

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2017/C 73/15)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA”**

EU-szám: PGI-PL-02119 – 2016.2.11.

OEM ( ) OFJ (X)

**1. Elnevezés(ek)**

„Kiełbasa biała parzona wielkopolska”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Lengyelország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa**

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

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „kiełbasa biała parzona wielkopolska” átlagos zsírtartalmú, nem tartósított disznóhúsból készült főtt kolbász, amelyet egymáshoz fűzött kisebb darabonként természetes disznóbélbe töltenek.

Fizikai-kémiai jellemzői:

A kolbász külső felülete és metszészlapja egyaránt szürke; kisebb területeken a benne lévő húsdarabok miatt rózsaszínű lehet. Látható mennyiségben tartalmaz majoránna, amely domináns alapanyagként meghatározhatja a külső felület és a metszészlap színét.

A kolbászokat 10–12 centiméter hosszú, egymáshoz fűzött darabokba csavarják; a burkolat felülete tiszta, matt, tapintásra kissé nedves.

A kolbászdarabok tipikus formáját a burkolat természetes csavarodása határozza meg. A termék metszészlapja kerek.

A kolbász átmérője nem haladja meg a 33 mm-t, hosszúsága pedig 10–12 cm.

Főzést követően, közvetlenül fogyasztás előtt a metszészlap nem túlságosan tömör. A kolbász felvágásakor kisebb mennyiségű húslé távozhat.

Érzékszervi jellemzők:

Ízében a főtt disznóhús dominál, erőteljes majoránna-, illetve enyhe fokhagyma- és borsaromával. Érezhetően sós.

A nem tartósított, főtt disznóhúsból készült kolbászok jellegzetes aromájával rendelkezik.

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „kielbasa biała parzona wielkopolska” elkészítéséhez sertés hasított féltestből származó, 55 %-os színhústartalmú disznóhúst használnak. A „kielbasa biała parzona wielkopolska” elkészítéséhez használt húsnak eleget kell tennie az alábbi egyedi kiegészítő feltételeknek és ajánlásoknak:

- a húsnak olyan sertésekből kell származnia, amelyek levágására legfeljebb a gyártás előtt három nappal került sor, összhangban azzal a követelménnyel, hogy a kolbászokhoz használt húst a vágást követő 48–72 órán belül le kell fejteni a csontokról;
- a vágás idején állatorvos által igazoltan izombetegség (PSE, DFD, fiziológiai folyamatok vagy sérülés nyilvánvaló jelei stb.) egyértelmű tüneteit mutató sertésekből származó nyers hús nem használható;
- tenyészkocák és tenyészkanok húsa nem használható;
- a húst hűtésen kívül nem vethetik alá semmilyen tartósítási eljárásnak. A hűtés azt jelenti, hogy tárolás és szállítás során a friss húst  $-1\text{ °C}$  és  $+7\text{ °C}$  közötti környezeti hőmérsékleten tartják;
- a hús fagyasztása tilos.

A „kielbasa biała parzona wielkopolska” kicsontozott sertéscomból és -lapockából nyert inas színhúsból származó, közepesen finomra vagdalt disznóhúsból és kötőanyagból áll. Húspótlók és vízmegkötő anyagok (albuminoidok, ízesítőanyagok stb.) nem használhatók.

A kicsontozott disznóhús osztályba sorolása

Külső faggyú, vérerek és mirigyek nélküli nem tartósított disznóhús. Fehér zsír, esetleg rózsaszín vagy krémszínű árnyalattal.

#### I. osztály

- Kötőszövet nélküli színhús, zsírtól mentes vagy csekély mennyiségű zsírcsíkkal, intermuszkuláris zsír nélkül, esetleg legfeljebb 2 mm vastag csíkokkal, intramuszkuláris zsír nélkül, enyhe márványozottság megengedett,
- inakat (vastagabb kötőszövetet) nem tartalmazhat,
- halvány rózsaszín, a rózsaszíntől a vörösig terjedő színárnyalatú hús, fehér („halhús”) vagy sötétvörös részeket nem tartalmaz,
- elemzés során megállapított teljes zsírtartalom legfeljebb 18 %.

#### II. osztály

- Enyhén zsíros hús, tartalmazhat csekély mennyiségű kötőszövetet és legfeljebb 8 mm vastagságú intermuszkuláris zsírrétegeket,
- intramuszkuláris zsír (márványosodás) – mennyisége nem korlátozott,
- elhanyagolható mennyiségben tartalmazhat inakat (vastagabb kötőszövetet),
- rózsaszíntől a vörösig terjedő színárnyalatú hús,
- elemzés során megállapított teljes zsírtartalom legfeljebb 35 %.

#### III. osztály

- Inas, magas kötőszövet-tartalommal rendelkező zsírmentes hús,
- intermuszkuláris zsír nem kívánatos,
- márványosodás nem kívánatos,
- rózsaszíntől a vörösig terjedő színárnyalatú hús,
- elemzés során megállapított teljes zsírtartalom legfeljebb 23 %.

A hasított sertés alábbi részeit használják a „kielbasa biała parzona wielkopolska” előállításához: a teljes termelési tömegre vonatkoztatva 70 % I. osztályú disznóhús, 20 % II. osztályú disznóhús és 10 % III. osztályú disznóhús.

A terméket kizárólag a következő fűszerek alkotják: párologtatással nyert só, frissen őrölt feketebors, reszelt friss fokhagyma, apróra vágott majoránna, amely domináns fűszerként 100 kg termékben legalább 0,3 kg-ot tesz ki.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás alábbi műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

- a nyersanyag előkészítése;
- a hús apróra vagdalása;
- a töltelék összekeverése és előkészítése;
- a burkolat töltése és kötözése;
- pihentetés;
- főzés;
- hűtés.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „kielbasa biała parzona wielkopolska” forgalomba hozható hagyományos (ömlesztett) formában vagy módosított atmoszférájú csomagolásban (MAP).

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

1. Termékre felhúzzható alapcímke (a kolbász köré tekert szalag).

Hagyományos (ömlesztett) formában történő értékesítés esetén a kolbászokat nem szükséges csomagolva árulni, de három pár kolbászoként el kell látni őket egy ráhúzzható címkével, majd a terméket olyan kiskereskedelmi csomagolásba (papírzacskóba, vákuumcsomagolásba) kell helyezni, amelyen legalább három információ szerepel (az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szimbólum, a gyártó neve és a „kielbasa biała parzona wielkopolska” terméknevé). A kolbászt hagyományos módon kizárólag a gyártók értékesíthetik saját üzleteikben, illetve standjaikon.

2. Fóliacsomagoláson (MAP) matrica formájában elhelyezett címke.

A „kielbasa biała parzona wielkopolska” forgalomba hozható védőgáz, azaz módosított atmoszférájú csomagolásban is. Ez esetben nincs szükség arra, hogy minden kolbászszálat megjelöljenek az összes információt feltüntető címkével: a fóliacsomagolásban lévő hat darab (három összefűzött pár) kolbász közül az egyik szátra kerül egyedi tervezésű ráhúzzható címke. A kolbászok csomagolását olyan mennyiségű védőgázzal kell ellátni, amely megóvjá őket a károsodástól. Az egyes gyártók által alkalmazott csomagológép típusok közül bármelyik használható. A csomagolás felületének fő látómezejére legalább három elemet (az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szimbólumot, a gyártó nevét és a „kielbasa biała parzona wielkopolska” terméknevet) tartalmazó címkét kell rögzíteni (ragasztani). Díszített és tematikus címkék használhatók. A díszített és tematikus címkék használatát előzetesen be kell jelenteni a Wielkopolskai Hentescéh „kielbasa biała parzona wielkopolska” gyártásellenőrzési bizottságának.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A terméket az alábbi földrajzi területeken állítják elő:

1. Wielkopolskie tartomány közigazgatási határain belül;
2. Lubuskie tartomány alábbi térségeiben:
  - Gorzowski,
  - Krośnieński,
  - Międzyrzecki,
  - Ślubicki,

- Strzelecko-Drezdenecki,
- Świebodziński,
- Wschowski,
- Zielonogórski,

3. Kujawsko-Pomorskie tartomány alábbi térségeiben:

- Mogileński,
- Żniński.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „kielbasa biała parzona wielkopolska” különlegessége egyedi jellemzőiben és hírnevében rejlik.

A Wielkopolska régóta ismert a sertésenyésztéséről és a régió által előállított jelentős mennyiségű disznóhúsról; a disznóhúsból készült termékek számos jeles alkalommal – esküvők, keresztelők, első misék, évfordulók, szüreti fesztiválok idején – terítékre kerültek, amelyek közül a „kielbasa biała parzona wielkopolska” különleges ínycsengőnek számított. A kolbász népszerűségéhez hozzájárult frissessége, illetve az is, hogy rövid idő alatt elkészíthető.

A nagy húsipari üzemekben előállított friss, majd megfőzött fehér kolbász (kielbasa biała) elkészítésének szabályait az 1950-es években összegyűjtött szóbeli beszámolók és feljegyzések alapján dokumentálták. A „kielbasa biała parzona wielkopolska” megkülönböztető jellemzőit és egyediségét először az 1990-es években állapították meg, amikor a húsvétot megelőző időszakban tartott versenyek során egyértelműen meghatározták jellegzetességeit. A versenyeket a Kézműves Kamara, a Hentescéh, valamint az akkori poznańi Mezőgazdasági Akadémia és az ágazattal foglalkozó intézet kutatói szervezték. A „kielbasa biała parzona wielkopolska” gyártóinak jó része mindig is részt vett a versenyeken. A verseny szervezői minden évben oklevéllel jutalmazták azokat a gyártókat, akiknek „kielbasa biała parzona wielkopolska” terméke kielégítette a fogyasztók elvárásait, és amelyek elkészítése összhangban állt a disznóhús hozzáértőinek elvárásaival.

Főtt kolbászfajták már legalább a 19. század elejétől kezdve léteztek a német, lengyel, cseh és szlovák ajkú területeken. A kolbász elkészítéséhez különféle recepteket használtak, amelyek még mindig fellelhetők a nemzeti szakácskönyvekben. Ezek a kolbászok disznóhús mellett marha- és borjúhúst (a német, cseh és szlovák területeken), illetve bárányhúst is tartalmaztak. Különböző fűszereket is használtak: paprikát, hagymát és helyi fűszernövényeket. A lengyel területeken is eltérő recepteket használtak, attól függően, hogy marha-, borjú- vagy bárányhús állt-e rendelkezésre. Az eltarthatóság növelése érdekében a húst gyakran tartósították. A Wielkopolska régióban tartották magukat ahhoz a szabályhoz, hogy a kolbász csakis disznóhúsból készülhet. A régióban készült kolbászok egyedi jellegéhez hozzájárul az is, hogy olyan friss húsból állítják elő, amelyet lehűtöttek, de nem tartósítottak. Fűszerek tekintetében kizárólag sót, borsot, fokhagymát, illetve domináns hozzávalóként majoránnát használnak. E disznóhúsból készült hentesáru másik jellegzetességét intenzív szürke színe adja. Főzést követően a kolbász színe fehéres, innen kapta „kielbasa biała parzona wielkopolska” elnevezését is. A felhasznált fűszerfajták szűk köre olyan ízvilágot teremt, amely hangsúlyozza és kiemeli a majoránnát, amely az egész Wielkopolska régió jellegzetes fűszernövénye. A „kielbasa biała parzona wielkopolska” más főzött fehér kolbászoktól eltérő egyedi jellegét tanúsítja az a tény, hogy a Húsiparosok Központi Szervezete (*Central Organisation of the Meat Industry*) által 1964-ben közzétett fehér kolbász recept szerint a majoránna az adott terület fogyasztóinak kérésére elhagyható. A Wielkopolska régióban a fehér kolbászt mindig is majoránnával készítették, ami a termék megkülönböztető jellegzetessége, és kiemeli a régióval való kapcsolatát. Bár a „kielbasa biała” egész Lengyelországban ismert és használt kifejezés, Wielkopolskában egy ettől eltérő, igen egyedi kolbászfajtát jelöl.

A „kielbasa biała parzona wielkopolska” jelentőségét tükrözi az a tény, hogy rendkívüli hadiállapot idején, amikor fejadagokat szabtak ki a húsrá, a henteseknek külön húsadagot biztosítottak e kolbász elkészítéséhez.

A „kielbasa biała parzona wielkopolska” népszerűsége oly mértékben megnövekedett, hogy a hentesek elkezdtek gyártani az ünnepi időszakokon kívül is. A kolbász a wielkopolskai disznóhúst áruló hentesüzletek termékínálatának állandó részévé vált. Egész éves elérhetőségéből fakadóan számos elkészítési módja alakult ki. A „kielbasa biała parzona wielkopolska” kolbászt manapság már szalonnával, hagymával és finomra aprított savanykás almával sütve is készítik. Ilyen módon való elkészítése esetén burgonyával és savanyú káposztával tálalják. A „kielbasa biała parzona wielkopolska” emellett elengedhetetlen kellékévé vált a szabadban zajló társadalmi eseményeknek és fesztiváloknak, ahol kisütve, sajttal vagy hagymával és gombával tálalják. Grillezett változata is kedvelt, amelyet savanyú uborkával, tormával vagy mustárral kínálnak. A „kielbasa biała parzona wielkopolskát” a Wielkopolska régióban mindenhol a hagyományos žurek leves hozzávalójaként használják.

A fiatal generáció átveszi a „kielbasa biała parzona wielkopolska” kolbászhoz fűződő hagyományokat; és bár kedveli az ízvilágát, folyamatosan új elkészítési módok után kutat. Ez a magyarázata annak, hogy számos folyóiratban jelennek meg a kolbászra vonatkozó receptek és elkészítési ötletek. Mindez tanúsítja, milyen jelentőséggel bír a „kielbasa biała parzona wielkopolska” a régió lakossága számára, és mennyire maradandó a hírneve.

Regionális különlegességként a „kiełbasa biała parzona wielkopolska” hamar magára vonta a figyelmet, és a különböző kereskedelmi vásárok és fesztiválok megszokott szereplőjévé vált. A „kiełbasa biała parzona wielkopolska” hírnevét mi sem bizonyítja jobban, minthogy 40 éve színesíti a hagyományos poznańi Szent Iván-éji (nyárközép éjszakai) vásárok kínálatát. A „kiełbasa biała parzona wielkopolska” ma már népszerű ételkülönlegesség, hiszen az üzletek állandó kínálatának részeként az év bármely szakában fogyasztható.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<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>

---