

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 jałowcową 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 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,

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

☒ wskazuje na tradycyjny charakter danego produktu.

Nazwa „kietbasa 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

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

Barwa „kietbasy 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.

Tak dobrane wartości składu chemicznego zapewniają tradycyjną jakość produktu. Wydajność gotowego produktu wynosi 75 % (± 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, nieścięgnięte,

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

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

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

Ścięgniętość

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) śródkankowy – 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 (NaNO₂)) – 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 godzinny 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.

Etapy produkcji „kiełbasy jałowcowej staropolskiej”:

Etap 1 Wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych. Ujednolicenie 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 norma 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: Aproprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 14 listopada 1947 r. (Dz. U. nr 72 poz. 455); Rozporządzenie Ministrów: Aproprowizacji 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.