

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 28/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„KIEŁBASA LISIECKA”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0527-08.03.2006

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Cím: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel. +48 226232707
Fax +48 226232325
E-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl

2. Csoportosulás:

Név: Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej
Cím: Nowa Wieś Szlachecka 77
32-060 Liszki
POLSKA/POLAND
Tel. +48 122702542
Fax +48 122702542
E-mail: andrzej_madry@wp.pl
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ():

3. A termék típusa

1.2. osztály – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

4. Termékleírás:

(Követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Kiełbasa lisiecka”

4.2. Leírás:

A „kiełbasa lisiecka” kiváló minőségű sertéshúsból készült termék, megfelelően aprítva és ízesítve, amit meghatározott átmérőjű természetes bélbe töltenek, és természetes füstölésnek vetnek alá.

A „kiełbasa lisiecka” kizárólag sertéshús felhasználásával készül, amelynek 85 %-át arra alkalmas combizomból nyerik ki. A „kiełbasa lisiecka” gyűrűre emlékeztető alakja a belek természetes ívét követi. Egy kolbászgyűrű átlagos hossza 35–40 centiméter. Kívülről a „kiełbasa lisiecka” színe sötétbarna, amely jellemző tulajdonsága a természetesen füstölt termékeknek. A bél felszíne tiszta, fényes, kissé ráncos és száraz tapintású. A kolbász kerek vagy ovális keresztmetszettel rendelkezik. A keresztmetszete átlagosan 52 mm széles. Keresztmetszeten jól láthatóak a töltékanyaggal körülvelt húsdarabok. A keresztmetszet színét a természetes világos rózsaszín húsdarabok és a kissé sötétebb, barnásrózsaszín töltékanyag adják. Állagát tekintve a „kiełbasa lisiecka” jellegzetesen tömör és kemény. A domináns ízt a fűszeres sertéshús adja, amely enyhén borsos ízű, fokhagymás aromájú és kifejezetten sós. Az illata jellegzetes „kiełbasa lisiecka” illat.

4.3. Földrajzi terület:

Małopolskie (Kis-lengyelországi) vajdaság, Kraków-i kerület, Czernichów és Liszki körzete.

4.4. A származás igazolása:

Az előkészítő szakasz során és az előállítás folyamán is minden egyes gyártó nyilvántartást vezet a termékleírásnak megfelelően. A nyilvántartás különösen a felhasznált nyersanyag minőségére és a „kiełbasa lisiecka” készítésének egyes szakaszaira vonatkozó információkat tartalmaz.

Annak biztosítása érdekében, hogy a „kiełbasa lisiecka” készítési folyamata megfelel az előírásoknak, és hogy a kolbászt megvédjék a névnek esetleges jogellenes használatától, a gyártók konzorciuma a következő rendszert alkalmazza azon termékek jelölésére, amelyekre a termékleírás vonatkozik:

- a kolbászt az előírás szerint készítő gyártók egységes címkét használnak a terméken
- az egységes címkét elegendő mennyiségben biztosítják minden, a kolbászt az előírás szerint készítő gyártó részére
- a gyártóknak kiadott címkék mennyiségét nyilvántartják.

A címkék nyilvántartási rendszere lehetővé teszi a piacon jelen lévő kolbász mennyiségének nyomon követését. A címkén kijelölt mezőben a gyártónak fel kell tüntetnie a vállalkozására vonatkozó részletes információkat az erre vonatkozó hatályos jogszabályoknak megfelelően.

A fent említett nyilvántartás az ellenőrző szervek számára bármikor hozzáférhető és ellenőrizhető kell legyen.

4.5. Az előállítás módja:

N y e r s a n y a g o k

Sertéshús – „E” osztályú sertés hasított féltestekből, amelyek színhústartalma 55–60 tömegszázalék. A hasított testeket a hasított sertéstartestek közösségi osztályozási rendszere szerint osztályozzák.

A húst tilos kitenni bármilyen tartósítási folyamatnak, kivéve a hűtést. A hűtés azt jelenti, hogy a friss húst a tárolás és szállítás során – 1 °C és + 4 °C közötti környezeti hőmérsékleten kell tartani. A húst tilos fagyasztani.

A „kiełbasa lisecka” készítéséhez a hasított sertéstesteknek az alábbi részeit használják fel:

- I. osztályú sertéshús – a teljes termelés 85 tömegszázaléka. Ez combszínhúst jelent zsír, inak és kötőszövet nélkül. Izomközi zsírtól származó enyhe márványozottság megengedett. A féligvártyás izom és a négyfejűizom melletti féliginas izom felhasználása nem megengedett ebben a hússz-tályban annak jellegzetes nagyon sötét színe miatt, amely a „kiełbasa lisecka” esetében hátrányosan befolyásolná a termék hagyományos megjelenését.
- II. osztályú sertéshús – a teljes termelés 10 tömegszázaléka. Ezt a húst a combok és a vállak aprítási és tisztítási folyamata során nyerik, és kevesebb mint 50 % zsírt tartalmazhatnak. Egy kis mennyiségű kötőszövet megengedett, de ez a II. osztályú hús teljes mennyiségének maximum 5 %-a lehet.
- III. osztályú sertéshús – a teljes termelés 5 tömegszázaléka. Ezt a húst a mellő és hátsó lábszár tisztításával nyerik. A kötőszövet maximum 25 %-át teheti ki a III. osztályú húsnak, külső faggyú nélkül.

A „kiełbasa lisecka” készítésénél a következő fűszereket használják:

- nitrítés pácso (*peklosól*) – 100 kilogrammonként 1,5 kg a teljes termelési tömeg értékében,
- friss fokhagyma – 100 kilogrammonként 400 gramm a teljes termelési tömeg értékében,
- őrölt fehérbors – 100 kilogrammonként 300 gramm a teljes termelési tömeg értékében, ezen a mennyiségen belül 100 kilogrammonként 50 gramm durvára őrölt feketebors használata is megengedett.

Az alábbi segédanyagokat használják a „kiełbasa lisecka” készítésénél:

- természetes, kisméretű, szarvasmarha eredetű bél vagy fehérjealapú műbél, melynek átmérője 52 mm,
- fa fogpiszkálók (*floki*) vagy kolbászkészítéshez használt fehér zsinag.

Az előállítás azon műveletei, amelyeket a szóban forgó földrajzi területen kell végrehajtani:

A nyersanyagok előállításához történő előkészítése – a „kiełbasa lisecka” készítéséhez felhasznált húst az állat levágását követő 48–120 órán belül lenyesik a combokról.

A hús előkészítése a pácolásra – Az I. osztályú húst 3–5 cm-es kockákra aprítják. A II. és III. osztályú húsokat meghagyják a comb és vállak aprítása és tisztítása során nyert darabokban.

Száraz pácolás – az aprítás során nyert I. osztályú húskockákat és a II. és III. osztályú húsdarabokat összekeverik a nitrítés pácsoval. A különböző osztályokhoz tartozó húsokat külön pácolják. A pácolási folyamat 4–6 °C hőmérsékleten történik olyan helyiségekben, amelyek páratartalma 85 %. A húst 2–4 napig pácolják.

A hús darabolása a pácolás után – az I. osztályú húst a pácolás után már nem darabolják tovább, míg a II. osztályú húst 10 mm-es átmérőjű darabokra vágják, és a III. osztályú húst a fokhagymával és borssal együtt 3 mm átmérőjű részekre darabolják. A folyamatot kétszer megismétlik.

A töltelékanyag összekeverése és elkészítése – az összetevők elegyítése az elkészített I. osztályú hús összekeverésével kezdődik. Ennek a szakasznak a hossza attól függ, hogy mennyi időbe telik, amíg a húsdarabok eléri a megfelelő ragacsossági szintet. Ebben a szakaszban lehet hozzáadni technológiai vizet (a teljes termék maximum 5 tömegszázalékában). A többi összetevőt – II. és III. osztályú hús – ezután keverik hozzá. A hús megfelelő elegyítése után a töltelékanyag keményen kötötté válik és minden összetevő egyenletesen eloszlik.

Töltés és a belek összekötése – a beleket szorosan megtöltik a kikevert töltelékanyaggal és különálló gyűrűket formáznak belőlük, amelyeknek a végeit vagy fa fogpiszkáló segítségével zárják le, vagy zsineggel kötik el.

Szikkasztás – ez a folyamat egy jó szellőzésű, meleg helyiségben történik. Az optimális szikkasztási idő körülbelül két óra. A szikkasztás a kolbászkarikák érlelése (pihentetése), a töltést követően azonnal füstölőrudakra függesztve, amíg a füstölőházba nem szállítják őket.

Füstölés és főzés – a füstölési és főzési folyamat hagyományos füstölőkamrákban zajlik, ahol a füst és a hő lombhullató fákból (éger, bükk, gyümölcsfák) származó tüzelő égetésével keletkezik. A füstölőkamrában a fát közvetlenül a kolbászokat tartó rudak alatt égetik.

A „kiełbasa lisiecka” füstölése egy három szakaszból álló, megszakítás nélküli folyamat, amely a helyi készítő szaktudásán és ismeretein alapszik. A szikkasztásból, a füstölésből és a főzésből áll. Egy adag „kiełbasa lisiecka” füstölése és főzése körülbelül 3,5–4,5 órát vesz igénybe.

Hűtés – ez a folyamat olyan jól szellőző helyiségben zajlik, ahol a hőmérséklet nem haladja meg a 8–12 °C-ot és a levegő páratartalma 85–90 %. A kolbászkarikákat 18 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletűre hűtik le.

A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „kiełbasa lisiecka” gyártói a felvágott vagy szeletelt „kiełbasa lisiecka”-t kötelesek vákuumcsomagolásba zárni. A gyártók nem kötelesek vákuumcsomagolásba zárni a teljes kolbászkarikákat. A vákuumcsomagolásra vonatkozó kötelezettség kizárólag azokra a gyártókra vonatkozik, akik e szerint az előírás szerint készítik a „kiełbasa lisiecka”-t.

4.6. **Kapcsolat:**

A földrajzi terület sajátosságai

A szabadpiacok (*wolnice*), ahol azok az iparosok árulhatták termékeiket, akik nem tartoztak egyik céhhez sem, a 17. század elejétől indultak fejlődésnek a lengyel kis- és nagyvárosokban. Azon források szerint, amelyek az 1930-ban Krakkóban élő hentesekkel foglalkoznak, Krakkóban egy ilyen szabadpiacon árulták a Krakkó melletti falvakból származó húskészítményeket. Legtöbben Liszki és Czernichów környékéről érkeztek. Czernichów, Liszki, Kaszów és a Czernichów-val és Liszki-vel egy eszperesség alá tartozó szomszédos falvak 1865-ös, 1867-es és 1870-es választói névjegyzékei tartalmazzák az ezekben a helységekből élő és dolgozó hentesek nevét.

Egy a krakkói Néprajzi Múzeumban őrzött 1894-ből származó kézirat tanúsítja, hogy a jelenlegi krakkói kerület területén 87 hentes élt, akik közül 35 (40,2 %) Krakkó városának jelenlegi közigazgatási határain belül folytatta tevékenységét. Ugyanakkor a lista alapján az is kiderül, hogy további 34 hentes (39,1 %) Liszki és Czernichów körzetében tevékenykedett. Ez azt jelenti, hogy annyi hentes működött ebben a két aránylag kis körzetben, mint egész Krakkóban, mely utóbbinak a népességszáma abban az időben 70 000 fő körül volt. Ez egyértelmű bizonyíték arra, hogy Liszki és Czernichów körzetében a húsfeldolgozásnak erős és régi keletű hagyománya van. A 19. század közepétől a körzeten belül Krakkó után a második legnagyobb pácolthús-készítő központot jelentették.

A hentesmesterség és a pácolt hús készítésének hagyománya töretlenül folytatódott Liszki és Czernichów körzeteiben, egészen a második világháború kitöréséig, 1939-ig. A második világháború idején ezek az iparágak a megszálló erők túlzott követeléseinek következményeként válságba kerültek. A hentesek Czernichów-ban és Liszki-ben kénytelenek voltak illegálisan árulni a termékeiket, kockáztatva az elkobzást és a büntetést, ugyanakkor ennek köszönhető, hogy a „kiełbasa lisiecka” készítésének folyamatossága fennmaradt.

1949-ben, a krakkói kerületben még 45 vállalkozás működött a hentes, füstölt és pácolt hús ágazatban. Ezek közül 18 (40 %) Czernichów és Liszki körzeteiben tevékenykedett. A második világháború után a „szocialista tervgazdálkodásos centralizált gazdaság” politikáját követő kormányzatok nem ösztönözték a magánvállalkozások fejlődését, ám a Liszki és Czernichów környéki területeken élő hentesek folytatták a füstölt húsok készítését Liszki a „Samopomoc Chłopska” termelőszövetkezetben felállított füstölőjükben. A húskészítmény-ellátás problémái, melyek a jól ismert „kielbasa lisiecka”-t sem kerülték el, nagyban hozzájárultak elismertségének és hírnevének kialakulásához. A termelőszövetkezet 50 éven keresztül készített „kielbasa lisiecka”-t, amellyel hozzájárult a termék hagyományának folytatásához. Lengyelországban a politikai rendszer megváltozását követően, azaz 1989 után több magánkézben lévő hentesvállalkozás született, amelyek folytatják a „kielbasa lisiecka” készítésének nemes hagyományait. Néhányuk megalapította a Konsorcjum Producentów Kielbasy Lisieckiej szervezetet, amely ennek a terméknek a készítésével, népszerűsítésével és védelmével foglalkozik.

A termék sajátosságai

A „kielbasa lisiecka” sajátos jellemzője, hogy a készítéséhez használt hús 85 %-ban combból származik. A készítők a vágást követően maguk hajtják végre a további húsosztályozást, s ez lehetővé teszi számukra, hogy elbírálják a hasított test részeinek alkalmasságát a „kielbasa lisiecka” készítésére. A „kielbasa lisiecka” másik sajátos jellegzetessége, hogy a készítéséhez használt hús legnagyobb része durvára van aprítva (3–5 cm-es kockákra). Ennélfogva, amikor a „kielbasa lisiecka”-t felvágjuk, akkor láthatóvá válnak a húsdarabok, amelyeket finomabbra aprított töltelékanyag vesz körül.

A „kielbasa lisiecka” domináns ízét a fűszeres sertéshús adja, amely enyhén borsos ízű, fokhagymás aromájú és kifejezetten sós. A füstölési folyamat során, amely hagyományos füstölőkamrákban zajlik, a füst és a hő lombhullató fákból (éger, bükk vagy gyümölcsfák) származó tüzelő égetésével keletkezik. Ez adja a „kielbasa lisiecka” sajátos illatát és ízét.

A „kielbasa lisiecka” további sajátos jellemzője az átmérőjének a mérete. A helyi hagyományoknak megfelelően kizárólag természetes szarvasmarhahabokat használnak a készítés során. Ma már használható fehérjealapú műbél is, de kizárólag olyan, amelynek átmérője 52 mm.

Minőségi sajátosságok, hírnév vagy a termék egyéb jellemzői

A „kielbasa lisiecka” és a régió közötti kapcsolat a helyi termelői technológián alapul (egyedülálló know-how), illetve a készítők régműltra visszatekintő mészárszéki hagyományából adódó szaktudásán, amelyek mind hozzájárulnak a „kielbasa lisiecka” fent részletezett sajátos tulajdonságaihoz és az alább ismertetett hírnevéhez.

A *kielbasa krajana* egy híres krakkói füstölthús-készítmény. Az 1930-as években született meg a „kielbasa lisiecka” a krakkói durvára vágott kolbászból (*krakowska grubo krajana*). A fogyasztók azonosították be, mint ennek a kolbásznak egy sajátos fajtáját, amelyet az összetétele és a készítési módja különböztetett meg a többitől. A „kielbasa lisiecka” a Liszki és Czernichów környéki területek hentesei által az elkészítéséhez alkalmazott egyedülálló receptnek köszönhetően vált kivételes terméké. Ez a múltban titokban tartott recept az, amely meghatározza a „kielbasa lisiecka” sajátos ízét és minőségét. Történelmi dokumentumok bizonyítják, hogy többek között Prince Adam Sapieha krakkói érsek (1925–1951) is, aki többször meglátogatta Liszki közigazgatási körzetét, nagyra értékelte a „kielbasa lisiecka” ízét.

Szakácskönyvírók a krakkói konyhaművészetről 1966-ban írt útikalauzukban értékelik a „kielbasa lisiecka” hírnevét, jellegzetesnek nevezve azt az összetevőit (porhanyós, ám nagyméretű húsdarabokkal van megtöltve) és receptje alapján, amelynek a sajátos zamat köszönhető.

A „kielbasa lisiecka” rendkívüli minőségét és kiemelkedő hírnevét számos díj elnyerése is alátámasztja, pl. a „*Nasze Kulinarne Dziedzictwo*” országos versenyen.

4.7. Ellenőrző szerv:

1. Név: COBICO Sp. z o. o.
Cím: ul. Grzegórzecka 77
31-559 Kraków
POLSKA/POLAND
2. Név: Biocert Małopolska Sp. z o. o.
Cím: ul. Lubicz 25a
31-503 Kraków
POLSKA/POLAND

4.8. Címkézés:

A „kiełbasa lisecka” készítői kétféle címkét használnak:

1. Egy, a termékre felhúzható alaplímke (egy, a kolbászkarika köré tekert szalag). A kolbászkarika a „kiełbasa lisecka” értékesítési alapegysége. Minden egyes karika saját címkével rendelkezik.
2. A vákuumcsomagoláson elhelyezett címke, matrica formájában.

A címkék nyomtatásának felügyeletét a Konsorcjum Producentów Kiełbasy Liseckiej végzi, amely a fent említett címkéket szétosztja és nyilvántartja. A szétosztásra vonatkozó szabályok nem diszkriminálhatják egyik olyan gyártót sem, aki ezen előírás szerint készíti a „kiełbasa lisecka”-t.

Minden egyes „kiełbasa lisecka” vákuumcsomagolon szerepelnie kell címkének, amely tartalmazza a „kiełbasa lisecka” feliratot és az OFJ jelzést.
