



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 8 kwietnia 2026 r.

Poz. 22

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 7 kwietnia 2026 r.

w sprawie wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji „kielbasy myśliwskiej 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 myśliwskiej 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 SPECJALNOŚCIĄ¹

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 myśliwska 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 myśliwską staropolską”.

5. Nagłówki w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

Nazwa produktu

Opis produktu

Metoda produkcji

Inne:

¹ 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 uzupełniono o dodatkowe dopuszczalne formy handlowe „kiełbasy myśliwskiej staropolskiej”. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 5.1 zaktualizowanej specyfikacji:

<<„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 postaci części batonów oraz plastrów.”>>

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 myśliwskiej staropolskiej”) obecnej specyfikacji zmieniono w celu doprecyzowania wymagań dotyczących wymagań fizykochemicznych i jakościowych mięsa użytego do produkcji kiełbasy myśliwskiej 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 – 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

Ściągniłość

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

Ściągniłość: 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 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.

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.”

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.

Skorygowane wartości 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 zaostrożenie wymagań jakościowych i nie wpływa na tradycyjny charakter „kiełbasy myśliwskiej staropolskiej”, a jednocześnie stanowi dostosowanie specyfikacji do aktualnych oczekiwań rynku.

3. Tekst w ppkt. 3.6 (w części „Etapy produkcji kiełbasy myśliwskiej staropolskiej: Etap 8”) został doprecyzowany. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt. 5.2 (w części „Etapy produkcji kiełbasy myśliwskiej staropolskiej: Etap 8”) zaktualizowanej specyfikacji:

„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.”

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 myśliwskiej staropolskiej: Etap 10”) został doprecyzowany. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt. 5.2 (w części „Etapy produkcji kiełbasy myśliwskiej staropolskiej: Etap 10”) zaktualizowanej specyfikacji:

„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%).”

Zmiana czasu trwania etapu suszenia z 5–7 dni na 3–5 dni ma na celu doprecyzowanie opisu procesu technologicznego i dostosowanie go do stosowanej praktyki produkcyjnej. Zastosowanie suszenia w temperaturze 14–18 °C oraz wilgotności 70–80% pozwala na uzyskanie pożądanej wydajności i trwałości produktu również w krótszym czasie, bez negatywnego wpływu na barwę zewnętrzną, strukturę i walory sensoryczne wyrobu. Decydującym kryterium zakończenia etapu suszenia pozostaje osiągnięcie odpowiedniego stopnia wysuszenia, a nie sam czas trwania procesu.

5. Tekst w ppkt. 3.6 (w części <<Etapy produkcji „kiełbasy myśliwskiej staropolskiej”>>) uzupełniono o etap 11 – fakultatywny. Jest to możliwość pokrycia powierzchni batonu olejem rzepakowym lub słonecznikowym. Dodatkowa informacja ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt. 5.2 (w części <<Etapy produkcji „kiełbasy myśliwskiej staropolskiej”>>) zaktualizowanej specyfikacji:

„Etap 11 (fakultatywnie) - 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 służyć 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 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 %,
- 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 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) śródtkankowy – dopuszczalny do 2 mm.

Analityczna zawartość tłuszczu: 16 %

Barwa tłuszczu: bladokremowa do intensywnie żółtej

Ściągniętość: 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 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.

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. Ujednorodnienie 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