



PREAMBUŁA

Wielkopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy - Kucharzy jest spadkobiercą ponad 750 –letniej tradycji w przetwarzaniu mięsa w regionie wielkopolskim i mieście Poznaniu. Organizuje certyfikację wyrobów zgodną technologicznie, tradycyjnie i z wymogami regionalnych specjałów.

Udział zakładów branży mięsnej Wielkopolski to tworzenie marki wyrobu tradycyjnego jako wyrobu gwarantowanej jakości.

W trosce o konsumenta upewnia go w wierze, że na jego stół trafi wyrób oryginalny i szczególny.

W organizacji certyfikacji Wielkopolski Cech współpracuje z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu, Urzędem Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego, Urzędem Miasta Poznania, Wielkopolską Izbą Rzemieślniczą w Poznaniu i Polską Izbą Produktu Regionalnego i Tradycyjnego.

REGULAMIN

§1

Celem certyfikacji jest ocena jakości i rzetelności technologicznej produktów mięsnych regionalnych i tradycyjnych z Wielkopolski.

Ocena ekspercka dokonana będzie z wykorzystaniem badań organoleptycznych (wygląd i cechy zewnętrzne, wygląd i cechy na przekroju, ocena doustna) oraz badań laboratoryjnych, które mają wykluczyć stosowanie substancji niedopuszczalnych w tradycyjnym sposobie wytwarzania.

§ 2

Wielkopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy w Poznaniu zachowuje tradycje historii kulinarnej pokoleń Polaków. Poprzez swych członków pozostaje spadkobiercą dziedzictwa narodowego pielęgnując wiedzę o tradycyjnym i regionalnym sposobie przetwarzania mięsa.

§ 3

Wielkopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy w Poznaniu przyczynia się do popularyzacji i promocji Regionu Wielkopolskiego i jego lokalnych i tradycyjnych przysmaków w kraju i zagranicą. Wyrazem tego były starania o wpis wielkopolskich specjałów na listę produktów regionalnych i tradycyjnych.

Na liście tej obok innych specjalności decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 2007 roku umieszczono:

1. szynkę tylną gotowaną sznurowaną – nr PA-oz/076/732/07/as dn. 19.10.2007r

2. wędzonkę krotoszyńską - nr BM-oz/076/331/oz/ns dn. 27.04.2007 r.

3. kielbasę polską wędzoną – nr BMoz/076/353/07/as dn. 08.05.2007 r.

4. kielbasę białą parzoną wielkopolską – nr BM-oz/076/331/07/ms dn. 27.04.2007r.

§4

Wielkopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy ogłasza ewaluację wielkopolskich tradycyjnych i regionalnych produktów kunsztu wędliniarskiego jak:

1. szynka tylna gotowana sznurowana
2. wędzonka krotoszyńska
3. kielbasa polska wędzona
4. kielbasa biała parzona wielkopolska

§ 5

Przedmiotem oceny wymienionych produktów jest stwierdzenie zgodności recepturowej i rzetelności technologicznej właściwej dla zgłoszonego do ewaluacji asortymentu.

§ 6

Celem jest obok popularyzacji wartościowych wyrobów mięsnych w żywieniu codziennym, dbałość o zachowanie wszystkich naturalnych wartości produktów i tradycji regionalnej oraz eliminacja z rynku produktów zafałszowanych i niezgodnych z wymogami określonymi dla wyrobów tradycyjnych i regionalnych. Ta cechowa kontrola to gwarancja rzetelności producenta i dobrej jakości tych produktów, stanowi też podstawę ochrony dóbr konsumenta.

§7

Do udziału w ewaluacji swych wyrobów uprawnionymi są, wszystkie firmy wędliniarskie z Wielkopolski lub inne z tego regionu zajmujące się przetwórstwem mięsa.

WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE DLA WYROBÓW MIĘSNYCH DOSTRZONYCH DO OCENY JAKO WIELKANOCNE WIELKOPOLSKIE PRODUKTY REGIONALNE

1. Szynka tylna gotowana sznurowana

Postać gotowego produktu i określenia.

Szynka w kształcie nieforemnego walca (dyszek) lub nieforemnego stożka ściętego, wędzona, gotowana bez kości, pozbawiona części skóry i tłuszczu wewnętrznego, zwinięta i zesnurowana przędzą wędliniarską (szpagat) 2 razy wzdłuż i co 2-4 cm w poprzek z założoną pętelką do zawieszenia na węższym końcu szynki, o długości 10-12 cm. Grubość warstwy tłuszczu zewnętrznego do 2 cm. Krawędzie wyrównane. Barwa zewnętrzna tłuszczu kremowa do jasnobrązowej, skóra brązowa do ciemnobrązowej, barwa powierzchni mięsa jasnobrązowa z odcieniem wiśniowym.

Cechy na przekroju:

Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej z odcieniem czerwonym dopuszczalny odcień różowy opalizujący. Układ mięsa i tłuszczu zgodny z budową anatomiczną szynki dopuszczalne przesunięcie mięśni powstałe w wyniku formowania i sznurowania.

Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Niedopuszczalne są złogi tłuszczu wewnętrznego, otwory powietrza Ø 5 mm, nadmierny wyciek soku szare plamy związane z niepełnym przepeklowaniem, nadmierna kruchość związana z przeparzeniem lub wadą surowca mięsnego.

Ocena doustna

Smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, wędzonej, gotowanej. Produkt soczysty bez wydzielania nadmiernego soku na przekroju, równomiernie słony z wyczuwalnym smakiem wędzenia.

Niedopuszczalny zapach obcy lub inny sugerujący złą jakość produktu.

Technika i technologia wytwarzania (skrót)

Surowiec szynka bez kości podzielona na części (dyszek), obrobiona, bez tłuszczu wewnętrznego. Peklowanie kombinowane – (azotynowe), nastrzyskowo -zalewowe. Nastrzyk 7-9 nastryknięć w mięśnie nie więcej niż do 7% w stosunku do masy surowca. Solanka zalewowa 40 l na 100 kg szynek. Ociekanie, obróbka wstępna, formowanie i sznurowanie 2 razy wzdłuż i co 2-4 cm w poprzek. Suszenie i wędzenie dymem ciepłym o temp. do + 40°C do barwy jasnobrązowej. Szynki segreguje się według masy, w grupy w odstępach 1 kg i wkłada do kotła z wrzącą wodą – cięższe na dno. Gotuje się w kotle przez 15 min. Następnie obniża się temp. wody do +80 - 82°C i utrzymuje ją do ugotowania szynek to jest osiągnięcia temp. +68 - 72°C wewnątrz szynki. Po czym studzi się do temp. poniżej +6°C wewnątrz szynki.

Wydajność wyrobu gotowego do 76% w stosunku do surowca nie peklowanego.

Niedopuszczalne jest stosowanie jakichkolwiek składników chemicznych, organicznych, wiążących wodę – manipulujących wydajnością, smakiem, barwą, trwałością, czy stosowanie zamienników mięsa.

Uwaga:

Mieszanka peklująca na bazie soli kuchennej, wody, azotynów.

Podstawa opracowania receptury polskie z 1959 roku.

2. Wędzonka krotoszyńska

Postać gotowego produktu i określenia.

Jest to wędzonka surowa, sporządzona z części grzbietowej, środkowej półtuszy bekonowej lub białej bez kości i skóry (backs bez skóry) z przylegającą słoniną, peklowana i wędzona.

Cechy zewnętrzne:

Kształt zbliżony do prostokąta. Barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym lub jasnobrązowym.

Zewnętrzna powierzchnia całkowicie bez skóry w części przedniej widoczne wgłębienia i ślady po wyłuskanych żebrach.

Cechy na przekroju

Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu biała (dopuszczalny odcień opalizujący). Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Grubość warstwy słoniny nie jest dyskwalifikująca wyrób jeśli nie przekracza 20 mm. Nie dopuszczalne są szare plamy – niepełne przepeklowanie.

Ocena doustna

Zapach i smak charakterystyczny dla wędzonki surowej wyraźnie słony. Wędzenie wyraźnie wyczuwalne.

Technika i technologia wytwarzania

Surowiec to część grzbietowa półtuszy odcięta z przodu między 4 a 5 –tym żebrzem po krawędzi 4 –tego żebra, od tyłu linia odcięcia biodrówki i po linii odcięcia pachwiny, od góry linia wycięcia pokrzepu lub podziału półtuszy, od dołu w połowie 5 –tego żebra po linii prostej poprzez zakończenie ostatniego żebra – (koniec bez chrząstki) do linii odcięcia pachwiny. Po ściągnięciu całkowitym skóry i słoniny (lub częściowym słoniny) usuwamy kości. Peklowanie kombinowane nastrykowo-zalewowe. Surowiec nastrykuje się domięśniowo 10-12 nastryknięć w ilości 10% solanki w stosunku do masy surowca, zalewa się 50 l solanki na 100 kg surowca. Po peklowaniu, ociekanie do 48 godzin. Po osuszeniu, wędzenie ciepłym dymem do 35⁰C przez 24 godziny. Wydajność nie większa niż 93% w stosunku do surowca nie peklowanego. Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników surowca czy wykorzystanie w technologii sporządzania wędzonki krotoszyńskiej substancji lub dodatków chemicznych manipulujących wydajnością smakiem, trwałością i barwą. Mieszanka peklująca sól kuchenna, azotyn sodu, woda.

Kielbasa polska wędzona

Postać produktu i określenie

Kielbasa surowa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona w skład, której wchodzi 40% wieprzowiny klasy pierwszej i 60% wieprzowiny klasy drugiej B.

Cechy zewnętrzne.

Batony, w kielbaśnicach kaliber 32-36 odkręcone w krótkie odcinki 30-35 cm długości pozostawione w zwojach. Barwa powierzchni od jasno do ciemno brązowej z odcieniem wiśniowym, z prześwitem składników pod osłonką. Konsystencja dość miękka, nie dopuszczalna miękka. Osłonka lekko pomarszczona. Barwa batonu żółto-brązowa z odcieniem wiśniowym z wyraźnie widocznymi grubymi kawałkami mięsa i mniejszego tłuszczu.

Cechy na przekroju

Barwa mięsa różowa do czerwonej, tłuszcz biały z odcieniem różowym właściwym dla mięsa wieprzowego peklowanego. Składniki równomiernie rozłożone, przyprawy widoczne, kawałki mięsa chudego do 20 mm i tłuszczu do 10 mm. Plastry grubości 5 mm nie powinny rozpadać się.

Ocena doustna

Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, surowej, podsuszanej. Dopuszczalny słodkavo kwaśny posmak. W miarę słony z wyczuciem przypraw i wędzenia.

Technika i technologia wytwarzania

Po peklowaniu rozdrabnianie na wilku. Wieprzowina chuda rozdrobniona przez siatkę Ø 13-20 mm. Wieprzowina tłusta rozdrobniona przez siatkę Ø 10-13 mm.

Dodatki i przyprawy

Dopuszcza się wyłącznie naturalne przyprawy jak sól, azotyn sodu, cukier, pieprz naturalny mielony, majeranek otarty, czosnek świeży. Napełnianie po wymieszaniu składników, ściśle w jelita wieprzowe – kielbaśnice Ø 32 - 36 mm. Batony odkręcane w odcinki 30-35 cm pozostawiane w zwojach lub parkach. Powietrze wykłuwa się. Osadzanie przez 1-2 dni. Wędzenie dym zimny o słabym ruchu powietrza do barwy jasnobrązowej przez 1-1,5 dnia.

Studzenie do temp poniżej 12⁰C. Wydajność nie większa niż 70%.

Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mięsa, środków chemicznych pozwalających na manipulowanie wydajnością, smakiem, trwałością lub barwą.

Uwaga:

Opracowano na podstawie wymogów z 1959 roku.

Kielbasa biała parzona wielkopolska

Postać gotowego produktu i określenie

Kielbasa wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, średnio rozdrobniona, nie wędzona, parzona.

Cechy zewnętrzne

Batony w kielbaśnicach odkręcone w parki o długości 10-15 cm, w jelicie wieprzowym kaliber Ø 32-36 cm. Konsystencja dość ścisła. Powierzchnia barwy naturalnego jelita, jasno szara, z prześwitującymi składnikami farszu i przypraw. Niedopuszczalna barwa różowa. Zapach charakterystyczny z delikatnym wycuciem bukietu przypraw.

Cechy na przekroju

Barwa na przekroju mięsa, szara, tłuszcz biały z odcieniem szarym. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Składniki i przyprawy równomiernie rozłożone, widoczne i możliwe do zidentyfikowania.

Ocena doustna

Zapach i smak charakterystyczny dla kielbasy z mięsa solonego, nie peklowanego, nie wędzonego z wyraźnym wycuciem dodatkowych przypraw. Kielbasa dość soczysta. Dyskwalifikujący smak obcy, inny niż zastosowane przyprawy.

Technika i technologia wytwarzania

Surowiec do produkcji stanowi miso wieprzowe chude 20%, tłuste 70%, ścięgniste 10%. Mięso ścięgniste wieprzowe można zastąpić mięsem wołowym.

MIĘSA SOLI SIĘ A NIE PEKLUJE !

Rozdrobienie na wilku przez siatkę , mięso chude od Ø13 mm do Ø 20 mm, a mięso tłuste Ø 10mm, mięso ścięgniste przez siatkę Ø 2 mm i kutruje się z dodatkiem lodu lub wody. **Całkowita!** ilość dodanej wody lub lodu w stosunku do mięsa surowego nie może być większa jak **9,9%!**

Zastosowane przyprawy i dodatki to tylko: sól kuchenna, pieprz naturalny mielony, świeży czosnek, majeranek otarty.

Nadziewanie po wymieszaniu ściśle w kielbaśnice o kalibrze Ø 32-36 mm. Odkręcane w odcinkach 10-15 cm. Powietrze wykłuwa się. Parzymy zwoje w wodzie i studzimy w zimnej wodzie. Chłodzimy do temp.+6⁰ C Wydajność gotowego produktu nie większa niż 100% w stosunku do surowca.

Niedopuszczalne stosowanie zamienników mięsa, substancji chemicznych czy naturalnych wiążących wodę, manipulujących smakiem, wydajnością, trwałością, zapachem. Niedopuszczalna barwa różowa.

§ 9

Na czele kapituły stoi przewodniczący Kapituły i dwóch vice przewodniczących. Do przewodniczącego należy głos decydujący w sprawach dotyczących prac komisji oceniającej oraz prac kapituły i interpretacji tego regulaminu.

§ 10

Wyroby oceniane będą anonimowo w skali 10 punktowej, a każdorazowo ocena ekspercka odnotowana będzie na zaszyfrowanej karcie ocen wyrobu. ZAŁĄCZNIK NR1.

§ 11

Członków Komisji Oceniającej a także osoby do prac pomocniczych powołuje corocznie Zarząd Wielkopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy wraz z współpracującymi w tym zakresie przedstawicielami Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

§ 12

Wymagania i warunki dodatkowe:

1. każdy z dostarczonych asortymentów musi być osobno zapakowany i opatrzony nazwą wyrobu
2. na opakowaniu, osłonkach, tackach, foliach nie może być żadnej cechy, która mogłaby identyfikować producenta!
3. wyroby należy dostarczyć w całości w ilości umożliwiającej swobodną anonimową ocenę ekspercką także korektę oceny w przypadku stwierdzenia wad w jednym batonie czy kawałku przetworu.

§ 13

Certyfikat przyznawany będzie tym wyrobom, które uzyskają ocenę łączną nie mniej niż 5 punktów.

§ 14

Certyfikaty obowiązywać będą przez czas 1 roku.

§ 15

Każdy producent zgłaszający swe produkty regionalne i tradycyjne do oceny, dobrowolnie zobowiązuje się do stosowania rzetelnych technologii tradycyjnych przy wytwarzaniu produktów, na które otrzymał certyfikat, przez okres ważności certyfikatu!

Jednocześnie upoważnia się tym samym członków Kapituły lub osoby przez nią wyznaczone do okresowej kontroli jakości tych produktów, które uzyskały certyfikat zgodności produktu określonej dla Wielkopolskiego Produktu Regionalnego i Tradycyjnego.

§ 16

Certyfikaty uzyskane mogą być wykorzystane w celach marketingowych w okresie ich ważności.

§ 17

Certyfikacja zgodności technologicznej ma służyć popularyzacji wyrobów mięsnych wyprodukowanych w oparciu o tradycyjne receptury i technologie, a więc nie zawierających dodatków i substancji użytych do manipulacji składem surowcowym, wydajnością gotowego produktu, smakiem, barwą i trwałością.

§ 18

Certyfikacja ma charakter wydarzenia promującego Wielkopolskę i miasto Poznań poprzez promowanie producentów, produktów i szczególnie tradycji kulinarnych regionu.

§19

Wszelkie asortymenty dostarczone do certyfikacji w swej części pozostającej po jej przeprowadzeniu zostaną przekazane na cele charytatywne.

§ 20

Regulamin opracowano na potrzeby certyfikacji w 2012 roku

- szynka tylna gotowana sznurowana
- wędzonka krotoszyńska
- kiełbasa polska wędzona
- kiełbasa biała parzona wielkopolska

Wielkopolskich Produktów Regionalnych i Tradycyjnych wpisanych na Polską Listę decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Przewodniczący Kapituły

Prof. dr hab. Edward Pospiech

Wiceprzewodniczący Kapituły

Wiceprzewodniczący Kapituły

Dr n. wet. Hieronim Maryniak

Cechmistrz Aleksander Teclaw