

**OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 5 grudnia 2006 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazw: „Kabanosów” jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności,
„Karpia zatorskiego” jako chronionego oznaczenia geograficznego
oraz „Redykołki” jako chronionej nazwy pochodzenia**

Na podstawie art. 16 pkt 3 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) oraz po uwzględnieniu przepisów Rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dziennik Urzędowy UE L 93 z dnia 31 marca 2006 r.) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosków o rejestrację, daty wpłynięcia wniosków o rejestrację oraz:

- 1) specyfikację w przypadku „Kabanosów” w załączniku nr 1 do ogłoszenia;
- 2) jednolite dokumenty w przypadku „Karpia zatorskiego” oraz „Redykołki” w załącznikach nr 2 i nr 3 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. *M. Zagórski*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. Nr 134, poz. 1433).

Załączniki do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 5 grudnia 2006 r. (poz. 16)

Załącznik nr 1

Dnia 20 listopada 2006 r. o godzinie 11.45 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Kabanosy”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 1 grudnia 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006
„KABANOSY”

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa:

Związek „Polskie Mięso”

2. Siedziba i adres:

ul. Chałubińskiego 8,
00-613 Warszawa.

3. Adres do korespondencji:

ul. Chałubińskiego 8,
00-613 Warszawa,
tel.: +48 22 830 26 57,
fax: +48 22 830 16 48,
e-mail: pzpeim@wp.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Łukasz Dominiak.

5. Grupa:

Do grupy należą zakłady mięsne oraz zakłady przetwórstwa mięsnego zrzeszone w Związku POLSKIE MIĘSO, zajmujące się m.in. produkcją „Kabanosów”.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Kabanosy.

Wnioskodawca nie ubiega się o zastrzeżenie nazwy zgodnie z artykułem 13.2 i nie wnosi o skorzystanie z art. 13.3 rozporządzenia 509/2006. Nazwa jest nazwą specyficzną i nie podlega tłumaczeniu.

2. Kategoria:

1.2. Przetwory mięsne.

3. Opis:

Kabanosy mają wygląd długich i cienkich batonów

suchej kiełbasy odkręconych z jednej strony i równomiernie pomarszczonych. Batony są złożone na pół, w przegięciu mają ślad po odwieszeniu.

Kolor powierzchni Kabanosów jest ciemnoczerwony z odcieniem wiśniowym. Na ukośnym przekroju widoczne są ciemnoczerwone kawałki mięsa oraz jasno-kremowe kawałki tłuszczu.

Wrażenie w dotyku charakteryzuje gładka, sucha i równomiernie pomarszczona powierzchnia.

Kabanosy cechuje wyraźnie wyczuwalny smak pieczonego, peklowanego mięsa wieprzowego, a także lekki posmak kminku, pieprzu i wędzenia.

Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne:

- 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 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.

4. Metoda produkcji:

Składniki:

Surowce mięsne (na 100 kg produktu)

- mięso wieprzowe kl. I o zawartości tłuszczu do 15% – 30 kg,
- mięso wieprzowe kl. IIA o zawartości tłuszczu do 20% – 40 kg,
- mięso wieprzowe kl. IIB – mięso ścięgniaste o zawartości tłuszczu do 40% – 30 kg.

Dodatki (na 100 kg produktu)

- pieprz naturalny - 0,15 kg,
- gałka muszkatołowa - 0,05 kg,
- kminek - 0,07 kg,
- cukier - 0,20 kg,
- mieszanka peklująca - 2,00 kg.

Zalecenia żywieniowe dotyczące produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu Kabanosów:

Żywnienie nawiązuje do tuczu tłuszczowo-mięsnego. Celem jest wyprodukowanie świń o masie ciała – do 120 kg, charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego (zawartość tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3%) w stosunku do świń obecnie tuczonych do masy 90–100 kg (zawartość tłuszczu śródmięśniowego około 2–3%). Uzyskane w ten sposób mięso ma dużą przydatność do produkcji tradycyjnych polskich wędlin o odpowiednich walorach smakowych.

- Tucz powinien opierać się na tradycyjnie w Polsce utrzymywanych rasach: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwisłouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce, których komponent maticzny stanowią wymienione rasy. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%.
- Zwierzęta należy tuczyć do masy ciała około 120 kg, co pozwoli uzyskać mięso o większej zawartości tłuszczu śródmięśniowego.
- Tucz powinien być prowadzony w dwóch lub trzech fazach – jedna lub dwie fazy tuczu do 90 kg i końcowa faza od 90 do 120 kg.
- Tucz zwierząt do masy ciała 90 kg może się odbywać jedną lub dwoma rodzajami mieszanek (jedna lub dwie fazy tuczu). W skład mieszanki (dawki) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty zbożowe – pszena, jęczmienna, żytnia, owsiana, pszenżytnia, kukurydziana, natomiast jako komponenty białkowe – śruty z łubinu, bobiku, grochu, śruta poekstrakcyjna sojowa oraz śruta poekstrakcyjna rzepakowa, makuchy rzepakowe, drożdże pastewne, susze z zielonek. Pasze mogą być uzupełniane o dodatki witaminowo-mineralne.
- Śruta kukurydziana oraz śruta z nagich odmian

owsa, ze względu na wysoką zawartość tłuszczu, w mieszankach i dawkach dla zwierząt do 90 kg, mogą być zastosowane w ilości do 30%.

- W skład mieszanki (dawki) dla zwierząt od 90 do 120 kg (końcowa faza tuczu) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty pszena, jęczmienna, żytnia, pszenżytnia. W mieszankach (dawkach) nie może być stosowana śruta z kukurydzy oraz nagich odmian owsa. Jako źródło białka mogą być stosowane śruty ze strączkowych (łubinu, bobiku, grochu), makuch rzepakowy lub śruta poekstrakcyjna rzepakowa oraz susz z zielonek. W skład dodatków witaminowo-mineralnych mogą wchodzić jedynie witaminy oraz makro- i mikroelementy.
- Dla zapewnienia odpowiednich parametrów technologicznych mięsa przez cały okres tuczu w mieszankach i dawkach nie należy stosować olejów roślinnych.
- Przez cały okres tuczu w mieszankach (dawkach) nie mogą być stosowane pasze pochodzenia zwierzęcego – mleko w proszku, suszona serwatka, mączki rybne.
- Poszczególne pasze mogą być podawane zwierzętom oddzielnie lub wymieszane ze sobą i podawane w postaci mieszanek.
- Zalecana ilość energii metabolicznej w mieszankach we wszystkich fazach tuczu powinna wynosić od 12 do 13 MJ EM/kg mieszanki. Zawartość białka w mieszankach w I fazie tuczu powinna wynosić około 16–18%/kg mieszanki, w II fazie tuczu 15–16% i końcowej fazie tuczu około 14%/kg mieszanki.
- We wszystkich fazach tuczu mieszanki mogą być stosowane w postaci sypkiej lub granulowanej.
- Żywnienie może być normowane lub do woli (*ad libitum*). Żywnienie do woli zalecane jest szczególnie w końcowej fazie tuczu.

Dawki dla tuczników mogą opierać się na samych mieszankach treściwych lub mieszankach treściwych i paszach objętościowych – ziemniakach i zielonkach.

Etapy produkcji Kabanosów:

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 (NaNO_2). Co najmniej 48 godzinne peklowanie pozwala na ukształtowanie się smakowości produktu oraz barwy.

Etap 3 – Rozdrabnianie mięsa kl. I do wielkości ok. 10 mm, rozdrabnianie mięsa kl. IIA i kl. IIB do wielkości ok. 8 mm. Takie rozdrobnienie pozwala na uzyskanie odpowiedniego obrazu Kabanosa na przekroju.

Etap 4 – Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, gałki muskatołowej, kminku i cukru. Dokładne wymieszanie surowców w odpowiedniej kolejności i w odpowiednim czasie gwarantuje standardową jakość każdego batonu.

Etap 5 – Napełnianie w cienkie baranie osłonki o średnicy od 20 mm do 22 mm i odkręcanie z jednej strony w batony o długości około 25 cm.

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 a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym i pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70°C . Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednich walorów smakowych a dogrzanie batonów w ich centrum do temperatury 70°C równomierne wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów.

Etap 8 – Pozostawienie w wyłączonej wędzarni na ok. 1 godz., dalej studzenie powietrzem i chłodzenie do temperatury poniżej 10°C . Proces ten ma zapobiec powstawaniu zbyt głębokiego pofałdowania powierzchni batonów.

Etap 9 – Suszenie przez 3 do 5 dni w temperaturze od 14 do 18°C i wilgotności 80% aż do uzyskania pożądanej wydajności. Dzięki temu możliwe jest utrwalenie i pogłębienie barwy zewnętrznej a przez odwodnienie batonów uzyskanie pożądanej trwałości.

5. Specyficzny charakter:

Specyficzny charakter Kabanosów wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

- kruchości, soczystości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu;
- jednolitego, charakterystycznego kształtu.

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa:

Istotnym składnikiem Kabanosów wpływającym na ich specyfikę jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie do tego celu tuczonych świń osiągających 120 kg i charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Do produkcji Kabanosów stosuje się mięso pochodzące z tradycyjnie w Polsce utrzymywanych ras: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwisłouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone są mieszańce, ale jedynie takie, których komponent maticzny stanowią wymienione rasy. Celem odpowiedniego tuczu jest pozyskanie surowca (mięsa) charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Właśnie użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody wytwarzania, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia, zapewnia kabanosom wyjątkową kruchość i soczystość. Cechą charakterystyczną Kabanosów jest również wyraźnie słyszalny w chwili ich przełamywania dźwięk trzasku (tzw. „strzału”). Jest to efekt kruchości mięsa i odpowiedniego przygotowania kabanosów, w szczególności suszenia i wędzenia.

Wyjątkowy smak i zapach:

Cechą wyróżniającą Kabanosy wśród innych kielbas jest ich smak i zapach. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: pieprzu naturalnego, gałki muskatołowej, kminku oraz cukru oraz właściwego procesu wędzenia, który dodatkowo potęguje walory smakowe produktu.

Jednolity kształt:

Specyficzny charakter Kabanosów związany jest przede wszystkim z ich niepowtarzalnym kształtem. Kabanosy mają kształt długich i cienkich suchych kielbas, odkręconych z jednej strony i równomiernie pomarszczonych.

Nazwa wyrażająca specyficzny charakter:

Nazwa „Kabanosy” wyraża specyficzny charakter produktu. Na terenach XIX-wiecznej Polski i Litwy mianem „kabana” lub zdrobnieniem „kabanek” określano ekstensywnie karmionego młodego wieprza (przypis 1 – patrz pkt 9 specyfikacji), tuczonego niegdyś głównie ziemniakami (2). Mięso od tak wykarmionego kabana było delikatne i wykwintne. Charakteryzowało się m.in. wysokim stopniem przetłuszczenia śródmięśniowego nadającym wyrobom silny, specyficzny smak, soczystość i kruchość. Mięso takie nazywane było także zwyczajowo „kabaniną”. Powszechnie przyjmuje się, że nazwa „Kabanos” jest pochodną nazwy używanej do określania charakterystycznego wieprza i pochodzącej od niego wieprzowiny.

6. Tradycyjny charakter:

Tradycyjny sposób produkcji i skład:

Kabanosy, czyli cienkie podsuszone i podwędzone kielbaski wieprzowe w jelitach baranich spożywano powszechnie na ziemiach polskich już w latach dwudziestych i trzydziestych XX wieku. Wyrabiano je w niewielkich wędliniarniach i masarniach o lokalnym zasięgu handlowym pod jedną nazwą, ale w różnych odmianach regionalnych. Te różnice odnosiły się przede wszystkim do stosowanych przypraw, ale i jakości samych kielbas. Wydawnictwa kulinarne i żywieniowe z tego okresu upowszechniały receptury i ujednoliconą technologię wyrobu Kabanosów, co sprzyjało umocnieniu ich marki i podnoszeniu jakości. (3) Zaletą tej kielbasy były walory smakowe i wydłużona trwałość, którą zapewniały zabiegi konserwacyjne, takie jak wędzenie i osuszanie.

Znacznie wcześniej, bo już w połowie XIX wieku kabanowe (z mięsa kabanów) szynki, żeberka czy kielbasy wyrabiano także na własny użytek w wiejskich gospodarstwach.

Po 1945 roku, dążność do jakościowego rozwoju produktu ujęto w formy norm standaryzacyjnych. W 1948 roku rozporządzeniem rządowym oficjalnie dopuszczono Kabanosy do obrotu handlowego (4), w 1954 roku unormowano kwestie technologiczno-produkcyjne (5), a w 1964 roku w oparciu o historyczne tradycje produkcji opracowano jednolitą recepturę tej kielbasy (6).

Kabanosy w czasach Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej (lata 1945–1989) zdobyły wielką popularność. Kupowali je wszyscy. Zdobyły wykwintnie zastawione świąteczne stoły, znakomicie nadawały się na podróżny prowiant, na prezent, czy na zakąskę do wódki. Stały się też – obok szynki i bekonu – polską specjalnością eksportową.

Tradycyjny surowiec:

Kabanosy wyrabiane są z mięsa specjalnie tuczonych wieprzy. Wyrażenie „kaban” (7) oznaczało początkowo dzika, wieprza, także konia, ale w XIX wieku stosowano je już powszechnie dla określenia dobrze odkarmionego, tłustego młodego wieprza. (8) Wieprz był specjalnie tuczony, by w efekcie uzyskać delikatne i wykwintne mięso z wysokim stopniem przetłuszczenia śródmięśniowego nadającym wyrobom silny, specyficzny smak, soczystość i kruchość. Pochodną „kabana” stało się równie popularne w użyciu określenie „kabanina” (9) oznaczająca zazwyczaj mięso wieprzowe.

O obchodzeniu się z kabanową wieprzowiną wspominają XIX-wieczne źródła, jak publikacja Julii Selingerowej – „Obowiązki kobiety każdego stanu” (10). Czytamy tam, że najlepsza do wędzenia jest właśnie młoda i tłusta wieprzowina. Autorka szczegółowo opisuje cały proces przygotowań do wędzenia i suszenia kabaniny, oraz zaleca do stosowania przypraw.

7. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli specyficznego charakteru:

Ze względu na specyficzny charakter Kabanosów kontroli podlegać powinny w szczególności:

1. Jakości surowca, stosowanego do produkcji (mięso wieprzowe, przyprawy), w tym:
 - wymagane rasy zwierząt lub ich mieszańce,
 - rodzaj tuczu,
 - czas peklowania,
 - przyprawy stosowane do produkcji Kabanosów i proporcje w jakich są używane.
2. Proces wędzenia Kabanosów:

W trakcie kontroli należy sprawdzić:

- zachowanie temperatury wędzenia tradycyjnego w dymie ciepłym oraz temperatury dogrzania,
- zachowanie czasu oraz temperatury ponownego wędzenia zimnym dymem,

- używanie do wędzenia zimnym dymem zrębek bukowych.
3. Jakość wyrobu gotowego:
- zawartość białka,
 - zawartość wody,
 - zawartość tłuszczu,
 - zawartość chlorku sodu,
 - zawartość azotanów (III) oraz azotanów (V),
 - smak i zapach.
4. Kształt produktu.

8. Informacje dodatkowe:

9. Wykaz dokumentów cytowanych we wniosku:

Przypisy, do których odwołania znajdują się w pkt. 5 i 6 specyfikacji:

- 1) Gospodyni litewska, Wilno 1858; także: Encyklopedia Powszechna t. 13, Warszawa 1863,
- 2) Gospodyni litewska, Wilno 1858,
- 3) M. Karczewska, Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym, Warszawa 1937,

- 4) Rozporządzenie Ministrów Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 15.09.1948 – Dz.U. nr 44, poz. 334, 1948 rok,
- 5) Norma nr RN-54/MPMIM1-Mięs-56 ustanowiona 30.12.1954,
- 6) Norma z 1964 – Centrala Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrzne nr 21 – Kabanosy – receptura, Warszawa 1964,
- 7) także: Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz (pierwsze wydanie 1834 r.),
- 8) Encyklopedia Powszechna t. 13, Warszawa 1863,
- 9) Słownik języka polskiego, Wilno 1861,
- 10) Julia Selingerowa, Obowiązki kobiety każdego stanu (1882).

III. Kontrola

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych,
ul. Wspólna 30,
00-930 Warszawa,
tel.: (+48) 0 22 623 29 00; (+48) 0 22 623 29 01,
fax: (+48) 0 22 623 29 98; (+48) 0 22 623 29 99.

Załącznik nr 2

Dnia 30 listopada 2006 r. o godzinie 10.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Karp zatorski”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 4 grudnia 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (UE) nr 510/2006

„KARP ZATORSKI”

Ch.N.P () Ch.O.G (x)

Należy przedstawić główne elementy specyfikacji produktu rolnego lub środka spożywczego:

1. Nazwa: Karp zatorski.
2. Państwo: Polska.

3. Dane wnioskodawcy: Lokalna Grupa Producentów Karpia Zatorskiego zawiązana przez: Instytut Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza z siedzibą w Olsztynie – Rybacki Zakład Doświadczalny w Zatorze, Plac Kościuszki 5, w skład którego wchodzi:

Gospodarstwo Przeręb,
Gospodarstwo Spytkowice,
Gospodarstwo Bugaj,
Gospodarstwo Laskowa
reprezentowane przez: Antoniego Mejzę – Dyrektora
i Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie w Zatorze,
ul. Parkowa 7 jako stowarzyszenie wpisane do KRS
w Sądzie Rejonowym dla Krakowa Śródmieścia pod
nr 0000054735 reprezentowane przez
Franciszka Sałaciaka – Prezesa,
Jana Szalaśnego – Skarbnika,
z siedzibą:
32-640 Zator, ul. Parkowa 7
Telefon: (33) 841 27 09; 506 146 777.

4. Opis:

4.1. Kategoria:

4.2. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

Karp zatorski to hybryda powstała w wyniku skrzyżowania czystej linii zatorskiej, z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską, izraelską (Dor-70). Żywa ryba charakteryzuje się zwartą formą i dobrym wygrzbiecieniem. Ryby przeznaczone do sprzedaży powinny posiadać minimalną wagę od 1100 g do 1800 g. Możliwa jest również klasyfikacja innych kategorii wagowych w zależności od popytu. Karp posiada ułuszczenie w typie lustrzenia strzałkowego, lampasowego i siodełkowego o ubarwieniu w kolorze oliwkowym i oliwkowo-niebieskim.

4.3. Informacje dotyczące pakowania:

Karp zatorski jest żywą rybą. W miejscu sprzedaży – stanowiska oraz na basenach do transportu, w których są przewożone i przetrzymywane ryby powinien widnieć wyraźny napis „Karp zatorski”.

4.4. Informacje dotyczące etykietowania:

5. Obszar geograficzny:

Zachodnia część województwa małopolskiego, w powiecie Oświęcimskim, na terenach Gmin: Zator, Przewodów i Spytkowice.

6. Opis związku między produktem rolnym lub środkiem spożywczym a:

- 1) środowiskiem geograficznym – w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia,
- 2) pochodzeniem geograficznym – w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako oznaczenia geograficznego,
– oraz informacje dotyczące opisu produktu rolnego lub środka spożywczego lub metody jego produkcji, w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku produktu rolnego lub środka spożywczego z obszarem geograficznym.

Początki gospodarki stawowej na terenie Zatora sięgają XII–XIII wieku. Jest to najstarszy ośrodek tego typu w regionie. Rozwojowi gospodarki stawowej sprzyjała gęsta sieć wodna (rzeki: Soła, Skawa, górna Wisła), właściwa gleba, łagodny klimat oraz możliwość transportu ryb drogą rzeczną do Krakowa i okolic. Prekursorem rozpoczęcia hodowli ryb i wybudowania pierwszych stawów był Władysław (1105–1159) – syn Bolesława Krzywoustego (1086–1138), jego potomkowie, a także kolejni władcy Księstwa Zatorskiego (Janusz IV). Stawy budowano systemem paciorkowym wzdłuż rzek, tak by woda mogła spokojnie dopływać i odpływać. Rozwojowi gospodarki rybackiej sprzyjały okresy pokoju, natomiast wojny doprowadzały do zniszczeń stawów i upadku hodowli karpia – wojna trzydziestoletnia w XII wieku, wojna pruska w II połowie XVIII wieku, a także I i II wojna światowa. Wyrażna poprawa w gospodarce rybackiej nastąpiła dopiero po zakończeniu I wojny światowej. Zaczęto odbudowywać zniszczone stawy, wdrażano nowe technologie oraz uregulowano handel rybami przez drobnych kupców – otwarto pierwszy sklep rybny w Krakowie. W 1946 roku Majątek Państwowy Zator przejęty został przez Uniwersytet Jagielloński i powołany Instytut Zootechniczny, w którym prowadzono prace nad doskonaleniem wartości użytkowej karpia. Kilka lat później, dzięki dotacjom z Ministerstwa Rolnictwa zakład został zmodernizowany i przywrócony do dawnej świetności. Popyt rynku i zapotrzebowanie na świeżą rybę handlową zaowocowały dużą produkcją, możliwą do uzyskania dzięki znacznemu obszarowi stawów rybnych – od 204 ton w latach 50-tych, do 489 ton w latach 90-tych.

Wieloletnia praktyka rybacka, oparta na miejscowym, rodzimym dla tego terenu Karpia zatorskim, półintensywnym żywieniu tylko paszami pochodzenia zbożowego – w powiązaniu z warunkami klimatycznymi i przyrodniczymi „Doliny Karpia” powodują, że

karp ten charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i delikatnym mięsem. Cały proces produkcji od pozyskania ikry do ryby handlowej odbywa się wyłącznie na tym terenie.

Metoda produkcji:

Produkcja odbywa się w systemie półintensywnym. Bazą żywieniową dla ryb jest pokarm naturalny wytworzony w stawach, dokarmia się jedynie paszami zbożowymi pochodzącymi od miejscowych rolników.

Materiałem genetycznym do produkcji Karpia zatorskiego jest wyhodowana na tym terenie czysta linia Karpia zatorskiego, którą krzyżuje się z następującymi czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską oraz izraelską (Dor-70). W ten sposób wykorzystuje się efekt heterozji, czyli wybujałości cech heterozygot. Ryby szybciej rosną, są bardziej odporne oraz mają lepszą wartość mięsną. Ważne jest to ze względu na dwuletni cykl produkcyjny. Cała produkcja opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach hodowli. Większość prac wykonywana jest ręcznie.

Załącznik nr 3

Dnia 4 grudnia 2006 r. o godzinie 9.50 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Redykołka”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 4 grudnia 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006
w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.

„REDYKOŁKA”

WE nr:

CHOG CHNP

1. Nazwa:
Redykołka

Nazwa redykołka spełnia warunki art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady nr 510/2006. Etymologiczne pochodzenie nazwy redykołka wywodzi się od określenia „redyk” oznaczającego powrót owiec z hal. Dawniej mianem redykołki określano również każdy prezent z sera owczego dawany na obszarze Podhala. Ser redykołka jest ściśle powiązany z obszarem określonym w pkt. 4. Potwierdzają to liczne wzmianki w literaturze, związek naturalny z tym regionem jak i umiejętności lokalnych producentów.

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci.
Polska.

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego.

3.1. Rodzaj produktu.

Kategoria: Ser – grupa 1.3.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1.

Redykołka to niewielki serek w kształcie zminiaturyzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona. Kolor skórki słomkowo-lśniący (jasnobrązowy z delikatnym połyskiem) nadany podczas procesu wędzenia. Dopuszcza się nieznaczną dwubarwność skórki lub jej niepełne odbarwienie.

Skład chemiczny sera zależy od długości czasu wędzenia oraz zmienia się w zależności od pór roku: zawartość wody nie więcej niż 44%, suchej masy – nie mniej niż 56% tłuszczu w suchej masie – nie mniej niż 38%.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych).

Mleko:

Mleko, podstawowy składnik sera redykołka pochodzi tylko i wyłącznie od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Do produkcji sera redykołki dopuszcza się stosowanie mleka od krów rasy „Polska Krowa Czerwona” wypasanych na określonym obszarze geograficznym. Zawartość mleka krowiego nie może jednak przekraczać

40% całkowitej ilości mleka użytego do produkcji redykołki.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego).

Ser redykołka wytwarzany jest sezonowo od maja do września – w okresie wypasu owiec. W tym czasie zwierzęta żywią się wyłącznie świeżą roślinnością występującą na pastwiskach znajdujących się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. Specyficzne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Cały cykl produkcyjny redykołki, w celu zapewnienia najwyższej jakości produktu, musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Wszystkie etapy produkcji odbywają się w szalaszach usytuowanych na stokach górskich gdzie jednocześnie prowadzi się wypas zwierząt. Zwierzęta przez cały czas odżywiają się specyficzną roślinnością występującą wyłącznie na obszarze wytwarzania redykołki, która wpływa na ostateczny smak tego sera. Na ostateczną jakość i smak redykołki ogromny wpływ mają również specyficzne umiejętności bacıw i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza, która jest warunkiem utrzymania tradycyjnego charakteru i wyjątkowego smaku tego wyrobu. Do specyficznych etapów produkcji wynikających z wyjątkowych umiejętności bacıw należą:

- **Dojrzewanie (zakwaszanie) na zimno** – mleko jest przechowywane w temperaturze otoczenia aby wzrosła jego kwasowość.
- **Dojrzewanie (zakwaszanie) na ciepło** – polega na zmieszaniu mleka nadkwaszonego i świeżego.
- **Zaprawianie podpuszczką** – do mleka dodaje się podpuszczkę.
- **Rozdrabnianie skrzepu** – przy pomocy tradycyjnych narzędzi np. feruli.
- **Odciąganie serwatki** – w ilości do 50% całości.
- **Wybieranie** – ugniatanie ziarna i wybieranie sera.
- **Rozgniatanie** – masa serowa jest rozgniatana ręcznie a następnie formowana jest kula, którą umieszcza się w naczyniu z serwatką.
- **Formowanie** – Następuje formowanie masy serowej za pomocą specjalnych foremek w kształcie serca, ptaka, baranka, wrzeciona itp.

- **Moczenie w solance** – do 24 godzin.
- **Osuszanie** – sery obsychają przez okres od 12 godzin do 24 godzin.
- **Wędzenie** – dojrzewanie – wędzenie odbywa się zimnym dymem i trwa od 3 do 7 dni.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania.

Nie dotyczy.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego.

Obszar z województwa śląskiego obejmuje:

Gminy z Powiatu Cieszyńskiego: Istebna.

Gminy z Powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa.

Obszar z województwa małopolskiego obejmuje:
Cały Powiat Nowotarski i cały Powiat Tatrzański.

Gminy z Powiatu Suskiego: Zawoja i Bystra Sidzina.

Gminy z Powiatu Limanowskiego: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz.

Gminy z Powiatu Nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

Omawiany obszar pokrywa się prawie w całości z jedynym dziś istniejącym zwartym terenem żywotnego pasterstwa tatrzańskiego – Podhala – krainy historyczno-etnograficznej leżącej u północnego podnóża Tatr.

5. Związek z obszarem geograficznym.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego.

Specyfika obszaru produkcji sera Redykołka:

Czynnik naturalny:

Ekstensywny i sezonowy wypas owiec, będący naturalną charakterystyką hodowli owiec na Podhalu, które dostarczają surowca (mleka) do produkcji sera redykołka, jest owocem tradycji przodków,

którzy na tych terenach zaczęli wypasać owce już w czasach średniowiecza. Tak długa historia owczarstwa i pasterstwa na Podhalu pozwoliła m.in. na wykształcenie się nowej rasy owiec – „Polskiej Owcy Górskiej”. „Polska Owca Górską” jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec „cakli”, występujących w Karpatach Wschodnich i Bałkanach. Rasa ta jest ściśle związana z historią i tradycją Podhala oraz zamieszkującej ten region ludności. Jest doskonale przystosowana do warunków klimatycznych i tradycyjnych systemów chowu w terenach górskich.

Jeżeli do produkcji wykorzystywane jest mleko krowie może ono pochodzić jedynie od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej” – najstarszej polskiej rasy bydła. Było ono od wieków związane ze Słowianami i do końca XVIII wieku „Polska Krowa Czerwona” była najpowszechniejszą rasą bydła na ziemiach polskich. Pierwsze obory bydła czerwonego powstały w 1876 roku w Stróży w powiecie Limanowskim. W 1895 roku powstał Polski Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego przy Krakowskim Towarzystwie Rolniczym, co dało początek systematycznej pracy hodowlanej i w konsekwencji doprowadziło w latach 1884–1934 do uformowania i udoskonalenia tej rasy. Bydło to zostało uznane za jedyną rodzimą rasę bydła wyhodowaną na ziemiach polskich.

Duży wpływ na ostateczny smak i aromat sera redykołka ma jakość mleka wykorzystywanego do jego produkcji. Na wysoką jakość mleka i jego charakterystyczny smak wpływa specyficzna roślinność występująca na obszarze wytwarzania redykołki. Są to gatunki endemiczne występujące tylko na Podhalu. Stanowią one runo łąk, pastwisk i hał.

Tereny, na których odbywa się produkcja sera redykołka są jednymi z najczystszych terenów w Polsce. Obszar produkcji sera redykołka położony jest pomiędzy czterema Parkami Narodowymi. Na północy znajduje się Gorceński Park Narodowy, na południu Tatrzański Park Narodowy, na zachodzie Babiogórski Park Narodowy, a na wschodzie Magurski Park Narodowy. Ponadto piąty Park Narodowy – Pieniński,

podobnie jak Tatrzański Park Narodowy, położony jest w samym sercu obszaru produkcji sera redykołka.

Czynnik ludzki:

Redykołka jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Ser ten przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki, przerabiania mleka. Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach spotykamy przy lokacji wsi Ochotnicy w Gorcach. W 1416 roku przywilej lokacyjny otrzymał Dawid Wołoch (David Valachi).

Redykołki swą nazwę zawdzięczają temu iż rozdawano je bezpłatnie w czasie „redykowania się” (powrotu) owiec z hali do domu. Mianem tym określano również każdy prezent z sera ofiarowywany np. dla pozyskania czyichś względów albo jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Niezwykłość redykołki polega również na tym, że pełniła ona funkcje obrzędowe; gołębiami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz czubki wieńców dożynkowych.

O tym, że redykołka to ser charakterystyczny dla Podhala świadczy mnogość wzmianek na jego temat odnajdowanych w starych dokumentach, książkach i innych przekazach powstałych na tych terenach lub tych terenów dotyczących. Pierwszy dokładny opis wyrobu serów w szalasach powstał w 1748 roku i pochodzi z instruktażu państwa ślepieńskiego. W 1773 roku instruktaż ten został ponownie spisany i zalecony do użytku.

Szczegółowy opis wypasu owiec, wyposażenia szalasów, w których wyrabiano przede wszystkim sery (w tym redykołki i oscypki) przedstawia Maria Steczkowska (1858), która podaje iż z resztek sera, którego nie starcza już na zrobienie sera „oscypka” robi się serki w kształcie zwierząt i serduszek – redykołki. Po odcisnięciu serki w kształcie zwierzątka, podobnie jak oscypki są solone a następnie osuszane i wędzone. Jest to równocześnie pierwszy tak szczegółowy opis

naczyń do używanych przez pasterzy do produkcji serów w Tatrach.

Informacje o redykołce w literaturze pojawiają się do dziś dnia. O tym, że jest to produkt właściwy dla regionu Podhala, świadczą również inne informacje licznie zamieszczone w ośmiotomowej publikacji pt. „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala” z 1960 r. O popularności tego wyrobu i jego związku z regionem najbardziej jednak świadczy zainteresowanie turystów i obowiązkowy zakup redykołki jako jednej z najważniejszych pamiątek pobytu na Podhalu.

5.2. Specyfika produktu.

Redykołki cechuje specyficzny lekko słony smak będący wynikiem moczenia sera w solance jak też aromatyczny posmak wędzenia uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji.

Kolejną cechą potwierdzającą niezwykłość tego sera jest jego specyficzny kształt. Redykołki przyjmują formę zminiaturyzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona.

Cechą charakterystyczną redykołek jest również ich szczególne historyczne przeznaczenie – służą jako podarunek m.in. dla pozyskania czyichś względów, czy też jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Zgodnie z tradycją naszych przodków figurki z sera wyrabiano, sprzedawano i darowywano zawsze parami.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Oddziaływanie wzajemne między niepowtarzalnymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi w szczególności tradycyjna metoda wytwarzania bezwzględnie wymagająca skrupulatnego przestrzegania wszystkich etapów produkcji i przekazywanej z pokolenia na pokolenie wiedzy wpływa na bardzo wysoką jakość redykołki. Duże znaczenie w procesie wyrobu redykołki ma również mleko pochodzące od „Polskiej Owcy Górskiej” rasy typowej wyłącznie dla obszaru geograficznego określonego w pkt 4, charakteryzującego się występującą tam endemiczną roślinnością.

Redykołka jest nieodłącznym elementem krajobrazu Podhala będącym namacalnym dowodem istnienia wielowiekowej tradycji wyrobu serów na tym obszarze. Jest to kolejny dowód na to, że ten wyjątkowy produkt, o bardzo charakterystycznym smaku i zapachu, jest typowym wyrobem związanym z konkretnym regionem i stanowi nierozwalny element jego kultury.