



2015

CERTYFIKACJA JAKOŚCI WIELKOPOLSKICH TRADYCYJNYCH WYROBÓW MIĘSNYCH



REGULAMIN

1. W czasach, gdy na rynku przeważają tanie wyroby wytwarzane ze znacznym udziałem zamienników mięsa i dodatkiem substancji smakowych, Wielkopolski Cech Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy w Poznaniu, przy współpracy z Instytutem Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Stowarzyszeniem Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej, Wielkopolską Izbą Rzemieślniczą w Poznaniu, Urzędem Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, Urzędem Miasta Poznania oraz Międzynarodowymi Targami Poznańskimi podjęły inicjatywę uhonorowania producentów wyrobów mięsnych i nadania **CERTYFIKATU JAKOŚCI 2015** na tradycyjne wielkopolskie wyroby mięsne.
2. **Celem certyfikacji jest popularyzacja wyrobów mięsnych wyprodukowanych w oparciu o tradycyjne receptury i technologie.**
3. Uprawnionymi do udziału w certyfikacji są firmy masarskie z Wielkopolski, których profil produkcji obejmuje przede wszystkim wyroby z mięsa czerwonego i białego.
4. Wyroby oceniane będą z podziałem na następujące asortymenty:
 - *kiełbasa biała parzona wielkopolska*
 - *szynka rolka wielkopolska*
 - *wędzonka krotoszyńska*

- *kiełbasa polska wędzona*
- *ogonówka wędzona*
- *polędwica wędzona.*

5. Wyroby przedstawione do certyfikacji powinny spełniać następujące wymagania:

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA

Kiełbasa ta nie jest peklowana i nie jest parzona.

Kiełbasy znajdują się w zwojach lub są okręcane w odcinki o dowolnej długości. Surowce mięsne są rozdrobnione przez siatkę o następującej średnicy:

- mięso wieprzowe chude – 13 - 20 mm (ok. 20%),
- mięso wieprzowe tłuste – 10 mm (ok. 70%),
- mięso ścięgniaste – kutrowane (ok. 10%).

Kiełbasa powinna znajdować się w kiełbaśnicach kalibru 32 do 36 mm i pozostawiona w zwojach lub odkręcana w odcinki o dowolnej długości. Barwa zewnętrzna i na przekroju powinna być jasno szara. Niedopuszczalna jest barwa różowa. Konsystencja powinna być zwarta i elastyczna. Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla wyrobu niepeklowanego i parzonego. Przyprawy winny być dobrze wyczuwalne. Ilość wody dodanej w trakcie produkcji nie może być większa niż 9,9% w stosunku do mięsa surowego. Wydajność gotowego produktu nie większa niż 100 % w stosunku do surowców mięsnych. Kiełbasa wyprodukowana z mięsa świńskiego chudego (20%) i tłustego (70%) oraz ścięgniastego mięsa świńskiego lub wołowego (10%) rozdrobnionego na wilku przez siatkę o średnicy oczek 3 mm i kutrowanego. Mięso powinno być solone solą warzoną. Dopuszcza się stosowanie jedynie naturalnych dodatków i przypraw takich jak: sól warzona, pieprz naturalny mielony, majeranek i czosnek świeży. Niedopuszczalne jest stosowanie do kiełbasy zamienników mięsa i tłuszczu, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **parzony**.

SZYŃKA ROLKA WIELKOPOLSKA

Jest to szynka wędzona, gotowana, bez kości i bez golonki, pozbawiona złogów tłuszczu wewnętrznego i tkanki tłuszczowo-mięsnej przylegającej do kości. Na szynce powinna być pozostawiona część skóry i warstwa tłuszczu zewnętrznego o grubości do 2 cm. Element powinien być zwinięty w kształt nieforemnego stożka ściętego, sznurowany szpagatem wzdłuż 2 razy i w poprzek w odstępach co 2 - 4 cm, z uformowaną pętelką do zawieszania. Niedopuszczalny jest znaczny wyciek niezwiązanej solanki po przekrojeniu. Wielkość zależna jest od wielkości surowca wyjściowego. Barwa zewnętrzna skóry powinna być jasno żółta, tłuszczu żółto-szara. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne

są szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Konsystencja charakterystyczna jak dla wyrobu z całych mięśni poddanego obróbce termicznej do osiągnięcia temperatury od 68 do 72 °C. Niedopuszczalne są oznaki przegrzania (przeparzenia) mięśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu wędzonego i parzonego. Surowiec winien być peklowany z zastosowaniem azotanu sodu (saletra) na mokro (solanka wprowadzana do mięśni dotętnicznie lub nastrzykowo z następnym peklowaniem zalewowym i ociekaniem). Wielkość nastrzyku nie większa niż 6 – 7 % w stosunku do ilości surowca. Wędzenie dymem o temperaturze 30 - 40°C. Produkt poddany zostaje obróbce termicznej w wodzie (kocioł) o temperaturze 80 – 82°C do osiągnięcia 68 – 72°C wewnątrz szynki. Wydajność gotowego wyrobu nie większa niż 76% w stosunku do surowca niepeklowanego. Do peklowania stosowana jest mieszanka peklująca soli warzonej i azotanu sodu (saletra). Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **parzony**.

WĘDZONKA KROTOSZYŃSKA

Jest to Wędzonka surowa bez skóry wyprodukowana z elementu zawierającego w sobie schab oraz fragment boczku. Element cięty:

- od przodu – między 4 i 5 żebrem po krawędzi 4 żebra,
- do tyłu – po linii cięcia szynki,
- od góry – po linii podziału półtuszy,
- od dołu – po linii prostej w połowie 5 żebra do zakończenia kostnego ostatniego żebra i dalej do linii odcięcia szynki.

Na wędzonce pozostawiona jest warstwa słoniny. Produkt w kształcie zbliżonym do prostokąta, zwężającego się ku tyłowi. Od strony karku umieszczona jest pętka do zawieszania. Wielkość jest zależna od wielkości zwierzęcia. Barwa zewnętrzna skóry i mięsa jest brązowa do ciemnobrązowej. Na przekroju jest równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne są szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Konsystencja jest charakterystyczna dla wyrobu surowego wędzonego z całych mięśni nie poddanego obróbce termicznej. Smak i zapach jest charakterystyczny dla wyrobu surowego wędzonego. Surowiec peklowany z zastosowaniem azotanu sodu (saletra) na mokro (solanka wprowadzana jest do mięśni nastrzykowo z następnym peklowaniem zalewowym i ociekaniem). Wielkość nastrzyku nie większa niż 10% w stosunku do ilości surowca. Wędzenie dymem odbywa się w temperaturze 25 - 35 °C. Wydajność w stosunku do surowca niepeklowanego nie większa niż 93%. Element wyprodukowany jest ze świń młodych, o ciężarze przyżyciowym do 110 kg. Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **surowy**.

KIEŁBASA POLSKA WĘDZONA

Jest to kiełbasa surowa wędzona.

Na przekroju surowce dokładnie przepeklowane, bez szarych plam niedopeklowania. Kiełbasa powinna znajdować się w kiełbaśnicach kalibru 32 - 36mm.

Wielkość kawałków mięsa:

- chudego od 13 do 20 mm,

- tłustego od 10 do 13 mm.

Kiełbasa odkręcana winna być w odcinki o długości 30 do 35 mm pozostawionych w zwojach lub podzielona na parki. Barwa zewnętrzna od żółtobrązowej do ciemno brązowej z odcieniem wiśniowym. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne są szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Średnio miękka, charakterystyczna dla wyrobu surowego wędzonego. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu surowego wędzonego, krótko dojrzewającego (dopuszczony słabo wyczuwalny kwaśny posmak). Surowiec peklowany jest na sucho z zastosowaniem azotanu sodu (saletra). Wydajność gotowego wyrobu nie większa niż 87 %. Mięso wieprzowe chude w ilości 40 %, mięso wieprzowe tłuste w ilości 60%. Dopuszczalne jest zastąpienie połowy ilości mięsa wieprzowego chudego z wołowiną nieścięgnistą. Do peklowania stosowana jest mieszanka peklująca soli warzonej i azotanu sodu (saletra). Dopuszczone jest stosowanie jedynie naturalnych dodatków i przypraw takich jak: sól warzona, azotan sodu (saletra), cukier, pieprz naturalny mielony, majeranek i czosnek świeży. Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **surowy**.

OGONÓWKA WĘDZONA

Wędzonka **surowa**, jest w kształcie zbliżonym do trójkąta, ze skórą lub bez. Dopuszczalna jest warstwa tłuszczu zewnętrznego grubości do połowy grubości całej wędzonki. Pętka do zawieszania umieszczona jest w węższym końcu wędzonki. Element odkrojony od szynki na wysokości stawu biodrowego, z nieuszkodzonymi mięśniami skrzydła (myszka) oraz mięśni górnej zrazówki z usuniętymi strzępami mięsa, tłuszczu i skóry. Mięso nastrzykiwane jest solanką w ilości 6 – 7%, peklowane zalewowo (do 14 dni). Wędzenie dymem zimnym (ok. 48 godz.) do brązowo-wiśniowej barwy mięsa. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne są szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Konsystencja mięsa powinna być zwarta, krucha, charakterystyczna dla produktu długo peklowanego. Wydajność produktu wędzonego w stosunku do surowca **peklowanego** ok. 88%.

POŁĘDWICA WĘDZONA

Wędzonka surowa półtrwała z peklowanej polędwicy wieprzowej z mizdrą, dojrzewająca, wędzona dymem. Dopuszczalne są dwie wersje wykonania:

- bez osłonki,
- w osłonce naturalnej (kątnice wołowe) lub sztucznej (osłonki białkowe) średnicy od 65 do 85 mm, przewiązane przędzą raz lub dwa razy wzdłuż oraz w poprzek co 4 do 5 cm, z pętelką z jednego końca długości 10 do 15 cm do zawieszania.

Barwa zewnętrzna powinna być od jasnobrązowej do brązowej z odcieniem wiśniowym. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne są szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Konsystencja charakterystyczna dla wyrobu surowego wędzonego z całych mięśni nie poddanego obróbce termicznej. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu surowego wędzonego. Wędzenie rzadkim ciepłym dymem o temperaturze 25 - 35 °C przez okres do 24 godz. Wydajność w stosunku do surowca niepeklowanego nie większa niż 95%. Produkt jest wytwarzany z polędwicy najwyższej jakości. Niedopuszczalne jest stosowanie mięsa z oznakami wodnistości. Przekrój suchy (niedopuszczalna jest kleistość i wodnistość mięsa). Nie należy stosować zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **surowy**.

6. Wyroby dostarczone do oceny muszą spełniać następujące warunki dodatkowe:

- każdy z asortymentów musi być osobno zapakowany i opatrzony nazwą wyrobu,
- na opakowaniu, na osłonkach, tackach ani foliach nie może znaleźć się żadna cecha, która mogłaby identyfikować Producenta,
- wyroby należy dostarczyć w całości w ilości (zgodnie z przedłożoną kartą zgłoszenia), umożliwiającą korektę oceny, w przypadku wad stwierdzonych w jednym batonie/kawałku przetworu.

7. Wyroby oceniane będą anonimowo.

8. Kapituła oceniać będzie poprawność technologiczną produkcji wyrobów, według następujących kryteriów:

- wygląd i cechy zewnętrzne,
- wygląd i cechy na przekroju,
- ocena doustna (walory smakowe)

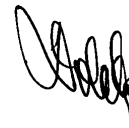
Każde z powyższych kryteriów oceniane będzie w skali 10-cio punktowej (od 0 – wyrób nie nadający się do spożycia, do 9 - wyrób bez wad technologicznych).

Ocena ogólna wyrobu będzie średnią ważoną ocen cząstkowych (dla danego wyrobu ocena każdego z kryteriów mnożona będzie przez współczynnik ważkości, którego wielkość jest różna w zależności od kryterium oceny i grupy asortymentowej). Certyfikat przyznawany będzie tym wyrobom, które uzyskają ocenę wyższą niż 5 pkt.

9. Certyfikaty obowiązywać będą przez okres 1 roku.

10. Producent, który zgłasza produkty do certyfikacji, **dobrowolnie** zobowiązuje się do stosowania technologii tradycyjnych, a szczególnie do nie stosowania współczesnych dodatków, takich jak zamienniki mięsa (zwiększające między innymi wydajność gotowego produktu), substancje polepszające smak czy preparaty barwiące.
11. Producent, który uzyskał certyfikaty na wytworzone wyroby, zobowiązuje się do przestrzegania zastosowanej technologii przez cały okres ważności certyfikatu. Jednocześnie upoważnia członków kapituły do okresowej kontroli jakości produktów, które uzyskały **certyfikację wielkopolskich tradycyjnych wyrobów mięsnych**.
12. Uzyskane certyfikaty mogą być wykorzystane do celów marketingowych dla zwiększenia sprzedaży wyrobów.

Przewodniczący Kapituły



prof. dr hab. Włodzimierz Dolata