

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Publicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2017/C 73/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA»

N. UE: PGI-PL-02119 — 11.2.2016

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione (Denominazioni)**

«Kiełbasa biała parzona wielkopolska»

**2. Stato membro o paese terzo**

Polonia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La «kiełbasa biała parzona wielkopolska» è una salsiccia a base di carne grassa di suino in salamoia, bollita, porzionata e insaccata in un budello naturale di suino.

Caratteristiche fisico-chimiche:

salsiccia di colore grigio sia superficialmente, sia in sezione, che presenta numerosi puntini rosa in corrispondenza dei pezzi di carne. La maggiorana è ben visibile e può costituire l'elemento dominante del colore della salsiccia sia in superficie sia in sezione trasversale.

L'impasto viene preparato in porzioni di 10-12 cm di lunghezza e infilato in un budello dalla superficie pulita, opaca e leggermente umida al tatto.

La forma tipica della salsiccia è ottenuta insaccando la carne nei budelli naturali. La salsiccia presenta in sezione trasversale una forma rotonda,

ha un diametro che non supera i 33 mm, mentre la lunghezza è compresa tra i 10 e i 12 cm.

Una volta bollita e poco prima di essere consumata, la salsiccia si presenta meno compatta in sezione. Sulla salsiccia tagliata è possibile aggiungere una piccola quantità di succo di carne.

Caratteristiche organolettiche:

Il gusto della carne bollita di suino è dominante, con un deciso sapore di maggiorana, una leggera nota di aglio e pepe e una diffusa presenza di sale.

L'odore è tipico della salsiccia di suino in salamoia bollita.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### 3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La salsiccia «kielbasa biała parzona wielkopolska» è preparata con carne di suino proveniente da mezzene il cui tenore di carne magra è inferiore al 55 % in peso. La carne destinata alla produzione della «kielbasa biała parzona wielkopolska» deve inoltre soddisfare le seguenti condizioni e raccomandazioni specifiche:

- la carne utilizzata per produrre la «kielbasa biała parzona wielkopolska» deve provenire da suini macellati come minimo 3 giorni prima della produzione, conformemente al requisito che prevede che la carne destinata all'impasto sia sezionata tra le 48 e le 72 ore dopo la macellazione;
- non può essere utilizzata carne cruda proveniente da suini affetti da miopatie (PSE, DFD, evidenti conseguenze di processi fisiologici o di ferite ecc.) certificate dal veterinario al momento della macellazione;
- è escluso l'uso di carne proveniente da scrofe o verri;
- la carne non può essere sottoposta a modalità di conservazione diverse dalla refrigerazione. Per refrigerazione s'intende la conservazione o il trasporto di carne cruda a una temperatura compresa tra  $-1\text{ °C}$  e  $+7\text{ °C}$ ;
- la carne non può essere congelata.

La «kielbasa biała parzona wielkopolska» è prodotta con carne di suino tritata grossolanamente e carne magra di suino tendinea proveniente da ritagli di prosciutto e di spalle di suino. Non sono ammessi sostituti della carne o sostanze che trattengono l'acqua (proteine, aromi ecc.).

Classificazione della carne di suino disossata:

Carne di suino non colorata, senza grasso esterno, senza ghiandole né macchie rosse. Grasso di colore bianco che può presentare una colorazione rosa o panna.

#### Categoria I

- Carne magra senza tessuto connettivo, senza grasso o leggermente venata di grasso, senza grasso intramuscolare o con un leggero spessore fino a 2 mm, tessuto muscolare senza grasso interstiziale, aspetto leggermente marezzato.
- Tendini non ammessi (tessuto connettivo più spesso).
- Carne di colore rosa chiaro, da rosa a rosso; non sono ammessi pezzi di colore bianco («carne di pesce») e di colore rosso scuro.
- Il tenore complessivo di grasso verificato analiticamente può raggiungere il 18 %.

#### Categoria II

- Carne poco grassa, ammessa una piccola quantità di tessuto connettivo, grasso intramuscolare tollerato fino a 8 mm di spessore.
- Grasso interstiziale del tessuto muscolare (aspetto marezzato): nessuna restrizione.
- Ammessa una presenza marginale di tendini (tessuto connettivo più spesso).
- Carne di colore da rosa a rosso.
- Il tenore complessivo di grasso verificato analiticamente può raggiungere il 35 %.

#### Categoria III

- Carne a elevato tenore di tessuto connettivo, non grassa, tendinea.
- Grasso intramuscolare indesiderato.
- Aspetto marezzato indesiderato.
- Carne di colore da rosa a rosso.
- Il tenore complessivo di grasso verificato analiticamente può raggiungere il 23 %.

Per produrre la «kielbasa biała parzona wielkopolska» si utilizzano le seguenti parti della carcassa di suino: il 70 % della carne di suino di categoria I, il 20 % della carne di suino di categoria II e il 10 % della carne di suino di categoria III sul totale della quantità prodotta.

Gli unici condimenti ammessi sono: sale ottenuto per evaporazione, pepe nero macinato, aglio fresco grattugiato e maggiorana grattugiata; il tenore della maggiorana, che costituisce l'elemento caratteristico della salsiccia, non può essere inferiore a 0,3 kg per 100 kg di carne.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

- preparazione delle materie prime
- macinatura della carne
- lavorazione e preparazione dell'impasto
- inserimento nei budelli e legatura
- omogeneizzazione
- bollitura
- raffreddamento

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «kielbasa biała parzona wielkopolska» può essere commercializzata secondo tradizione (sfusa) o confezionata in atmosfera protettiva (MAP).

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

1. Un'etichetta principale a forma di fascia (intorno alla salsiccia).

In caso di commercializzazione secondo tradizione (sfusa), la salsiccia può essere venduta non confezionata ma mantenendo la fascia ogni 6 salsicce (3 paia) prima di essere inserita nell'imballaggio commerciale (busta di carta, confezione sotto vuoto) sul quale devono essere riportate almeno tre informazioni (il simbolo dell'indicazione geografica protetta, il nome del produttore e il nome del prodotto «kielbasa biała parzona wielkopolska»). La vendita tradizionale può essere effettuata solo dal produttore, nei suoi negozi o punti vendita.

2. Un'etichetta sull'imballaggio del prodotto in atmosfera protettiva (MAP) sotto forma di adesivo.

La «kielbasa biała parzona wielkopolska» può essere confezionata anche in atmosfera protettiva in condizioni di anaerobiosi. Non è necessario applicare una singola etichetta contenente tutte le informazioni utili. In questo caso, le salsicce devono essere confezionate in gruppi da 6 (3 paia) in una pellicola di plastica e avvolte in un'apposita fascetta per etichettare il prodotto. Quest'ultimo deve essere confezionato in atmosfera protettiva con una quantità di gas tale da impedire il deterioramento del prodotto. La scelta delle macchine di imballaggio è lasciata al singolo produttore. Nel campo visivo principale della confezione deve essere applicata (incollata) un'etichetta sulla quale dovranno essere riportate almeno tre informazioni (il simbolo dell'indicazione geografica protetta, il nome del produttore e il nome del prodotto «kielbasa biała parzona wielkopolska»). Sono ammesse etichette decorative e tematiche, ma prima dell'uso devono essere comunicate alla commissione di controllo della produzione della «kielbasa biała parzona wielkopolska», che fa capo alla camera dei macellai della Grande Polonia.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione comprende:

- 1) il voivodato della Grande Polonia delimitato dalle relative frontiere amministrative;
- 2) i distretti situati nel voivodato di Lubusz:
  - Gorzów
  - Krosno
  - Międzyrzecz
  - Słubice

- Strzelce-Drezdenko
- Świebodzin
- Wschowa
- Zielona Góra

3) i distretti situati nel voivodato di Cuiavia-Pomerania:

- Mogilno
- Żnin

## 5. Legame con la zona geografica

La specificità della salsiccia «kielbasa biała parzona wielkopolska» è determinata dalle sue particolari caratteristiche qualitative e dalla reputazione del prodotto.

La Grande Polonia è da sempre nota per l'allevamento di suini su vasta scala. Per questo motivo la tradizione vuole che in molte occasioni come matrimoni, battesimi, prime messe, anniversari, feste della vendemmia/mietitura ecc. si preparino prodotti a base di carne di suino, tra cui spicca la «kielbasa biała parzona wielkopolska». Il successo di questa salsiccia è inoltre determinato dalla durata limitata della sua produzione e dalla freschezza del prodotto.

Comunicazioni scritte e orali degli anni 1950 hanno permesso di documentare le regole di produzione della salsiccia bianca cruda e poi della salsiccia bianca bollita destinate ai grandi stabilimenti del settore della carne. La specificità e l'eccellenza della «kielbasa biała parzona wielkopolska» sono state per la prima volta evidenziate negli anni 1990 con concorsi indetti prima delle feste pasquali che mettevano in risalto proprio la tipicità di questa salsiccia. Questi concorsi erano organizzati dalla camera dei mestieri, dalla camera dei macellai e dai ricercatori universitari della Scuola superiore di agraria di Poznań e dell'istituto professionale e hanno sempre attirato numerosi produttori della «kielbasa biała parzona wielkopolska». Durante questi concorsi la giuria era solita rilasciare certificati annuali ai produttori della «kielbasa biała parzona wielkopolska» capaci di soddisfare le aspettative dei consumatori e di rispettare i dettami dell'arte della salumeria.

Occorre ricordare che le salsicce bollite sono note nei territori tedeschi, polacchi, cechi e slovacchi almeno dal XIX secolo. Esistevano diverse ricette che ancora oggi figurano nei libri di cucina nazionali. In particolare, per la produzione di queste salsicce veniva utilizzata, oltre alla carne di suino, carne di manzo (nei territori tedeschi, cechi e slovacchi) e di montone. Venivano utilizzati anche diversi condimenti come peperoncino, cipolla, paprika e spezie locali. Anche le ricette più diffuse sul territorio polacco variavano in base alla disponibilità della carne di manzo, di vitello o di montone. Per garantire la durata del prodotto veniva spesso utilizzata carne in salamoia. È nella regione della Grande Polonia che viene introdotta la regola che prevedeva di produrre salsicce solo con carne di suino. La particolarità della salsiccia sta inoltre nel fatto che viene preparata con carni fresche, refrigerate ma non in salamoia. Le uniche spezie utilizzate sono il sale, il pepe, l'aglio e la maggiorana, quest'ultima come spezia dominante. Un'altra caratteristica di questo salume è il colore grigio intenso. Appena bollita, la salsiccia si presenta leggermente bianca, da cui il nome di «kielbasa biała parzona wielkopolska». Il numero limitato di spezie permette di esaltarne il sapore, sublimato dalla maggiorana e dalle spezie locali coltivate nella Grande Polonia. Confrontando le specificità della salsiccia «kielbasa biała parzona wielkopolska» con quelle di diverse altre salsicce bianche bollite è inoltre dimostrato che, conformemente alla ricetta della salsiccia bianca del 1964, inventata dai servizi centrali del settore della carne su richiesta dei consumatori, in questa regione la maggiorana può essere omessa. Nella Grande Polonia, la salsiccia bianca è però sempre stata prodotta con l'aggiunta di maggiorana, elemento distintivo di questo prodotto che ne sottolinea il legame con la regione. Benché il termine di «salsiccia bianca» sia noto e utilizzato in tutta la Polonia, questo tipo di salsiccia è in realtà fortemente caratteristico della Grande Polonia.

L'importanza della «kielbasa biała parzona wielkopolska» è confermata dal fatto che, benché durante lo stato d'assedio la carne fosse razionata, i macellai beneficiarono di quote di carne aggiuntive per produrre questa salsiccia.

La popolarità della «kielbasa biała parzona wielkopolska» è cresciuta a tal punto che i macellai hanno iniziato a produrla anche al di fuori delle feste. Nelle salumerie della Grande Polonia viene oggi proposta quotidianamente e il fatto che sia disponibile tutto l'anno ha portato a utilizzarla in vari modi in cucina. La «kielbasa biała parzona wielkopolska» viene tuttora ripassata nello strutto con cipolle e mele acidule tagliate grossolanamente e servita con patate e crauti, ma la «kielbasa biała parzona wielkopolska» viene consumata anche in occasione di feste e pasti all'aperto. In tal caso, viene frita e proposta con formaggio o cipolla e funghi. Un altro modo di servirla è cotta alla griglia, accompagnata da cetriolini sottaceto e con rafano o mostarda. Nella regione della Grande Polonia la «kielbasa biała parzona wielkopolska» viene solitamente servita in una zuppa tradizionale chiamata «żurek».

Le nuove generazioni, che apprezzano il sapore di questa salsiccia, hanno ripreso la tradizione cercando nuovi modi per proporla in cucina. In tal senso sono numerose le riviste che offrono consigli e che pubblicano ricette a base di «kielbasa biała parzona wielkopolska». Tutto questo dimostra l'importanza di questa salsiccia per gli abitanti della regione e ne dimostra l'indiscussa notorietà.

La «kielbasa biała parzona wielkopolska» si è presto imposta come specialità regionale conquistandosi un posto di rilievo in mercati, fiere e occasioni festive. La popolarità di questa salsiccia è confermata dalla sua quarantennale presenza in occasione delle fiere organizzate per la festa di San Giovanni a Poznań. La «kielbasa biała parzona wielkopolska» è sempre molto apprezzata: lo dimostra il fatto che sia sempre disponibile in commercio e sia consumata tutto l'anno.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<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>

---