

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 28/12)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«KIELBASA LISIECKA»

N° CE: PL-PGI-0005-0527-08.03.2006

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

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

2. Agrupación:

Nombre: Konsorcjum Producentów Kielbasy Lisieckiej
Dirección: Nowa Wieś Szlachecka 77
32-060 Liszki
POLSKA/POLAND
Tel. +48 122702542
Fax +48 122702542
E-mail: andrzej_madry@wp.pl
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.2.: Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Kiełbasa lisecka»

4.2. Descripción:

El «Kiełbasa lisecka» es un embutido a base de carne de cerdo de gran calidad convenientemente picada, condimentada y embuchada en tripas de un diámetro concreto, ahumado de forma natural.

El «Kiełbasa lisecka» se elabora exclusivamente con carne de cerdo y el 85 % de ésta procede de los jamones. Tiene forma de corra, derivada de la curva natural de las tripas, y una longitud media comprendida entre 35 y 40 cm. Externamente, es de un color marrón oscuro, típico de los productos ahumados naturalmente. La superficie de la tripa es limpia, brillante, ligeramente rugosa y seca al tacto. Al corte, es redondo u ovalado. Las rodajas miden de media unos 52 mm y se aprecian claramente en ellas los trozos de carne. El relleno es de un color rosa pálido, en el caso de los trozos de carne, y de un color algo más oscuro, rosa parduzco, en el resto del relleno. El «Kiełbasa lisecka» tiene una consistencia típica compacta y firme. El sabor predominante es el de carne de cerdo condimentada, con gusto a pimienta, aroma de ajo y sabor salado pronunciado. Desprende un olor característico.

4.3. Zona geográfica:

Los municipios de Czernichów y Liszki, del distrito de Cracovia, en el voivodato de la Pequeña Polonia.

4.4. Prueba del origen:

Tanto en la fase de preparación como en la de elaboración de «Kiełbasa lisecka», cada productor debe llevar registros, de conformidad con el presente pliego de condiciones. Esos registros contienen información sobre la calidad de la materia prima utilizada y sobre cada una de las fases de elaboración, entre otras cosas.

Para garantizar que el proceso de elaboración de «Kiełbasa lisecka» se atiene al pliego de condiciones y proteger el susodicho embutido frente a posibles usos ilícitos de la denominación, el consorcio de productores aplica el siguiente sistema de marcado:

- Utilización de una etiqueta común por todos los productores que elaboran el embutido conforme al pliego de condiciones.
- Entrega de etiquetas en cantidades suficientes a todos los productores que elaboran el embutido conforme al pliego de condiciones.
- Anotación en un registro de las cantidades de etiquetas entregadas a los productores.

El sistema de llevanza del registro de etiquetas permite obtener información sobre las cantidades de embutido sacadas al mercado. Cada producto debe inscribir el nombre de su empresa en el espacio previsto para ello en la etiqueta, según la legislación vigente.

La estructura de control puede consultar esos registros siempre que lo desee y efectuar comprobaciones de los mismos.

4.5. Método de obtención:

Materia prima

Carne de cerdo obtenida de medias canales de la clase «E» con un contenido de carne magra, en peso, comprendido entre el 55 y el 60 %. Las canales se clasifican según el método comunitario de clasificación de canales de porcino.

El único método autorizado de conservación de la carne es la refrigeración. Por «referigeración» entiéndese la conservación de carne fresca, durante el almacenamiento y el transporte, a una temperatura ambiente de entre - 1 °C y + 4 °C. Está prohibido congelar la carne.

Para elaborar «Kiełbasa lisiecka» se utilizan las siguiente partes de la canal:

- Carne de cerdo de la categoría I: 85 % del peso total del producto. Se trata de carne de los jamones, sin grasa ni tendones ni tejido conjuntivo. Se permite un pequeño veteado de grasa intramuscular. En cambio, en este categoría de carne, no se puede emplear el músculo semitendinoso adyacente al músculo semimembranoso y al cuádriceps debido a que su color, excesivamente oscuro, alteraría el aspecto tradicional del «Kiełbasa lisiecka».
- Carne de cerdo de la categoría II: 10 % del peso total del producto. Se trata de carne obtenida durante las operaciones de despiece y recorte de los jamones y paletas; debe contener menos del 50 % de grasa. Se permite una pequeña cantidad de tejido conjuntivo, siempre y cuando no suponga más del 5 % de la cantidad total de carne de la categoría II.
- Carne de cerdo de la categoría III: 5 % del peso total del producto. Se trata de carne obtenida en el recorte del morcillo delantero y trasero. Puede contener un máximo de 25 % de tejido conjuntivo, sin grasa exterior.

En la elaboración de «Kiełbasa lisiecka» se utilizan los siguientes aderezos:

- Sal curante de nitrito: 1,5 kg/100 kg de peso total del producto.
- Ajo fresco: 400 g/100 kg de peso total del producto.
- Pimienta blanca molida: 300 g/100 kg de peso total del producto; se pueden utilizar además hasta 50 g/100 kg de pimienta negra molida bastamente.

Materias auxiliares utilizadas en la elaboración de «Kiełbasa lisiecka»:

- Tripa natural de vacuno o envoltorios proteínicos de 52 mm de diámetro.
- Juncos o hilo blanco para atar embutidos.

Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Preparación de la materia prima: entre 48 y 120 horas después del sacrificio, se recorta la carne de los jamones destinada a a la elaboración de «Kiełbasa lisiecka».

Preparación de la carne para el curado: se corta la carne de la categoría I en cubos de entre 3 y 5 cm. Los trozos de carne de las categorías II y III obtenidos en el recorte y despiece de los jamones y las paletillas se dejan tal cual.

Curado en seco: se mezclan los cubos de carne de la categoría I y los trozos de de las categorías II y III con sal curante de nitrito. Cada categoría de carne se cura por separado. El proceso de curado dura de dos a cuatro días y se realiza a una temperatura comprendida entre 4 y 6° C en instalaciones donde la humedad es del 85 %.

Troceado de la carne después del curado: la carne de la categoría I no se trocea después del curado; la de la categoría II se corta en trozos de unos 10 mm y la de la categoría III, en trozos de unos 3 mm que se mezclan con ajo y pimienta. Este proceso de realiza dos veces.

Mezcla y preparación del relleno: se comienza mezclando la carne de la categoría I ya preparada; la duración de esta fase depende del tiempo que tardan los trozos de carne en alcanzar el grado adecuado de glutinosidad. En esta fase, puede añadirse agua (5 % del peso total del producto, como máximo). A continuación, se añaden los demás ingredientes (es decir, la carne de las categorías II y III), se mezclan todos adecuadamente hasta que se obtiene un relleno bien ligado en el que todos los ingredientes estén distribuidos uniformemente.

Embutido de las tripas: se rellenan las tripas con la mezcla, formando corras individuales cuyas extremidades se cierran con varillas de madera o se atan con hilo.

Reposo: se efectúa en lugares templados y bien ventilados e, idealmente, debe durar unas dos horas. Consiste en dejar las corras colgadas en varaes de ahumado inmediatamente después de la fase de embutido hasta que se trasladan al ahumadero.

Ahumado y cocción: el proceso de ahumado y cocción se efectúa en ahumaderos tradicionales en los que el humo y el calor proceden de la combustión de leña de árboles de hoja caduca (aliso, haya o árboles frutales). La leña se quema en el ahumadero directamente debajo de los varaes en los que están colgados los embutidos.

El ahumado es un proceso ininterrumpido que se lleva a cabo en tres fases (secado, ahumado propiamente dicho y cocción) y en el que resultan determinantes la experiencia y pericia de los productores locales. El proceso total dura entre tres horas y media y cuatro horas y media.

Enfriamiento: se realiza en un lugar bien ventilado en el que la temperatura no exceda de 8-12 °C y la humedad del aire se sitúe entre 85-90 %. Las corras de embutidos se enfrían hasta que alcanzan una temperatura igual o inferior a 18°.

Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

Los productores deben envasar al vacío el «Kiełbasa lisecka» que vendan en trozos o lonchas, no así el que vendan en corras enteras. La obligación de envasar al vacío sólo se aplica a los productores que elaboran «Kiełbasa lisecka» con arreglo al presente pliego de condiciones.

4.6. **Vínculo:**

Carácter específico de la zona geográfica

A comienzos del siglo XVII, comenzaron a surgir en los pueblos y ciudades de Polonia mercados francos (*wolnice*) en los que los artesanos que no pertenecían a un gremio podían vender sus productos. Según las fuentes históricas que hablan de los carniceros de Cracovia en 1930, en el mercado franco de esta ciudad se vendían productos a base de carne elaborados en los pueblos de los alrededores. Muchos de ellos procedían de las zonas situadas en torno a Liszki y Czernichów. Los censos electorales de 1865, 1867 y 1870 de Czernichów, Liszki, Kaszów y otros pueblos cercanos pertenecientes a la misma diócesis contienen los nombres de carniceros que vivían y trabajaban en esas localidades.

Según un manuscrito de 1894 que se conserva en el Museo etnográfico de Cracovia, en la zona que hoy día constituye el distrito de Cracovia había 87 carniceros. De ellos, 35 (el 40,2 %) ejercían su actividad en localidades situadas dentro de las actuales fronteras administrativas del municipio de Cracovia, y 34 (el 39,1 %), en localidades situadas en los términos municipales de Liszki y Czernichów. Así pues, había casi tantos carniceros en esos dos pequeños municipios como en Cracovia, que en aquel entonces tenía unos 70 000 habitantes. Ello es una muestra de la pujanza y gran tradición que tenía la transformación de carne en esos dos municipios que, desde mediados del siglo XIX, constituyen el centro más importante de producción de carne curada del distrito, después de Cracovia.

La tradición de la producción de carne fresca y curada en los municipios de Liszki y Czernichów se mantuvo sin interrupciones hasta el comienzo de la Segunda Guerra Mundial, en 1939. Durante esta guerra, el sector entró en crisis como consecuencia de la demanda excesiva de las fuerzas de ocupación. Los carniceros de Czernichów y Liszki se vieron obligados a vender sus productos ilegalmente, corriendo el riesgo de sufrir decomisos y multas, pero fue así como se preservó la continuidad de la producción de «Kiełbasa lisecka».

En 1945, en el distrito de Cracovia seguían funcionando 45 empresas privadas en el sector de la carne fresca y de la carne ahumada y curada. De ellas, 18 (el 40 %) se hallaban en los municipios de Czernichów y Liszki. Tras la Segunda Guerra Mundial, los gobiernos que se fueron sucediendo aplicaron los principios de la «economía socialista centralizada planificada», que no fomentaba la creación de empresas privadas; a pesar de ello, los carniceros de los alrededores de Liszki y Czernichów siguieron elaborando embutidos ahumados en el ahumadero construido en Liszki por la cooperativa municipal «Samopomoc Chlopska». Los problemas de suministro de productos cárnicos, incluido el famoso «Kiełbasa lisiecka», contribuyeron a acrecentar la notoriedad y la reputación que ya tenían. La cooperativa produjo «Kiełbasa lisiecka» durante cincuenta años, continuando así la tradición de producción de este embutido. Tras los cambios experimentados por el sistema político polaco a partir de 1989, han ido apareciendo nuevas empresas carniceras que continúan la producción tradicional de «Kiełbasa lisiecka». Algunas de ellas han constituido el consorcio *Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej*, dedicado a la producción, fomento y protección de este producto.

Carácter específico del producto

La característica más distintiva del «Kiełbasa lisiecka» es que el 85 % de la carne utilizada para elaborarlo procede de los jamones. Los propios productores efectúan una clasificación adicional tras el sacrificio en la que determinan la idoneidad de las partes de las canales para la producción de «Kiełbasa lisiecka». Otra particularidad del «Kiełbasa lisiecka» es que la mayor parte de la carne que se utiliza para elaborarlo se trocea en cubos de unos 3-5 cm, lo que hace que, cuando se cortan rodajas, se distingan claramente esos trozos, rodeados por relleno cortado más fino.

El sabor predominante es el de carne de cerdo condimentada, con regusto a pimienta, aroma de ajo y sabor salado pronunciado. En el proceso de ahumado, que se efectúa en ahumaderos tradicionales, el humo y el calor proceden de la combustión de leña de árboles de hoja caduca (aliso, haya o árboles frutales). Ello confiere al «Kiełbasa lisiecka» un olor y un sabor particulares.

Otra característica distintiva del «Kiełbasa lisiecka» es su diámetro. En la elaboración tradicional sólo se utilizaban tripas naturales de vacuno. Actualmente, pueden utilizarse envoltorios proteínicos, pero sólo de 52 mm de diámetro.

Calidad, reputación u otras características específicas del producto

El vínculo entre el «Kiełbasa lisiecka» y la región estriba en la tecnología productiva local (un saber único) y en la destreza de los productores, fruto de una larga tradición carnicera, que, unidas, proporcionan al «Kiełbasa lisiecka» las características específicas antes reseñadas y la notoriedad que se describe a continuación.

El «Kiełbasa lisiecka» es un afamado embutido ahumado de Cracovia. Comenzó a producirse en los años treinta del siglo XX inspirado en otro embutido de Cracovia elaborado a base de carne cortada bastamente («krakowska grubo krajana»). Los consumidores lo identificaron como un tipo específico de este último, que se distinguía por sus ingredientes y su método de producción. El «Kiełbasa lisiecka» se asentó como un producto diferenciado gracia a la receta única utilizada en su elaboración por los carniceros de los alrededores de Liszki y Czernichów. Es esta receta, que en el pasado se guardaba como un secreto, la que determina su sabor peculiar y su calidad. Existen documentos históricos según los cuales el príncipe Adam Sapieha, metropolitano de Cracovia de 1925 a 1951, apreciaba enormemente el sabor del «Kiełbasa lisiecka» cada vez que visitaba la parroquia de Liszki.

Los autores de una guía culinaria de Cracovia publicada en 1966 ensalzan el «Kiełbasa lisiecka», describiéndolo como un manjar típico de la zona por los ingredientes utilizados (grandes trozos de carne tierna) y la forma en que se elabora, que le da un sabor propio.

Los diversos premios conseguidos por el «Kiełbasa lisiecka» en certámenes como la feria nacional «*Nasze Kulinarne Dziedzictwo*» demuestran la gran calidad de este embutido y su excepcional notoriedad.

4.7. Estructura de control:

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

4.8. Etiquetado:

Los productores de «Kiełbasa lisecka» utilizan dos tipos de etiquetas:

1. Una etiqueta de base con forma de manga (una banda alrededor de la corra de embutido). La corra es la unidad básica de comercialización del «Kiełbasa lisecka». Cada corra lleva una etiqueta.
2. Una etiqueta adhesiva para los envases al vacío.

La impresión de etiquetas es supervisada por el *Konsorcjum Producentów Kielbasy Liseckiej*, que las distribuye y lleva registros de ellas. La distribución de las etiquetas se hace de manera que se no se discrimine a ningún productor que elabore «Kiełbasa lisecka» respetando el pliego de condiciones.

Los envases al vacío deben llevar una etiqueta con la indicación «Kiełbasa lisecka» y el símbolo de la IGP.
