

**OGŁOSZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 14 września 2006 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazw  
„Kielbasa jałowcowa” jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność  
ORAZ  
„Podkarpackiego miodu spadziowego” jako Chroniona Nazwa 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 wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz

- 1) w przypadku „Kielbasy jałowcowej” specyfikację – w załączniku nr 1 do ogłoszenia;
- 2) w przypadku „Podkarpackiego miodu spadziowego” streszczenie specyfikacji – w załączniku nr 2 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

wz. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
SEKRETARZ STANU

*Marek Zagórski*

<sup>1)</sup> 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 14 września 2006 r. (poz. 13)

## Załącznik nr 1

Dnia 29 sierpnia 2006 r. o godzinie 12.20 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Kielbasa jałowcowa”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 12 września 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

### Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006

#### „KIEŁBASA JAŁOWCOWA”

(Nr: 11/2006/GTS)

#### I. Dane wnioskodawcy:

- Nazwa:** Związek „Polskie Mięso”
- Siedziba i adres:** ul. Chałubińskiego 8,  
00-613 Warszawa
- Adres do korespondencji:**  
ul. Chałubińskiego 8,  
00-613 Warszawa  
**Telefon:** +48 22 830 26 57  
**Faks:** +48 22 830 16 48  
**E-mail:** pzpeim@wp.pl
- Imię i nazwisko osoby działającej  
w imieniu wnioskodawcy:**  
Łukasz Dominiak
- Grupa:**  
Do grupy należą zakłady mięsne oraz zakłady przetwórstwa mięsnego zrzeszone w Związku POLSKIE MIĘSO, zajmujące się m.in. produkcją Kielbasy jałowcowej.

#### II. Specyfikacja

##### 1. Nazwa:

##### Kielbasa jałowcowa

Wnioskodawca nie ubiega się o zastrzeżenie nazwy zgodnie z artykułem 13.2 i nie wnosi o skorzystanie z art. 13.3 rozporządzenia 509/2006.

##### 2. Kategoria: 1.2. Przetwory mięsne

##### 3. Opis:

Kielbasa jałowcowa ma wygląd równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka. Posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych. Stosowane są dwie wielkości wianków kielbasy:

- mały w osłonkach naturalnych o średnicy powyżej 32 mm i masie ok. 0,5 kg.
- duży w osłonkach białkowych o średnicy 36 mm i masie ok. 0,8 kg.

Barwa Kielbasy jałowcowej 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 wynika z doboru użytego surowca, przypraw (w szczególności jałowca) a także z zastosowanego w procesie produkcji naturalnego 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  $\text{NaNO}_2$ , %, nie więcej niż – 0,0125.

Tak dobrane wartości składu chemicznego zapewniają tradycyjną jakość produktu. Wydajność gotowego produktu wynosi 75% ( $\pm 3\%$ ) 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% – 20 kg.
- mięso wieprzowe kl. IIA o zawartości tłuszczu do 20% – 50 kg.
- mięso wieprzowe kl. III – mięso ścięgniaste o zawartości tłuszczu do 25% – 20 kg.
- tłuszcz drobny twardy – 10 kg.

Dodatki (na 100 kg produktu)

- pieprz naturalny – 0,17 kg.

- jałowiec – 0,12 kg,
- cukier – 0,20 kg.

#### Zalecenia żywieniowe dotyczące produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu kielbasy jałowcowej:

Zywnienie 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 tradycyjnemu w Polsce utrzymywanych rasach: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. 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, jęczmień, żytnia, owsiana, pszenżytnia, kukurydziana, natomiast jako komponenty białkowe – śruta 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, jęczmień, 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 (dawka) nie mogą być stosowane pasze pochodzenia zwierzęcego – mleko w proszku, suszona serwatka, mączki rybne.
- W skład dodatków witaminowo-mineralnych dodawanych do pasz dla zwierząt do 90 kg mogą dodatkowo wchodzić probiotyki, enzymy paszowe, zioła i konserwanty. W paszach dla zwierząt od 90 do 120 kg mogą być stosowane dodatki zawierające jedynie witaminy oraz mikro i makroelementy.
- 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 Kielbasy jałowcowej:

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<sub>2</sub>). Conajmniej 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 5 kg lodu. Takie rozdrobnienie pozwala na uzyskanie odpowiedniego obrazu kielbasy na przekroju.

Etap 4 – Mieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw: pieprzu naturalnego, cukru, jałowca (który rozdrabnia się bezpośrednio przed dodaniem do mieszanki). Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji zapewnia charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej specyficzny charakter.

Etap 5 – Napełnianie w naturalne jelita wieprzowe o średnicy powyżej 32 mm lub osłonki białkowe o średnicy 36 mm, odkręcanie batonów i formowanie w wiązki. Dwa rodzaje osłonek dają możliwość wytwarzania kielbas:

- o mniejszych wiązkiach w jelitach wieprzowych cienkich o masie 0,5 kg,

– o większych wiankach w osłonkach białkowych o masie 0,8 kg.

Etap 6 – Osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 30°C przez 2 godz. Wstępne osuszenie powierzchni „ulożenie się” składników wewnątrz batonów.

Etap 7 – Osuszanie powierzchni a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym, pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70°C. Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednie walory smakowe a dogrzenie batonów w ich centrum do temperatury 70°C, równomiernie wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów.

Etap 8 – Wychładzanie przez 24 godz.

Etap 9 – Ponowne 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% ( $\pm 3\%$ ). Utrwalenie i pogłębienie barwy zewnętrznej a przez odwodnienie batonów uzyskanie pożądanej trwałości.

#### 5. Specyficzny charakter:

Szczególny charakter kielbasy jałowcowej wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

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

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa:

Istotnym składnikiem kielbasy jałowcowej wpływającym na jej specyfikę jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie do tego celu tuczonych świni osiągających 120 kg i charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Ponadto do produkcji Kielbasy jałowcowej stosuje się mięso pochodzące z tradycyjnie w Polsce utrzymywanych rasach: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone są mieszańce, ale jedynie takie, których komponent mateczny 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: kutowania, peklowania i wędzenia zapewni Kielbasie jałowcowej wyjątkową kruchość i soczystość.

Wyjątkowy smak i zapach:

Nazwa „Kielbasa jałowcowa” wyraża specyficzny charakter produktu, który związany jest przede wszystkim z jego niepowtarzalnym smakiem i zapachem. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*) – rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego – oraz korzystania z gałązek jałowca podczas procesu wędzenia. Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej specyficzny charakter, natomiast wędzenie w dymie jałowcowym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy

zapach. Specyfika sposobu produkcji, a w szczególności wykorzystywanie jałowca oraz wyjątkowe cechy organoleptyczne były podstawą do nazywania tej kielbasy „Kielbasą jałowcową”.

Jednolity kształt:

Cechą wyróżniającą kielbasę jałowcową wśród innych kielbas jest jej kształt. Kielbasa ta jest sprzedawana bowiem wyłącznie w dwóch, bardzo do siebie zbliżonych formach, przez co jest dobrze rozpoznawana przez konsumentów. Kielbasa jałowcowa ma wygląd równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka. Posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych. Stosowane są dwie wielkości wianków kielbasy:

- mały o średnicy powyżej 32 mm i masie ok. 0,5 kg,
- duży o średnicy 36 mm i masie ok. 0,8 kg.

#### 6. Tradycyjny charakter:

Tradycyjne surowce:

##### 1. Jałowiec (*Juniperus*):

„Drzewo jałowcowe na ogniu palone przyjemną woń aromatyczną wydaje” (1 – patrz pkt. 9 wniosku) – to jedna z przydatnych właściwości tego dość pospolicie występującego od wieków na terenach Rzeczypospolitej krzewu. „Gałązki, wióry, jagody są poszukiwanem kurzyskiem (rodzaj kadzidła do wędzenia i kadzenia) przy wędzeniu mięsa; kurzysko jałowcowe nadaje wędlinie wykwiintny smak i zapach” (2). Owo „kurzysko” służyło także do wykadzania dusznych izb i chroniło – jak wierzono – przed zarazą. Z żywicy jałowca wytwarzano sok jałowcowy, jako lek korzenny moczopędny, wywołujący poty, wzmagający trawienie. Nacieranie nim chorych miejsc pomagało na artretyzm i reumatyzm. „Jagody jałowca mają smak korzenny, słodko-gorzki i zapach przyjemny; jako przyprawa do kwiczołów lub innych potraw, są rzeczą powszechnie znaną” – pisano w połowie XIX wieku. (3) Używano szyszek jałowca przy kiszeniu kapusty, ogórków i buraków ćwikłowych oraz przy wyrobie gatunkowych wódek i piwa.

##### 2. Mięso wieprzowe od tradycyjnie żywionych świni:

Mięso wieprzowe używane do produkcji kielbasy jałowcowej powinno pochodzić od zwierząt ras, z których produkt ten był tradycyjnie otrzymywany, czyli: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwislouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%. Mięso świni chowanych z przeznaczeniem na kielbasę jałowcową musi charakteryzować się zawartością tłuszczu śródmięśniowego przekraczającą 3%, tzw. marmurkowatością nadającą produktowi pożądaną kruchość, soczystość oraz doskonały smak. Użycie takiego mięsa zdecydowanie wpły-

wa na jakość ostatecznego produktu, jego specyficzny charakter i jest zgodne z tradycyjną metodą wytwarzania.

#### Tradycyjny sposób produkcji i tradycyjny skład:

Wędzenie mięsa pod różnymi postaciami to sposób na konserwację, obok innych znanych metod, jak solenie, peklowanie, parzenie, marynowanie, suszenie. Zabiegi te dawały także określone efekty smakowe. By je wzmocnić i urozmaicić stosowano kombinacje konserwantów i przypraw, a najpowszechniejszym sposobem wędzenia było palenie jałowca. Dowiadujemy się o tym m.in. ze staropolskich źródeł rękopiśmiennych, jak np. z zapiszków anonimowego rządcy folwarku szlacheckiego z lat 80-tych XVIII wieku. (4), w których znajdujemy receptury wytwarzania wędlin. Choćby szynki wędzonej – tu najważniejszym etapem procesu wytwórczego było 10-tygodniowe wędzenie jej w dymie jałowcowym. O popularności wędzenia na jałowcu czytamy w opisie szlacheckiego śniadania w poemacie „Pan Tadeusz” polskiego narodowego wieszcza Adama Mickiewicza (5): – Wszystkie (wędliny) wyborne, wszystkie sposobem domowym, Uwędzone w kominie dymem jałowcowym”.

Rodzaj wędliny zwany kielbasą – bez bliższego określenia jej gatunku, pojawia się w źródłach pisanych już od wieków średnich. Ze skąpych wzmianek wynika, że typowa staropolska kielbasa była gruba, ciemna (zapewne wynik wędzenia), pozwijana i często długa na kilka łokci. Zjadano się nią na ucztach szlacheckich i magnackich, stała gościem w kuchni Radziwiłłów (polski ród szlachecki) w Brwinowie z początku XVIII wieku (6) i na stołach pomniejszych rodów. O popularności kielbas informują rachunki i zestawienia wydatków na żywność sporządzane przez intendentów dworskich, pałacowych i folwarcznych. W kielbasy wyposażano suchy prowiant dla podróżnych, wkładano je do zawiątek posyłanych z folwarków krewnym w ośrodkach miejskich np. uczącej się młodzieży. (7) Na traktach nierzadkim widokiem byli zbrojni jeźdźcy z „wędzonkami i kielbasami u pasa”. (8)

Z biegiem czasu przybywało rodzajów wędlin, powstawały nowe receptury, wzrastały walory smakowe wyrobów z mięsa za sprawą różnorodności przypraw, mody i ludzkiej pomysłowości. Uwolniona i bogacząca się wieś śladem dworów zajęła się przetwórstwem, początkowo na własny użytek, a później także na handel, a receptury, smaki i zwyczaje żywieniowe przechodziły z pokolenia na pokolenie. Tradycje przyprawiania i wędzenia mięsa jałowcem kultywowano w lokalnych i regionalnych odmianach różniących się niuansami technologicznymi, ale też niekiedy rodzajem stosowanych mięs. Eksperymentowano np. z „jałowcową” z dziczyzny (mięso z zająca, dzika z dodatkiem wieprzowego) (9). Tak sprawiane kielbasy odróżniały się smakowo, ale istota receptury (szpikowanie i wędzenie jałowcem) pozostawała wszędzie ta sama. Tak o lokalnej odmianie „jałowcowej” pisał w latach

40-tych ubiegłego wieku podróżujący po Kurpiach fachowiec branży mięsnej (10): „Kielbasa spod Myszyńca na Kurpiach, kielbasa wędzona jałowcem z ziarnkami jałowcowymi wewnątrz. Sucha o doskonałym swoistym aromacie i smaku. Taką kielbasą, mimo że dużo tego rodzaju wyrobów już jadłem napotkałem po raz pierwszy. A w tamtych okolicach jeżeli zbliżają się święta lub podniosłe uroczystości rodzinne, produkuje się te kielbasy w każdej chałupie”.

Produkcja wędlin na skalę przemysłową jeszcze w latach międzywojennych miała marginalny charakter – jeśli nie liczyć kilku dużych zakładów produkujących bekon na eksport. Kielbasy wytwarzano w małych zakładach przetwórczych o zasięgu lokalnym. Po 1945 roku zgodnie z doktryną centralnego planowania podjęto budowę przemysłu mięsnego opartego na wielkich przetwórnach. W trosce o jakość i walory smakowe wędlin wprowadzono standaryzację produktów i normy technologiczne odwołujące się do tradycyjnych receptur. „Kielbasa jałowcowa” jako nazwa produktu pojawia się w normatywach regulujących obrót żywnością w 1947 i 1948 roku. (11) W 1954 roku powstaje ujednoczona norma kielbasy jałowcowej (12), rozwinięta następnie w normę z 1964 roku, która stała się podstawą niniejszego wniosku (13).

Normy te powstały w celu dbania o jak najwyższą jakość kielbasy jałowcowej. Choć obecnie norma, na której oparty jest niniejszy wniosek nie jest obowiązująca, to jednak w dalszym ciągu jej zapisy wyznaczają najwyższe standardy produkcji kielbasy jałowcowej.

#### 7. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli specyficznego charakteru:

Ze względu na specyficzny charakter kielbasy jałowcowej 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 kielbasy jałowcowej i proporcje w jakich są używane
2. Proces wędzenia kielbasy jałowcowej.  
W trakcie kontroli należy sprawdzić:
  - zachowanie temperatury wędzenia tradycyjnego w dymie ciepłym oraz temperatury dogrzenia
  - zachowanie czasu oraz temperatury ponownego wędzenia zimnym dymem
  - używanie do wędzenia zimnym dymem zrębek bukowych oraz gałązek jałowca
3. Jakość wyrobu gotowego:
  - zawartość białka,
  - zawartość wody,
  - zawartość tłuszczu,
  - zawartość chlorku sodu,
  - zawartość azotanów (III) oraz azotanów (V),
  - smak i zapach.

**8. Informacje dodatkowe:**

**9. Wykaz dokumentów cytowanych we wniosku:**

Przypisy, do których odwołania znajdują się w pkt 6 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: Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z 14 listopada 1947 r. (Dz.U. Nr 72, poz. 455); Rozporządzenie Ministrów: Aprowizacji 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, Centralna Przemysłu Mięsnego, Warszawa 1964 r.

**III. Kontrola:**

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych ul. Wspólna 30,  
00-930 Warszawa, Polska  
Numer telefonu: (+48 22) 623 29 01  
Numer faksu: (+48 22) 623 20 99

**Załącznik nr 2**

Dnia 12 września 2006 r. o godzinie 9.40 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Podkarpacki miód spadziowy”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 12 września 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

**Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006**

**„PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY”**

(Nr: 12/2006/ChNP)

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

1. Nazwa: Podkarpacki miód spadziowy

2. Państwo: Polska

3. Dane wnioskodawcy:

Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie,  
ul. 8-go Marca 3, 35-065 Rzeszów  
Telefon: +48 17 853 40 59  
Faks: +48 17 853 54 27  
E-mail: wzp@sys.net.pl

4. Opis:

4.1. Kategoria: Miód – kategoria 1.4

4.2. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

„Podkarpacki miód spadziowy” jest to miód płynny lub skryształizowany pochodzący ze spadzi zebranej przez pszczoły z jodły pospolitej (*Abies alba*). Miód może zawierać również spadz pochodzącą z świerku (rodzaj: *Picea* z rodziny: Pinaceae) i z sosny zwyczajnej (rodzaj: *Pinus* z rodziny: Pinaceae głównie gatunek: *Pinus sylvestris*). Spadz pochodząca z jodły pospolitej jest jednak dominująca i jej poziom nie spada poniżej 70% w miodzie. W „Podkarpackim miodzie spadziowym” mogą występować śladowe ilości pyłków z roślin nektarodajnych lub spadzi z innych niż ww. drzew. Zawartość pyłków i innej

spadzi nie może przekraczać 5% i nie może doprowadzić do zmiany charakterystycznego smaku lub zapachu miodu oraz w szczególności do przekroczenia parametrów podanych w opisie.

Miód posiada zabarwienie od ciemnobrązowego do zielonkawymi refleksami aż do prawie czarnego przed krystalizacją. Zielonkawe refleksy są jedną z cech charakterystycznych i wyróżniających dla tego miodu.

Cechy fizykochemiczne „*Podkarpackiego miodu spadziowego*” są zgodne z ogólnie obowiązującymi wymaganiami dotyczącymi jakości handlowej miodów spadziowych. Następujące parametry „*Podkarpackiego miodu spadziowego*”, które są specyficzne dla tego miodu i m.in. odróżniają go od innych miodów spadziowych to:

- pH od 2 do 4
- Zawartość wody poniżej 19%
- Przewodność elektryczna w  $10^4 \text{S/cm}^2$  – przynajmniej 11
- wysoki poziom *melecytozy* oraz wysoka zawartość innych substancji biologicznie czynnych – głównie żelaza.

#### 4.3. Informacje dotyczące pakowania:

Pakowanie „*Podkarpackiego miodu spadziowego*” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 5. Obowiązek ten jest związany z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Obowiązek pakowania na obszarze ma również na celu zminimalizowanie zagrożenia zmieszania miodu chronionego z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów spadziowych pod chronioną nazwą.

#### 4.4. Informacje dotyczące etykietowania:

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Jej wzór zostanie określony przez Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie. Na każdej etykiecie muszą być umieszczone informacje m.in. dotyczące objętości naczynia, musi być podany adres producenta, weterynaryjny numer ewidencyjny oraz seryjny numer etykiety. Na etykiecie będzie także umieszczony symbol wspólnotowy lub symbol wspólnotowy oraz napis Chroniona Nazwa Pochodzenia. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem z Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie przekazuje inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet.

#### 5. Obszar geograficzny:

„*Podkarpacki miód spadziowy*” zbierany jest na terytorium Podkarpacia na obszarze 17 nadleśnictw (Nadleś-

nictwo Rymanów, Nadleśnictwo Komańcza, Nadleśnictwo Lesko, Nadleśnictwo Baligród, Nadleśnictwo Cisna, Nadleśnictwo Wetlina, Nadleśnictwo Stuposiany, Nadleśnictwo Lutowiska, Nadleśnictwo Brzegi Dolne, Nadleśnictwo Strzyżów, Nadleśnictwo Bircza, Nadleśnictwo Dukla, Nadleśnictwo Brzozów, Nadleśnictwo Dynów, Nadleśnictwo Kańczuga, Nadleśnictwo Radymno i Nadleśnictwo Krasiczyn) oraz dwóch parków narodowych (Bieszczadzki Park Narodowy oraz Magurski Park Narodowy).

#### 6. Opis związku z obszarem geograficznym:

##### Związek historyczny i ludzki.

Bartnictwo na Podkarpaciu ma bardzo stare tradycje, i sięga odległych czasów. Dobre warunki naturalne sprawiły że hodowla pszczoł rozwijała się na tym obszarze bardzo dynamicznie. Pierwsze źródłowe wzmianki związane z bartnictwem zachowały się z XV wieku. W 1464 r. w Dębowcu miasteczku położonym koło Jasła wśród różnych opłat składanych przez mieszkańców wyszczególniona była opłata miodowa. Kolejnym przykładem silnie rozwiniętego bartnictwa na Podkarpaciu są zaliczane do najstarszych w Polsce wydane ordynacje bartne. Ordynacja z 1478 roku dla bartników Łańcuta, Kańczugi i Tyczyna i biecka ordynacja bartna z 1538 roku szczegółowo regulowały stosunki bartne, które wykształciły się na przestrzeni wieków. Produkcja miodu i wosku wykraczała daleko poza potrzeby rynku lokalnego i obok innych towarów wywożonych z tych terenów na północ przez Kraków zajmowała znaczące miejsce.

*Podkarpacki miód spadziowy* został „odkryty” jako produkt eksportowy w połowie ubiegłego stulecia. W latach 50-tych ubiegłego wieku miodem ze spadzi iglastej, za który wtedy płacono 2–3 razy więcej niż za miody nektarowe, zainteresowane były kraje Europy Zachodniej. Przełomowym okresem był 1967 rok gdzie na Podkarpaciu skupiono ponad 1.000 ton spadzi leśnej z tego aż 924 tony przez Centralę Spółdzielni Ogrodniczej. Nastąpiło większe zainteresowanie najdawniejszym pszczelim „pastwiskiem” – lasem dostarczającym pszczolom słodkiej substancji zwanej spadzią. W 1969 roku przy Rolniczym Rejonowym Zakładzie Doświadczalnym w Boguchwale koło Rzeszowa powołano badawczą placówkę pszczelarską, której zadaniem było: prognozowanie występowania pożytków spadziowych, organizacja wędrowek pszczoł do lasów gdzie występuje spadź. Wybór miejsca lokalizacji był związany z ilością najwyższej jakości spadzi występującej w lasach tego obszaru.

Dużo bardziej szczegółowe materiały potwierdzające historię i tradycję pszczelarstwa na Podkarpaciu oraz materiały potwierdzające zbieranie tu miodu spadziowego dostępne w Muzeum Okręgowym w Krośnie, do którego serdecznie zapraszamy.

Pszczelarstwo podkarpackie charakteryzuje duża liczba pszczelarzy (około 3000) w znakomitej większości zbierających miód w sposób rzemieślniczy i zgodny z tradycją. O populamości pszczelarstwa i dużym zaangażowaniu

pszczelarzy w utrzymanie jakości miodu w tym regionie może świadczyć fakt, iż w skład Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie, który w 2006 r. obchodzi 40 lecie istnienia, wchodzi aż 54 koła pszczelarskie.

Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy jest w szczególności związany z zachowaniem tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej tak ściśle związanej z tym obszarem. Umiejętności te są związane zarówno z wyborem miejsca lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność w poziomie występowania spadzi i charakter ukształtowania terenu, sposobem pozyskiwania tak wyjątkowego miodu, jakim jest „*Podkarpacki miód spadziowy*” odwirowywania miodu (na zimno) jak i z zasadami przechowywania i rozlewania miodu.

Uzyskanie odpowiednich parametrów „*Podkarpackiego miodu spadziowego*” w szczególności w celu zachowania jego czystości i nie zmieszaniu go z innymi miodami da się uzyskać wyłącznie dzięki zachowaniu bardzo dużej staranności w procesie jego pozyskiwania.

#### Związek naturalny.

Obszar, na którym pozyskiwany jest „*Podkarpacki miód spadziowy*” obejmuje 17 nadleśnictw i dwa parki narodowe. Gleby na tym obszarze poza nielicznymi wyjątkami, należą raczej do gleb ubogich i można je zaliczyć do IV i V klasy. Są to głównie gleby brunatne najczęściej wylugowane i gleby biellicowe zarówno pyłowe jak i gliniaste. W małych ilościach w części południowej opisywanego obszaru występują gleby bagienne i mady. Gleby te oraz położenie terenu (Pogórze Karpackie położone jest

na wysokości od 350 do 600 m n.p.m., a na obszarze Beskid Niski i Bieszczady znajdują się wzniesienia do 850 m n.p.m.) powodują, że warunki siedliskowe są bardzo korzystne dla rozwoju drzew iglastych, a w szczególności jodły pospolitej (*Abies alba*).

Duża wrażliwość jodły powoduje, że gatunek ten może rozwijać się tylko w bardzo sprzyjającym, czystym otoczeniu. Odmiana tu występująca – jodła pospolita (*Abies alba*) – jest od dawna najbardziej rozpowszechniona na obszarze Podkarpacia. Świadczy o tym zarówno bardzo wysoki udział jodły w lasach na tym obszarze, który szacuje się na 16,5% oraz średni wiek drzewostanów jodłowych, który wynosi 87 lat. Szacuje się, iż powierzchnia leśna zajęta w 2006 r. przez jodłę wynosi aż około 67.784 ha. Należy również zaznaczyć, iż na opisywanym obszarze, oprócz dwóch parków narodowych, znajduje się aż 15 rezerwatów przyrody, w których jednym z głównych celów ochrony są drzewostany jodłowe – Jedlina, Rebeco, Wilcze, Minokąt, Nad Trzczańcem, Mójka, Góra Chełm, Jazwiana Góra, Turnica, Krępak, Na Opalonym, Dybek, Chwaniów, Polanki oraz Hulskie. W Nadleśnictwie Stuposiany znajduje się również najgrubsza jodła w polskich lasach. Jej obwód wynosi 505 cm.

„*Podkarpacki miód spadziowy*” jest to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pozyskiwany jest on z naturalnego zagłębienia lasów iglastych charakteryzujących się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej. Uzyskiwanie miodu, z odmiany jodły występującej na tym obszarze, odbywało się w sposób nieprzerwany od bardzo długiego czasu.