

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 222/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KNACK D'ALSACE”

Nr UE: FR-PGI-0005-1247 – 23.07.2014

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Knack d'Alsace”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Knack d'Alsace” to parówka z drobno mielonej gotowanej masy w osłonce z naturalnego jelita, wyłącznie z baraniego jelita cienkiego. Jest ona wędzona na gorąco z użyciem drewna bukowego (trociny, wióry, szczapy lub odłamki).

Drobno mielona masa składa się z:

- chudego mięsa i słoniny bez skóry;
- wołowiny;
- oprócz surowców mięsnych: skruszonego lodu, cukrów, osocza (wieprzowego lub wołowego), soli, alkoholu, przypraw, ekstraktów z przypraw, ziół, ekstraktów z roślin aromatycznych, naturalnych środków aromatyzujących i dodatków dozwolonych w specyfikacji.

Drobno mielona masa (wyłączając osłonki naturalne) składa się z:

- co najmniej w 70 % z surowców mięsnych (wołowiny i wieprzowiny);
- co najmniej w 7 % z wołowiny;
- co najmniej w 30 % z wieprzowiny (chudego mięsa i tłuszczu).

Te wartości procentowe wyrażone są w odniesieniu do całkowitej masy mięsnej wykorzystywanej do realizacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości fizyczne:

Parówka „Knack d'Alsace” jest lekko zakrzywiona, ma długość od 2 do 30 cm i średnicę od 20 do 28 mm.

Jest elastyczna i gładka, a osłonka jest dobrze napięta. Osłonka „Knack d'Alsace” ma barwę:

- jednolicie brązową, jeżeli produkt jest tylko wędzony;
- lub różową do pomarańczowej; po wędzeniu „Knack d'Alsace” może być barwiona barwnikami naturalnymi lub uzyskanymi z surowców naturalnych.

W przekroju masa „Knack d'Alsace” jest jasno-różowa, o zwartej i elastycznej teksturze.

Jeżeli chodzi o wrażenie w ustach, przy nagryzaniu daje wrażenie chrupkości; mówi się o „knackant” (chrupkiej parówce).

Naturalny proces wędzenia nadaje jej delikatny wędzony smak.

Właściwości chemiczne (bez osłonki):

- wilgotność odtłuszczonego produktu 80 %
 - zawartość tłuszczów 26 %
 - łączna zawartość cukrów rozpuszczalnych 1 %
 - stosunek kolagen/białka 18 %
 - poziom azotynów 150 mg/kg.
- } Znormalizowana do wilgotności odtłuszczonego produktu 80 %

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Stosowanie mięso jest świeże, z wyjątkiem obrzynek, które mogą być mrożone ze względów sanitarnych.

Wykorzystywanie mięsa pochodzącego z niekastrowanych samców lub wnętrów, tj. osobników, których jądra nie zstąpiły do moszny, oraz mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) jest zabronione.

Chude mięso wieprzowe pochodzi z następujących części: szynka, łopatka, boczek, schab, obrzynki z rozbioru.

Wykorzystywany tłuszcz to twarda słonina z płatów grzbietowych (warstwa tłuszczu pokrywająca pośladki), znad łopatki, szynki i podgardla. Wykorzystywanie mrożonego lub głęboko mrożonego tłuszczu i dodawanie skóry są zakazane.

Podroby, z wyjątkiem grasicy, są wyłączone.

Wykorzystywana wołowina zawiera 15–20 % tłuszczu.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Następujące etapy produkcji: rozdrabnianie/kutrowanie, upychanie w osłonkach, wędzenie/gotowanie, chłodzenie, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

Etykieta zawiera obowiązkowo nazwę „Knack d'Alsace” oraz logo ChOG Unii Europejskiej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Knack d'Alsace” obejmuje cały region Alzacji, tj. departamenty Bas-Rhin i Haut-Rhin.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny charakteryzuje dominacja buka w lasach Alzacji. Jest to gatunek dominujący, w związku z czym jest łatwo dostępny w regionie.

Czynnik ludzki

W regionie Alzacji od dawna utrzymuje się tradycja wędliniarska. Wzmianki o „Knackwurst” – prekursorze „Knack d'Alsace” – pojawiają się w literaturze od początku XVI w.; na przykład w 1575 r. w opracowaniu Jeana Fischarta pt. „Geschichtklitterung”.

— Znaczenie wydarzeń historycznych w regionie

Położenie Alzacji na granicy z Niemcami w dużym stopniu wpłynęło na jej historię oraz na rozwój umiejętności w dziedzinie wędliniarstwa. Na przestrzeni wieków Alzacja przechodziła raz po raz to w ręce francuskie, to w niemieckie.

W przeddzień wojny z 1870 r. praca alzackich wędliniarzy, mimo częściowej mechanizacji, odbywała się głównie ręcznie.

Po zaanektowaniu Alzacji do Rzeszy Niemieckiej w 1871 r. w Alzacji osiedliły się tysiące Niemców. Pośród nich w Strasburgu osiedliło się około 30 wędliniarzy z Wirtembergii. Wprowadzili oni w szczególności doskonalszą technikę produkcji i bardziej zaawansowany sprzęt. Stosowana przez nich technika, w większym stopniu zmechanizowana, umożliwiła poprawę obróbki mięsa w celu przygotowania drobniej rozdrobnionego farszu, do wykonania którego już wówczas stosowali oni powszechnie mięso dorosłego bydła. Ich szczególny wkład polegał na wprowadzeniu technologii kutrowania nawet do małych zakładów rzemieślniczych dzięki zastosowaniu silnika elektrycznego. Jako że rzemieślnicy ci zatrudniali miejscową siłę roboczą i szkolili praktykantów, inne przedsiębiorstwa stopniowo przejęły te zdobycze techniki i nowoczesne metody.

Po zakończeniu pierwszej wojny światowej nowe przepisy podatkowe przyczyniły się pośrednio do rozwoju alzackiego wędliniarstwa, a w szczególności alzackich parówek. Wprowadzenie opodatkowania na mięso w detalu znacznie ograniczyło marże rzeźników, którzy ograniczali się do wprowadzania do obrotu mięsa. Jako że wędliny nie podlegały temu podatkowi, rzeźnicy stali się rzeźnikami-masarzami.

Od tego czasu w Alzacji wszyscy rzemieślnicy sektora mięsnego są rzeźnikami-masarzami.

— Szczególne umiejętności

Proces wytwarzania „Knack d'Alsace” wymaga bardzo fachowych umiejętności. Mimo że niektóre etapy procesu są zautomatyzowane, interwencja ludzka jest niezbędna na niektórych kluczowych etapach, takich jak kutrowanie i upychanie w osłonkach.

Etap kutrowania, przeprowadzany przez specjalistę od kutrowania, polega na wykonaniu emulsji zwanej drobno rozdrobnioną masą. Na tym etapie specjalista od kutrowania dodaje składniki niezbędne do przygotowania masy, w tym płatki lodu, pozwalające uniknąć podgrzania, co zdestabilizowałoby emulsję. Specjalista od kutrowania dostosowuje ilość lodu w zależności od wyglądu mieszaniny i jej temperaturę, którą kontroluje na bieżąco. Dostosowuje on również czas i szybkość kutrowania i przeprowadza wizualne i dotykowe kontrole ewolucji masy. Jego umiejętności pozwalają uzyskać stabilną emulsję: masa jest lepka, gładka, jednorodna i dobrze związana, nie ma w niej żadnych kawałków. Ten ważny etap, wymagający specyficznych kwalifikacji nabywanych z doświadczeniem, w małych przedsiębiorstwach jest często realizowany przez szefa lub wyspecjalizowanego pracownika.

Etap upychania w osłonkach polega na umieszczeniu tak uzyskanej masy w naturalnych jelitach. Wymaga to doświadczenia operatora, który musi być w stanie ocenić, poprzez dotyk, stopień napełnienia naturalnego jelita, jednocześnie nie naruszając go.

5.2. Specyfika produktu

Charakterystyczne dla „Knack d'Alsace” są jego zwarta i chrupka konsystencja, skład, gdzie dominuje wieprzowina i wołowina, oraz delikatny wędzony smak.

Chrupka konsystencja „Knack d'Alsace” jest na tyle charakterystyczna, że do opisanie chrupkości często stosuje się określenie „Knackant”. Nazwa „knack” pochodzi zresztą od onomatopei naśladującej dźwięk przegryzanej parówki.

Dodatek mięsa wołowego, zawierającego inne włókna niż mięso wieprzowe, ma wpływ na zwartość „Knack d'Alsace” i nadaje mu tę chrupką konsystencję.

Naturalne wędzenie z użyciem drewna bukowego nadaje „Knack d'Alsace” delikatny smak dymu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Związek „Knack d'Alsace” z obszarem geograficznym opiera się na określonej jakości produktu i jego renomie.

Alzacja od dawna jest regionem o tradycjach wędliniarskich, co potwierdzają pisemne wzmianki z XVI wieku.

Historia Alzacji, zwłaszcza jej zaanektowanie do Rzeszy Niemieckiej w 1871 r. i ustanowienie po I wojnie światowej szczególnego opodatkowania na sprzedaż detaliczną mięsa, przyczyniły się do poprawy techniki przygotowywania drobno rozdrabnianej masy oraz rozwoju zawodu rzeźnik-masarz. Ten kontekst historyczny zaważył na rozwoju szczególnych umiejętności alzackich wędliniarzy, które decydują o specyfice „Knack d’Alsace”, a mianowicie jej chrupkiej konsystencji, składzie, w który wchodzi wieprzowina i wołowina, oraz delikatnym smaku wędzonki.

Chrupka konsystencja „Knack d’Alsace” jest wynikiem fachowej wiedzy specjalistycznej producenta – masarza, który wie, jak przygotować drobno rozdrobnioną, lepką, gładką, jednolitą i dobrze związaną masę, jak również jak napchać ją do naturalnych osłonek z jelit, przy czym uzyskanie dobrze napiętej osłonki mimo jej delikatności wymaga doświadczenia w upychaniu. Operator sprawdza prawidłowe napełnienie jelit, które odgrywa kluczową rolę w chrupkości gotowego produktu, przez dotyk.

Dodawanie wołowiny jest związane z faktem, że tradycyjnie alzaccy rzeźnicy są jednocześnie masarzami. Dysponują oni zatem zróżnicowanym surowcem, który starają się jak najlepiej wykorzystać, używając części pochodzące z rozbioru mięsa wołowego do produkcji parówek. Ta szczególna cecha wynika również z wprowadzenia technik produkcji wirtensberskich wędliniarzy, którzy bardzo wcześnie opanowali technikę produkcji kiełbas zawierających mięso wołowe.

Wreszcie naturalne wędzenie z użyciem drewna bukowego, tradycyjnie stosowane w Alzacji, nadaje parówce „Knack d’Alsace” typową dla niej nutę dymu w aromacie. Do wędzenia „Knack d’Alsace” wykorzystuje się drewno bukowe, gdyż jest ono łatwo dostępne w Alzacji i umożliwia powolne i niekompletne spalanie drewna, konieczne do powstawania dymu, a jednocześnie nie przedstawia wad gatunków żywicznych obecnych w Alzacji, które zabrudzają wędzarnie.

Alzaccy masarze potrafili wykorzystać specyfikę miejscowego środowiska naturalnego, a nawet uwarunkowania historyczne, do nabycia specyficznych umiejętności, które nadały „Knack d’Alsace” szczególne właściwości i sprawiają, że produkt ten stał się symbolem alzackich wędlin.

„Knack d’Alsace” cieszy się znaczącą renomą, wypracowaną począwszy od XVII w., kiedy parówka ta stała się nieodłącznym elementem ludowych świąt. To właśnie podczas uroczystości związanych z powrotem do zdrowia króla Ludwika XV we wrześniu 1744 r. rozdano ludności Strasburga znaczne ilości „Knack d’Alsace”. „Knack d’Alsace” zajmował też poczesne miejsce podczas Wystawy Uniwersalnej w Paryżu w 1867 r., w szczególności na ekspozycji wędliniarni Frick.

Na żadnym alzackim wiejskim święcie, przyjęciu czy eleganckiej imprezie nie może zabraknąć „Knack d’Alsace”. Alzackie parówki podaje się tam po dwie, na kartonowych talerzykach, z chlebem i łagodną musztardą. „Knack d’Alsace” jest również jednym z podstawowych składników asortymentu wędlin towarzyszących parzonej na winie kwaszonej kapuście („choucroute”).

„Knack d’Alsace” jest dziś symbolem alzackiej gastronomii i kultury popularnej, ale jej renoma przekracza granice Alzacji. Wzmianki o niej znajdziemy we wszystkich opracowaniach o gastronomii Alzacji, jak opublikowana w 1969 r. przez wydawnictwo Saisons d’Alsace *La gastronomie alsacienne* (Gastronomia Alzacji), gdzie podkreślono, że „Knack d’Alsace” jest „najbardziej znaną z alzackich wędlin”, czy też *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Wykaz dziedzictwa kulinarnego Francji), który ukazał się nakładem wydawnictwa Albin Michel.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia ⁽²⁾)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3bb491ee-d1a8-433d-8da0-f8dca23e1b08

⁽²⁾ Zob. przypis 1.