Ref. Ares(2016)744153 - 11/02/2016

JEDNOLITY DOKUMENT

„KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA”

Nr UE:

ChNP ( ) ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY

„Kiełbasa biała parzona wielkopolska”

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Kiełbasa biała parzona wielkopolska”, to kiełbasa z mięsa wieprzowego, niepeklowanego, średnio tłusta, parzona, porcjowana, w naturalnym jelicie wieprzowym.

Cechy fizyko-chemiczne:

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

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

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

Średnica kiełbaski 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 przekrojeniu kiełbasy.

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 kiełbasy wieprzowej.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej" wykorzystuje się mięso wieprzowe pozyskiwane z półtusz wieprzowych, w których zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi tuszy wieprzowej wynosi powyżej 55%. Dla mięsa przeznaczonego do produkcji „kiełbasy 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 kiełbasę wykrawane będzie między 48-72 godzinami po uboju.
- nie dopuszcza się mięsa surowego pochodzącego od świń z wyraźnymi objawami miopatii (PSE, DPD, ewidentnych następstw procesów fizjologicznych lub urazów, itp.) poświadczonych 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 od -1^{o}C do +7 ^{o}C,
- mięso nie może być zamrażane,

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

Do produkcji „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej" wykorzystuje się następujące elementy tuszy wieprzowej: mięso wieprzowe klasy I - 70%, mięso wieprzowe klasy II - 20%, mięso wieprzowe klasy III - 10% - udział w ogólnej masie produkcyjnej.

Jedynymi przyprawami są: sól warzona, pieprz czarny świeżo zmielony, czosnek świeży tarty, majeranek tarty, a cechą szczególną jest dominująca zawartość majeranku nie niższa niż 0,3 kg na 100 kg mięsa.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

- przygotowanie surowca,
- rozdrabnianie mięsa,
- mieszanie i przygotowanie farszu,
- napełnianie i wiązanie osłonek,
- osadzanie,
- parzenie,

– studzenie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

"Kiełbasa biała parzona wielkopolska" jest wprowadzana do obrotu w sposób tradycyjny (luzem) albo w opakowaniu foliowym w atmosferze gazów ochronnych (MAP).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

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

W przypadku sprzedaży w sposób tradycyjny (luzem) 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 „kiełbasa 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 „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej" w atmosferze gazów ochronnych w mieszaninie beztlenowej. Nie ma wtedy konieczności stosowania pojedynczej etykiety, która zawierałaby wszystkie informacje. W takim przypadku kiełbasa 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 się powinny min. 3 elementy (oznaczenie geograficzne, nazwa producenta oraz nazwa wyrobu „kiełbasa biała parzona wielkopolska"). Dopuszcza się etykiety ozdobne i tematyczne. Etykiety ozdobne i tematyczne wymagają zaakceptowania przez Komisję Kontroli Produkcji „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej" działającej przy Wielkopolskim Cechu Rzeźników.

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

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.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Specyfika „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej" opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

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 „kiełbasa biała parzona wielkopolska". Na popularność kiełbasy wpływał również niedługi czas przygotowania i świeżość produktu.

Na podstawie ustnych przekazów i zebranych zapisów w latach 50-tych XX w. udokumentowano przepisy dla dużych zakładów mięsnych na kiełbasę białą surową, a później na białą parzoną. W latach 90-tych XX w. zaczęto ściśle podkreślać odrębność i wyjątkowość „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej". Organizowano konkursy w okresie przed świętami Wielkanocy w ramach, których jasno określano specyfikę tej kiełbasy. Organizatorem konkursów była Izba Rzemieślnicza, Cech Rzeźników oraz pracownicy naukowi ówczesnej Akademii Rolniczej w Poznaniu i instytutu branżowego. W konkursie zawsze brała udział znaczna liczba producentów „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej". Kapituła konkursów przyznawała producentom roczne certyfikaty na „kiełbasę białą parzoną wielkopolską" jeśli była ona zgodna z oczekiwaniami konsumentów i została zrobiona zgodnie z oczekiwaniami znawców sztuki wędliniarskiej.

Należy zauważyć, że kiełbasy parzone były znane na ziemiach niemieckich, polskich, czeskich, słowackich co najmniej od XIX w. Stosowano różne receptury, które do dzisiaj można znaleźć w narodowych książkach kucharskich. W szczególności do wyrobu tych kiełbas oprócz wieprzowiny stosowano dodatek mięsa wołowego, cielęcego (na ziemiach niemieckich, czeskich i słowackich), a także 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 kiełbasy wyłącznie z mięsa wieprzowego. Dodatkowo, wyjątkowość kiełbasy polega na tym, że jest ona produkowana z mięsa świeżego, schłodzonego, a nie peklowanego. Jako przypraw używa się tylko: soli, pieprzu, czosnku i majeranku, który dominuje. Intensywna szara barwa jest też wyróżnikiem tej wędliny. Kiełbasa ta bezpośrednio po zaparzeniu jest lekko biała, stąd pochodzi nazwa „kiełbasa biała parzona wielkopolska". Wąski zakres przypraw pozwala wydobyć smakowitość, którą podkreśla i uwypukla majeranek także powszechnie uprawiany w Wielkopolsce. O specyficznych cechach „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej", wyróżniającej ją spośród innych kiełbas białych parzonych, świadczy również fakt, ze zgodnie z recepturą kiełbasy białej z 1964 r., wydaną przez Centralę Przemysłu Mięsnego, na żądanie odbiorców dodatek majeranku w danym rejonie mógł być zaniechany. Na obszarze Wielkopolski kiełbasa biała była produkowana zawsze z dodatkiem majeranku, co jest wyróżnikiem tego produktu i podkreśla jego związek z regionem. Mimo, że termin

„biała kiełbasa” znany jest i stosowany w całej Polsce, to jednak w Wielkopolsce określa inny, bardzo charakterystyczny rodzaj kiełbasy.

O znaczeniu „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej” świadczy fakt, że w okresie stanu wojennego, kiedy mięso reglamentowano, wydawano rzeźnikom dodatkowe przydziały mięsa na produkcję „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej”.

Popularność „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej” wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami. Znalazła się ona w codziennej ofercie sklepów wędliniarskich Wielkopolski. Całoroczna dostępność kiełbasy w sprzedaży zaowocowała różnymi formami wykorzystywania jej w potrawach. Również obecnie „kiełbasę białą parzoną wielkopolską” podaje się obsmażoną na smalcu z cebulą i drobno posiekanym kwaśnym jabłkiem. Tak przygotowaną kiełbasę spożywa się z ziemniakami i kwaszoną kapustą. „Kiełbasa biała parzona wielkopolska” na dobre zagościła też na wszelkich spotkaniach towarzyskich w plenerze oraz festynach. Wówczas podaje się kiełbasę smażoną z serem lub z cebulą i pieczarkami. Innym sposobem jest podanie białej kiełbasy z rusztu razem z kiszonymi ogórkami, chrzanem lub musztardą. Powszechnie w Wielkopolsce podaje się „kiełbasę białą parzoną wielkopolską” w tradycyjnej zupie - żurku.

Nowe pokolenie przejmując tradycję „białej kiełbasy parzonej wielkopolskiej”, doceniając jej smakowitość, poszukuje jednocześnie nowych sposobów jej wykorzystywania w potrawach. Stąd ukazujące się w różnych czasopismach przepisy i rady dotyczące tej kiełbasy. Świadczy to o znaczeniu „białej kiełbasy parzonej wielkopolskiej” dla mieszkańców regionu oraz jej nieprzemijającej renomie.

Ciekawą obserwacją jest fakt, że w wielu wielkopolskich gospodarstwach domowych „kiełbasa 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.

„Kiełbasa biała parzona wielkopolska”, jako regionalny specjał, została szybko zauważona i zadomowiła się na różnych targach, jarmarkach oraz festynach. O renomie „kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej” świadczy fakt, że była ona obecna na tradycyjnych jarmarkach świętojańskich organizowanych w Poznaniu od 40 lat. „Kiełbasa biała parzona wielkopolska” również obecnie jest lubianym specjałem, o czym świadczy fakt, że jest sprzedawana w sklepach codziennie, na bieżące użycie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-25-listopada-2015-roku