

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
NAZWY SPECYFICZNEGO CHARAKTERU  
(GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI)  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa:**

Związek „Polskie Mięso”

**2. Siedziba i adres:**

ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa

**3. Adres do korespondencji:**

ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa  
tel.: +48 22 830 26 57  
fax: +48 22 830 16 48  
e-mail: pzpeim@wp.pl

**4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

Łukasz Dominiak

**5. Grupa:**

Do grupy należą zakłady mięsne oraz zakłady przetwórstwa mięsnego zrzeszone w Związku POLSKIE MIĘSO, zajmujące się m.in. produkcją Kiełbasy Myśliwskiej.

## **II. Specyfikacja**

### **1. Nazwa:**

Kiełbasa Myśliwska

Wnioskodawca nie ubiega się o zastrzeżenie nazwy zgodnie z artykułem 13.2. i nie wnosi o skorzystanie z art. 13.3 rozporządzenia 509/2006.

### **2. Kategoria:**

1.2 Przetwory mięsne

### **3. Opis:**

Kiełbasa Myśliwska jest krótka, ciemnobrązowa i równomiernie pomarszczonych na powierzchni (bez podłużnych zagłębień). Ma wygląd sierpowato wygiętych i najczęściej podzielonych na „parki” (nie rozciętych w miejscu odkręcania) batonów o długości ok. 15 cm i średnicy powyżej 32 mm.

Kolor powierzchni Kiełbasy Myśliwskiej jest ciemnobrązowy. Na przekroju widoczne są ciemnoczerwone kawałki mięsa wieprzowego kl. I oraz jasnoczerwone kawałki mięsa wieprzowego kl. II.

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

Kiełbasę Myśliwską cechuje smak skruszonego, peklowanego, pieczonego i wędzonego mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw.

Poza specyficznym smakiem kiełbasa wyróżnia się kruchością.

Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne:

- zawartość białka, %, nie mniej niż - 17,0
- zawartość wody, %, nie więcej niż - 55,0
- zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż - 45,0
- zawartość soli, %, nie więcej niż - 4,5
- zawartość azotanów(III) i azotanów(V) w przeliczeniu na  $\text{NaNO}_2$ , %, nie więcej niż – 0,0125

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

### **4. Metoda produkcji:**

#### **Składniki:**

Surowce mięsne (na 100 kg produktu)

- mięso wieprzowe kl. I o zawartości tłuszczu do 15 % – 30 kg
- mięso wieprzowe kl. IIA o zawartości tłuszczu do 20 % – 50 kg

- mięso wieprzowe kl. III – mięso ścięgnięte o zawartości tłuszczu do 25 % – 20 kg
- Dopuszcza się zastąpienie do 50% mięsa wieprzowego kl. IIA albo mięsa wieprzowego kl. III mięsem wołowym.

Dodatki (na 100 kg produktu)

- pieprz naturalny – 0,15 kg
  - jałowiec – 0,10 kg
  - czosnek świeży – 0,10 kg
  - cukier – 0,20 kg
  - mieszanka pekłująca – 2,00 kg
  - mieszanka skruszająca – 3 litry
- o składzie: 1 litr octu spożywczego 10%  
1 litr wody  
1 litr oleju rzepakowego lub słonecznikowego

### **Zalecenia żywieniowe dotyczące produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu Kiełbasy Myśliwskiej:**

Żywienie nawiązuje do tuczu tłuszczowo-mięsnego. Celem jest wyprodukowanie świń o masie ciała - do 120 kg, charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego (zawartość tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3%) w stosunku do świń obecnie tuczonych do masy 90 –100 kg (zawartość tłuszczu śródmięśniowego około 2-3 %).

Uzyskane w ten sposób mięso ma dużą przydatność do produkcji tradycyjnych polskich wędlin o odpowiednich walorach smakowych.

- Tucz powinien opierać się na tradycyjnie w Polsce utrzymywanych rasach: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%.
- Zwierzęta należy tuczyć do masy ciała około 120 kg, co pozwoli uzyskać mięso o większej zawartości tłuszczu śródmięśniowego.
- Tucz powinien być prowadzony w dwóch lub trzech fazach – jedna lub dwie fazy tuczu do 90 kg i końcowa faza od 90 do 120 kg.
- Tucz zwierząt do masy ciała 90 kg może się odbywać jedną lub dwoma rodzajami mieszanek (jedna lub dwie fazy tuczu). W skład mieszanki (dawki) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty zbożowe – pszena, jęczmienna, żytnia, owsiana, pszenżytnia, kukurydziana, natomiast jako komponenty białkowe – śruty z łubinu, bobiku, grochu śruta poekstrakcyjna sojowa oraz śruta poekstrakcyjna rzepakowa, makuchy rzepakowe, drożdże pastewne, susze z zielonek. Pasze mogą być uzupełniane o dodatki witaminowo-mineralne.
- Śruta kukurydziana oraz śruta z nagich odmian owsa, ze względu na wysoką zawartość tłuszczu, w mieszankach i dawkach dla zwierząt do 90 kg, mogą być zastosowana w ilości do 30 %.
- W skład mieszanki (dawki) dla zwierząt od 90 do 120 kg (końcowa faza tuczu) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty pszena, jęczmienna, żytnia, pszenżytnia. W mieszankach (dawkach) nie może być stosowana śruta z kukurydzy oraz nagich odmian owsa. Jako źródło białka mogą być stosowane śruty ze strączkowych (łubinu, bobiku, grochu), makuch rzepakowy lub śruta poekstrakcyjna rzepakowa oraz susz z zielonek. W skład dodatków witaminowo-mineralnych mogą wchodzić jedynie witaminy oraz makro i mikroelementy.

- Dla zapewnienia odpowiednich parametrów technologicznych mięsa przez cały okres tuczu w mieszankach i dawkach nie należy stosować olejów roślinnych.
- Przez cały okres tuczu w mieszankach (dawkach) nie mogą być stosowane pasze pochodzenia zwierzęcego – mleko w proszku, suszona serwatka, mączki rybne.
- Poszczególne pasze mogą być podawane zwierzętom oddzielnie lub wymieszane ze sobą i podawane w postaci mieszanek.
- Zalecana ilość energii metabolicznej w mieszankach we wszystkich fazach tuczu powinna wynosić od 12 do 13 MJ EM/kg mieszanki. Zawartość białka w mieszankach w I fazie tuczu powinna wynosić około 16-18%/kg mieszanki, w II fazie tuczu 15-16% i końcowej fazie tuczu około 14 %/kg mieszanki.
- We wszystkich fazach tuczu mieszanki mogą być stosowane w postaci sypkiej lub granulowanej.
- Żywienie może być normowane lub do woli (*ad libitum*). Żywienie do woli zalecane jest szczególnie w końcowej fazie tuczu.

Dawki dla tuczników mogą opierać się na samych mieszankach treściwych lub mieszankach treściwych i paszach objętościowych – ziemniakach i zielonkach.

### **Etapy Produkcji Kielbasy Myśliwskiej:**

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

Etap 2 – Peklowanie tradycyjne (metodą suchą) przez minimum 48 godz. przy zastosowaniu mieszanki peklującej na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO<sub>2</sub>). Co najmniej 48 godzinne peklowanie pozwala na ukształtowanie się smakowości produktu.

Etap 3 - Obróbka mechaniczna: rozdrabnianie mięsa kl. I do wielkości ok. 20 mm, rozdrabnianie mięsa kl. IIA do wielkości ok. 8 mm, rozdrabnianie mięsa kl. III do wielkości ok. 3 mm a następnie kutrowanie z dodatkiem 2 kg lodu. Takie rozdrobnienie pozwala na uzyskanie odpowiedniego obrazu kielbasy na przekroju.

Etap 4 - Dodawanie do mięsa kl. I oraz kl. IIA mieszanki skruszającej - dokładne wymieszanie. Proces skruszania gwarantuje uzyskanie produktu o pożądanej teksturze, bez gumowatej twardości.

Etap 5 – Dodawanie wykutrowanego mięsa wieprzowego kl. III oraz przypraw – dokładne wymieszanie.

Etap 6 – Napelnianie w naturalne jelita wieprzowe o średnicy powyżej 32 mm i odkręcanie batonów o długości około 15 cm. Proces ma na celu uzyskanie odpowiedniej wielkości i kształtu batonów.

Etap 7 – Osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 30 °C przez 2 godz. Wstępne osuszenie powierzchni, “ułożenie się” składników wewnątrz batonów.

Etap 8 – Osuszanie powierzchni a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym oraz pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C. Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednie

walory smakowe a dogrzanie batonów w ich centrum do temperatury 70 °C, daje równomierne wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów.

Etap 9 – Studzenie i chłodzenie do temperatury poniżej 10 °C

Etap 10 – Suszenie w temperaturze 14 – 18 °C i wilgotności od 70% do 80% przez 5 – 7 dni aż do uzyskania pożądanej wydajności. Utrwalenie i pogłębienie barwy zewnętrznej a przez odwodnienie batonów uzyskanie pożądanej trwałości.

## **5. Specyficzny charakter:**

Specyficzny charakter Kiełbasy Myśliwskiej wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

- kruchości, soczystości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu
- krótkiego, charakterystycznego kształtu.
- wyjątkowo długiego okresu przydatności do spożycia

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa:

Istotnym składnikiem Kiełbasy Myśliwskiej wpływającym na jej specyfikę jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie do tego celu tuczonych świń osiągających 120 kg i charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Do produkcji Kiełbasy Myśliwskiej stosuje się mięso pochodzące z tradycyjnie w Polsce utrzymywanych ras: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone są mieszańce, ale jedynie takie, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Celem odpowiedniego tuczu jest pozyskanie surowca (mięsa) charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Właśnie użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody wytwarzania, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia, zapewnia Kiełbasie Myśliwskiej wyjątkową kruchość i soczystość.

Wyjątkowy smak i zapach:

Cechą wyróżniającą Kiełbasę Myśliwską wśród innych kiełbas jest jej smak i zapach. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: jałowca, pieprzu naturalnego, świeżego czosnku, cukru, mieszanki peklującej oraz mieszanki skruszającej składającej się z: octu, wody i oleju rzepakowego lub słonecznikowego.

Należy przy tym podkreślić szczególną rolę jaką nadaje Kiełbasie Myśliwskiej jałowiec (*Juniperus*). Ta tradycyjna przyprawa występująca często w lasach potęguje smak oraz zapach kiełbasy i wpływa znacząco na jej specyficzny charakter. Zastosowanie w procesie produkcji jałowca w wyjątkowy sposób wiąże produkt z myślistwem.

Charakterystyczny kształt:

Specyficzny charakter Kiełbasy Myśliwskiej związany jest w głównej mierze z ich niepowtarzalnym kształtem. Kiełbasa Myśliwska jest krótka, równomiernie pomarszczonych,

ma wygląd sierpowato wygiętych i najczęściej podzielonych na „parki” batonów (nie rozciętych w miejscu odkręcania).

Głównym atrybutem i cechą Kiełbasy Myśliwskiej jest jej wyjątkowa „poręczność”. Dzięki funkcjonującemu od lat, świetnie rozpoznawalnemu kształtowi, produkt jest niezmiernie „wygodny” i ma doskonałe zastosowanie szczególnie podczas różnego rodzaju eskapad i podróży.

Wyjątkowo długi okres przydatności do spożycia:

Istotną cechą wyrobu mięsnego Kiełbasa Myśliwska, przeznaczonego w głównej mierze jako uzupełnienie prowiantu turysty lub myśliwego, jest jego wyjątkowo długi okres przydatności do spożycia, obok smaku, zapachu i kształtu będący główną cechą wyróżniającą produkt.

Nazwa wyrażająca specyficzny charakter:

Nazwa Kiełbasa Myśliwska wyraża specyficzny charakter produktu. Określenie: „kiełbasa myśliwska” pojawiło się najprawdopodobniej w latach międzywojennych XX wieku. Choć etymologia nazwy kiełbasy ściśle wiąże ją z łowiectwem, to jednak jej rynkowe przeznaczenie miało szerszy zasięg. Trwałość (podsuszanie i wędzenie) i niewielkie rozmiary oraz poręczność (krótkie cienkie batony) czyniły z niej idealny składnik prowiantu zabieranego na wędrowniki, podróże i dłuższe pobyty w miejscach, gdzie trudno o normalne gorące posiłki.

## **6. Tradycyjny charakter:**

### **Tradycyjne surowce i skład:**

#### **1. Mięso wieprzowe od tradycyjnie żywionych świń:**

Mięso wieprzowe używane do produkcji kiełbasy myśliwskiej powinno pochodzić od zwierząt ras, z których produkt ten był tradycyjnie otrzymywany, czyli: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%. Mięso świń chowanych z przeznaczeniem na kiełbasę jałowcową musi charakteryzować się zawartością tłuszczu śródmięśniowego przekraczającą 3%, tzw. marmurkowatością nadającą produktowi pożądaną kruchość, soczystość oraz doskonały smak. Użycie takiego mięsa zdecydowanie wpływa na jakość ostatecznego produktu, jego specyficzny charakter i jest zgodne z tradycyjną metodą wytwarzania.

#### **2. Odpowiednio dobrane przyprawy**

Zastosowanie w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: pieprzu naturalnego, jałowca, świeżego czosnku, cukru, mieszanki pekłującej oraz mieszanki skruszającej składającej się z: octu, wody i oleju rzepakowego lub słonecznikowego wynika bezpośrednio z doświadczeń i wieloletniej tradycji wytwarzania produktów mięsnych w Polsce.

### **Tradycyjny sposób produkcji:**

W dawnej Polsce myślistwo i polowania stanowiły zawsze domenę arystokracji i szlachty, a dziczyzna gościła wyłącznie na stołach w pałacach, dworach i u zamożnych mieszczan. W połowie XIX wieku potrawy z dziczyzny bardzo się upowszechniły, a polowania zdemokratyzowały. W Warszawie drugiej połowy XIX wieku bez problemu można się było zaopatrzyć w mięso dzika, zająca, dzikiego ptactwa. W prasie z tamtego okresu drukowano przepisy kulinarne (1), powstawały czasopisma poświęcone łowiectwu, bądź dodatki cotygodniowe do gazet o tej tematyce.

W XX wieku rosły rzesze myśliwych. Polowali politycy z prezydentem II RP w latach 1926-1939 Ignacym Mościckim na czele, arystokracja, przedsiębiorcy, ludzie wolnych zawodów i coraz częściej – tzw. zwykli obywatele, o ile stać ich było na ekwipunek inne koszty związane z tym sportem.

Myślistwo rządziło się od wieków własnymi prawami i obyczajem. Opisy polowań znajdujemy w polskiej literaturze, w tym m.in. w narodowym poemacie Adama Mickiewicza „Pan Tadeusz” (2). Było to niemal środowiskowe święto, pełne rytuałów i symboliki - jak sygnały wygrywane na rogu, chrzest myśliwski czy uczty wieńczące polowania. Powstałe w późniejszych latach organizacje łowieckie przejęły te obyczaje i do dziś je kultywują.

Nieodłącznym i zwyczajowym elementem ekwipunku myśliwego była i jest torba myśliwska. Trzymano w niej m.in. suchy prowiant przydatny w czasie całodniowych wędrówek po lesie. Opisy posiłków w trakcie polowań znajdujemy w literaturze (3). Stałym elementem prowiantu do zagryzania w chwilach odpoczynku była kiełbasa - podsuszana i wędzona, a dzięki temu stosunkowo trwała.

Określenie: „kiełbasa myśliwska” pojawiło się najprawdopodobniej w latach międzywojennych XX wieku, gdy w Polsce rozwinęła się produkcja wędlin w licznych niewielkich zakładach przetwórczych. (4) Choć etymologia nazwy kiełbasy ściśle wiąże ją z łowiectwem, to jednak jej rynkowe przeznaczenie miało szerszy zasięg. Trwałość (podsuszanie i wędzenie) i niewielkie rozmiary i poręczność (krótkie cienkie batony) czyniły z niej idealny składnik prowiantu zabieranego na wędrówki, podróże i dłuższe pobyty w miejscach, gdzie trudno o normalne gorące posiłki.

Wielką karierę rynkową kiełbasa myśliwska zrobiła w Polsce po II Wojnie światowej. W 1953 roku wpisano ją na oficjalną listę wędlin przeznaczonych na rynek (5), a w 1954 i 1964 roku kierując się względami jakościowymi unormowano receptury i dokumentację technologiczną (6). Do dziś „myśliwska” jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.

## **7. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli specyficznego charakteru:**

Ze względu na specyficzny charakter Kiełbasy Myśliwskiej kontroli podlegać powinny w szczególności:

1. Jakości surowca, stosowanego do produkcji (mięso wieprzowe, przyprawy), w tym:
  - wymagane rasy zwierząt lub ich mieszańce
  - rodzaj tuczu
  - czas peklowania
  - przyprawy stosowane do produkcji Kiełbasa Myśliwska i proporcje w jakich są używane

2. Proces wędzenia Kiełbasy Myśliwskiej

W trakcie kontroli należy sprawdzić:

- zachowanie temperatury wędzenia tradycyjnego w dymie ciepłym oraz temperatury dogrzania
- zachowanie czasu oraz temperatury ponownego wędzenia zimnym dymem
- używanie do wędzenia zimnym dymem zrębek bukowych

3. Jakość wyrobu gotowego:

- zawartość białka,
- zawartość wody,
- zawartość tłuszczu,
- zawartość chlorku sodu,
- zawartość azotanów (III) oraz azotanów (V),
- smak i zapach.

4. Kształt produktu

**8. Informacje dodatkowe:**

-

**9. Wykaz dokumentów cytowanych we wniosku:**

Przypisy, do których odwołania znajdują się w pkt. 5 i 6 specyfikacji:

- 1) Franciszek Kijewski, Pokarmy i napoje, Warszawa 1890; Julia Selingerowi, Obowiązki kobiety każdego stanu (1882); K. Marciszewska, Kucharka Szlachecka, Kijów (1893); Gospodyni litewska, Wilno (1858); i in.
- 2) Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz (pierwsze wydanie 1834 r.)
- 3) tamże
- 4) Gospodarka Mięsna – 1949 nr 1-2
- 5) Zarządzenie nr 485 z 3.11.1953 Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrznego
- 6) norma nr: RN-54/MPMiMI-Mięs-58 z 30.12.1954; oraz: Centrala Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrzne nr 21, Warszawa 1964



### **III. Kontrola:**

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
ul. Wspólna 30,  
00-930 Warszawa, Polska  
Numer telefonu: (+ 48 22) 623 29 01  
Numer faksu: (+ 48 22) 623 20 99