

**OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 7 grudnia 2005 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację „Kiełbasy liseckiej”
jako chronionego oznaczenia geograficznego**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację

o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz streszczenie specyfikacji:

1) „Kiełbasy liseckiej” w załączniku do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Krzysztof Jurgiel

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. Nr 134, poz. 1433).

Załącznik do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 7 grudnia 2005 r. (poz. 11)

Załącznik

Dnia 29 listopada 2005 r. o godzinie 14.00 został złożony wniosek o rejestrację „Kiełbasy liseckiej”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 2 grudnia 2005 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92

„KIEŁBASA LISIECKA”

(Nr: 1/2005/ChOG)

Chronione Oznaczenie Geograficzne

1. Odpowiedzialny organ w państwie członkowskim:

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adres: ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa,
Polska
Telefon: +48 22 623-27-07
Faks: +48 22 623-25-03
E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. Dane wnioskodawcy:

2.1. Nazwa: Konsorcjum Producentów Kiełbasy
Liseckiej
2.2. Adres: Nowa Wieś Szlachecka 77,
32-060 Liszki, Polska
Telefon: +48 12 270 25 42
Faks: +48 12 270 25 42
E-mail:
2.3. Skład: producenci/przetwórcy (x) inni (-)

3. Kategoria produktu: 1.2. Przetwory mięsne

4. Specyfikacja:

4.1. Nazwa:

Kiełbasa lisecka

4.2. Opis:

Kiełbasa lisecka jest wytwarzana wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskiwane jest z odpowiednich mięśni szynki. Kiełbasa kształtem przypomina wianek uformowany zgodnie z naturalnym skrętem osłonek. Średnia wielkość pojedynczego wianka kiełbasy mieści się w granicach 35–40 cm. Z wyglądu Kiełbasa lisecka odznacza się barwą ciem-

nobrazową lekko lśniąca, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Powierzchnia osłonki czysta, lśniąca, lekko pomarszczona, sucha w dotyku. Kształt na przekroju przyjmuje formę okrągłą lub owalną. Przekrój poprzeczny wynosi średnio 52 mm. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne kawałki mięsa otoczone oczkami farszu. Na barwę przekroju składa się kompozycja naturalnie wybarwionych na kolor jasnoróżowy kawałków mięsa oraz nieco ciemniej wybarwiony, różowy z odcieniem brązu kolor farszu. Konsystencja kiełbasy jest ścisła i jędrna typowa dla świeżej wędzonej kiełbasy. Dominuje smak doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku i zaznaczoną obecnością soli. Zapach jest swoisty dla kiełbasy wieprzowej.

4.3. Obszar geograficzny:

Określony zewnętrznymi granicami administracyjnymi gmin Czernichów i Liszki, powiat krakowski, województwo małopolskie, Polska.

4.4. Dowód pochodzenia:

Przyjęty system ewidencjonowania etykiet pozwala w pełni kontrolować ilość kiełbasy obecnej na rynku. Każdy z producentów zobowiązany jest umieścić w wyznaczonym miejscu na etykiecie dane swojej firmy, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Każdy producent na etapie przygotowania produkcji i samej produkcji prowadzi swoje ewidencje związane z niniejszą specyfikacją. Ewidencje te są zawsze dostępne dla organu kontrolnego i stanowią przedmiot działań kontrolnych.

4.5. Metoda produkcji:

Mięso na Kiełbasę lisecką wykrawane jest z szynki. Mięso kl. I krojone jest w kawałki celem uzyskania kostki o boku 3–5 cm. Mięso kl. II i III pozostawiane jest w kawałkach uzyskanych z rozbioru przy wykrawaniu szynki i łopatek. Całość mięsa jest peklowana, przy czym każda klasa mięsa peklowana jest oddzielnie. Peklowanie trwa, w zależności od warunków 2–4 dni. Mięso kl. II i kl. III rozdrabniane jest z wykorzystaniem siatki o oczkach \varnothing 10 oraz \varnothing 3. Mięso kl. III rozdrabniane jest wraz z przyprawami. Połączenie wszystkich składników rozpoczyna się od mieszania mięsa kl. I. Dopuszczalny jest na tym etapie mieszania dodatek wody technologicznej (maks. 5% ogólnej masy produkcyjnej). Następnie dodawane są pozostałe składniki – mięso kl. II, mięso kl. III. Po odpowiednim wymieszaniu farsz nabiera dobrego związania, a składniki są równomiernie rozmieszczone w całej masie. Wymieszaną masę wypełnia się ściśle osłonki formując pojedyncze wianki, których końce zamyka się. Po napełnieniu osłonek kiełbasa przechodzi fazę leżakowania przed wędzeniem. Następnie kiełbasa jest wędzona. Cały proces wędzenia i pieczenia odbywa się przy wykorzystaniu wędzarni tradycyjnych, gdzie źródłem dymu i ciepła jest drewno z drzew liściastych. Łączny czas wędzenia i pieczenia wynosi ok. 2,5–3 godz. Studzenie odbywa się w pomieszczeniu o dobrej wymianie powietrza. Dopuszczalna temperatura przechowywania mieści się w przedziale 2–10°C w pomieszczeniu o wilgotności do 85%. Następnie kiełbasa przygotowana jest do sprzedaży.

4.6. Związek produktu z obszarem geograficznym:

To właśnie w latach 30-tych XX w. z *krakowskiej grubo krajonej* kiełbasy wywodzi się Kiełbasa lisecka, jako szczególny ich rodzaj, wyróżniany ze względu na skład i sposób wykonania identyfikowany przez ówczesnych konsumentów z jej miejscem wytwarzania, właśnie z producentami z okolic Liszek. Wyodrębnienie się Kiełbasy liseckiej wynikało z unikalnej receptury jej przygotowania stosowanej przez masarzy z okolic Liszek i Czernichowa. To właśnie receptura, utrzymywana w tajemnicy, stanowiła o walorach smakowych i jakości Kiełbasy liseckiej. A jakość ta była poszukiwana, bo konsument szukał kiełbasy z Liszek, Kiełbasy liseckiej.

W okresie międzywojennym (1918–1939) Kiełbasa lisecka, sprzedawana była w wielu sklepach w Krakowie. Najbardziej znanym miejscem, gdzie można było nabyć „Kiełbasę lisecką” były sklepy braci Kopczyńskich, które znajdowały się przy ulicy Grodzkiej.

Po II wojnie rozpoczęła działalność zakład wędliniarski Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Lisz-

kach. W masarniach prywatnych, jak i w masarni GS w Liszkach, przez całą II połowę XX w. produkowano znaną powszechnie Kiełbasę lisecką i sprzedawano pokątnie lub legalnie zachowując ciągłość tradycji. Produkowano większe ilości, według własnej receptury, wyroby zgodnie z tradycyjnymi recepturami, w tym także Kiełbasę lisecką. Produkcja w tej masarni przyczyniła się do ugruntowania reputacji kiełbasy i ugruntowała doskonałą opinię o doskonałej kiełbasie. Konsument odkrył kolejny związek jakości z miejscem pochodzenia. Kupowano Kiełbasę lisecką, ale „tę z Liszek”. Trzeba także pamiętać, że działo się to w okresie braku towarów na rynku i niedoborach wyrobów mięsnych w sklepach detalicznych.

Na zachowanie ciągłości w sposobie wytwarzania Kiełbasy liseckiej wskazuje także fakt, że ci sami byli pracownicy masarni do dzisiaj są prywatnymi producentami i kontynuują dobre tradycje jej wytwarzania. Przykładem takiej ciągłości tradycji jest Stanisław Mądry, kiedyś pracownik masarni w Liszkach, dzisiaj indywidualny producent, zdobywający za swoją Kiełbasę lisecką nagrody i wyróżnienia w krajowych konkursach. On też walczył przyczynił się do powołania stowarzyszenia producentów, Konsorcjum Producentów Kiełbasy Liseckiej, mającej stać na straży dobrej jakości, tradycji wytwarzania i dobrej reputacji Kiełbasy liseckiej.

4.7. Kontrola:

Nazwa: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adres: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa,
Polska
Tel.: +48 22 623-29-00
+48 22 623-29-01
Faks: +48 22 623-29-98
+48 22 623-29-99
E-mail: sekretariat@ijhar-s.gov.pl

4.8. Oznakowanie:

Kiełbasa lisecka posiada dwa rodzaje etykiet.

1. Etykieta podstawowa, w formie banderoli – opaski na wianku.
2. Etykieta na opakowanie próżniowe, w formie nalepki (winiety).

Możliwe jest pakowanie próżniowe:

- a. Kiełbasy liseckiej we wiankach całych lub podzielonych na części.
Pakowanie próżniowe Kiełbasy liseckiej w całych wiankach lub wiankach podzielonych na części możliwe jest jedynie u producenta. Każde opakowanie Kiełbasy liseckiej musi posiadać etykietę

producenta, zgodną z ustalonym wzorem graficznym.

b. Kiełbasy lisieckiej w plastrach.

Krojenie i pakowanie próżniowe Kiełbasy lisieckiej w plastry możliwe jest jedynie u producenta. Każde opakowanie Kiełbasy lisieckiej w plastrach musi posiadać etykietę producenta, zgodną z ustalonym wzorem graficznym.

Na etykiecie powinny znajdować się wszystkie niezbędne dane wymagane rozporządzeniami krajowymi w tym zakresie.

4.9. Wymagania krajowe:

Nie istnieją regulacje krajowe odnoszące się do specyficznej jakości i cech charakterystycznych Kiełbasy lisieckiej.