

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:

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 myśliwską staropolską”.

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 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 produktu²

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

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO

GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

1. Nazwa lub nazwy

Kiełbasa myśliwska 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.

„Kiełbasa myśliwska staropolska” jest wytwarzana zgodnie z tradycyjną metodą, obejmującą peklowanie, kutrowanie, wędzenie i pieczenie. Do jej produkcji używa się tradycyjnie stosowanych przypraw, takich jak jałowiec, pieprz, czosnek, cukier, mieszanka peklująca i mieszanka skruszająca. Proces produkcji i dobór surowców odpowiadają tradycyjnej praktyce rzemieślniczej.

4.2. Nazwa:

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

☐ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu,

☒ wskazuje na tradycyjny charakter danego produktu.

Nazwa „kiełbasa myśliwska staropolska” wyraża specyficzny charakter produktu. Specyficzny charakter produktu w nazwie przejawia się w jej etymologicznym pochodzeniu od słów „myśliwy”, „myślistwo” i wskazuje na pierwotne przeznaczenie – ten typ wędliny był stosowany przez myśliwych jako suchy prowiant. Trwałość oraz

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

poręczność czyniły z niej idealny składnik prowiantu zabieranego na wędrowniki, podróże i dłuższe pobyty w miejscach, gdzie trudno o gorące posiłki. Dopiero z czasem przeznaczenie rynkowe tego produktu stało się szersze, jednakże nazwa nie uległa zmianie.

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 myśliwska staropolska” jest krótka, ciemnobrązowa i równomiernie pomarszczona 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. Produkt może być wprowadzany do obrotu również w formie części batonów i plastrów.

Kolor powierzchni „kiełbasy myśliwskiej staropolskiej” 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 staropolską” cechuje smak skruszonego, peklowanego, pieczonego i wędzonego mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw.

Poza specyficznym smakiem kiełbasa wyróżnia się kruchością.

Skład chemiczny:

- 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 %.

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 – 50 kg

Mięso wieprzowe kl. III – 20 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) śródkankowy – 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.

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 godzinami lub ponad 144 godzinami.

Dodatki (na 100 kg mięsa):

- pieprz naturalny – 0,15 kg
- jałowiec – 0,10 kg
- czosnek świeży – 0,10 kg
- cukier – 0,20 kg

Inne:

- mieszanka peklująca – [na bazie mieszaniny soli jadalnej (NaCl) i azotynu sodu (NaNO₂)] - ok. 2 kg,
- mieszanka skruszająca (o składzie: 1 litr octu spożywczego 10%, 1 litr wody, 1 litr oleju rzepakowego lub słonecznikowego) – 3 litry.

Etapy Produkcji „kiełbasy myśliwskiej staropolskiej”:

Etap 1 – Wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych. Ujednolicenie 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 (NaNO₂). 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 kiełbasy 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 – Napełnianie 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 do równomiernego wysuszenia a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym oraz parzenie i pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 72°C.

Etap 9 – Studzenie i chłodzenie do temperatury poniżej 20 °C.

Etap 10 – Suszenie w temperaturze 14–18 °C i wilgotności od 70% do 80% przez 3–5 dni, aż do uzyskania pożądanej wydajności (nie więcej niż 68%).

Etap 11 (fakultatywnie) – 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].

Odpowiednio dobrane przyprawy.

Zastosowanie w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: pieprzu naturalnego, jałowca, świeżego czosnku, cukru, mieszanki peklującej 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

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” z 1834 r. Było to niemal środowiskowe światło, 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. 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 – jak podaje czasopismo „Gospodarka Mięsna” nr 1–2 z 1949 r. – rozwinęła się produkcja wędlin w licznych niewielkich zakładach przetwórczych.

Wielką karierę rynkową kiełbasa myśliwska zrobiła w Polsce po II wojnie światowej. Na mocy Zarządzenia nr 485 z 3 listopada 1953 r. Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego oraz Ministra Handlu Wewnętrznego kiełbasa myśliwska została wpisana na oficjalną listę wędlin przeznaczonych na rynek a w późniejszym okresie, kierując się względami jakościowymi, unormowano receptury i dokumentację technologiczną zgodnie z normą nr RN-54/MPMiMI-Mięs-58 z 30 grudnia 1954 r. oraz w myśl „Przepisów wewnętrznych nr 21” Centrali Przemysłu Mięsnego wydanych w 1964 roku w Warszawie. Do dziś kiełbasa myśliwska jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.

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. Franciszek Kijewski, *Pokarmy i napoje*, Warszawa 1890; Julia Selingerowa, *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. *Gospodarka Mięsna* – 1949 nr 1–2
4. Zarządzenie nr 485 z 3.11.1953 Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrznego
5. Norma nr: RN-54/MPMiMI-Mięs-58 z 30.12.1954; oraz: Centrala Przemysłu Mięsnego – *Przepisy wewnętrzne nr 21*, Warszawa 1964