



# DZIENNIK URZĘDOWY

## MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

---

Warszawa, dnia 8 kwietnia 2026 r.

Poz. 20

### OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 7 kwietnia 2026 r.

#### **w sprawie wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji „kielbasy jałowcowej staropolskiej” zarejestrowanej jako gwarantowana tradycyjna specjalność**

Na podstawie art. 9 pkt 3 w związku z art. 20 ust. 5 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 25 marca 2026 r. wpłynął, złożony przez Związek Polskie Mięso z siedzibą w Warszawie, wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji „kielbasy jałowcowej staropolskiej” zarejestrowanej jako gwarantowana tradycyjna specjalność.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *S. Krajewski*

# WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ<sup>1</sup>

Na podstawie art. 66 ust. 1 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

## 1. Nazwa produktu

Kiełbasa jałowcowa staropolska

## 2. Nazwa wnioskodawcy:

Związek „Polskie Mięso”

## 3. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

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

## 4. Grupa:

Związek „Polskie Mięso” zrzesza podmioty działające w branży mięsnej, m.in. zakłady mięsne produkujące „kiełbasę jałowcową staropolską”.

## 5. Nagłówki w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Inne: Forma pakowania i Sposób prezentacji

---

<sup>1</sup> Do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu uprawniona jest grupa producentów produktu, którego nazwa jest zarejestrowana jako gwarantowana tradycyjna specjalność.

## 6. Opis i przyczyny zmian(-y)

1. Tekst w ppkt 3.5 akapit pierwszy obecnej specyfikacji został zmieniony w zakresie wielkości, masy oraz formy wprowadzania do obrotu produktu. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 5.1 akapit pierwszy zaktualizowanej specyfikacji:

<<„Kiełbasa jałowcowa staropolska” ma wygląd równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka. Posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych. Produkt nadziewany jest w osłonki naturalne (jelita wieprzowe), o średnicy powyżej 32 mm i masie około 0,2 kg. Produkt może być wprowadzany do obrotu również w formie części batonów i plastrów.>>

Zmiana opisu produktu polega na usunięciu wariantu produktu o większej średnicy (36 mm) i masie, nadziewanego w osłonki białkowe. Użycie osłonek naturalnych (jelit wieprzowych) jest historycznie bardziej właściwe dla tej metody produkcji, bez wpływu na recepturę, technologię i charakter wyrobu. Praktyka produkcyjna pokazuje, że w przypadku „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”, nadziewanej w jelita wieprzowe o średnicy określonej we wniosku, masa gotowego produktu wynosi ok. 0,2 kg a nie ok. 0,5 kg.

Kolejna zmiana polega na dodaniu informacji o tym, że „kiełbasa jałowcowa staropolska” może być wprowadzana do obrotu również w formie części batonów i plastrów.

Zmiana ta wynika z obserwowanych preferencji konsumentów oraz trendów rynkowych, polegających na zwiększonym zapotrzebowaniu na produkty porcjowane, wygodne w użyciu i dostosowane do sprzedaży detalicznej. Zmiana ta nie wpływa na skład, technologię produkcji, właściwości fizykochemiczne ani cechy sensoryczne wyrobu. Niezależnie od formy handlowej, zachowana zostaje tradycyjna struktura, konsystencja oraz parametry jakościowe „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”.

2. Tekst w ppkt 3.6 (w części od „Składniki” do „Etapy produkcji kiełbasy jałowcowej staropolskiej”) obecnej specyfikacji zmieniono w celu doprecyzowania wymagań dotyczących wymagań fizykochemicznych i jakościowych mięsa użytego do produkcji „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 5.2 (w części „Składniki”) zaktualizowanej specyfikacji:

„Składniki:

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

Mięso wieprzowe kl. I – 20 kg

Mięso wieprzowe kl. IIA – 50 kg

Mięso wieprzowe kl. III – 20 kg

Tłuszcz drobny twardy – 10 kg.

Dopuszcza się zastąpienie do 50% mięsa wieprzowego kl. IIA albo mięsa wieprzowego kl. III mięsem wołowym.

Klasyfikacja mięsa wieprzowego

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

Klasa IIA – (kl. IIA) – mięso średnio tłuste, nieścięgniaste,  
Klasa III (kl. III) – mięso chude lub średnio chude, ścięgniaste.

Tłuszcz

a) zewnętrzny:

Kl. I bez tłuszczu,

Kl. IIA warstwa do 8 mm,

Kl. III niewielka ilość, 9–11 mm;

b) międzymięśniowy:

Kl. I warstwa do 2 mm,

Kl. IIA warstwa do 10 mm,

Kl. III niewielka ilość, do 15 mm;

c) międzytkankowy:

dopuszczalny we wszystkich klasach.

Analityczna zawartość tłuszczu

Kl. I do 10 %

Kl. IIA do 20 %

Kl. III do 15 %

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

Ścięgniastość

Kl. I niedopuszczalna,

Kl. IIA niewielka ilość ścięgien, do 10 %

Kl. III bez ograniczeń,

Przekrwienie mięsa we wszystkich klasach: niedopuszczalne

Węzły chłonne we wszystkich klasach: niedopuszczalne

Klasyfikacja mięsa wołowego

Klasa II – mięso ścięgniaste z minimalną okrywą tłuszczu zewnętrznego – do 2 mm i grubą do 2 mm warstwą tłuszczu międzymięśniowego.

Tłuszcz

a) zewnętrzny – warstwa do 2 mm,

b) międzymięśniowy – warstwa do 2 mm,

c) śródtkankowy – dopuszczalny do 2 mm.

Analityczna zawartość tłuszczu: 16 %

Barwa tłuszczu: bladokremowa do intensywnie żółtej

Ścięgniastość: bez grubszych ścięgien

Przekrwienie i węzły chłonne: niedopuszczalne

Barwa mięsa chłodzonego: jasnoczerwona do ciemnoczerwonej

Podstawowym surowcem jest chude, dobrej jakości mięso wieprzowe i/lub wołowe.

Dodatki (na 100 kg mięsa):

- pieprz naturalny – 0,17 kg,
- jałowiec – 0,12 kg,
- cukier – 0,20 kg.

Inne:

- mieszanka peklująca (na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO<sub>2</sub>)) – ok. 2 kg.

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 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.”

Określenie parametrów jakościowych surowca (mięsa) zamiast szczegółowych wymagań żywienia zwierząt (które zostały usunięte) jest w pełni uzasadnione z punktu widzenia technologii przetwórstwa. Umożliwia pozyskanie surowca spełniającego kryteria niezbędne do produkcji wyrobów suszonych o wysokiej jakości, w tym kontrolowaną wodochłonność, wartości pH oraz wykluczenie mięsa z cechami PSE/DFD, przy zachowaniu odpowiedniego sposobu schładzania.

Zaktualizowane wartości zawartości tłuszczu odzwierciedlają faktycznie osiągnięte parametry wynikające ze stosowanej receptury oraz technologii produkcji. Obniżenie maksymalnej zawartości tłuszczu w poszczególnych klasach sprzyja prawidłowemu przebiegowi procesu suszenia oraz stabilności struktury. Zmiana ta stanowi zaostrzenie wymagań jakościowych i nie wpływa na tradycyjny charakter „kiełbasy jałowcowej

staropolskiej” a jednocześnie stanowi dostosowanie specyfikacji do aktualnych oczekiwań rynku.

3. Tekst w ppkt. 3.6 (w części <<„Etapy produkcji „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”: Etap 7”>>) obowiązującej specyfikacji został doprecyzowany. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt. 5.2 (w części <<Etapy produkcji „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”: Etap 7>>) zaktualizowanej specyfikacji:

**„Etap 7** Osuszanie powierzchni, do równomiernego wysuszenia, a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym oraz parzenie i pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 72°C.”

Zmiana zapisu ma na celu doprecyzowanie opisu tradycyjnej technologii produkcji, a także zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego produktu, bez wpływu na jego charakter, cechy sensoryczne oraz tradycyjny sposób wytwarzania. Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednie walory smakowe, a dogrzanie batonów w ich centrum do temperatury 72°C daje równomierne wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów. Informacja o czasie wędzenia została usunięta, ponieważ decydującym kryterium zakończenia tego etapu jest osiągnięcie odpowiedniej temperatury w centrum batonów, a nie sam czas trwania procesu.

4. Tekst w ppkt. 3.6 (w części <<Etapy produkcji „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”:>>) obowiązującej specyfikacji uzupełniono o etap 10 - fakultatywny - możliwość stosowania oleju rzepakowego lub słonecznikowego. Dodatkowa informacja ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt. 5.2 (w części <<Etapy produkcji „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”:>>) zaktualizowanej specyfikacji:

**„Etap 10** (fakultatywny) Pokrywanie powierzchni batonów olejem rzepakowym lub słonecznikowym, aby zapobiec powstawaniu białego nalotu podczas przechowywania.”

Stosowanie tego etapu produkcji jest dobrowolne. Producent może zdecydować się na zastosowanie ww. oleju na powierzchni batonu celem zapobieżenia wytrącania się białka w postaci białego nalotu. Nalot ten jest naturalnym procesem wytrącania się białka na powierzchni batonu podczas przechowywania. Nalot jest efektem dużej zawartości (kondensacji) białka w produkcie. Zastosowanie oleju ma na celu wyłącznie poprawę estetycznych cech produktu, bez wpływu na jego jakość i właściwości.

## **7. Załączniki**

7.1 Zaktualizowany wniosek o rejestrację produktu ze zmianami, sporządzony zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

7.2 Pełnomocnictwo, na mocy którego wnioskodawcę reprezentuje pełnomocnik.

Dane do kontaktu należy przekazać, razem z wnioskiem, na osobnej kartce.

Informacje te służyły będą do kontaktów roboczych i nie będą publikowane na stronie internetowej MRiRW.

### **Dane do kontaktu:**

Telefon:

E-mail:



# 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 „kiełbasę jałowcową staropolską”.

---

<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

Kiełbasa jałowcowa staropolska

#### 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.

Sposób produkcji „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”, obejmujący tradycyjne peklowanie, rozdrabnianie, przyprawianie ziarnami jałowca, nadziewanie w naturalne jelita wieprzowe oraz wieloetapowe wędzenie z użyciem dymu jałowcowego, odpowiada utrwalonej od dziesięcioleci praktyce wytwarzania tego produktu. Zastosowany skład surowcowy i przyprawowy, w szczególności użycie jałowca, znajduje potwierdzenie w źródłach historycznych od XIX wieku oraz w normach technologicznych obowiązujących w połowie XX wieku. Opisany proces technologiczny i skład stanowią kontynuację tradycyjnej metody produkcji kiełbasy jałowcowej staropolskiej, zachowując jej charakterystyczne cechy jakościowe, smakowe i aromatyczne.

##### 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 „kiełbasa jałowcowa staropolska” wyraża specyficzny charakter produktu, który związany jest przede wszystkim z jego niepowtarzalnym smakiem i zapachem. Cechy te są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*) – rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego – oraz wykorzystania gałązek jałowca podczas procesu wędzenia.

## 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*

„Kiełbasa jałowcowa staropolska” ma wygląd równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka. Posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych. Produkt nadziewany jest w osłonki naturalne – jelita wieprzowe, o średnicy powyżej 32 mm i masie około 0,2 kg. Produkt może być wprowadzany do obrotu również w formie części batonów i plastrów.

Barwa „kiełbasy jałowcowej staropolskiej” jest ciemnobrązowa, wyrównana na całej powierzchni, charakterystyczna dla produktu mocno wędzonego.

Konsystencja i „wrażenie w dotyku” charakteryzuje sucha powierzchnia wianka, równomiernie pomarszczona, a zarazem gładka; osłonka ściśle przylega do farszu.

Swoista smakowitość i kruchość wynikają z doboru użytego surowca, przypraw (w szczególności jałowca), a także z zastosowanego w procesie produkcji naturalnego wędzenia.

Skład chemiczny:

- zawartość białka, %, nie mniej niż – 15,0,
- zawartość wody, %, nie więcej niż – 60,0,
- zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż – 35,0,
- zawartość soli, %, nie więcej niż – 3,5,
- 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 wynosi 75 % ( $\pm 3$  %) 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 – 20 kg

Mięso wieprzowe kl. IIA – 50 kg

Mięso wieprzowe kl. III – 20 kg

Tłuszcz drobny twardy – 10 kg.

Dopuszcza się zastąpienie do 50% mięsa wieprzowego kl. IIA albo mięsa wieprzowego kl. III mięsem wołowym.

Klasyfikacja mięsa wieprzowego

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

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

Klasa III (kl. III) – mięso chude lub średnio chude, ścięgniaste.

Tłuszcz

a) zewnętrzny:

Kl. I bez tłuszczu,

Kl. IIA warstwa do 8 mm,

Kl. III niewielka ilość, 9–11 mm;

b) międzymięśniowy:

Kl. I warstwa do 2 mm,

Kl. IIA warstwa do 10 mm,

Kl. III niewielka ilość, do 15 mm;

c) międzytkankowy:

dopuszczalny we wszystkich klasach.

Analityczna zawartość tłuszczu

Kl. I do 10 %

Kl. IIA do 20 %

Kl. III do 15 %

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

Ścięgniłość

Kl. I niedopuszczalna,

Kl. IIA niewielka ilość ścięgien, do 10 %

Kl. III bez ograniczeń,

Przekrwienie mięsa we wszystkich klasach: niedopuszczalne

Węzły chłonne we wszystkich klasach: niedopuszczalne

Klasyfikacja mięsa wołowego

Klasa II – mięso ścięgniście z minimalną okrywą tłuszczu zewnętrznego – do 2 mm i grubą do 2 mm warstwą tłuszczu międzymięśniowego.

Tłuszcz

- a) zewnętrzny – warstwa do 2 mm,
- b) międzymięśniowy – warstwa do 2 mm,
- c) śródtkankowy – dopuszczalny do 2 mm.

Analityczna zawartość tłuszczu: 16 %

Barwa tłuszczu: bladokremowa do intensywnie żółtej

Ścięgniście: bez grubszych ścięgien

Przekrwienie i węzły chłonne: niedopuszczalne

Barwa mięsa chłodzonego: jasnoczerwona do ciemnoczerwonej

Podstawowym surowcem jest chude, dobrej jakości mięso wieprzowe i/lub wołowe.

Dodatki (na 100 kg mięsa):

- pieprz naturalny – 0,17 kg,
- jałowiec – 0,12 kg,
- cukier – 0,20 kg.

Inne:

- mieszanka peklująca (na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO<sub>2</sub>)) – ok. 2 kg.

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 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.

Etapy produkcji „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”:

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

**Etap 2** Peklowanie tradycyjne (metodą suchą) przez ok. 48 godz. przy zastosowaniu mieszanki peklującej.

**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 5 kg lodu.

**Etap 4** Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, cukru, jałowca rozdrabnianego bezpośrednio przed dodaniem do mieszanki.

**Etap 5** Napętnianie w naturalne jelita wieprzowe o średnicy powyżej 32 mm, odkręcanie batonów i formowanie w wianki w jelitach wieprzowych cienkich o masie około 0,2 kg.

**Etap 6** Osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 30 °C przez 2 godz. Wstępne osuszenie powierzchni, „ułożenie się” składników wewnątrz batonów.

**Etap 7** Osuszanie powierzchni, do równomiernego wysuszenia, a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym oraz parzenie i pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 72°C.

**Etap 8** Wychładzanie przez 24 godz.

**Etap 9** Wędzenie zimnym dymem przy użyciu zrębków bukowych i gałązek jałowca, a następnie suszenie w temperaturze 14–18 °C przez 3–5 dni aż do uzyskania wydajności 75 % (+/- 3 %).

**Etap 10** (fakultatywny) Pokrywanie powierzchni batonów 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].

Tradycyjne surowce

Jałowiec (*Juniperus*):

„Drzewo jałowcowe na ogniu palone przyjemną woń aromatyczną wydaje” – to jedna z przydatnych właściwości tego dość pospolicie występującego od wieków na terenach Rzeczypospolitej krzewu opisana w *Wielkiej Encyklopedii Powszechnej Ilustrowanej* z 1903 r. W publikacji tej znajduje się także informacja, że „gałązki, wióry, jagody są poszukiwanem kurzyskiem (rodzaj kadzidła do wędzenia i kadzenia) przy wędzeniu mięsa; kurzysko jałowcowe nadaje wędlinie wykwintny smak i zapach”. Dokumenty z drugiej połowy XIX wieku pokazują, iż już wtedy jałowiec stosowany był jako dodatek lub składnik potraw i produktów mięsnych. „Encyklopedia Powszechna” wydana w Warszawie w 1863 roku podaje: „Jagody jałowca mają smak korzenny, słodko-gorzki i

zapach przyjemny; jako przyprawa (...) są rzeczą powszechnie znaną". Ujednoliconą metodą produkcji kiełbasy z użyciem ziaren jałowca i wędzonej jałowcowym dymem powstała w Polsce już na przełomie lat 40. i 50. XX wieku, o czym informuje w artykule „Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku” czasopismo branżowe *Gospodarka Mięsna* – 1954 r. nr 3.

#### Tradycyjny sposób produkcji i tradycyjny skład

Wędzenie to sposób na konserwację mięsa, a najpowszechniejszym sposobem wędzenia było palenie jałowca. Dowiadujemy się o tym m.in. ze staropolskich źródeł rękopiśmiennych, jak np. z zapisków anonimowego rządcy folwarku szlacheckiego z lat 80. XVIII wieku, w których znajdujemy receptury wytwarzania wędlin (Rękopis – Archiwum Główne Akt Dawnych (AGAD) w Warszawie, zespół arch.: „Zbiór z Muzeum Narodowego”, sygn. 1249). O popularności wędzenia na jałowcu czytamy w opisie szlacheckiego śniadania w poemacie „Pan Tadeusz” z 1834 r. polskiego narodowego wieszczą Adama Mickiewicza: – „Wszystkie (wędliny) wyborne, wszystkie sposobem domowym, uwędzone w kominie dymem jałowcowym”.

Tradycje przyprawiania i wędzenia mięsa jałowcem kultywowano w lokalnych i regionalnych odmianach różniących się niuansami technologicznymi, ale też niekiedy rodzajem stosowanych mięs. Jak podaje W. Łęg w opracowaniu „Z doświadczeń przy produkcji wędlin”, *Gospodarka Mięsna* – 1953 r. nr 6, eksperymentowano np. z „jałowcową” z dziczyzny (mięso z zająca, dzika z dodatkiem wieprzowego). Tak sprawiane kiełbasy odróżniały się smakowo, ale istota receptury (szpikowanie i wędzenie jałowcem) pozostawała wszędzie ta sama. Tak o lokalnej odmianie „jałowcowej” pisał w „Wiejskich wędlinach regionalnych”, *Gospodarka Mięsna* – 1950 nr 7–8 podróżujący po Kurpiach fachowiec branży mięsnej: „Kiełbasa spod Myszyńca na Kurpiach, kiełbasa wędzona jałowcem z ziarnkami jałowcowymi wewnątrz. Sucha o doskonałym swoistym aromacie i smaku.”

Po 1945 roku zgodnie z doktryną centralnego planowania podjęto budowę przemysłu mięsnego opartego na wielkich przetwórnictwach. W trosce o jakość i walory smakowe wędlin wprowadzono standaryzację produktów i normy technologiczne odwołujące się do tradycyjnych receptur. Kiełbasa jałowcowa jako nazwa produktu pojawia się w normatywach regulujących obrót żywnością w 1947 i 1948 roku. W 1954 roku powstała ujednoliconą normą kiełbasy jałowcowej, rozwinięta następnie w normę Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 roku (Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1964), która stała się podstawą niniejszego wniosku.

Normy te powstały w celu dbania o jak najwyższą jakość kiełbasy jałowcowej. Choć obecnie norma, na której oparty jest niniejszy wniosek, nie jest obowiązująca, to jednak w dalszym ciągu jej zapisy wyznaczają najwyższe standardy produkcji kiełbasy jałowcowej.

#### **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) Encyklopedia Powszechna – Warszawa 1863
- 2) Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana, Warszawa 1903
- 3) Encyklopedia Powszechna – Warszawa 1863
- 4) Rękopis – Archiwum Główne Akt Dawnych (AGAD) w Warszawie, zespół arch.: „Zbiór z Muzeum Narodowego”, sygn. 1249
- 5) Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz (pierwsze wydanie 1834 r.)
- 6) Rękopis – AGAD w Warszawie, zespół arch.: „Archiwum Radziwiłłów z Nieborowa – akta majątkowe i gospodarcze dawniejsze”, sygn. 820, 1727 rok
- 7) Rękopis – AGAD w Warszawie, zespół arch.: „Archiwum Radziwiłłów z Nieborowa – akta majątkowe i gospodarcze dawniejsze”, sygn. 784, 1808 rok
- 8) Jędrzej Kitowicz, Opis obyczajów za panowania Augusta III (pierwsze wydanie 1840 r.)
- 9) W. Łęg, Z doświadczeń przy produkcji wędlin, Gospodarka Mięsna – 1953 nr 6
- 10) Wiejskie wędliny regionalne, Gospodarka Mięsna (miesięcznik) – 1950 nr 7-8
- 11) Rozporządzenie Ministrów: Apropozycji oraz Przemysłu i Handlu z 14 listopada 1947 r. (Dz. U. nr 72 poz. 455); Rozporządzenie Ministrów: Apropozycji oraz Przemysłu i Handlu z 15 września 1948 r. (Dz. U. nr 44 poz. 334)
- 12) Zbiór receptur m.in. jałowcowa, Archiwum Akt Nowych (AAN) w Warszawie - zespół arch.: Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego, sygn. 2/86, 1954 rok
- 13) Przepisy wewnętrzne – zbiór dokumentacji technologicznej na wędliny i wyroby wędliniarskie, Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa 1964 r.