

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

„Kiełbasa jałowcowa”

Nr WE:

1. NAZWA I ADRES GRUPY SKŁADAJĄCEJ WNIOSEK

- Nazwa grupy lub organizacji: Związek „Polskie Mięso”
- Adres: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
- Telefon: +48 22 830 26 57
Fax: +48 22 830 16 48
- E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji xx/2007)

Kiełbasa jałowcowa

3.2. Wskazać, czy nazwa:

- Jest specyficzna sama w sobie
- Wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa kiełbasa jałowcowa wyraża specyficzny charakter produktu, który związany jest przede wszystkim z jego niepowtarzalnym smakiem i zapachem. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*) - rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego - oraz korzystania z gałązek jałowca podczas procesu wędzenia.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia 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 pkt 3.1.

Kiełbasa jałowcowa ma wygląd równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka. Posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych. Stosowane są dwie wielkości wianków kiełbasy:

- mały w osłonkach naturalnych o średnicy powyżej 32 mm i masie ok. 0,5 kg,
- duży w osłonkach białkowych o średnicy 36 mm i masie ok. 0,8 kg.

Barwa kiełbasy jałowcowej jest ciemnobrązowa, wyrównana na całej powierzchni, charakterystyczna dla produktu mocno wędzonego.

Konsystencja i „wrażenie w dotyku” charakteryzuje sucha powierzchnia wianka równomiernie pomarszczona a zarazem gładka, osłonka ściśle przylega do farszu.

Swoista smakowitość i kruchość wynika z doboru użytego surowca, przypraw (w szczególności jałowca) a także z zastosowanego w procesie produkcji naturalnego wędzenia.

Skład chemiczny:

- zawartość białka, %, nie mniej niż - 15,0
- zawartość wody, %, nie więcej niż - 60,0
- zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż - 35,0
- zawartość soli, %, nie więcej niż - 3,5
- 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 wynosi 75% (+/- 3%) w stosunku do użytego surowca mięsnego.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1.

Składniki:

Mięso (100 kg surowca)

- mięso wieprzowe kl. I o zawartości tłuszczu do 15 % – 20 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
- tłuszcz drobny twardy – 10 kg

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

Dodatki (na 100 kg mięsa)

- pieprz naturalny – 0,17 kg
- jałowiec – 0,12 kg
- cukier – 0,20 kg

Inne:

- mieszanka peklująca [na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO_2)]
- ok. 2 kg

Żywnienie przy produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu kielbasy jałowcowej:

Żywnienie 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 1^T 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 jałowcowej:

Etap 1 – Wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych. Ujednorodnienie wielkości kawałków mięsa (ok. 5 cm średnicy).

Etap 2 – Peklowanie tradycyjne (metodą suchą) przez ok. 48 godz. przy zastosowaniu mieszanki peklującej

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 5 kg lodu.

Etap 4 - Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, cukru, jałowca rozdrabnianego bezpośrednio przed dodaniem do mieszanki.

Etap 5 – Napełnianie w naturalne jelita wieprzowe o średnicy powyżej 32 mm lub osłonki białkowe o średnicy 36 mm, odkręcanie batonów i formowanie w wianki. Dwa rodzaje osłonek dają możliwość wytwarzania kielbas:

- o mniejszych wiankach w jelitach wieprzowych cienkich o masie 0,5 kg
- o większych wiankach w osłonkach białkowych o masie 0,8 kg

Etap 6 - Osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 30 °C przez 2 godz. Wstępne osuszenie powierzchni, “ulożenie się” składników wewnątrz batonów.

Etap 7 - Osuszanie powierzchni a następnie wędzenie w dymie ciepłym (przez ok. 120 min.) do uzyskania pożądanej barwy, w dalszej kolejności pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C.

Etap 8 - Wychładzanie przez 24 godz.

Etap 9 – Wędzenie zimnym dymem przy użyciu zrębków bukowych i gałązek jałowca (przez ok. 120 min.) a następnie suszenie w temperaturze 14 – 18 °C przez 3 – 5 dni aż do uzyskania wydajności 75% (+/- 3%).

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Szczególny charakter kielbasy jałowcowej wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

- kruchości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu,
- jednolitego kształtu..

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa:

Istotnym składnikiem kielbasy jałowcowej 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. Ponadto mięso wykorzystywane do produkcji musi być pozbawione wad technologicznych wymienionych 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 jałowcowej. Użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia zapewnia kielbasie jałowcowej wyjątkową kruchość i soczystość.

Wyjątkowy smak i zapach:

Specyficzny charakter kielbasy jałowcowej związany jest przede wszystkim z jej niepowtarzalnym smakiem i zapachem, które są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*). Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed

rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej specyficzny charakter, natomiast wędzenie w dymie jałowcowym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach.

Jednolity kształt:

Cechą wyróżniającą kielbasę jałowcową wśród innych kielbas jest jej kształt. Kielbasa ta jest sprzedawana wyłącznie w dwóch, bardzo do siebie zbliżonych formach, przez co jest dobrze rozpoznawana przez konsumentów. Kielbasa jałowcowa ma wygląd równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka. Posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Tradycyjne surowce:

1. Jałowiec (*Juniperus*):

„Drzewo jałowcowe na ogniu palone przyjemną woń aromatyczną wydaje” – to jedna z przydatnych właściwości tego dość pospolicie występującego od wieków na terenach Rzeczypospolitej krzewu opisana w Wielkiej Encyklopedii Powszechnej Ilustrowanej z 1903 r. W publikacji tej znajduje się także informacja, że „gałązki, wióry, jagody są poszukiwanym kurzyskiem (rodzaj kadzidła do wędzenia i kadzenia) przy wędzeniu mięsa; kurzysko jałowcowe nadaje wędlinie wykwintny smak i zapach”. Dokumenty z drugiej połowy XIX pokazyują, iż już wtedy jałowiec stosowany był jako dodatek lub składnik potraw i produktów mięsnych. „Encyklopedia Powszechna” wydana w Warszawie w 1863 roku podaje: „Jagody jałowca mają smak korzenny, słodko-gorzki i zapach przyjemny; jako przyprawa (...) są rzeczą powszechnie znaną”. Ujednoliconą metodą produkcji kielbasy z użyciem ziaren jałowca i wędzonej jałowcowym dymem powstała w Polsce już na przełomie lat 40-ych i 50-ych XX wieku o czym informuje w artykule „Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku”, czasopismo branżowe *Gospodarka Mięsna* – 1954 r. nr 3.

2. Mięso wieprzowe:

Mięso świń chowanych z przeznaczeniem na kielbasę jałowcową 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.

Tradycyjny sposób produkcji i tradycyjny skład:

Wędzenie mięsa pod różnymi postaciami to sposób na konserwację, a najpowszechniejszym sposobem wędzenia było palenie jałowca. Dowiadujemy się o tym m.in. ze staropolskich źródeł rękopiśmiennych, jak np. z zapisków anonimowego rządcy folwarku szlacheckiego z lat 80-tych XVIII wieku, w których znajdujemy receptury wytwarzania wędlin (Rękopis – Archiwum Główne Akt Dawnych (AGAD) w Warszawie, zespół arch.: „Zbiór z Muzeum Narodowego”, sygn. 1249). O popularności wędzenia na jałowcu czytamy w opisie szlacheckiego śniadania w poemacie „Pan Tadeusz” z 1834 r. polskiego narodowego wieszcza Adama Mickiewicza: – „Wszystkie (wędliny) wyborne, wszystkie sposobem domowym, Uwędzone w kominie dymem jałowcowym”.

Tradycje przyprawiania i wędzenia mięsa jałowcem kultywowano w lokalnych i regionalnych odmianach różniących się niuansami technologicznymi, ale też niekiedy rodzajem stosowanych mięs. Jak podaje W. Łęg w opracowaniu „Z doświadczeń przy produkcji

wędlin”, *Gospodarka Mięsna* – 1953 r. nr 6, eksperymentowano np. z „jałowcową” z dziczyzny (mięso z zająca, dzika z dodatkiem wieprzowego). Tak sprawiane kielbasy odróżniały się smakowo, ale istota receptury (szpikowanie i wędzenie jałowcem) pozostawała wszędzie ta sama. Tak o lokalnej odmianie „jałowcowej” pisał w „Wiejskich wędlinach regionalnych”, *Gospodarka Mięsna* (miesięcznik) – 1950 nr 7-8 podróżujący po Kurpiach fachowiec branży mięsnej: „Kielbasa spod Myszyńca na Kurpiach, kielbasa wędzona jałowcem z ziarnkami jałowcowymi wewnątrz. Sucha o doskonałym swoistym aromacie i smaku.”

Po 1945 roku zgodnie z doktryną centralnego planowania podjęto budowę przemysłu mięsnego opartego na wielkich przetwórnach. W trosce o jakość i walory smakowe wędlin wprowadzono standaryzację produktów i normy technologiczne odwołujące się do tradycyjnych receptur. Kielbasa jałowcowa jako nazwa produktu pojawia się w normatywach regulujących obrót żywnością w 1947 i 1948 roku. W 1954 roku powstała ujednoczona norma kielbasy jałowcowej, rozwinięta następnie w normę Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 roku. (Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1964), która stała się podstawą niniejszego wniosku.

Normy te powstały w celu dbania o jak najwyższą jakość kielbasy jałowcowej. Choć obecnie norma, na której oparty jest niniejszy wniosek nie jest obowiązująca, to jednak w dalszym ciągu jej zapisy wyznaczają najwyższe standardy produkcji kielbasy jałowcowej.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

Ze względu na specyficzny charakter kielbasy jałowcowej 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 kielbasy jałowcowej i proporcje w jakich są używane
2. Proces wędzenia kielbasy jałowcowej
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 oraz gałązek jałowca
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 należy sprawdzać 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
- Telefon: +48 22 623 29 01
- Fax: +48 22 623 20 99
- 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.