju, z dopuszczalnymi nieznacznymi punktowymi różowymi przebarwieniami kawałków mięsa. Widoczny majeranek może dominować w tworzeniu barwy, tak na powierzchni jak i na przekroju.

Batony okracane w odcinki o długości 10 - 12 cm, powierzchnia osłonki czysta, matowa, lekko wilgotna w dotyku.

Kształt typowej porcjowanej kielbasy uformowany wg naturalnego skrętu osłonek. Na przekroju poprzecznym przyjmuje formę okrągłą.

Średnica kielbaski nie większa niż 33 mm, a długość 10 - 12 cm

Po sparzeniu, bezpośrednio przed spożyciem niezbyt silnie związana na przekroju. Dopuszczalny niewielki wyciek soków mięsnych po przekroju kielbasy.

Cechy organoleptyczne:

Dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z wyraźnie wyczuwalną nutą majeranku, lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Zaznaczona obecność soli.

Zapach swoisty dla niepeklowanej, zaparzonej kielbasy wieprzowej.

Cechy wyróżniające kielbasę białą parzoną wielkopolską w stosunku do produkowanych innych kielbas białych to:

- produkowana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego,
- produkowana jest z mięsa świeżego wykrawanego między 48 – 72 godziną po uboju

³⁾ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

- mięso użyte do produkcji jest niepeklowane,
- zawiera znacznie więcej (70%) mięsa klasy I,
- jedynymi przyprawami są sól warzona, pieprz czarny świeżo zmielony, czosnek świeży tarty, majeranek tarty, gdzie cechą szczególną jest dominująca zawartość majeranku.

Zgodnie z recepturą kielbasy białej z 1964 r., wydaną przez Centralę Przemysłu Mięsnego, na żądanie odbiorców dodatek majeranku w danym rejonie mógł być zaniechany. Na obszarze Wielkopolski kielbasa biała była produkowana zawsze z dodatkiem majeranku, co jest wyróżnikiem tego produktu i podkreśla jego związek z regionem.

5. Obszar geograficzny:

Obszar historycznej Wielkopolski obejmujący:

- 1) województwo wielkopolskie w granicach administracyjnych,
- 2) powiaty w województwie lubuskim:
 - gorzowski
 - krośnieński
 - międzyrzecki
 - słubicki
 - strzelecko-drezdenecki
 - świebodziński
 - wschowski
 - zielonogórski
- 3) powiaty w województwie kujawsko-pomorskim:
 - mogileński
 - żniński

6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Proces produkcji **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej** podlega wielofazowej kontroli obejmującej wszystkie fazy produkcji. Kontrolę prowadzi Komisja Kontroli Produkcji **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej** działająca przy Wielkopolskim Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy w Poznaniu w której skład wchodzi producenci tej kielbasy.

1. Chronionym oznaczeniem geograficznym **kielbasa biała parzona wielkopolska** mogą być znakowane tylko te produkty, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

- a) zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w punkcie 7 i posiadają cechy określone w punkcie 4;
- b) ich producenci zobowiążą się pisemnie przestrzegać specyfikacji, w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia;
- c) ich producenci przekażą informacje zawarte w formularzu, o którym mowa w pkt. 2 Komisja Kontroli Produkcji **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej**.

2. Producenci, którzy chcą wytwarzać produkt pod chronioną nazwą są zobowiązani do złożenia Komisji Kontroli Produkcji **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej** działającej przy Cechu pisemnej deklaracji (zrzeszeni w Cechu oraz niezrzeszeni). Formularz deklaracji zostanie opracowany przez Komisję i będzie dostępny w siedzibie Cechu oraz na stronie internetowej Wielkopolskiego Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy. Producenci są

zobowiązani do bezzwłocznego przekazywania informacji o ewentualnych zmianach danych zawartych w ww. deklaracji.

3. Producenci zobowiązują się do prowadzenia w miejscu produkcji rejestru wytworzonej **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej**. Na żądanie organu kontrolującego producent ma obowiązek wykazać partie surowców, z których wyprodukowana została dana partia kielbasy. Producenci mają obowiązek wytwarzać produkt pod nazwą **kielbasa biała parzona wielkopolska** zgodnie ze specyfikacją.

4. Komisja Kontroli Produkcji **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej** działająca przy Wielkopolskim Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy w Poznaniu ma prawo prowadzić niezależne kontrole wszystkich producentów **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej**. Jeśli stwierdzone zostaną jakiegokolwiek nieprawidłowości produkcji ze specyfikacją to grupa powiadamia organ kontrolny specyfikacji.

5. W celu zapewnienia zgodności **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej** ze specyfikacją każdy producent będzie poddawał się kontroli upoważnionego organu kontrolnego.

6. Komisja Kontroli Produkcji **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej** działająca przy Wielkopolskim Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy w Poznaniu, w każdym czasie, będzie dysponowała aktualną listą producentów wytwarzających **kielbasę białą parzoną wielkopolską**.

7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 oraz wskazać te powody.

Do produkcji kielbasy białej parzonej wielkopolskiej wykorzystuje się mięso wieprzowe pozyskiwane z półtuszy wieprzowych, w których zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi tuszy wieprzowej wynosi powyżej 55 %. Określenie klasy tuszy wieprzowej odbywa się zgodnie ze wspólnotową klasyfikacją tusz wieprzowych. Dla mięsa przeznaczonego do produkcji kielbasy białej parzonej wielkopolskiej określa się dodatkowe szczególne warunki i zalecenia:

- mięso wykorzystywane do produkcji powinno pochodzić ze świń poddanych ubojowi nie wcześniej niż 3 doby przed produkcją, tak by spełniony był warunek, że mięso na kielbasę wykrawane będzie między 48 - 72 godzinami po uboju.
- nie dopuszcza się mięsa surowego pochodzącego od świń z wyraźnymi objawami miopatii (PSE, DPD, ewidentne następstwa procesów fizjologicznych lub urazów, itp.) poświadczone przez lekarza weterynarii w chwili uboju,
- wyklucza się zastosowanie mięsa pochodzącego od loch i knurów,
- 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 -1° C do +7° C
- mięso nie może być zamrażane.
- majeranek tarty powinien być najwyższej jakości.

Kielbasa biała parzona wielkopolska wytwarzana jest z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego oraz masy wiążącej przygotowanej na bazie chudego ścięgniętego mięsa wieprzowego, uzyskiwanego z wykrawanych szynek i łopatek. **Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mięsa i substancji wiążących wodę (białkowych, smakowych i in.).**

Do produkcji kielbasy białej parzonej wielkopolskiej wykorzystuje się następujące elementy tuszy wieprzowej:

I. Mięso wieprzowe klasy I - udział 70% w ogólnej masie produkcyjnej,

Jest to mięso chude pochodzące od szynek, posiadające barwę od jasnoróżowej do czerwonej, pozbawione tłuszczu, ścięgien i tkanki łącznej, uzyskiwane z następujących mięśni szynki: mięśnia półbłoniastego (górna zrazowa), mięśnia dwugłowego (dolna zrazowa), mięśnia półścięgnistego (ligawa), mięśnie pośladkowe (ogonówka), mięśnia czterogłowego (myszki). Dopuszcza się lekkie przerosty tłuszczu międzymięśniowego.

II. Mięso wieprzowe klasy II - udział 20% w ogólnej masie produkcyjnej,

Jest to mięso pozyskiwane podczas rozbioru i wykrawania szynek i łopatek otrzymywane w wyniku skrawania części przetłuszczonych i tłuszczu przy pozyskiwaniu mięsa klasy I. Mięso klasy II powinno zawierać nie więcej niż 50% tłuszczu. Dopuszcza się niewielką ilość tkanki łącznej, jednak nie więcej niż 5% całkowitej ilości mięsa II klasy.

III. Mięso wieprzowe klasy III - udział 10% w ogólnej masie produkcyjnej. Mięso pozyskiwane z wykrawanego golenia przedniego i tylnego (mięśnie prostowniki i zginacze palców), ścięgniste z dużą zawartością tkanki łącznej (do 25% całkowitej ilości mięsa klasy III), bez tłuszczu zewnętrznego.

Mięso klasy I rozdrabniane jest do kawałków nie większych niż 13 mm, mięso klasy II do kawałków nie większych niż 5 - 10 mm, a klasy III jest kutrowane. Dopuszcza się kawałki mięsa klasy III nie większe niż 3 mm

Skład surowcowy:

- | | |
|--|------------|
| • mięso wieprzowe
(zgodnie z proporcjami określonymi wyżej) | 100 kg |
| • woda dodawana w trakcie rozdrabniania i mieszania | 10 - 15 kg |

przyprawy:

- | | |
|--------------------------------|---------------|
| • sól warzona | 1,8 - 2,2 kg |
| • pieprz czarny świeżo mielony | 0,15kg |
| • czosnek świeży tarty | 0,1kg |
| • majeranek tarty | minimum 0,3kg |

Po wymieszaniu, farszem napelnia się ściśle jelita naturalne kielbaśnice Ø 31-33 mm (kaliber wodny). Batony odkręcane są w odcinki długości 10 - 12 cm, końce jelit zamykane szpilką. Następuje osadzanie trwające 1 - 2 godziny i parzenie do uzyskania 72° C.

Etapy procesu produkcji określone są następująco:

Etap 1 - Przygotowanie surowca do produkcji Półtusze wieprzowe lub odpowiednie, wybrane elementy tuszy (określone w pkt. 4) zostają schłodzone do temperatury max 7° C o pH 5,8 - 6,2. Mięso na kielbasę białą parzoną wielkopolską wykrawane jest między 48 - 72 godzinami po uboju.
Etap 2 - Rozdrabnianie mięsa Mięso kl. I - jest rozdrabniane na wilku z wykorzystaniem siatki oczka Ø13 mm Mięso kl. II - jest rozdrabniane na wilku z wykorzystaniem siatki oczka Ø max 5-10 mm Mięso kl. III - jest kutrowane wraz z pieprzem, czosnkiem i majerankiem na jednolitą masę. Dopuszcza się kawałki mięsa nie większe niż Ø 3 mm

<p>Etap 3 - Mieszanie i przygotowanie farszu</p> <p>Następuje połączenie wszystkich składników poprzez równomierne ich wymieszanie. Dodaje się sól i wodę technologiczną w ilości od 10 - 15 % ogólnej masy mięsa. Mieszanie trwa do momentu równomiernego rozmieszczenia kawałków mięsa, uzyskania odpowiedniej kleistości i dobrego związania farszu. Czasu mieszania nie określa się.</p>
<p>Etap 4 - Napelnianie i wiązanie osłonek</p> <p>Wymieszaną masą napelnia się ściśle osłonki (jelita naturalne) kielbaśnice o Ø 31-33 mm formując ręcznie batony odkręcane w odcinki 10 - 12 cm. Końce jelit zamykane są szpilką. Kielbasy są odwieszane. Odwieszanie winno być prowadzone tak, aby każda parka kielbas miała styczność z kijem wędzarniczym.</p>
<p>Etap 5 - Osadzanie</p> <p>Osadzanie przeprowadzane jest w miejscu przewiewnym i ciepłym. Optymalny czas osadzania wynosi ok. 2 godziny. Osadzaniem nazywamy leżakowanie (odpoczywanie) kielbasy w batonach, zawieszonych na kijach bezpośrednio po napelnieniu osłonek farszem do momentu przeniesienia jej do parzenia.</p>
<p>Etap 6 - Parzenie</p> <p>Parzenie kielbasy przeprowadza się parą wodną lub w kąpieli wodnej o temperaturze 78-85°C do momentu uzyskania temperatury 71°C w środku pojedynczego batonu. Czas parzenia uzależniony jest od sposobu jego przeprowadzania oraz parametrów temperaturowych (ram czasowych nie określa się).</p>
<p>Etap 7 - Studzenie</p> <p>Studzenie prowadzi się dwuetapowo. Najpierw w środowisku wodnym poprzez zanurzenie bądź natrysk, aby jak najszybciej obniżyć temperaturę batonów poniżej (30°C), a następnie powietrzem do temperatury w centrum batonu max. 8°C.</p>

8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt. 1 jako nazwy pochodzenia.

"Badacze naszej kulinarnej przeszłości zgodnie podkreślają, że kielbasy w kuchni polskiej wyrabiano już w czasach słowiańskich. Najstarszy rodowód mają wyroby nietrwałe, nazywane niegdyś - kielbasami do szybkiego spożycia. Do nich zalicza się tradycyjna kielbasa biała." (zał. 16). Każda szanująca się gospodyni miała swój niezawodny sposób na taką "kielbasę do szybkiego spożycia". Pod koniec XIX w. uznanym autorytetem w dziedzinie praktycznych przepisów konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast była wydana w 1885 roku książka Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Należy podkreślić, że już w tej pozycji podano przepis autorki na kielbasę świąteczną do szybkiego spożycia. O renomie autorki świadczy fakt, że również obecnie podając przepis kielbasy białej parzonej autorzy odwołują się do tej pozycji literaturowej (patrz zał. 16). Z czasem, także pod wpływem gustów konsumentów, receptury się zlewały, na danym obszarze zwyciężała ta najlepsza, najsmaczniejsza.

Kielbasa biała parzona wielkopolska (zał. 22), o dobrze wyspecyfikowanych, charakterystycznych cechach, jest produktem regionu historycznie zwanego Wielkopolską, znanym od ponad 100 lat. Stała się ona nieodzownym elementem stołu Świąt Wielkanocnych świadcząc o zasobności gospodarstwa domowego. Waldemar Baranowski w publikacji "Kuchnia i stół w polskim dworze" tak wspomina "święcone" z początków XIX w. w pałacu w Rogalinie: "W pałacu w Rogalinie ozdobą święconego było: całe jagnię z obowiązkowymi chorągiewkami, bardzo bogato przyozdobione prosię, olbrzymia pieczeń cielęca i kielbasy. W Małej Wsi święcone ustawiano w wielkiej jadalni. Na wielkim półmisku na środku stołu

wznosiła się "świńska głowa uwędzona w całości, a więc brązowego koloru, z jajkiem-pisanką w półotwartym pysku". Obok niej leżały całe szynki, a dalej **ułożona kuliście biała kielbasa**" (zał. 1). Określano ją również jako białą świeżą, białą parzoną i wielu innymi terminami. Była bowiem wytwarzana przez rzeźników miejscowych na zamówienie lub w bogatszych gospodarstwach domowych przy okazji świniobicia. Nie tylko w dworach, pałacach taką kielbasę białą parzoną podawano w czasie świąt i rodzinnych uroczystości. Także mieszczenie w Poznaniu raczyli się białą kielbasą. W Kronice Miasta Poznania "Do stołu podano" tak wspomina się święta Wielkanocne końca XIX w: "Do uroczystego wielkanocnego śniadania siadano o godzinie 12. Stół pełen był smakowitych dań. Nie mogło zabraknąć gotowanej szynki z kością, rozmaitych pieczonych mięs, na półmiskach układano pasztety i pęta kielbasy. Przysmakiem była **biała kielbasa** zapiekana z cebulą i jałowcem." (zał. 5). Była ceniona z uwagi na smakowitość i bardzo szybko zagościła w domach nie tylko bogatych mieszczan. Zapiski z okresu XIX w i początków XX w świadczą o tym niezbiacie. Stosowano ją na wykwintnej kolacji, a także przy eleganckim śniadaniu. Była podstawą także w potrawach. W przepisach Makarego "730 Obiadów wielkich, średnich i małych, mięsnych i postnych z opisem śniadań i wieczerzy tudzież spiżarni, sklepu i kuchni dla chorych" przepis 183 proponuje "kielbasy smażone na rozmaity sposób. Wziąć 1 funt (500 gr.) mięsa chudego wieprzowego, a po wykrojeniu żył i błon usiekać z $\frac{1}{2}$ funtem (250 gr.) słoniny. Posolić, opieprzyć, **dodać majeranku**. Tak zmieszaną masą nadziać dobrze wypłukane i oczyszczone flaki wieprzowe na pół palca grubości zawiązać wedle upodobania, osypać mąką umaczać w jajach z tartą bułką i smażyć na maśle, aż się zrumienią". (zał. 2). Podkreślić należy majeranek jako konieczną przyprawę kielbasy w Wielkopolsce. Jeszcze w początkach XX wieku w niektórych gospodarstwach domowych robiono ją bez specjalnych urządzeń charakterystycznych dla rzeźnictwa. Świadczy o tym przepis 849-ty w "Kucharzu Wielkopolskim" Maryi Śleżanki z 1904 roku: "Kielbasy do prędkiego użycia. Na kielbasy bierze się mięso z przednich łopatek, z karku, od schabu, skrawki z szynki i inne niepotrzebne kawałki, na trzy części chudego mięsa biorąc jedną część tłustej wieprzowiny albo słoniny. Mięso pokrajać w drobną kostkę i lekko posiekać. Na 10 funtów mięsa wziąć ćwierć funta soli, łut pieprzu, łut angielskiego ziela utłuczonego drobno, **łut majeranku przetartego** i 2 szklanki tęgiego rosółu, wygotowanego z kości i obrzynków i 2 cebul. Zamiast rosółu można użyć takąż ilość wody letniej, a dłużej się konserwują. Wymieszać dobrze mięso z przyprawami napychać kielbaśnicę za pomocą blaszanej szprycy lub uszka od klucza, nie upychając mocno, żeby nie popękały w gotowaniu. Gdzie okaże się pod skórą powietrze, wypuścić je przekłuciem szpilki. Zrobione kielbasy kłaść w zimną wodę, a po kwadransie wyjmować i rozwieszać na drążkach w suchym i chłodnym miejscu. Dobrze jest poprzednio obsuszyć je przy piecu". (zał. 4). Jak widać z przytoczonego przepisu ta bardzo lubiana i popularna kielbasa w Wielkopolsce wyróżniała się tym, że robiono ją z wychłodzonego świeżego mięsa **wyłącznie wieprzowego, bez procesu jego peklowania, ze znaczną ilością majeranku**. Jak wspomina M.L. Trzeciakowski W XIX wiecznym Poznaniu "Wśród drobnomieszczaństwa i proletariatu ... do ulubionych wędlin należały biała kielbasa, bułczanka, kaszanka." (zał. 3). Po II wojnie światowej coraz większa jej popularność spowodowała, że wprowadzono ją, z pewnymi modyfikacjami do produkcji w przemyśle mięsnym, podkreślając zarazem jej podstawowe cechy, tzn. mięso niepeklowane, szara barwa po zaparzeniu. Jej recepturę podano w opublikowanej w 1955 roku książce "Produkcja wędlin" wydanej przez Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego. Receptura nr 8 Kielbasa biała surowa określała: "Kielbasa biała surowa produkowana jest z mięsa nie peklowanego. Do produkcji kielbasy białej nie używa się saletry, gdyż między innymi jej cechą charakterystyczną jest zachowanie szarej barwy nie peklowanego mięsa po ugotowaniu." (zał. 6). W dokumentacji technologicznej na wędliny i wyroby wędliniarskie wprowadzonej dla **całego kraju** przez Centralę Przemysłu Mięsnego (zał. 15) w roku 1964

wprowadzono odstępstwa w recepturze dla kielbasy białej surowej (tzn. przed jej zaparzaniem). I tak, ponieważ majeranek nie był stosowany w innych rejonach poza Wielkopolską zapisano: "Na pisemne żądanie odbiorców dodatek majeranku w danym rejonie może być zaniechany". Zezwolono również na zwiększenie ilości czosnku do 0,10 kg na 100 kg farszu: "...może być stosowany dodatek czosnku w ilości 0,10 kg" (str. 168 zał. 15). W obu sformułowaniach akceptuje się odrębność receptury dla kielbasy białej dla Wielkopolski.

Wielkopolska zawsze słynęła z hodowli świń i produkcji na dużą skalę wieprzowiny, stąd przy wielu okazjach, takich jak wesela, chrzciny, prymicje, jubileusze, dożynki itp. przygotowywano wyroby z mięsa wieprzowego wśród których wyjątkowym specjałem była kielbasa biała parzona wielkopolska. Na popularność kielbasy wpływał również niedługi czas przygotowania i świeżość produktu. Kielbasa biała parzona wielkopolska jako specyfik regionalny została szybko zauważona i zadomowiła się na różnych targach, jarmarkach, festynach. W Kronice Miasta Poznania "Do stołu podano" odnotowano: "W okresie jesienno-zimowym organizowano ... specjalne uczyty pod nazwa "Wielki festyn wieprzobójny" i "Wielki wieczór kiszkowy". Od godziny 10 wydawano wtedy mięso z kotła, od godziny 18 - różnego rodzaju kiszki z kotła, kiszki z kaszy z kapustą oraz domowej roboty". (zał. 5). Świadczą o tym także późniejsze obszernie informacje prasowe o jarmarkach i białej kielbasie (zał. 14). Na podstawie ustnych przekazów i zebranych zapisów w latach 50-tych XX wieku udokumentowano przepisy dla dużych zakładów mięsnych na białą surową, a później na białą parzoną. W latach 90-tych XX w. zaczęto ściśle podkreślać odrębność i wyjątkowość kielbasy białej parzonej wielkopolskiej. Organizowano konkursy w okresie przed świętami Wielkanocy w ramach których jasno określano specyfikę tej kielbasy. Organizatorem konkursów była Izba Rzemieślnicza, Cech Rzeźników oraz pracownicy naukowcy ówczesnej Akademii Rolniczej w Poznaniu i instytutu branżowego. Konkursy organizowano corocznie, sporządzając każdorazowo protokół. Protokół z przyznawania certyfikatów określał skład kapituły konkursu oraz producentów którym przyznano roczne certyfikaty. Przykładowy protokół z 2006 roku podano w załączeniu (zał. 7). W certyfikacji brali udział producenci kielbasy białej parzonej wielkopolskiej zawsze w znacznej liczbie (zał. 8). Kapituła konkursów przyznawała producentom (roczne) certyfikaty na kielbasę białą parzoną wielkopolską, jeśli była ona zgodna z oczekiwaniami konsumentów, a także została zrobiona zgodnie z tradycyjnymi oczekiwaniami znawców sztuki wędliniarskiej (przykładowe certyfikaty zał. 9 i 10).

Należy zauważyć, że "kielbasy do szybkiego spożycia" były znane na ziemiach niemieckich, polskich, czeskich, słowackich na pewno już w XIX wieku. Stosowano różne receptury, które do dzisiaj można znaleźć w narodowych książkach kucharskich. W szczególności do wyrobu tych kielbas oprócz wieprzowiny stosowano dodatek mięsa wołowego, cielęcego (na ziemiach niemieckich, czeskich i słowackich), a także mięso baranie (jagnięcinę). Stosowano również różne przyprawy jak paprykę, cebulę, miejscowe przyprawy ziołowe. Także na ziemiach polskich receptury były zróżnicowane, zależnie od dostępności mięsa wołowego, cielęcego czy jagnięcego. Z uwagi na zapewnienie trwałości stosowano często mięso peklowane. W Wielkopolsce utrwaliła się reguła wytwarzania kielbasy **wyłącznie z mięsa wieprzowego**. Dodatkowo, wyjątkowość kielbasy polega na tym, że jest ona produkowana z mięsa świeżego, schłodzonego, a nie peklowanego. Jako przypraw używa się tylko: soli, pieprzu, majeranku (dominat) i czosnku. Intensywna szara barwa jest też wyróżnikiem tej wędliny (bezpośrednio po zaparzeniu lekko biała - stąd nazwa kielbasa biała parzona wielkopolska). Wąski zakres przypraw pozwala wydobyć smakowitość, którą podkreśla i uwypukla majeranek także powszechnie uprawiany w Wielkopolsce. Mimo, że termin "biała kielbasa" znany jest i stosowany w całej Polsce, to jednak w Wielkopolsce określa zupełnie inny, bardzo charakterystyczny rodzaj kielbasy.

O renomie tej kielbasy w przeszłości świadczy fakt, że była ona obecna na tradycyjnych jarmarkach świętojańskich organizowanych w Poznaniu od 40 lat. Wznowił je po II wojnie światowej prezydent miasta Poznania Andrzej Wituski. O znaczeniu tej wędliny świadczy fakt, że w okresie kartkowym (stanu wojennego) wydawano rzeźnikom na produkcję kielbasy białej parzonej wielkopolskiej dodatkowe przydziały właściwego mięsa (zał. 11).

Popularność kielbasy białej parzonej wielkopolskiej urosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli produkować kielbasę także w okresie poza świątecznym. Znalazła się ona w codziennej ofercie sklepów wędliniarskich wielkopolski. Stąd producenci białej kielbasy zainteresowani byli uzyskaniem **całorocznego** certyfikatu w konkursie organizowanym w okresie przedświątecznym omawianym wyżej (patrz zał. 9 i 10). Całoroczna dostępność kielbasy w sprzedaży zaowocowała różnymi formami wykorzystywania jej w potrawach. O bogactwie sposobów jej wykorzystania mogą świadczyć wyniki obserwacji studentów i gospodarstw domowych prowadzonych przez okres ostatnich 40 lat w Studium Gospodarstwa Domowego Akademii Rolniczej (a następnie Uniwersytetu Przyrodniczego) w Poznaniu. Z uwagi na niewielką trwałość kielbasy (mięso niepeklowane, nie wędzone) studenci przywożą kielbasę białą parzoną wielkopolską z domów rodzinnych w słoikach, zalaną na gorąco, smalcem. Wykorzystują ją potem do chleba ze smalcem, na zimno, często z dodatkiem chrzanu. Kolejną formą jest obsmażenie kielbasy na smalcu z cebulą. Wtedy spożywana jest z ziemniakami i kwaszoną kapustą. W celu urozmaicenia smaku czasami do obsmażanej kielbasy oprócz cebuli dodają kwaśne jabłko drobno posiekane. Często przywożony jest przez studentów sam farsz kielbasy białej wielkopolskiej umieszczony w słoiku i pasteryzowany. Taka forma nazywana jest w języku potocznym - "słoikowa". Farsz stanowi podstawę do sosów z makaronem lub kluskami i warzywami (np. pomidorami i papryką). W gospodarstwach domowych taki sam farsz kielbasy wykorzystuje się do przygotowywania wykwinnych roladek wieprzowych (nadenienie rozbitych plastrów schabu).

Nowe pokolenie przejmując tradycję białej kielbasy parzonej wielkopolskiej, doceniając jej smakowitość, poszukuje jednocześnie nowych sposobów jej wykorzystywania w potrawach. Stąd ukazujące się w różnych czasopismach i kąciach kulinarnych przepisy i rady dotyczące tej kielbasy. Świadczy to także o renomie wyrobu. Przykładowe rady i przepisy dla kielbasy białej wielkopolskiej podają publikacje (zał. 16,17,18,19,20,21).

Biała kielbasa parzona wielkopolska na dobre zagościła też na wszelkich spotkaniach towarzyskich w plenerze. Jest w tym przypadku podstawą do sporządzania prostych (co ma w tym przypadku znaczenie), ale i bardzo smacznych dań. Podaje się zatem białą kielbasę pokrojoną i przesmażoną z pomidorami i kabaczkami (produkty często z własnego ogrodu) z kaszą na sypko. Innym sposobem jest podanie białej kielbasy z rusztu (zał. 19) (np. w folii aluminiowej) razem z kiszonymi ogórkami i chrzanem, keczupem czy musztarda. Pewną odmianą jest podgrzanie kielbasy w wodzie lub lepiej na parze. Można ją wtedy podawać także w sosie chrzanowym (zał. 21). Bezsprzecznie jednak wśród dań wielkopolskich "królują" żurek na zakwasie z pływającą w nim białą kielbasą. Częstym daniem "jednogarnkowym" jest biała kielbasa pokrojona w plasterki z cebulką, papryką i czerwoną fasolką (zał. 18). Inną odmianą potrawy jest biała kielbasa z warzywami (zał. 20).

Ciekawą obserwacją jest fakt, że w wielu wielkopolskich gospodarstwach domowych kielbasa biała parzona wielkopolska jest traktowana w przekazach rodzinnych jako dietetyczna (z uwagi na brak soli peklującej i znaczną zawartość mięsa wysokiej klasy). Zalecana jest w wielu specyficznych dietach, a także w żywieniu dzieci i osób starszych. To, że do dzisiaj jest ona dużym i lubianym specjałem świadczy sprzedaż jej w sklepach, nawet niewielkich, w małych ilościach codziennie, na bieżące użycie. Każdy znaczący festyn, czy inna uroczystość szczyli się możliwością, kupienia tej kielbasy, także w potrawach. W

roku 2015 dzielnica Poznania - Łazarz reklamowała swoje święto gwarową nazwą kielbasy białej parzonej wielkopolskiej: "Kicha biała od chabaja".

W Pogorzeli pow. Gostyń na święcie sera w sierpniu 2015 roku atrakcją była kielbasa biała parzona wielkopolska smażona z serem (zdjęcia zał. 12 i 13). W latach poprzednich smażono ją z cebulą i pieczarkami. Powszechnie w Wielkopolsce podaje się ją w żurku - co smakosze bardzo cenią.

Kielbasa biała parzona wielkopolska (zał. 22) wpisana jest na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi jako wizytówka regionu. Pomimo, iż dzisiaj odchodzi się od produkcji kielbasy w warunkach domowych, to konsumenci, a grupa ich stale rośnie, szukają producentów którzy legitymują się konkursowym certyfikatem.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej⁴⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych Poznań
pl. Wolności 17
61-739 Poznań
wijhars.poznan.ibip.pl

10. Opakowanie i Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Przewiduje się sprzedaż kielbasy białej parzonej wielkopolskiej w formie:

1. tradycyjnej
2. w opakowaniu foliowym.

Producenci kielbasy białej parzonej wielkopolskiej stosują następujące rodzaje etykiet:

1. Etykieta podstawowa, w formie banderoli (opaski na batonie kielbasy).

W przypadku sprzedaży w sposób tradycyjny dopuszcza się sprzedaż w formie nieopakowanej ale z zachowaniem banderolowania co 3 parki wyrobu, przełożenie do opakowania marketingowego (torba papierowa, torba PA/PE) na którym znajdować się powinny min. 3 elementy (oznaczenie geograficzne, nazwa producenta oraz nazwa wyrobu „Kielbasa biała parzona wielkopolska”). Sprzedaż w sposób tradycyjny może odbywać się tylko przez producenta, jego sklepy lub stoiska firmowe.

2. Etykieta na opakowanie foliowe (MAP) w formie nalepki (winiety).

Wprowadza się także pakowanie foliowe kielbasy białej parzonej wielkopolskiej w atmosferze gazów ochronnych w mieszaninie beztlenowej. Nie ma wtedy konieczności stosowania pojedynczej etykiety, która zawierałaby wszystkie informacje. W takim przypadku kielbasa winna być zapakowana w folię po 6 sztuk (3 parki) w taki sposób aby jedna sztuka w opakowaniu banderolowana była specjalnie do tego przygotowana etykietą charakteryzującą wyrób. Wyrób winien być zapakowany w atmosferze gazów ochronnych, a jego ilość winna zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem. Rodzaje użytych maszyn opakowaniowych są dowolne i charakterystyczne dla danego producenta. Na powierzchni opakowania w pierwszym polu widzenia powinna być umieszczona (naklejona) etykieta na której znajdować

⁴⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

się powinny min. 3 elementy (oznaczenie geograficzne, nazwa producenta oraz nazwa wyrobu „Kielbasa biała parzona wielkopolska”). Dopuszcza się etykiety ozdobne i tematyczne. Etykiety ozdobne i tematyczne wymagają zaakceptowania przez Komisję Kontroli Produkcji **kielbasy białej parzonej wielkopolskiej** działającej przy Wielkopolskim Cechu Rzeźników.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Załącznik nr 1 - Waldemar Baraniewski, Kuchnia i stół w polskim dworze s. 104

Załącznik nr 2 - MAKAREGO 730 Obiadów Wielkich, Średnich i Małych Mięsnych i Postnych. Poznań, Nakładem Księgarni Katolickiej 1903 s. 92-93

Załącznik nr 3 - M.L. Trzeciakowski, W XIX wiecznym Poznaniu, 1987, s. 200-201, s. 210-211

Załącznik nr 4 - Marya Ślezańska, Kucharz Wielkopolski Poznań, Druk i nakład Jarosława Leitgebra 1904, s.356-357

Załącznik nr 5 - Do stołu podano, 80 LAT KRONIKI MIASTA POZNANIA, Kronika Miasta Poznania, KMP 2003 4, s. 146-147 s.158-159.

Załącznik nr 6 - Inż. Konstanty Gocławski, mgr inż. Janina Szefer, Czesław Trenkner, Produkcja Wędlin, Warszawa 1955, Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, s. 167-168

Załącznik nr 7 - Protokół konkursu z nadania certyfikatu jakości 2006 roku na tradycyjne wyroby mięsne, 23 marca 2006 r.

Załącznik nr 8 - Zestawienie certyfikatów wydanych dla kielbasy białej parzonej wielkopolskiej wydanych w latach 2006 - 2015 w konkursie w okresie wielkanocnym w Poznaniu

Załącznik nr 9 - Przykładowy certyfikat dla kielbasy białej parzonej wielkopolskiej wydany 27 marca 2007 r. Zakładom przetwórstwa mięsa SZAJEK

Załącznik nr 10-Certyfikat jakości z 2010 roku dla kielbasy białej parzonej wielkopolskiej wydany w ramach konkursu Polska Tradycja - Wielkanoc mięsne święta

Załącznik nr 11-Oświadczenie Prezydenta Miasta Poznania, 14.10.2015

Załącznik nr 12-Dożynki i święto sera w Pogorzeli - biała kielbasa serwowana z serem 23 sierpnia 2015 r

Załącznik nr 13-Dożynki i święto sera w Pogorzeli - biała kielbasa serwowana z serem 23 sierpnia 2015 r

Załącznik nr 14-Wielkopolska biała kielbasa z rodowodem, Głos Wielkopolski 12/13 lutego 2005 r.

Załącznik nr 15-Centrała Przemysłu Mięsnego, Przepisy wewnętrzne nr 21, Zbiór dokumentacji technologicznej na wędliny i wyroby wędliniarskie. Wydawnictwo przemysłu lekkiego i spożywczego, Warszawa 1964.

Załącznik nr 16-Romana Chojnacka, Przebój wielkanocnego stołu - biała kielbasa, Trzoda chlewna nr 3/2008

Załącznik nr 17-Romana Chojnacka, W sam raz na chłodne dni, Trzoda chlewna nr 11/2009

Załącznik nr 18 - Potrawy z białej kiełbasy parzonej wielkopolskiej - gulasz
Załącznik nr 19 - Potrawy z białej kiełbasy parzonej wielkopolskiej - kiełbasa z rusztu
Załącznik nr 20 - Potrawy z białej kiełbasy parzonej wielkopolskiej - kiełbasa z warzywami
Załącznik nr 21 - Potrawy z białej kiełbasy parzonej wielkopolskiej - kiełbasa w sosie
chrzanowym
Załącznik nr 22 - Kiełbasa biała parzona wielkopolska - w całości i na przekroju
Załącznik nr 23 - Oświadczenie wnioskodawcy