

Kielbasa krakowska sucha staropolska - gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS)



Kielbasa krakowska sucha staropolska na mocy Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 2018/1201 z dnia 27 sierpnia 2018 r. została wpisana do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

System gwarantowanych tradycyjnych specjalności ustanowiony został w celu ochrony tradycyjnych metod produkcji i przepisów kulinarnych przez wspieranie producentów produktów tradycyjnych we wprowadzaniu tych produktów na rynek i informowaniu konsumentów o wartości dodanej tychże tradycyjnych przepisów i produktów. Poprzez określenie „tradycyjny” należy rozumieć produkt udokumentowany jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie, wynoszący co najmniej 30 lat. Produkty zarejestrowane jako GTS cechują się także specyficznym charakterem, który oznacza charakterystyczne właściwości procesu produkcji, wyraźnie wyróżniające dany produkt spośród innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii.

Specyficzny charakter *kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej*

Jak podaje specyfikacja produktu: „Nazwa „kielbasa krakowska sucha staropolska” stosowana jest w odniesieniu do specyficznego produktu, który powstaje zgodnie ze sposobem produkcji wywodzącym się z tradycji kielbas krakowskich grubo rozdrobnionych. Nazwa „kielbasa krakowska” stała się nazwą rodzajową. Natomiast określenie zarejestrowanego produktu „staropolska” odnosi się do metody produkcji, odpowiadającej tradycyjnej praktyce. Zgodnie ze słownikiem etymologicznym słowo „staropolski” oznacza – związany z dawną Polską”.

Receptura i specyfika walorów sensorycznych *kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej* jest rezultatem historycznego procesu przetwarzania wyselekcjonowanych surowców mięsnych i doboru przypraw. *Kielbasa krakowska sucha staropolska* to kielbasa suszona, grubo rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, peklowana na sucho, o długości batonów ok. 300 mm i średnicy 50-70 mm. Charakteryzuje się powierzchnią o barwie ciemnobrązowej i przekrojem o wyraźnie widocznych, większych kawałkach mięsa klasy I (stanowiącego aż 70 % składu surowcowego) o barwie różowej do ciemnoróżowej, a pomiędzy nimi mięsem pozostałych klas o kolorze nieco jaśniejszym. Wszystkie składniki mięsne są dobrze związane, co umożliwia łatwe plasterkowanie produktu. Jej cechą charakterystyczną jest również mozaikowy układ tzw. witrażyka, który uwidacznia się w cienkich, lekko prześwitujących plasterkach kielbasy.

O jej tradycyjnym charakterze świadczy skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Specyficzny smak i aromat *kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej* wynika nie tylko z najwyższej jakości użytych surowców (mięsa oraz przypraw), ale również z tradycyjnego sposobu produkcji obejmującego procesy: peklowania, osadzania, wędzenia i suszenia, które przekładają się na wyjątkowe właściwości smakowe.

Zasady kontroli kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej

Kielbasa krakowska sucha staropolska zarejestrowana jako gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS) może być produkowana na terenie całego kraju. Producenci chcący używać **zarejestrowanej nazwy wraz z symbolem wspólnotowym albo oznaczeniem „gwarantowana tradycyjna specjalność”**, muszą pomyślnie przejść kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją i uzyskać *świadcstwo jakości* lub *certyfikat zgodności*. Specyfikacja produktu sporządzana jest, we wniosku o rejestrację, przez grupę producentów i zawiera m.in. takie elementy jak:

- nazwa produktu,
- opis produktu (w tym opis poszczególnych etapów produkcji, surowce użyte do produkcji, zasady pakowania i etykietowania).

Po wpłynięciu wniosku o rejestrację nazwy *kielbasa krakowska sucha staropolska*, Komisja Europejska opublikowała jego streszczenie w Dz. Urz. UE C 53/11 z 13.2.2018.

Kontrola zgodności procesu produkcji produktu będącego GTS ze specyfikacją ma na celu potwierdzenie, że na każdym etapie wytwarzania danego produktu spełnione zostały wymagania specyfikacji. Pozytywny wynik kontroli jest gwarancją wysokiej jakości produktu, co w konsekwencji odgrywa ogromną rolę przy budowaniu zaufania konsumentów i powoduje wzrost popytu na dany produkt. Celem kontroli jest potwierdzenie zgodności procesu produkcji z wymaganiami specyfikacji oraz zagwarantowanie, że produkty posiadają wysoką jakość.

W Polsce kontrolę zgodności procesu produkcyjnego ze specyfikacją produktów będących GTS przeprowadza Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych lub jednostki certyfikujące, upoważnione przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających ChNP, ChOG lub będących GTS ze specyfikacją.

Kontrola przeprowadzana jest na wniosek producenta. *Wniosek o dokonanie kontroli zgodności procesu produkcji produktu regionalnego lub tradycyjnego ze specyfikacją* jest dostępny na stronach internetowych organów kontrolnych.

Kontrola zgodności procesu produkcji *kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej* ze specyfikacją przeprowadzana jest przed jej wprowadzeniem do obrotu. Po przeprowadzonej kontroli producentom wydawane są *świadcstwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją* (wydawane przez Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych) lub *certyfikaty zgodności* (wydawane przez upoważnione jednostki certyfikujące). Dokumenty te uprawniają producentów do wprowadzania do obrotu produktów oznakowanych jako gwarantowane tradycyjne specjalności.

System ochrony zarejestrowanych nazw jest systemem otwartym. Oznacza to, że każdy producent, który wytwarza *kielbasę krakowską suchą staropolską* zgodnie ze specyfikacją, może zwrócić się do odpowiedniego WIJHARS lub upoważnionej jednostki certyfikującej z wnioskiem o przeprowadzenie kontroli.

Koszt kontroli zgodności procesu produkcji *kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej* ze specyfikacją (przeprowadzanej przez Wojewódzkiego Inspektora JHARS)

Koszt kontroli przeprowadzanej przez Wojewódzkiego Inspektora JHARS, wyliczany jest na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2015 r. *w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat* (Dz. U. z 2015 r., poz. 2328) i zależy od czasu przeprowadzania kontroli, rodzaju badań laboratoryjnych, a także odległości jaką muszą pokonać inspektorzy, aby dotrzeć do miejsca kontroli.

Przykładowy koszt kontroli zgodności ze specyfikacją:

- dojazd (50-100 km) – 63 zł,
- ocena organoleptyczna – 28 zł,
- ocena dokumentów – 28 zł,
- ocena zgodności ze specyfikacją – 120 zł (3x40 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy),
- wydanie świadectwa jakości – 9 zł.

Razem: 248 zł

W przypadku kontroli przeprowadzanej przez jednostkę certyfikującą, koszt tej kontroli ustalany jest przez nią samą. Podczas kontroli sprawdzane są wszystkie elementy pozwalające na stwierdzenie, czy produkt jest zgodny ze specyfikacją m.in. etapy produkcji, dokumentacja (np. rejestr surowców, rejestr produktu gotowego), oznakowanie.

Zakres ochrony i system kar pieniężnych

Zgodnie z przepisami prawa unijnego (art. 13 i art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012 z 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych*) zarejestrowane nazwy chronione są przed:

- a) wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystywaniem w celach komercyjnych nazwy zarejestrowanej w odniesieniu do produktów nieobjętych rejestracją, jeśli produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli jej stosowanie stanowi wykorzystywanie renomy chronionej nazwy, w tym również w sytuacji, gdy produkty te są wykorzystywane jako składnik;
- b) wszelkiego rodzaju niewłaściwym stosowaniem, imitacją lub przywołaniem, nawet jeśli podano prawdziwe pochodzenie produktów lub usług lub jeśli chroniona nazwa została przetłumaczona lub towarzyszą jej określenia takie jak: „styl”, „typ”, „metoda”, „zgodnie z recepturą stosowaną”, „imitacja” i tym podobne, w tym jeśli produkty te są wykorzystywane jako składnik;
- c) wszelkimi innymi fałszywymi lub mylącymi wskazaniem odnoszącymi się do pochodzenia, charakteru lub podstawowych właściwości produktu, które są podane na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach

odnoszących się do danego produktu oraz opakowaniem produktu w pojemnik mogący przekazać fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia;

d) wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu.

Za naruszenie zakresu ochrony zarejestrowanych nazw przewidziane są kary pieniężne, które określono w ustawie z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.).

Zgodnie z art. 58b ww. ustawy:

- kto używa nazwy zarejestrowanej jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność do produktu rolnego lub środka spożywczego niezgodnego ze specyfikacją lub narusza zakres jej ochrony określony w art. 13 ust. 1 lub art. 24 ust. 1 rozporządzenia nr 1151/2012, podlega karze pieniężnej w wysokości do dziesięciokrotności przeciętnego wynagrodzenia.
- kto używa oznaczenia, jego skrótu lub symbolu z naruszeniem art. 44 ust. 1 rozporządzenia nr 1151/2012, podlega karze pieniężnej w wysokości do 200% korzyści majątkowej uzyskanej lub korzyści majątkowej, którą można uzyskać za wprowadzony do obrotu produkt rolny lub środek spożywczy.
- kto wprowadza do obrotu produkt rolny lub środek spożywczy posiadający chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będący gwarantowaną tradycyjną specjalnością, który wbrew obowiązkowi wynikającemu z art. 12 ust. 3 lub art. 23 ust. 3 rozporządzenia nr 1151/2012 nie został oznakowany albo został oznakowany z naruszeniem tych przepisów, podlega karze pieniężnej w wysokości do trzykrotności przeciętnego wynagrodzenia.
- kto ponownie wprowadza do obrotu produkt rolny lub środek spożywczy, o którym mowa w ust. 3, który wbrew obowiązkowi wynikającemu z art. 12 ust. 3 lub art. 23 ust. 3 rozporządzenia nr 1151/2012 nie został oznakowany albo został oznakowany z naruszeniem tych przepisów, podlega karze pieniężnej w wysokości do dwudziestokrotności przeciętnego wynagrodzenia, nie niższej od wysokości kary pieniężnej nałożonej poprzednio za takie naruszenie.
- kto ponownie używa nazwy zarejestrowanej jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność do produktu rolnego lub środka spożywczego niezgodnego ze specyfikacją lub narusza zakres jej ochrony określony w art. 13 ust. 1 lub art. 24 ust. 1 rozporządzenia nr 1151/2012, podlega karze pieniężnej w wysokości do dwudziestokrotności przeciętnego wynagrodzenia, nie niższej od wysokości kary pieniężnej nałożonej poprzednio za takie naruszenie.

Znaczenie systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności

Prawna ochrona produktów oraz związana z nią systematyczna kontrola procesu produkcyjnego, stanowi wartość dodaną produktu, gdyż jest to informacja dla konsumenta, że produkt ten jest identyfikowalny i wytworzony zgodnie z zatwierdzoną specyfikacją. System ochrony produktów jest narzędziem, który ma zabezpieczyć interesy producentów przed nieuczciwą konkurencją oraz zwiększyć wiarygodność tych produktów w oczach konsumentów.