

## **WNIOSEK O REJESTRACJĘ GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

Na podstawie art. 56 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz. Urz. UE L z 23.4.2024), zwanego dalej „rozporządzeniem 2024/1143”.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych

### **I. Dane wnioskodawcy<sup>1</sup>**

#### **1. Nazwa wnioskodawcy:**

Związek „Polskie Mięso”

#### **2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

Związek Polskie Mięso: ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa

#### **3. Grupa:**

Związek „Polskie Mięso” zrzesza podmioty działające w branży mięsnej, m.in. zakłady mięsne produkujące „kabanosy staropolskie”.

---

<sup>1</sup> Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa producentów. Grupą producentów składającą wniosek jest stowarzyszenie, niezależnie od jego formy prawnej, w skład którego wchodzi producenci tego samego produktu, którego nazwa jest przedmiotem wniosku o rejestrację, lub jeden producent, gdy dana osoba jest jedynym producentem zainteresowanym złożeniem wniosku.

Dane do kontaktu należy przekazać, razem z wnioskiem, na osobnej kartce.  
Informacje te służyć będą do kontaktów roboczych i nie będą publikowane na stronie internetowej MRiRW.

**Dane do kontaktu:**

Telefon:

E-mail:

## II. Specyfikacja produktu<sup>2</sup>

Na podstawie art. 54 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143.

### SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO

### GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

#### 1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

Kabanosy staropolskie

#### 2. Państwo trzecie lub państwo członkowskie składające wniosek o rejestrację

Polska

#### 3. Klasa produktu, o której mowa w załączniku XVIII do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26 [Urząd Publikacji: proszę wstawić odesłanie do C(2024)8000]

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

#### 4. Podstawy do rejestracji

##### 4.1. Produkt:

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

☒ jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu;

☐ jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Kabanosy staropolskie” są wytwarzane zgodnie z tradycyjną, wieloletnią praktyką kulinarną w Polsce. Proces produkcji obejmuje etapy tradycyjne, takie jak: odpowiedni dobór mięsa, kutrowanie, peklowanie, wędzenie i suszenie, które zapewniają charakterystyczny smak, kruchość i soczystość produktu. Skład produktu opiera się na tradycyjnie stosowanych surowcach – mięsie wieprzowym oraz przyprawach takich jak pieprz, gałka muskatołowa, kminek i cukier. Zachowanie tych tradycyjnych metod i składników gwarantuje autentyczny charakter produktu.

##### 4.2. Nazwa produktu:

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

☐ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu,

---

<sup>2</sup> Specyfikacja produktu musi być zwięzła i nie może przekraczać 5000 słów, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

☒ wskazuje na tradycyjny charakter danego produktu.

Nazwa wyraża specyficzny charakter produktu. W dziewiętnastowiecznej Polsce i na Litwie określenia „kaban” lub jego zdrobnienia „kabanek” używano w odniesieniu do chowanych ekstensywnie wieprzków, które tuczono głównie ziemniakami, a otrzymywane z nich mięso zwyczajowo nazywano „kabanina”. Nazwa „kabanos” jest pochodną nazwy używanej do określania charakterystycznego wieprza.

## 5. Opis

*5.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego głównych właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych (art. 54 ust. 1 akapit pierwszy lit. b) rozporządzenia 2024/1143 i art. 24 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26.*

„Kabanosy staropolskie” mają wygląd długich i cienkich batonów suchej kiełbasy o długości ok. 25 cm, odkręconych z dwóch stron i równomiernie pomarszczonych. Mogą być wprowadzane do obrotu również w postaci porcjowanej (części kabanosów różnej długości).

Powierzchnia „kabanosów” ma ciemnoczerwone zabarwienie z wiśniowym odcieniem. W przekroju widać ciemno czerwone kawałki mięsa oraz kawałki słoniny o kremowym zabarwieniu.

Wrażenie w dotyku charakteryzuje gładka, sucha i równomiernie pomarszczona powierzchnia.

„Kabanosy staropolskie” cechuje wyraźnie wyczuwalny smak pieczonego, peklowanego mięsa wieprzowego, a także lekki posmak kminku, pieprzu i wędzenia.

Skład chemiczny:

- zawartość białka – co najmniej 15,0 %
- zawartość wody – nie więcej niż 60,0 %
- zawartość tłuszczu – nie więcej niż 35,0 %
- zawartość soli – nie więcej niż 3,5 %

Tak dobrane wartości składu chemicznego zapewniają tradycyjną jakość produktu. Wydajność gotowego produktu musi być niższa niż 68 % w stosunku do użytego surowca mięsnego.

*5.2. Opis metody produkcji, którą producenci muszą stosować, w tym, w stosownych przypadkach, charakter i właściwości użytych surowców lub składników, w tym, w stosownych przypadkach, handlowe oznaczenie danego gatunku i jego nazwa systematyczna, oraz metody przygotowywania produktu (art. 54 ust. 1 akapit pierwszy lit. c) rozporządzenia 2024/1143 i art. 24 rozporządzenia wykonawczego 2025/26.*

## Składniki

Surowce mięsne (w kg na 100 kg całkowitej masy mięsa):

Mięso wieprzowe kl. I – 30 kg

Mięso wieprzowe kl. IIA – 40 kg

Mięso wieprzowe kl. II B – 30 kg

Klasyfikacja mięsa wieprzowego

Klasa I (kl. I) – mięso chude, nieścięgniste,

Klasa IIA – (kl. IIA) – mięso średnio tłuste, nieścięgniste,

Klasa IIB (kl. IIB) – mięso tłuste, nieścięgniste.

Tłuszcz

a) zewnętrzny:

Kl. I bez tłuszczu,

Kl. IIA warstwa do 8 mm,

Kl. IIB warstwa powyżej 8 mm

b) międzymięśniowy:

Kl. I warstwa do 2 mm,

Kl. IIA warstwa do 10 mm,

Kl. IIB warstwa powyżej 10 mm

c) międzytkankowy:

dopuszczalny we wszystkich klasach.

Analityczna zawartość tłuszczu

Kl. I do 10 %

Kl. IIA do 20 %

Kl. IIB do 50 %

Barwa tłuszczu we wszystkich klasach: biała z odcieniem różowym lub kremowym

Mięso wieprzowe powinno charakteryzować się następującymi parametrami jakościowymi:

- odpowiednia wodochłonność, wynosząca: 2–5 %,
- właściwa wartość pH (5,5–5,9 – mierzone po 24 godzinnym wychłodzeniu),
- nie dopuszcza się mięsa surowego pochodzącego od świń z wyraźnymi objawami miopatii (PSE, DFD, ewidentne następstwa procesów fizjologicznych lub urazów itp.),
- wyklucza się zastosowanie mięsa pochodzącego od loch i knurów,
- wyklucza się mięso pochodzące od zwierząt będących nosicielami cech niezgodnych, ze szczególnym odniesieniem do podatności na stres (PSS), które są możliwe do wykrycia w obiektywny sposób również „post mortem” u zwierząt i w produktach,
  - mięso nie może być poddawane żadnym innym procesom konserwacji poza wychładzaniem, w tym nie może być zamrażane.
- przez wychładzanie rozumie się przechowywanie surowego mięsa, podczas składowania i transportu w temperaturze otoczenia od -10 °C do +7 °C,

– mięso wykorzystane do produkcji nie może pochodzić ze świń poddanych ubojowi przed mniej niż 48 godzi nami lub ponad 144 godzinami.

Przyprawy (na 100 kg mięsa):

- pieprz naturalny – 0,15 – 0,3 kg
- gałka muszkatołowa – 0,05 – 0,12 kg
- kminek – 0,07 – 0,12 kg
- cukier – 0,20 – 0,23 kg

Inne dodatki:

– mieszanka peklująca [oparta na mieszance soli kuchennej (NaCl) oraz azotynu sodu (NaNO<sub>2</sub>)] – około 2 kg,

– mieszanka skruszająca (o składzie: 1 litr octu spożywczego 10%, 1 litr wody, 1 litr oleju rzepakowego lub słonecznikowego) – 3 litry – fakultatywnie.

Etapy Produkcji „kabanosów staropolskich”:

Etap 1- Wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych. Ujednorodnienie wielkości kawałków mięsa (do 5 cm średnicy).

Etap 2 - Peklowanie tradycyjne (metodą suchą), mięsa zapeklować osobno, mieszankę peklującą podzielić na 3 części. Pozostawić do leżakowania do 48 godz.

Etap 3 - Rozdrabnianie mięsa klasy I do wielkości 13 mm, rozdrabnianie mięsa klasy IIA i IIB do maksymalnej wielkości 10 mm.

Etap 4 - Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, gałki muszkatołowej, kminku i cukru.

Etap 5 - Napętlanie w cienkie baranie osłonki o średnicy od 20 do 22 mm i odkręcanie z dwóch stron w batony o długości do 25 cm.

Etap 6 - Osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 35 °C przez dwie godziny. Wstępne osuszenie powierzchni, „ułożenie się” składników wewnątrz batonów.

Etap 7 - Dwuetapowe suszenie, w temperaturze nie wyższej niż 75°C, a następnie wędzenie tradycyjną metodą z wykorzystaniem zrębków wędzarniczych z drewna bukowego, olchowego, drzew owocowych lub ich mieszanką, maksymalnie do 4 godzin, w dalszej kolejności pieczenie do uzyskania minimum 72 °C w rdzeniu produktu.

Etap 8 - Pozostawienie „kabanosów staropolskich” w wyłączanej wędzarni na około 1 godzinę, dalej studzenie i chłodzenie do temperatury poniżej 10 °C.

Etap 9 - Suszenie przez 3–5 dni w temperaturze od 16 do 18 °C i wilgotności od 74 % do 80 % aż do uzyskania pożądanej wydajności (nie więcej niż 68 %).

Etap 10 (fakultatywny) - pokrywanie powierzchni batonu olejem rzepakowym lub słonecznikowym, aby zapobiec powstawaniu białego nalotu podczas przechowywania.

5.3. Opis kluczowych elementów potwierdzających tradycyjny charakter produktu (art. 54 ust. 1 akapit pierwszy lit. d) rozporządzenia 2024/1143 i art. 24 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26) [Urząd Publikacji: proszę wstawić odesłanie do C(2024)8000]

„Kabanosy staropolskie”, czyli cienkie podsuszone i podwędzone kiełbaski wieprzowe w jelitach baranich, spożywano powszechnie na ziemiach polskich już w latach dwudziestych i trzydziestych XX wieku. Wyrabiano je w niewielkich wędliniarniach i masarniach o lokalnym zasięgu handlowym pod jedną nazwą, ale w różnych odmianach regionalnych. Te różnice odnosiły się przede wszystkim do stosowanych przypraw, ale i jakości samych kiełbas. Wydawnictwa kulinarne i żywieniowe z tego okresu, takie jak „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym” autorstwa M. Karczewskiej, wydane w 1937 roku w Warszawie, upowszechniały receptury i ujednoliconą technologię wyrobu „kabanosów staropolskich”, co sprzyjało umocnieniu ich marki i podnoszeniu jakości.

Zaletą tej kiełbasy były walory smakowe i wydłużona trwałość, którą zapewniały zabiegi konserwacyjne, takie jak wędzenie i osuszanie.

Po 1945 roku dążenie do jakościowego rozwoju produktu ujęto w formy norm standaryzacyjnych. W 1948 r. Rozporządzeniem Ministrów Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z dnia 15 września 1948 r. (Dz.U. 44 poz. 334, 1948 r.) oficjalnie dopuszczono „kabanosy staropolskie” do obrotu handlowego. Następnie unormowano kwestie technologiczno-produkcyjne zgodnie z normą nr RN-54/MPMIM1-Mięs-56 z dnia 30 grudnia 1954 r., a w 1964 roku w oparciu o historyczne tradycje produkcji opracowano jednolitą recepturę tej kiełbasy, wprowadzając w życie wydaną w Warszawie normę Centrali Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrzne nr 21 – Kabanosy – receptura.

Kabanosy w czasach Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej (lata 1945–1989) zdobyły wielką popularność – kupowali je wszyscy. Zdobyły wykwintnie zastawione świąteczne stoły, znakomicie nadawały się na podróżny prowiant, na prezent, czy na zakąskę do wódki. Stały się też – obok szynki i bekonu – polską specjalnością eksportową.

## 6. Wymogi dotyczące etykietowania:

*[Należy uwzględnić wyłącznie wymogi dotyczące danego produktu, a nie przepisy mające ogólne zastosowanie. Jeśli nie dotyczy, nie wypełniać]*

## 7. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

**Przypisy, do których odwołania znajdują się w pkt. 4.3. specyfikacji:**

- 1) Gospodyni litewska, Wilno 1858; także: Encyklopedya Powszechna t. 13, Warszawa 1863
- 2) Gospodyni litewska, Wilno 1858
- 3) M. Karczewska, Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym, Warszawa 1937
- 4) Rozporządzenie Ministrów Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 15.09.1948 – Dz.U. nr 44 poz. 334, 1948 rok
- 5) Norma nr RN-54/MPMIM1-Mięs-56 ustanowiona 30.12.1954

- 6) Norma z 1964 – Centrala Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrzne nr 21 – Kabanosy – receptura, Warszawa 1964
- 7) także: Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz (pierwsze wydanie 1834 r.)
- 8) Encyklopedia Powszechna t. 13, Warszawa 1863
- 9) Słownik języka polskiego, Wilno 1861
- 10) Julia Selingerowa, Obowiązki kobiety każdego stanu (1882)