

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 53/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA”

Nr UE: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska”

2. Typ produktu

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

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce,
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” to produkt tradycyjny, który jest wynikiem sposobu produkcji odpowiadającego tradycyjnej praktyce. Jej sposób produkcji wywodzi się z tradycji krakowskich kiełbas grubo krojonych, o których pisze już w wydanej w 1926 roku publikacji pt.: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” polski autor Andrzej Różycki. Z uwagi na swoją jakość i charakter, sposób wytwarzania tej kiełbasy rozprzestrzenił się na inne rejony. Metoda produkcji opiera się na wywodzących się z tradycyjnych procesów: peklowania, osadzania, wędzenia i suszenia. W procesie produkcji szczególną rolę zajmuje proces osadzania (2–3 godziny), dzięki któremu w produkcji zachodzą złożone procesy fizykochemiczne, a produkt zyskuje specyficzny smak i aromat.

3.2. Czy nazwa

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu,
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu

Nazwa „kiełbasa krakowska sucha staropolska” jest stosowana w odniesieniu do specyficznego produktu, który powstaje zgodnie ze sposobem produkcji wywodzącym się z tradycji kiełbas krakowskich grubo rozdrobnionych. Nazwa „kiełbasa krakowska” stała się nazwą rodzajową. Natomiast określenie rejestrowanego produktu „staropolska” odnosi się do metody produkcji, a nie obszaru geograficznego. Zgodnie ze słownikiem etymologicznym słowo „staropolski” oznacza – związany z dawną Polską.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” jest kiełbasą suszoną, grubo rozdrobnioną. Występuje w formie typowych batonów o długości około 300 mm lub jego części, 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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Przekrój poprzeczny kielbasy z wyraźnie widocznymi większymi kawałkami mięsa, mniejszymi tłuszczu (jaśniej wybarwionymi) i otoczonymi farszem. Na przekroju kielbasy są widoczne wyraźnie duże kawałki chudego mięsa wieprzowego o barwie różowej do ciemnoróżowej, a pomiędzy nimi mięso pozostałych klas o kolorze nieco jaśniejszym. Wszystkie składniki mięsne są dobrze związane, co umożliwia łatwe plasterkowanie produktu.

Pod światło cienkie plasterki lekko prześwitują tworząc charakterystyczny mozaikowy układ tzw. witrażyka.

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

„Kielbasę krakowską suchą staropolską” cechuje smak peklowanego, wędzonego i pieczonego mięsa z wyraźnymi nutami pieprzu i delikatnym posmakiem czosnku oraz gałki muszkatołowej.

Zapach typowy dla mocno uwędzonej kielbasy z bardzo delikatnym zapachem czosnku. „Kielbasa krakowska sucha staropolska” jest to kielbasa trwała, wędzona, pieczona i suszona, produkowana w oparciu o tradycyjne receptury i tylko z mięsa najwyższej jakości. Wytwarzana jest w przeważającej ilości z mięs chudych wieprzowych. Duże kawałki mięsa wieprzowego uzupełnione są farszem z dodatkiem mieszanki wyłącznie naturalnych przypraw. Wszystkie przyprawy, jakość dobranych mięs, ale także proces osadzania i wędzenia, a na końcu suszenia, tworzą wspólnie produkt, o unikalnym smaku.

- 4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

Składniki

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

Mięso wieprzowe kl. I – 70 kg

Mięso wieprzowe kl. IIA – 10 kg

Mięso wieprzowe kl. III – 10 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.

Klasyfikacja mięsa wieprzowego

Klasa I (kl. I) – mięso chude, nieścięgniaste,

Klasa IIA – (kl. IIA) – mięso średnio tłuste, nieścięgniaste,

Klasa III (kl. III) – mięso chude lub średnio chude, ścięgniaste.

Tłuszcz

a) zewnętrzny:

Kl. I bez tłuszczu,

Kl. IIA warstwa do 8 mm,

Kl. III niewielka ilość, 9–11 mm;

b) międzymięśniowy:

Kl. I warstwa do 2 mm,

Kl. IIA warstwa do 10 mm,

Kl. III niewielka ilość, do 15 mm;

c) międzytkankowy:

dopuszczalny we wszystkich klasach.

Analityczna zawartość tłuszczu

Kl. I do 15 %

Kl. IIA do 30 %

Kl. III do 25 %

Barwa tłuszczu we wszystkich klasach: biała z odcieniem różowym lub kremowym

Ściągnistość

Kl. I niedopuszczalna,

Kl. IIA niewielka ilość ścięgien, do 10 %

Kl. III bez ograniczeń,

Przekrwienie mięsa we wszystkich klasach: niedopuszczalne

Węzły chłonne we wszystkich klasach: niedopuszczalne

Klasyfikacja mięsa wołowego

Klasa II – mięso ścięgniaste z minimalną okrywą tłuszczu zewnętrznego – do 2 mm i grubą do 2 mm warstwą tłuszczu międzymięśniowego

Tłuszcz

a) zewnętrzny – warstwa do 2 mm,

b) międzymięśniowy – warstwa do 2 mm,

c) śródtkankowy – dopuszczalny do 2 mm.

Analityczna zawartość tłuszczu: 16 %

Barwa tłuszczu: bladokremowa do intensywnie żółtej

Ściągnistość: bez grubszych ścięgien

Przekrwienie i węzły chłonne: niedopuszczalne

Barwa mięsa chłodzonego: jasnoczerwona do ciemnoczerwonej

Podstawowym surowcem jest chude, dobrej jakości mięso wieprzowe i/lub wołowe.

Mięso wieprzowe powinno charakteryzować się następującymi parametrami jakościowymi:

- odpowiednia wodochłonność, wynosząca: 2–5 %,
- właściwa wartość pH (5,5–5,9 – mierzone po 24 godzinnym wychłodzeniu),
- nie dopuszcza się mięsa surowego pochodzącego od świń z wyraźnymi objawami miopatii (PSE, DFD, ewidentne następstwa procesów fizjologicznych lub urazów itp.),
- wyklucza się zastosowanie mięsa pochodzącego od loch i knurów,
- wyklucza się mięso pochodzące od zwierząt będących nosicielami cech niezgodnych, ze szczególnym odniesieniem do podatności na stres (PSS), które są możliwe do wykrycia w obiektywny sposób również „post mortem” u zwierząt i w produktach,
- mięso nie może być poddawane żadnym innym procesom konserwacji poza schładzaniem, w tym nie może być zamrażane.
- przez schładzanie rozumie się przechowywanie surowego mięsa, podczas składowania i transportu w temperaturze otoczenia od -10 °C do +7 °C,
- mięso wykorzystane do produkcji nie może pochodzić ze świń poddanych ubojowi przed mniej niż 48 godzinami lub ponad 144 godzinami.

Dodatki w kg na 100 kg masy produkcyjnej

Pieprz czarny naturalny – 0,05–0,10

Pieprz biały naturalny – 0,15–0,20

Gałka muszkatołowa – 0,05–0,10

Czosnek świeży – 0,30–0,40

Cukier – 0,15–0,20

Mieszanka peklująca o składzie: min. 98,5 % soli i 0,5–1,5 % azotanów(III) – ok. 1,5 kg.

Przygotowanie surowca i proces produkcyjny:

- wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych w celu ujednorodnienia wielkości kawałków mięsa (do 5 cm średnicy),
- peklowanie suche mięs przez 24–72 godziny, natomiast solenie tłuszczu przez 24–72 godziny,
- obróbka mechaniczna: rozdrabnianie mięsa kl. IIA z użyciem siatki o średnicy oczek 8–10 mm, rozdrabnianie mięsa kl. III na siatce o średnicy oczek 3–4 mm i/lub kutrowanie z dodatkiem 2 kg lodu/lub wody w ilości do 5 %,
- rozdrabnianie drobnego, podmrożonego tłuszczu wieprzowego przez siatki o średnicy oczek max. 8 mm (lub krojenie ręczne na kostki o wielkości boku 5–8 mm)
- dokładne wymieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw,
- napełnianie w osłonki (naturalne jelita naturalne lub osłonki białkowe),
- osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 30 °C (2–3 godziny),
- osuszanie powierzchni, a następnie wędzenie przy użyciu drewna olchowego, bukowego, owocowego lub ich mieszanek, parzenie i pieczenie, do uzyskania wewnątrz batonów temperatury min. 72 °C. Zabrania się stosowania preparatów dymu wędzarniczego,
- suszenie do uzyskania wydajności nie wyższej niż 70 %, długość suszenia uzależniona jest od ilości produktu oraz warunków panujących w danym pomieszczeniu,
- dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego lub słonecznikowego, aby zapobiec powstawaniu białego nalotu podczas przechowywania. Stosowanie tego etapu produkcji jest dobrowolne. Producent może zdecydować się na zastosowanie ww. oleju na powierzchni batonu celem zapobieżenia wytrącania się białka w postaci białego nalotu. Nalot ten jest naturalnym procesem wytrącania się białka na powierzchni batonu podczas przechowywania. Nalot jest efektem dużej zawartości (kondensacji) białka w produkcie. Zastosowanie oleju ma na celu poprawę estetycznych cech produktu. Nie wpływa ono na jakość wyrobu ani jego cechy specyficzne.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

W Polsce tradycję przetwórstwa mięsnego datuje się od wczesnego średniowiecza. Wilgotny i chłodny klimat Polski ukształtował stosowanie szeregu metod konserwowania, tj. solenia, peklowania, marynowania, wędzenia, parzenia, suszenia, używanych w specyficznych kombinacjach przy wytwarzaniu poszczególnych rodzajów przetworów. Na dworach szlacheckich i w gospodarstwach włościańskich ubój zwierząt był wydarzeniem rodzinnym i okresem przygotowywania zapasów żywności zarówno na okresy zimowe, intensywnych prac polowych jak i wydarzeń politycznych i rodzinnych np. wojny, podróże, spotkania rodzinne, wyprawy. Z czasem powstałe nadwyżki mięsa wymusiły konieczność przetwarzania wszystkich uzyskanych w trakcie uboju surowców mięsnych początkowo w warunkach domowych, następnie w warsztatach rzemieślniczych, a współcześnie głównie w zakładach przemysłowych. W rezultacie historycznego procesu przetwarzania wyselekcjonowanych surowców mięsnych i doboru „bukietu” przypraw ukształtowała się receptura i specyfika walorów sensorycznych „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej”.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” zawdzięcza swój charakter tradycyjnemu sposobowi produkcji, według tradycyjnej receptury, w szczególności użyciu mięsa wysokiej jakości, procesowi peklowania i długotrwałemu procesowi osadzania. Na specyfikę produktu wpływa również sposób przeprowadzenia wędzenia.

O tradycyjnym charakterze „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej” świadczy charakterystyczny skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kiełbasy wykorzystuje się wysokiej jakości mięso wieprzowe (mięso klasy I stanowi aż ok. 70 % składu surowcowego). Grube rozdrobnienie uwidacznia szlachetność stosowania surowca. Zabieg ten przekłada się na smak i wygląd wyrobu. Stosowany w recepturze czosnek służy nie tylko podniesieniu walorów smakowych, ale również ma wpływ na przedłużenie trwałości wyrobu.

Skład surowcowy oraz receptury wytwarzania tego rodzaju kiełbas zostały również ujęte (kiełbasa krakowska suszona oraz wędzona) m.in. w publikacjach z 1985 i 1987 r. pt. „Domowe wyroby mięsne” (Tadeusz Kłossowski) oraz „Domowe przetwory z mięsa” (Władysław Poszepczyński). Efektem procesu suchego peklowania jest utrwalanie barwy, wytworzenie charakterystycznego smaku i zapachu mięsa oraz przedłużenie trwałości produktu.

Długotrwałe osadzanie gwarantuje wyrównywanie barwy i smaku w całym batonie kiełbasy przed wędzeniem, co przekłada się na specyficzny finalny smak i wygląd wyrobu.

Wędzenie „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej” ma szczególne znaczenie dla smaku wyrobu. Batony kiełbasy wiszące na drążkach wędzi się za pomocą unoszącego się ciepła i dymu. Dym wędzarniczy i ciepło są efektem spalania drewna (ogień i dym).

W związku z postępem technologicznym dopuszczalne jest również wędzenie przy pomocy generatorów dymu wędzarniczego. W procesie tym do produkcji gorącego dymu wędzarniczego wykorzystywane są takie same rodzaje drewna, ale dopuszczalne są również inne jego formy, np. zrębki.

Wybór odpowiednich rodzajów drewna, niezależnie od doboru metody wędzenia, gwarantuje uzyskanie przez „kiełbasę krakowską suchą staropolską” charakterystycznego, pozbawionego gorzkości, smaku i aromatu wędzonego i pieczonego mięsa oraz ciemnobrązowej barwy.

Wszystkie te procesy zostały opisane w wydanej w 1926 roku publikacji pt.: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” polskiego autora Andrzeja Różyckiego.

Źródłem potwierdzającym sposób i recepturę wytwarzania „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej” są również zapisy w Polskich Normach wydanych w 1959 r. oraz w przepisach wewnętrznych z 1964 roku wydanych przez Centralę Przemysłu Mięsnego, które opracowywane były na podstawie przepisów i receptur stosowanych jeszcze przed II wojną światową.
