



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 30 lipca 2026 r.

Poz. 44

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 29 lipca 2026 r.

w sprawie wniosku o rejestrację „tradycyjnej kielbasy bydgoskiej” jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności

Na podstawie art. 9 pkt 3 ustawy z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. poz. 588) ogłasza się, że dnia 24 lipca 2026 r. wpłynął, złożony przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej z siedzibą w Warszawie, wniosek o rejestrację „tradycyjnej kielbasy bydgoskiej” jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: wz. *M. Gromadzka*

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 wnioskodawcy¹

1. Nazwa wnioskodawcy:

Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

00-246 Warszawa ul. Miodowa 14

3. Grupa:

Grupa tworzona jest przez członków Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP z województwa kujawsko-pomorskiego należą do niej: ZM Władysławowo, ZM Niewieścín, ZM Kwiecińscy, ZM Androb, ZM Rolmięs, GS Pruszcz.

Spotkania robocze związane z chęcią promocji kiełbasy bydgoskiej rozpoczęły się w 2022 roku. Grupa pod auspicjami Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP rozpoczęła działania promujące lokalny wyrób m.in. produkując spot telewizyjny emitowany w Telewizji Polskiej Oddział w Bydgoszczy. Spotkania grupy odbywają się kilka razy do roku, omawiane na nich są działania mające na celu promocję kiełbasy bydgoskiej.

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP to największa i najstarsza licząca 102 lata ponad cechowa organizacja mięsna w Polsce. Skupia blisko 120 zakładów z całego kraju. Do głównych działań organizacji należy promocja lokalnych wyrobów, szeroko rozumiane wsparcie zakładów mięsnych.

¹ 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 producentów tego samego produktu, którego nazwa jest przedmiotem wniosku o rejestrację, lub jeden producent, gdy dana osoba jest jedynym producentem zainteresowanym złożeniem wniosku.

II. Specyfikacja produktu²

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

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO

GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

1. Nazwa lub nazwy

„Tradycyjna kiełbasa bydgoska”

2. Państwo trzecie lub państwo członkowskie składające wniosek o rejestrację Państwo członkowskie „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:

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

X jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt „tradycyjna kiełbasa bydgoska” otrzymuje się w wyniku tradycyjnej metody produkcji, charakteryzującej się procesem bardzo drobnego rozdrabniania, peklowania, długiego czasu produkcji, wędzenia w zimnym dymie i suszenia w niskich temperaturach. Stosowany proces nadaje gotowym produktom wyjątkowe właściwości smakowe i aromatyczne.

Produkt jest również wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców i składników. Produkt „tradycyjna kiełbasa bydgoska” otrzymuje się w wyniku odpowiedniej selekcji mięsa wieprzowego, określonej klasy i wagi oraz z ograniczonego czasowo transportu a także w wyniku doboru i dozowania naturalnych przypraw (pieprzu czarnego, czosnku, majeranku oraz dodatku cukru).

4.2 Nazwa produktu:

X jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do określonego produktu;

☐ wskazuje na tradycyjny charakter produktu.

Nazwa „Tradycyjna kiełbasa bydgoska” jest stosowana w odniesieniu do specyficznego produktu, który powstaje zgodnie ze sposobem produkcji wywodzącym się z tradycji kiełbas bydgoskich surowych.

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

Poza doskonałymi cechami organoleptycznymi i długim okresem przydatności do spożycia miejsce jego produkcji – Bydgoszcz i tereny przyległe - odegrało również istotną rolę w rozpropagowaniu oraz określeniu nazwy „Tradycyjna kielbasa bydgoska” i jej znaczenia handlowego. Nazwa „kielbasa bydgoska” pierwotnie związana była z obszarem geograficznym i bydgoskimi rzemieślnikami. Od lat 60-tych XX wieku następował proces normalizacji i zawłaszczania nazw regionalnych przy produkcji wędlin w Polsce i ich używania w całym kraju. Określenie „tradycyjny” w nazwie nawiązuje do metody produkcji tradycyjnie stosowanej przez bydgoskich masarzy.

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*

„Tradycyjna kielbasa bydgoska” to kielbasa wędzona surowa z mięsa wieprzowego. Wygląd to typowa laska kielbasy. Średnia wielkość pojedynczej laski kielbasy mieści się w granicach 20-30 cm długości. Przekrój poprzeczny (kaliber) mieści się w granicach 25-32 mm w zależności od zastosowanej osłonki.

Cechy fizyko-chemiczne:

Powierzchnia osłonki czysta, lśniąca, lekko pomarszczona, sucha w dotyku. Końce poszczególnych batonów obustronnie zawiązane. Przekrój poprzeczny okrągły z widocznymi kawałkami mięsa, tłuszczu oraz przypraw. Zewnętrzna barwa osłonki kielbasy jest ciemnobrązowa do wiśniowej.

Skład chemiczny:

- zawartość białka, %, nie mniej niż – 18,0 %,
- zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż – 31,0 %,
- zawartość soli, %, nie więcej niż – 2,6 %,
- zawartość azotanów(III) i azotanów(V) w przeliczeniu na NaNO_2 , %, nie więcej niż 0,0125 %.

Tak dobrane wartości składu chemicznego zapewniają tradycyjną jakość produktu. Wydajność gotowego produktu musi mieścić się w granicach 83% w stosunku do użytego surowca mięsnego.

Cechy organoleptyczne:

Dominuje smak dobrze doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku.

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*

Wymagania dla surowca:

Do produkcji „Tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej” wykorzystuje się wyłącznie mięso pochodzące od tuczników o masie tuszy po uboju powyżej 75 kg. Nie dopuszcza się użycia mięsa pochodzącego od loch ani od knurów. Kiełbasa nie może być również produkowana z mięsa mrożonego. Pozyskiwany surowiec do produkcji „tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej” nie może pochodzić od tuczników, które są starsze niż 11 miesięcy. Wykorzystywane jest wyłącznie mięso od zwierząt w przypadku których transport zwierząt żywych do rzeźni nie trwał dłużej niż 4 godziny.

Dodatkowo 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 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 schładzaniem, w tym nie może być zamrażane.
- przez schładzanie 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 godzinami lub ponad 144 godzinami

Etap 1 – Rozdrabnianie i peklowanie

Do produkcji wykorzystuje się wyłącznie mięso klasy II o dwóch zawartościach tłuszczu i miesza się je w ściśle określonych proporcjach:

- a) mięso o zawartości tłuszczu od 40% do 50%. Tego typu mięsa wykorzystuje się od 30 do 45% mięsa wykorzystywanego do produkcji.
- b) mięso o zawartości tłuszczu od 10% do 20%. Tego typu mięsa wykorzystuje się od 55% do 70% mięsa wykorzystywanego do produkcji
- c) nie dopuszcza się mięsa ściętnistego z golonek, mięsa przekrwionego.

Mięso wieprzowe jest rozdrabnianie na kawałki o średnicy od 3 do 4 mm.. Dozwolone jest również rozdrabnianie z wykorzystaniem szarpaku.

Po rozdrobnieniu surowiec jest peklowany w temperaturze 4-6°C z wykorzystaniem soli peklującej (sól z nitrytem oraz cukrem/glukozą (0,2 - 0,3 kg na 100 kg mięsa)). Dopuszcza się peklowanie na sucho lub w próżni. Peklowanie powinno trwać nie krócej niż 18 godzin. Po procesie peklowania dodaje się przyprawy w następujących ilościach: pieprz czarny (0,25 do 0,35 kg na 100kg mięsa), czosnek (0,20- 0,35 kg na 100kg mięsa) oraz majeranek (0,05 - 0,15 kg na 100kg mięsa).

Etap 2 – Nadziewanie osłonek

Przygotowanym farszem nadziewa się jelita tak, aby maksymalnie ograniczyć dostęp tlenu. Istotne jest aby farsz był „mocno nabity” w jelicie. Przy napełnianiu wykorzystuje się kiełbaśnice o kalibrze 26-32 mm lub osłonki wiskozowe o średnicy 32-40 mm. Tak napełnione jelita okręca się pozostawiając zakręcone o odcinkach długości 25-30 cm.

Etap 3 – Osadzanie

Kolejnym etapem produkcji jest osadzanie, które ma na celu ocieknięcie oraz osuszenie przed wędzeniem oraz właściwe wypełnienie osłonek i dopeklowanie. Jest to jeden z najważniejszych etapów produkcji - pierwszy etap procesu dojrzewania. Podczas tego etapu kiełbasa jest osadzana w temperaturze do 19°C przez co najmniej 12 godzin.

Etap 4 – Wędzenie

Wędzenie przebiega w zimnym dymie i jest to kolejny etap produkcji, a jednocześnie drugi etap dojrzewania, który ma wpływ na wyjątkowy smak „tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej”. Etap wędzenia jest prowadzony w temperaturze do 30°C przy zachowaniu wilgotności względnej powietrza na poziomie do 85 %. Proces wędzenia jest długotrwały i powinien wynosić przynajmniej 12 godzin - aż do uzyskania ciemnobrązowej barwy. Do wędzenia wykorzystuje się wyłącznie drewno buku, olchy lub dębu. Nie dopuszcza się innych gatunków.

Etap 5 – Suszenie

Etap suszenia „tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej” to ostatni etap dojrzewania. Jest prowadzony w temperaturze do 22°C oraz przy zachowaniu wilgotności powietrza na poziomie do 85%. Proces suszenia jest prowadzony do osiągnięcia wydajności na poziomie 75%-85% do masy farszu.

Etap 6 – Chłodzenie

Etap chłodzenia trwa do momentu uzyskania temperatury 6°C w centrum geometrycznym batonu.

Etap 7 - Przechowywanie

Gotowy produkt jest przechowywany w temperaturze do 6°C.

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]

Cech bydgoskich rzeźników i wędliniarzy, którego historia sięga XIV wieku, w okresie przedwojennym należał do jednego z najliczniejszych i najbardziej aktywnych w mieście. Warsztaty rzeźnicze stanowiły wówczas najliczniejszą grupę spośród wszystkich warsztatów rzemieślniczych w Bydgoszczy (w 1938 roku było ich 291) zaraz po krawieckich i szewskich. Mistrzowie rzeźniccy z Bydgoszczy dbali o jakość rzemiosła, opierając się na wiedzy i recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W szczególności słynęli z doskonałych wędlin, w tym z kiełbasy surowej, dojrzewającej. Nazwa „kiełbasa bydgoska” używana była od około połowy XX wieku. Wczesnej kiełbasa ta sprzedawana była pod różnymi nazwami: „kiełbasa polska z Bydgoszczy”,

„kiełbasa polska surowa” czy po prostu „kiełbasa surowa dojrzewająca” z dopiskiem „z Bydgoszczy” lub bez niego. Z biegiem czasu widoczna i dostrzegalna była różnica w jakości kiełbasy w zależności od miejsca jej pochodzenia i miejsca produkcji. Różnice te wynikały w szczególności w doborze surowców i sposobu produkcji.

Zamiłowanie bydgoszczan do surowych i wędzonych kiełbas oraz mistrzostwo w ich przyrządzaniu, a także komponowaniu z nich dań, zostało dostrzeżone i docenione podczas wystawy kulinarnej w Berlinie w 1890 roku. Bydgoscy restauratorzy otrzymali wówczas brązowy medal. „Kuchmistrz Matuszak” z Bydgoszczy osobno zaszczycony został dyplomem. Jakość tej kiełbasy komentowała również protektorka wystawy, żona królewicza pruskiego Fryderyka Karola. Zachęcenii powodzeniem w stolicy, [w Berlinie] zorganizowali podobną wystawę u siebie – 19 maja 1892 roku. Wystawa udała się nadspodziewanie. Otwarcia dokonał prezydent departamentu bydgoskiego von Tiedemann”. Przed pierwszą wojną światową „kiełbasa bydgoska” była podawana również w eleganckich bydgoskich kawiarniach (m. in. w Cafe Bristol), w których na co dzień odbywały się koncerty muzyki klasycznej. W codziennym menu kiełbasa ta w różnych wydaniach była wymieniana obok słodkich bułek i drożdżówek.

Kiełbasa surowa cieszyła się w okresie przedwojennym dużą estymą u Bydgoszczan. W prasie reklamowano ją jako produkt delikatesowy „znanej dobroci”, odpowiedni na święta Wielkanocne. Znajduje się również dużo wzmianek w prasie z tego okresu. Historia „kiełbasy bydgoskiej” jako produktu, który od dekad jest symbolem kulinarnej tożsamości miasta i regionu, jest też ściśle związana nie tylko lokalnym rzemiosłem rzeźnickim i wędliniarskim, ale też z rozwojem produkcji mięsnej w Bydgoszczy. Zaopatrywaniu miasta w mięso i jego przetwory służyła Rzeźnia Miejska, założona w 1890 roku, w okresie pruskim, która od 1920 roku kontynuowała działalność pod polskim zarządem. Przełomowym momentem dla rozwoju bydgoskiego przemysłu mięsnego w tym okresie było otwarcie w Rzeźni Miejskiej oddziału firmy Bacon Export Gniezno, nastawionej na produkcję bekonów, wędlin oraz konserw na rynek angielski i będącej ogólnopolskim potentatem eksportowym.

W latach 30. XX w. znacznie zwiększono skalę ubojów i rozwinęto produkcję mięsną, a bekon stał się flagowym produktem bydgoskich zakładów. Produkcja bekonów (szczególnie intensywna w latach 1930-1972, z przerwą na lata wojenne) i ich eksport z Bydgoszczy na rynek angielski, wpłynęły na ukształtowanie się regionalnych tradycji w zakresie hodowli i przetwórstwa. Te tradycje były kontynuowane w okresie powojennym, gdy drobne chude mięso wieprzowe, pochodzące z rozbioru półtuszy bekonowych i odświeżania bekonu peklowanego wykorzystywano do produkcji kiełbas surowych, dojrzewających – w tym głównie, „tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej”.

„Tradycyjna kiełbasa bydgoska” była zatem produkowana z mięsa, które zostało po produkcji bekonu - występowała istotna synergia. Ścisłe powiązanie produkcji „tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej” z działalnością exportową bekonu pozwoliło na ujednolicenie receptury i utrzymanie wysokiej powtarzalnej jakości. Powiązanie „tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej” z bekonem spowodowało, iż zakłady jasno określiły wymagania w zakresie surowca i wymagania te były bezwzględnie egzekwowane.

Do produkcji bekonu, z przyczyn oczywistych, nie wykorzystywano małych tuczników. Musiały one mieć odpowiednią wagę oraz nie być za stare. Dlatego też obecnie do produkcji „tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej” wykorzystuje się wyłącznie mięso pochodzące od tuczników o masie tuszy po uboju powyżej 75 kg. Tuczniaki o masie tuszy po uboju poniżej 75kg mają za mało tłuszczu międzymięśniowego co negatywnie wpływa na jakość ostatecznego produktu. Pozyskiwany surowiec do produkcji

„tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej” nie może pochodzić od tuczników, które są starsze niż 11 miesięcy. Unikano również długich transportów zwierząt do rzeźni gdyż zaobserwowano, że wpływa to na smak wyrobu. Chów zwierząt zlokalizowany był w okolicach rzeźni.

Tradycyjna receptura zakładała wykorzystanie wyłącznie czosnku, pieprzu, majeranku oraz małego dodatku cukru. Tradycyjna receptura wymuszała również specyficzny proces dosuszania a dzięki temu kiełbasa ta nadawała się na dłuższe przechowywanie. Ta specyfika również ma odzwierciedlenie w stosowanej technologii produkcji – peklowanie nie może trwać trwać krócej niż 18 godzin, osadzanie nie może trwać trwać krócej niż 12 godzin a wędzenie powinno trwać przynajmniej 12 godzin. Do wędzenia wykorzystuje się wyłącznie drewno buku, olchy lub dębu w celu nadania wyrazistego smaku. Nie dopuszcza się wykorzystywania innych gatunków co również jest elementem osadzonym w tradycji „tradycyjnej kiełbasy bydgoskiej”.

Ujednolicenie surowca wykorzystywanego do produkcji było efektem uzyskanym równolegle do działań nakierowanych na odpowiednią produkcję bekonu. Efekty były rewelacyjne. Eksport bekonu rósł a jednocześnie ustandaryzowano i poprawiono jakość kiełbasy. Ostatecznie nawet gdy nie eksportowano już bekonu i jego produkcji nie łączono z „tradycyjną kiełbasą bydgoską” to do produkcji kiełbasy używano już tylko tego typu surowca.

Okręgowemu Przedsiębiorstwu Przemysłu Mięsnego w Bydgoszczy, w okresie PRL-u podlegały bekoniarnie zlokalizowane w Czerniewicach, Brodnicy, Świeciu nad Wisłą czy Janowcu Wielkopolskim. Wszędzie tam produkowano „tradycyjną kiełbasę bydgoską”. Wykorzystywano często po prostu nazwę „kiełbasa bydgoska”. Zakłady Mięsne w Bydgoszczy, jako największe w regionie, specjalizowały się w produkcji wędlin i wędzonek, w tym „kiełbasy bydgoskiej”, która od roku 1952 odnotowywana była w wykazie asortymentu i planach produkcyjnych, jako produkt pod tą nazwą. Początkowo określana była jako „zwyczajna bydgoska”, następnie jako „kiełbasa bydgoska”. W roku 1955 w planach produkcyjnych Zakładów Mięsnych w Bydgoszczy kiełbasę bydgoską wymienia się na pierwszej pozycji wśród wędlin nietrwałych, choć pierwsza lokata nie wynikała z wielkości produkcji. Rozpoczęcie wykazu od „kiełbasy bydgoskiej” mogło być związane z wartościami, jakie wiązały się z tym konkretnym produktem, charakterystycznym dla miasta i regionu, w którym wyjątkowo ceniono wędliny surowe, dojrzewające i wędzone.

Odkąd przemysł mięsny został scentralizowany, w całej Polsce obowiązywały normy branżowe dotyczące produkcji, przechowywania czy transportu mięs i wędlin (w tym kiełbasy bydgoskiej), które publikowane były w Monitorze Polskim oraz w zarządzeniach Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu. Wzmianki o kiełbasie bydgoskiej publikowane były na łamach dziennika urzędowego od lat 60. do końca lat 80 – np.:

- 1) zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 15 grudnia 1960 r. w sprawie norm ubytków naturalnych wędlin podczas przechowywania mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego, ośrodków i podrobów zwierząt rzeźnych, łojów surowych oraz podczas przechowywania wędlin i wyrobów wędliniarskich w zakładach mięsnych (Monitor Polski z 1961 r. nr 5 poz. 29);
- 2) zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 12 października 1964 r. w sprawie norm ubytków naturalnych wędlin podczas przechowywania mięsa w magazynach i wydawania z magazynów (Monitor Polski nr 74 poz. 348);

3) zarządzeniu Naczelnego Dyrektora Centrali Przemysłu Mięsnego w 1982 roku (PN-8/82).

Przyjęte w tych zarządzeniach rozwiązania odrywały regionalne nazwy od regionów, w których pierwotnie te produkty były wytwarzane i nazwy te były używane. „Kiełbasę bydgoską” zaczęto robić w całej Polsce a ponieważ normalizacja dotyczyła tylko wybranych aspektów produkcyjnych ostateczne produkty różniły się pomiędzy sobą.

Po upadku PRL-u, gdy doszło do transformacji ustrojowej i zaczęły powstawać prywatne zakłady mięsne (1990-1991), ich właściciele kontynuowali produkcję kiełbasy bydgoskiej, zgodnie z regionalną tradycją wędliniarską. W niektórych firmach kiełbasa bydgoska była wręcz pierwszym typem wędliny, wyprodukowanym w nowo otwartym zakładzie. Aby podkreślić wykorzystywanie tradycyjnej metody produkcji stosowano do nazwy kiełbasa bydgoska dodawano dopisek „tradycyjna” lub „zgodnie z tradycyjną recepturą”.

6. Wymogi dotyczące etykietowania:

Brak

7. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Przygotowując wniosek wykorzystano informacje zawarte w:

- 1) Andrzej S. Dyszak, *Gwara miejska bydgoszczan*, Bydgoszcz 2015, s. 138-149.
- 2) „Byd-Meat najlepsze w kraju”, *Dziennik Wieczorny*, nr 234/1998, s. 6;
- 3) *Dziennik Bydgoski*, 1908, nr 82;
- 4) *Dziennik Bydgoski*, 1908, nr 85;
- 5) *Dziennik Bydgoski*, 1909, nr 78;
- 6) *Dziennik Wieczorny*, „Jeśli dobra kiełbasa to na pewno z Bydgoszczy”, nr 98/1999, s. 20.
- 7) Ewa Rynka, *Zwyczaje towarzyskie polskich mieszkańców Bydgoszczy w II Rzeczypospolitej*, Bydgoszcz 2021, s. 99-101.
- 8) Menu Cafe Bristol [ok. 1914 r.], s. 21-23, całość dostępna online na stronie Kujawsko-Pomorskiej Biblioteki Cyfrowej, URL: <https://kpbc.umk.pl/dlibra/doccontent?id=218418>
- 9) Opracowanie historii produkcji kiełbasy bydgoskiej, autorstwa mgr inż. Waldemara Jaworskiego, byłego pracownika Instytutu Przemysłu Mięsnego, ze stycznia 2024 r.
- 10) *Orędownik Miasta Bydgoszczy*, z roku 1931 (nr 1, 2, 5, i 16).
- 11) *Orędownik Powiatu Bydgoskiego*, z roku 1930 (nr 13)
- 12) *Orędownik Urzędowy Miasta Bydgoszczy*, z roku 1928 (nr 4 i 6),
- 13) *Pamiętnik Jubileuszowy Stowarzyszenia Restauratorów w Bydgoszczy: 1885 – 14 grudnia – 1935*. Bydgoszcz 1935,
- 14) *Pamiętnik Zjazdu Rzemiosła Pomorskiego w Bydgoszczy 30.X.1938 r.*, Bydgoszcz 1938, s. 24-25.
- 15) Plan produkcji przemysłowej Zakładów Mięsnych, Bydgoszcz 1951-56, sygn. 1361/1/177.
- 16) Sprawozdanie roczne z produkcji wędlin Mpr 6, 1986-1988, APB, sygn. 1361/2/170, s. 1-4.
- 17) Sprawozdanie Zjednoczenia Przemysłu Mięsnego w Bydgoszczy - produkcja w tonach przeliczeniowych za rok 1988. Archiwum Państwowe w Bydgoszczy APB 1361/2/317,
- 18) Sprawozdania z produkcji wędlin i wędlin podrobowych 1980-1981, APB, sygn. 1361/2/96, s. 41-42 – oraz za rok 1986-1988, APB, sygn. 1361/2/170,
- 19) Sprawozdanie z produkcji wędlin i wyrobów wędliniarskich za 1986 rok, Archiwum Państwowe w Poznaniu, oddział w Gnieźnie, sygn. 92/225/0/255.

- 20) Wyniki konkursu wyniki Konkursu „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” JESIEŃ 2018 opublikowane na stronie Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego: <https://www.ibprs.pl/jubileuszowe-50-dni-przemyslu-miesnego/>
- 21) Wystawa *Przepis na Bydgoszcz. Kulinarne tradycje miasta i regionu*, kurator pani Anna Kornelia Jędrzejewska
- 22) *Zakłady Mięsne w Bydgoszczy 1890-1980*, Bydgoszcz 1890, s. 104-105.
- 23) Zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 15 grudnia 1960 r. w sprawie norm ubytków naturalnych wędlin podczas przechowywania mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego, ośrodków i podrobów zwierząt rzeźnych, łojów surowych oraz podczas przechowywania wędlin i wyrobów wędliniarskich w zakładach mięsnych podporządkowanych Centrali Przemysłu Mięsnego.
- 24) Zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 12 października 1964 r. w sprawie norm ubytków naturalnych wędlin podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów.
- 25) Zarządzenie PN- 8/82 Naczelnego Dyrektora Centrali Przemysłu Mięsnego, z dnia 28 czerwca 1982 r., s. 50.