

**WNIOSEK O WPIS OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO NAPOJU
SPIRYTUSOWEGO NA KRAJOWĄ LISTĘ CHRONIONYCH
OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH**

I. Dane wnioskodawcy¹⁾

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

*Wytwórnia Leków Naturalnych APIHERBA dr Edward Kałużny
Ośrodek Apifitoterapii Pałac Witosław*

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

*APIHERBA dr Edward Kałużny
Ośrodek Apifitoterapii Pałac Witosław 64-113 Osieczna*

3. Adres do korespondencji:

*APIHERBA dr Edward Kałużny
Ośrodek Apifitoterapii Pałac Witosław 64-113 Osieczna*

Telefon: *(065) 535-05-96 535-93-21*

Faks: *(065) 535-93-22*

E-mail: *apiherba@apiherba.pl*

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

dr Edward Kałużny

5. Adres do korespondencji osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Ośrodek Apifitoterapii Pałac Witosław 64-113 Osieczna

¹⁾ Zgodnie z art. 49 ustawy 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 wnioskiem o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na listę produktów tradycyjnych mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy.

II. Opis napoju spirytusowego

1. Nazwa napoju spirytusowego:

Miodówka Witosławska

2. Ośmiocyfrowy kod Scalonej Nomenklatury CN:

22086011

3. Informacje dotyczące właściwości i cech charakterystycznych napoju spirytusowego:

Miodówka Witosławska

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	<i>Płyn klarowny o barwie słomkowo-miodowej, dopuszczalne pojawianie się na dnie osadu, który nie powoduje utraty jakości</i>
Wielkość	<i>Płyn w butelkach z ciemnobrązowego szkła o pojemności 0,7 l</i>
Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	<i>Miodowo-słomkowa</i>
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	<i>Płyn</i>
Smak i zapach	<i>Zapach i smak charakterystyczny dla miodówki z wyraźnym aromatem miodu i dodatków owocowo-ziółowo-żywicznych, bez obcych zapachów i posmaków</i>
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	<i>Płyn bez zanieczyszczeń, o charakterystycznym smaku i zapachu. Wyniki badań wykonanych przez SANEPID w Poznaniu nie wykazują zagrożeń od strony bezpieczeństwa</i>
Deklarowane poziomy np.: zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźniki.	<i>Zawartość alkoholu 40% objętości. Zawartość ekstraktu w 1 litrze napoju ok. 280 g</i>

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola.

4. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny wyznaczają:

- *od południowego wschodu droga Osieczna – Kąty,*
- *od północy granice powiatu leszczyńskiego,*
- *od zachodu droga Chelkowo – Drzeczkowo,*
- *od południa linia biegnąca z Drzeczkowa przez las do punktu oddalonego od Osiecznej o 4 km, położonego na drodze Kąty – Osieczna*

Powszechnym wówczas był bowiem pogląd, że alkohol w małych ilościach jest lekiem. Zapewne takie właściwości posiadały także nalewki na bazie miodów i przypraw owocowo-ziolowych. Z czasem zaczęto je wzmacniać wytwarzając wódki na bazie miodu, które zawierały powyżej 30% alkoholu.

Mimo zmieniających się warunków, sposoby przetwarzania miodu na napoje alkoholowe były jednak przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ich małe ilości były nadal wytwarzane na potrzeby własne w przydworskich miodosytniach. Taki wzmocniony napój alkoholowy na bazie miodu nazywano miodówką lub miodunką. Obecnie nosi on nazwę wódki miodowej. Miodówka należy do najbardziej wartościowych trunków. Jej smak i wartość zależą od stosowanego miodu. Miód wielokwiatowy, który jest obok akacjowego i lipowego głównym składnikiem miodówki witosławskiej należy do miodów o specyficznym składzie, smaku i zapachu.

Dawne tradycje stały się bodźcem i przyczynkiem do powrotu do starych recept i zadecydowały o rozpoczęciu wytwarzania miodówki witosławskiej najpierw na potrzeby własne a po uzyskaniu koncesji także na sprzedaż.

W rodzinie państwa Kałużnych tradycja wytwarzania miodówki była przekazywana od pokoleń. Na wszystkich rodzinnych uroczystościach była ona obowiązkowym trunkiem. Przekazywana jest w rodzinie informacja, że dziadek pana Edwarda Kałużnego, Tomasz Kałużny, który brał udział w powstaniu wielkopolskim, w 1918 roku, dostał na drogę, idąc do powstania, między innymi miodówkę.

Pan dr Edward Kałużny od lat 70-tych wytwarzał niewielkie ilości miodówki na potrzeby własne. Specyficzny skład miodu wielokwiatowego pozyskiwanego z pasieki umiejscowionej w parku przypałacowym w Witosławiu skłoniła go początkowo do wyróżnienia miodówki przygotowywanej z tego miodu (surowca). Uznanie rodziny i znajomych skłoniło do szerszej produkcji tego trunku. Szczególnego znaczenia nabrało jej wytwarzanie od czasu zakupienia w 1996 roku przez Pana Edwarda Kałużnego Pałacu w Witosławiu wraz z okalającym go parkiem. Oficjalnie zajął się wytwarzaniem miodówki, której nazwę **Miodówka witosławska** nadał od miejsca jej wytwarzania, po uzyskaniu koncesji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2000 roku. Z uwagi na fakt, że o jej jakości świadczy podstawowy surowiec tzn. **miód z przypałacowego parku** stąd nazwa **Miodówka witosławska** (nazwa miejscowości gdzie znajduje się pałac i wspomniany park). W tym samym czasie otwarto w pałacu Ośrodek Apifitoterapii. Miód witosławski przydaje Miodówce szczególnych walorów smakowych i zapachowych, a przede wszystkim jakościowych. Ze względu na zawarte w tym miodzie różne bioskładniki, miodówka jest napojem nie tylko rozweselającym, ale i prozdrowotnym. Potwierdzają to liczni goście odwiedzający pałac w Witosławiu, gdzie Miodówka Witosławska podawana jest jako aperitif, napój do deserów, drinków, a przede wszystkim jako trunek polepszający apetyt i humor.

6. Metoda produkcji napoju spirytusowego :

Etapy wytworzenia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych technik, umiejętności i narzędzi.

Etap 1	Przygotowany do miodówki miód wielokwiatowy, uzyskany z pasieki znajdującej się w pałacowym parku, miesza się w specjalnych mieszalnikach z wodą. Wodę dodajemy w takiej ilości, aby miód całkowicie się rozpuścił. W ciągu 24 godzin następuje rozpuszczenie miodu, w ten sposób uzyskuje się roztwór miodowy.
Etap 2	Do otrzymanego roztworu miodowego dodaje się spirytus rektyfikowany w takiej ilości, aby uzyskać w temperaturze 20 ° 40% stężenie alkoholu, po czym miesza się całą zawartość.

Etap 3	<i>Po 48 – 72 godzinach do dobrze wymieszanego roztworu dodaje się komponenty owocowo- ziołowo-żywiczne, w tym 10% alkoholowy roztwór propolisu, ponownie miesza wszystkie składniki (miód, spirytus, komponenty) i rozlewa do szklanych balonów o objętości 15l. Dodawane komponenty nie mogą zmienić 40% stężenia alkoholu w gotowym wyrobie. Rozpoczyna się proces leżakowania.</i>
Etap 4	<i>Leżakowanie. W czasie leżakowania co 2 – 3 dni przez okres 2 – 3 tygodni wstrząsa się zawartość balonów wielokrotnie, cyklicznie. Po ostatnim wstrząśnięciu zostawia się balony w spokoju aż do całkowitego opadnięcia osadu. Leżakowanie trwa około 6 miesięcy</i>
Etap 5	<i>Lewarowanie. Po okresie leżakowania, następuje lewarowanie, czyli kilkukrotne (2 do 4 razy) zlewanie klarownego płynu, ponieważ na dnie balonów tworzy się nierozpuszczalny osad powstały głównie ze związków zawartych w miodzie, nierozpuszczalnych w alkoholu etylowym.</i>
Etap 6	<i>Po lewarowaniu następuje rozlewanie miodówki do butelek z ciemnobrązowego szkła o charakterystycznym kształcie gąsiorka, o pojemności 0,7l, które zostają zamknięte naturalnym korkiem. Butelki są etykietowane i banderolowane</i>

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

III. Streszczenie opisu napoju spirytusowego:

1. Nazwa napoju spirytusowego:

<i>Miodówka Witosławska</i>

2. Ośmiocyfrowy kod Scalonej Nomenklatury CN:

22086011

3. Informacje dotyczące właściwości i cech charakterystycznych napoju spirytusowego:

Miodówka Witosławska

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	<i>Płyn klarowny o barwie słomkowo-miodowej, dopuszczalne pojawianie się na dnie osadu, który nie powoduje utraty jakości</i>
Wielkość	<i>Płyn w butelkach z ciemnobrązowego szkła o pojemności 0,7 l</i>
Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	<i>Miodowo-słomkowa</i>
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	<i>Płyn</i>
Smak i zapach	<i>Zapach i smak charakterystyczny dla miodówki z wyraźnym aromatem miodu i dodatków owocowo- ziołowo-żywiczych, bez obcych zapachów i posmaków</i>
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	<i>Płyn bez zanieczyszczeń, o charakterystycznym smaku i zapachu. Wyniki badań wykonanych przez SANEPID w</i>

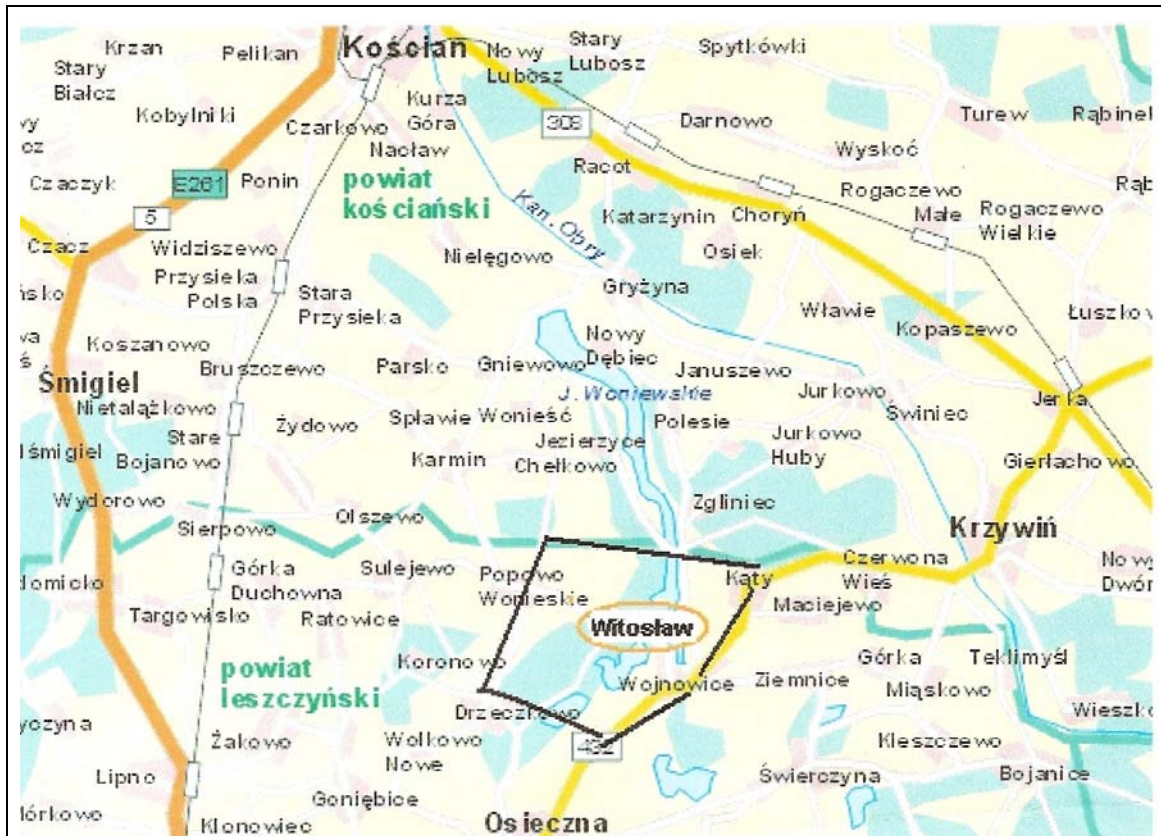
	<i>Poznaniu nie wykazuje zagrożeń od strony bezpieczeństwa</i>
Deklarowane poziomy np.: zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźniki.	<i>Zawartość alkoholu 40% objętości. Zawartość ekstraktu w 1 litrze napoju ok. 280 g</i>

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola.

4. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny wyznaczają:

- od południowego wschodu droga Osieczna – Kąty,
- od północy granice powiatu leszczyńskiego,
- od zachodu droga Chelkowo – Drzeczkowo,
- od południa linia biegnąca z Drzeczkowa przez las do punktu oddalonego od Osiecznej o 4 km, położonego na drodze Kąty – Osieczna



5. Szczegółowe właściwości lub cechy charakterystyczne napoju spirytusowego, do którego odnosi się oznaczenie geograficzne napoju spirytusowego:

Miód na terenie dzisiejszej Polski znany był już plemionom słowiańskim. Przez wiele wieków pozyskiwany był najpierw od dziko żyjących pszczół (później od hodowanych) i spożywany w postaci miodów pitnych, które wytwarzano w miodosytniach, najpierw domowych, a następnie przydworskich i rzemieślniczych.

Miody pitne zawierają 15 – 18% alkoholu. Zdecydowanie większe ilości miódów pitnych spożywano we wschodnich i północnych regionach Polski. Począwszy od XVI w miodosytnie zaczęły tracić na znaczeniu pod wpływem rosnącego importu win i spożycia wódek. Od XVII w syceniem miodu zajmowali się przeważnie Żydzi. Wyższe stężenie alkoholu zaczęto uzyskiwać od XI w (Europa zachodnia), a w Polsce od XVI w. Wódka zdecydowanie tańsza od miódów i win, zwana popularnie gorzałką, dość szybko zaczęła wypierać bardzo popularne piwo, zwłaszcza wśród warstw chłopskich. Szlachta piła wtedy wina, przede wszystkim węgierskie, a potem francuskie. Miody zdecydowanie straciły na znaczeniu. Wódkę wyrabiano wtedy z żyta, rzadziej z pszenicy.

Od końca XIX w podstawowym surowcem do wyrobu spirytusu (ponad 90%) stały się ziemniaki. Uzyskiwany w XVI w – XVIII w, zwany okowitą osiągał maksymalnie 70% alkoholu. Jego jakość pozostawiała wiele do życzenia, gdyż nie poddawano go rektyfikacji, a jedynie destylacji. Zaprawiając spirytus, który najpierw rozcieńczano wodą (wódki miały niższą zawartość alkoholu) ziołami, korzeniami, lub owocami otrzymywano różne gatunki wódek.

Przykładem może być najslynniejsza z wódek, złota wódka gdańska. Dużą estymą cieszyła się także wódka korzenna oraz anyżówka, kminkówka, migdałówka, morełówka, ratafia i inne. Bardzo popularne były tzw. wódki lecznicze, czyli rozmaite nalewki ziołowe. Powszechnym wówczas był bowiem pogląd, że alkohol w małych ilościach jest lekiem. Zapewne takie właściwości posiadały także nalewki na bazie miódów i przypraw owocowo-ziołowych. Z czasem zaczęto je wzmacniać wytwarzając wódki na bazie miodu, które zawierały powyżej 30% alkoholu.

Mimo zmieniających się warunków, sposoby przetwarzania miodu na napoje alkoholowe były jednak przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ich małe ilości były nadal wytwarzane na potrzeby własne w przydworskich miodosytniach. Taki wzmocniony napój alkoholowy na bazie miodu nazywano miodówką lub miodunką. Obecnie nosi on nazwę wódki miodowej. Miodówka należy do najbardziej wartościowych trunków. Jej smak i wartość zależą od stosowanego miodu. Miód wielokwiatowy, który jest obok akacjowego i lipowego głównym składnikiem miodówki witosławskiej należy do miódów o specyficznym składzie, smaku i zapachu.

Dawne tradycje stały się bodźcem i przyczynkiem do powrotu do starych recept i zadecydowały o rozpoczęciu wytwarzania miodówki witosławskiej najpierw na potrzeby własne a po uzyskaniu koncesji także na sprzedaż.

W rodzinie państwa Kałużnych tradycja wytwarzania miodówki była przekazywana od pokoleń. Na wszystkich rodzinnych uroczystościach była ona obowiązkowym trunkiem. Przekazywana jest w rodzinie informacja, że dziadek pana Edwarda Kałużnego, Tomasz Kałużny, który brał udział w powstaniu wielkopolskim, w 1918 roku, dostał na drogę, idąc do powstania, między innymi miodówkę.

Pan dr Edward Kałużny od lat 70-tych wytwarzał niewielkie ilości miodówki na potrzeby własne. Specyficzny skład miodu wielokwiatowego pozyskiwanego z pasieki umiejscowionej w parku przypałacowym w Witosławiu skłonił go początkowo do wyróżnienia miodówki przygotowywanej z tego miodu (surowca). Uznanie rodziny i znajomych skłoniło go do szerszej produkcji tego trunku. Szczególnego znaczenia nabrało jej wytwarzanie od czasu zakupienia w 1996 roku przez Pana Edwarda Kałużnego Pałacu w Witosławiu wraz z okalającym go parkiem. Oficjalnie zajął się wytwarzaniem miodówki, której nazwę **Miodówka witosławska** nadał od miejsca jej wytwarzania, po uzyskaniu koncesji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2000 roku. Z uwagi na fakt, że o jej jakości świadczy podstawowy surowiec tzn. **miód z przypałacowego parku** stąd nazwa **Miodówka witosławska** (nazwa miejscowości gdzie znajduje się pałac i wspomniany park). W tym samym czasie otwarto w pałacu Ośrodek Apifitoterapii. Miód witosławski przydaje Miodówce szczególnych walorów smakowych i zapachowych, a przede wszystkim jakościowych. Ze względu na zawarte w tym miodzie różne

bioskładniki, miodówka jest napojem nie tylko rozweselającym, ale i prozdrowotnym. Potwierdzają to liczni goście odwiedzający pałac w Witosławiu, gdzie Miodówka Witosławska podawana jest jako aperitif, napój do deserów, drinków, a przede wszystkim jako trunek polepszający apetyt i humor.

6. Metoda produkcji napoju spirytusowego :

Etapy wytworzenia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych technik, umiejętności i narzędzi.

Etap 1	<i>Przygotowany do miodówki miód wielokwiatowy, uzyskany z pasieki znajdującej się w pałacowym parku, miesza się w specjalnych mieszalnikach z wodą. W ciągu 24 godzin następuje rozpuszczenie miodu, w ten sposób uzyskuje się roztwór miodowy.</i>
Etap 2	<i>Do otrzymanego roztworu miodowego dodaje się spirytus rektyfikowany, miesza się całą zawartość.</i>
Etap 3	<i>Do dobrze wymieszanego roztworu dodaje się komponenty owocowo-ziółowo-żywicze i ponownie miesza wszystkie składniki (miód, spirytus, komponenty) i rozlewa do szklanych balonów. Rozpoczyna się proces leżakowania.</i>
Etap 4	<i>Leżakowanie. W czasie leżakowania wielokrotnie, cyklicznie powtarza się mieszanie wyrobu. Leżakowanie trwa około 6 miesięcy</i>
Etap 5	<i>Lewarowanie. Po okresie leżakowania, następuje lewarowanie, czyli kilkukrotne (2 do 4 razy) zlewanie klarownego płynu, ponieważ na dnie balonów tworzy się nierozpuszczalny osad powstały głównie ze związków zawartych w miodzie, nierozpuszczalnych w alkoholu.</i>
Etap 6	<i>Po lewarowaniu następuje rozlewanie miodówki do butelek z ciemnobrązowego szkła o charakterystycznym kształcie gąsiorka, o pojemności 7 00 ml, które zostają zamknięte naturalnym korkiem. Butelki są etykietowane i banderolowane</i>

9. Data:

18.06.2007r.

10. Podpis:

Kałużny Edward

IV. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Lp.	Nazwa dokumentu
1.	Zaświadczenie Ministerstwa Rolnictwa o produkcji miodówki witosławskiej

2.	Wpis Miodówki witosławskiej na Listę Produktów Tradycyjnych (Biuro Oznaczeń Geograficznych i Promocji)
3.	Wpis miodu witosławskiego na Listę Produktów Tradycyjnych (Biuro Ministra)
4.	
5.	

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelkę