

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

z dnia 2 stycznia 2007 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazw: „Kiełbasy myśliwskiej” jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności oraz „Truskawki kaszubskiej” jako chronionego oznaczenia geograficznego**

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 „Kiełbasy myśliwskiej” w załączniku nr 1 do ogłoszenia;
- 2) jednolity dokument w przypadku „Truskawki kaszubskiej” w załączniku nr 2 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. *M. 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 2 stycznia 2007 r. (poz. 1)

## Załącznik nr 1

Dnia 12 grudnia 2006 r. o godzinie 15.10 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Kielbasa Myśliwska”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 27 grudnia 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

### 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 „Kielbasy myśliwskiej”.

### II. Specyfikacja

#### 1. Nazwa:

Kielbasa Myśliwska.

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 myśliwska jest krótka, ciemnobrązowa i równomiernie pomarszczona na powierzchni (bez podłużnych zagłębień). Ma wygląd sierpowato wygiętych i najczęściej podzielonych na „parki” (nierozciętych w miejscu odkręcania) batonów o długości ok. 15 cm i średnicy powyżej 32 mm.

Kolor powierzchni kielbasy myśliwskiej 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.

Kielbasę myśliwską cechuje smak skruszonego, peklowanego, pieczonego i wędzonego mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw.

Poza specyficznym smakiem kielbasa wyróżnia się kruchością.

Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne:

- 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  $\text{NaNO}_2$ , %, nie więcej niż – 0,0125.

Tak dobrane wartości składu chemicznego zapewniają tradycyjną jakość produktu. Wydajność gotowego produktu poniżej 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% – 50 kg,
- mięso wieprzowe kl. III – mięso ścięgniaste o zawartości tłuszczu do 25% – 20 kg.

Dodatki (na 100 kg produktu)

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

- cukier - 0,20 kg,
- mieszanka peklująca - 2,00 kg,
- mieszanka skruszająca - 3 litry  
o składzie: 1 litr octu spożywczego 10%,  
1 litr wody,  
1 litr oleju rzepakowego lub słonecznikowego.

#### Zalecenia żywieniowe dotyczące produkcji wieprzowiny z przeznaczeniem do wyrobu Kielbasy Myśliwskiej:

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 kielbasy myśliwskiej:

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>). 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 kielbasy 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 a następnie tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym oraz pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70°C. Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednie walory smakowe a dogrzanie batonów w ich centrum do temperatury 70°C, daje równomierne wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów.

Etap 9 – Studzenie i chłodzenie do temperatury poniżej 10°C.

Etap 10 – Suszenie w temperaturze 14–18°C i wilgotności od 70% do 80% przez 5–7 dni aż do uzyskania pożądanej wydajności. Utrwalenie i pogłębienie barwy zewnętrznej a przez odwodnienie batonów uzyskanie pożądanej trwałości.

## 5. Specyficzny charakter:

Specyficzny charakter kielbasy myśliwskiej wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

- kruchości, soczystości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu,
- krótkiego, charakterystycznego kształtu,
- wyjątkowo długiego okresu przydatności do spożycia.

Kruchość, soczystość i specyfika mięsa:

Istotnym składnikiem kielbasy myśliwskiej wpływającym na jej specyfikę jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie do tego celu tuczonych świń osiągających 120 kg i charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Do produkcji kielbasy myśliwskiej 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: kutowania, peklowania i wędzenia, zapewnia kielbasie myśliwskiej wyjątkową kruchość i soczystość.

Wyjątkowy smak i zapach:

Cechą wyróżniającą kielbasę myśliwską wśród innych kielbas jest jej smak i zapach. Te cechy są wynikiem zastosowania 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.

Charakterystyczny kształt:

Specyficzny charakter kielbasy myśliwskiej związany jest

w głównej mierze z ich niepowtarzalnym kształtem. Kielbasa myśliwska jest krótka, równomiernie pomarszczona, ma wygląd sierpowato wygiętych i najczęściej podzielonych na „parki” batonów (nie rozciętych w miejscu odkręcania).

Głównym atrybutem i cechą kielbasy myśliwskiej jest jej wyjątkowa „poręczność”. Dzięki funkcjonującemu od lat, świetnie rozpoznawalnemu kształtowi, produkt jest niezmiernie „wygodny” i ma doskonałe zastosowanie szczególnie podczas różnego rodzaju eskapad i podróży.

Wyjątkowo długi okres przydatności do spożycia:

Istotną cechą wyrobu mięsnej kielbasy myśliwskiej, przeznaczonego w głównej mierze jako uzupełnienie prowiantu turysty lub myśliwego, jest jego wyjątkowo długi okres przydatności do spożycia, obok smaku, zapachu i kształtu będący główną cechą wyróżniającą produkt.

Nazwa wyrażająca specyficzny charakter:

Nazwa kielbasa myśliwska wyraża specyficzny charakter produktu. Określenie: „kielbasa myśliwska” pojawiło się najprawdopodobniej w latach międzywojennych XX wieku. Choć etymologia nazwy kielbasy ściśle wiąże ją z łowiectwem, to jednak jej rynkowe przeznaczenie miało szerszy zasięg. Trwałość (podsuszanie i wędzenie) i niewielkie rozmiary oraz poręczność (krótkie cienkie batony) czyniły z niej idealny składnik prowiantu zabieranego na wędrowniki, podróże i dłuższe pobyty w miejscach, gdzie trudno o normalne gorące posiłki.

## 6. Tradycyjny charakter:

Tradycyjne surowce i skład:

### 1. Mięso wieprzowe od tradycyjnie żywionych świń:

Mięso wieprzowe używane do produkcji kielbasy myśliwskiej powinno pochodzić od zwierząt ras, z których produkt ten był tradycyjnie otrzymywany, czyli: 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%. Mięso świń chowanych z przeznaczeniem na kielbasę jałowcową musi charakteryzować się zawartością tłuszczu śródmięśniowego przekraczającą 3%, tzw. marmurkowatością nadającą się produktowi pożądaną kruchość, soczystość oraz doskonały smak. Użycie takiego mięsa zdecydowanie wpływa na jakość ostatecznego produktu, jego specyficzny charakter i jest zgodne z tradycyjną metodą wytwarzania.

### 2. Odpowiednio dobrane przyprawy: Zastosowanie w procesie produkcji odpowiednio dob-

ranych 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:

W dawnej Polsce myślistwo i polowania stanowiły zawsze domenę arystokracji i szlachty, a dziczyzna gościła wyłącznie na stołach w pałacach, dworach i u zamożnych mieszczan. W połowie XIX wieku potrawy z dziczyzny bardzo się upowszechniły, a polowania zdemokratyzowały. W Warszawie drugiej połowy XIX wieku bez problemu można się było zaopatrzyć w mięso dzika, zająca, dzikiego ptactwa. W prasie z tamtego okresu drukowano przepisy kulinarne (1), powstawały czasopisma poświęcone łowiectwu, bądź dodatki cotygodniowe do gazet o tej tematyce.

W XX wieku rosły rzesze myśliwych. Polowali politycy z prezydentem II RP w latach 1926–1939 z Ignacym Mościckim na czele, arystokracja, przedsiębiorcy, ludzie wolnych zawodów i coraz częściej – tzw. zwykli obywatele, o ile stać ich było na ekwipunek inne koszty związane z tym sportem.

Myślistwo rządziło się od wieków własnymi prawami i obyczajem. Odpisy polowań znajdujemy w polskiej literaturze, w tym m.in. w narodowym poemacie Adama Mickiewicza „Pan Tadeusz” (2). Było to niemal środowiskowe święto, 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 (3). Stałym elementem prowiantu do zagryzania w chwilach odpoczynku była kielbasa – podsuszana i wędzona, a dzięki temu stosunkowo trwała.

Określenie „kielbasa myśliwska” pojawiło się najprawdopodobniej w latach międzywojennych XX wieku, gdy w Polsce rozwinęła się produkcja wędlin w licznych niewielkich zakładach przetwórczych. (4) Choć etymologia nazwy kielbasy ściśle wiąże ją z łowiectwem, to jednak jej rynkowe przeznaczenie miało szerszy zasięg. Trwałość (podsuszanie i wędzenie) i niewielkie rozmiary i poręczność (krótkie cienkie batony) czyniły z niej idealny składnik prowiantu zabieranego na wędrówki, podróże i dłuższe pobyty w miejscach, gdzie trudno o normalne gorące posiłki.

Wielką karierę rynkową kielbasa myśliwska zrobiła w Polsce po II wojnie światowej. W 1953 roku wpisano ją na

oficjalną listę wędlin przeznaczonych na rynek (5), a w 1954 i 1964 roku kierując się względami jakościowymi unormowano receptury i dokumentację technologiczną (6). Do dziś „myśliwska” jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.

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

Ze względu na specyficzny charakter kielbasy myśliwskiej 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 kielbasa myśliwska i proporcje w jakich są używane.
2. Proces wędzenia kielbasy myśliwskiej  
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.
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:

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

- 1) Franciszek Kijewski, Pokarmy i napoje, Warszawa 1890; Julia Selingerowi, 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) tamże,
- 4) Gospodarka Mięsna – 1949 nr 1–2,
- 5) Zarządzenie nr 485 z 3 listopada 1953 r. Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrznego,
- 6) norma nr: RN-54/MPMiM1-Mięs-58 z 30 grudnia 1954; oraz: Centrala Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrzne nr 21, Warszawa 1964.



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 29 grudnia 2006 r. o godzinie 14.45 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Truskawka kaszubska”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 2 stycznia 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

**Jednolity dokument**

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

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.**

**„TRUSKAWKA KASZUBSKA”**

**WE nr:**

**(x) CHOG ( ) CHNP**

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1. Nazwa:</b><br/>Truskawka kaszubska.</p> <p><b>2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:</b><br/>Polska.</p> <p><b>3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:</b><br/><b>3.1. Rodzaj produktu:</b><br/>Kategoria: Owoce warzywa i zboża świeże lub przetworzone – grupa 1.6.</p> <p><b>3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1.</b><br/>Truskawka kaszubska posiada dość zmienny kształt: kulisto-stożkowaty lub kulisto-nerkowaty. Przekrój podłużny ma kształt sercowaty, poprzeczny-okrągły. Pierwsze owoce są duże lub średnie. Pod chronioną nazwą „truskawka kaszubska” mogą być sprzedawane wyłącznie truskawki z następujących odmian: Senga Sengana, Elsanta, Honeoye. Przeciętna masa owocu wynosi 6,0–8,0 g. Średnica owocu w jej najszerszym miejscu wynosi około 1,5–3 cm. Miąższ owocu posiada intensywnie czerwoną barwę. Owoce są jędrne, lekko twarde a zarazem soczyste. Truskawka jest aromatyczna i słodka w smaku. Truskawka kaszubska musi należeć do kategorii „ekstra” lub kategorii „I”.</p> <p><b>3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):</b><br/>_____</p> | <p><b>3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):</b><br/>_____</p> <p><b>3.5. Specyficzne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:</b><br/>Na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4 powinny odbywać się wszystkie etapy produkcji „truskawki kaszubskiej”. Działki przeznaczone pod uprawę muszą charakteryzować się słabymi glebami należącymi do klasy IV, V lub VI. Zbioru owoców dokonuje się ręcznie, gdy owoce są dojrzałe, prawidłowo wykształcone, zdrowe, świeże, jędrne, całe, nieuszkodzone, niepogniecione, niezawilgocone, czyste, bez pleśni i pozostałości środków ochrony roślin. Truskawki należy sadzić w rzędzie, co 20-35 cm. Odległość między rzędami powinna wynosić od 70–100 cm. W przypadku, gdy stosuje się obornik, to dawkowanie nie może przekraczać 30t/ha. Niedopuszczalne jest takie prowadzenie upraw, w szczególności tak intensywne nawożenie, aby plony były większe niż 25 ton truskawek z 1 hektara.</p> <p><b>3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.</b><br/>Truskawki powinny być poukładane w warstwach, które nieprzekraczają 10 cm grubości.</p> <p><b>3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:</b><br/>_____</p> |
|--|---|

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Truskawka kaszubska produkowana jest na obszarze powiatu kartuskiego, powiatu kościerskiego, powiatu bytowskiego oraz gminy Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczycze oraz Cewice.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego.

Obszar, na którym uprawia się „truskawki kaszubskie”, zwany Pojezierzem Kaszubskim charakteryzuje się nieco surowszym klimatem niż otaczające go krainy, szczególnie Pobrzeże Gdańskie. Wynika to z dużych wysokości, gdyż większość „truskawki kaszubskiej” jest uprawiana na stokach, na wysokości między 180 a 300 m n.p.m. Na surowość klimatu ma również duży wpływ bardzo częsty napływ mas powietrza polarno-kontynentalnego ze wschodu. Występują duże wahania temperatur w ciągu roku w porównaniu z klimatem nadmorskim. Opady są nieco powyżej średniej krajowej – 700 mm/rok, wiatry przeważają z sektora zachodniego. Jest tu jeden z najkrótszych w kraju okresów wegetacji – waha się od 180 do 200 dni.

Na omawianym obszarze przeważają gleby bielcowe powstałe na piaskach, żwirach. Są to gleby klasy IV, V i VI, a więc o najmniejszej żyzności. W mniejszym stopniu występują gleby brunatne na żwirach, glinach, nieco żyzniejsze od bielcowych. Ziemię wybrane do uprawy mają na ogół pH pomiędzy 5,0 a 6,0. Na Pojezierzu Kaszubskim występuje urozmaicona rzeźba polodowcowa charakteryzująca się licznymi oczkami wodnymi oraz jeziorami rynnowymi. Obszar produkcji „truskawki kaszubskiej” obejmuje 32 gminy, z czego aż 21 należy do obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania do strefy nizinnej II, a 10 z nich leży na terenie strefy nizinnej I.

##### 5.2. Specyfika produktu.

Pod nazwą „truskawka kaszubska” sprzedawane są wyłącznie truskawki z następujących odmian: Senga Sengana, Elsanta, Honeoye i należące do klasy „ekstra” lub kategorii „I”.

##### 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).

Historia sprowadzenia truskawek na Kaszuby wzbudza kontrowersje, ale wiadomo, że zostały sprowadzone na ten obszar na początku XX w. Jednak niepodważalny jest fakt, że powierzchnia ich uprawy zwiększała się w tym regionie z roku na rok. Smak i popularność truskawek doprowadziły do znacznego wzrostu liczby upraw. Pola truskawkowe rozrastały się przez ponad pół wieku, by ostatecznie stać się nieodłączną częścią kaszubskiego krajobrazu. Właśnie ta ich obfitość doprowadziła do tego, iż podjęta została decyzja o urządzeniu i zorganizowaniu – na początku lat 70. ubiegłego wieku – święta Truskaw-

kobrania. Jest to impreza plenerowa odbywająca się od 1971 roku, w pierwszą niedzielę lipca, na Złotej Górze nieopodal Brodnicy Górnej. O popularności Truskawkobrania świadczy także liczba osób, które biorą w nim udział. Impreza ta jest największą imprezą w tym regionie. Szacuje się, iż w Truskawkobranii 30 czerwca 2002 r. wzięło udział 30 000 osób, w 2004 r. i 2005 było już ich około 40 000. O popularności tego święta świadczy również fakt, iż w ciągu jednego dnia w 2005 r. sprzedano tam prawie 2 tony truskawek. Podczas Truskawkobrania odbywają się liczne konkursy, w tym związane z truskawką np. na najlepsze ciasto truskawkowe oraz organizowany jest konkurs na „truskawkową fraszkę”.

O renomie tego produktu świadczą również liczne artykuły i dowody pokazujące, iż stał się on częścią kultury i tożsamości ludzi tu mieszkających. W prasie lokalnej publikuje się informacje o walnych zgromadzeniach Kaszubskiego Stowarzyszenia Producentów Truskawek, o zamiarze wprowadzenia logo przez stowarzyszenie zawierającego kaszubskie motywy, o tym, że dla producentów truskawek zorganizowano szkolenie itp.

O wyjątkowości i popularności „truskawki kaszubskiej” świadczy poziom upraw truskawki w tym regionie, a także liczne wzmianki prasowe pokazujące, iż wszystko, co dotyczy truskawek jest bardzo ważne dla mieszkańców Kaszub. Na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 znajduje się aż ok. 1500 plantacji truskawek, co świadczy o bardzo dużym znaczeniu gospodarczym tego owocu dla regionu. Ponadto o dużym znaczeniu społeczno-gospodarczym truskawki kaszubskiej dla regionu może świadczyć fakt, że gospodarstwa rolne na obszarze Kaszub mają charakter rodzinny. Średnia ich wielkość to około 8 ha.

W szczególności zwracają uwagę wysiłki producentów truskawek związane z jednoczeniem się i wspólnym występowaniem w sprawie „truskawki kaszubskiej” oraz działaniami mającymi na celu zachowanie jej jakości i smaku. O renomie tego produktu świadczy też fakt, że po otrzymaniu odpowiedzi na pytanie skierowane przez stowarzyszenie do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi organizowane jest spotkanie, a odpowiedź jest publicznie odczytywana. Następnie informacja o tej odpowiedzi jest publikowana w lokalnej prasie jako coś, co ma istotne znaczenie dla mieszkańców tego obszaru. Powstały również liczne prace i opracowania dotyczące zasad uprawy truskawek na tym obszarze z uwzględnieniem występujących tu warunków klimatycznych i glebowych. Organizowane są również szkolenia i seminaria dla producentów truskawek, a informacje o nich zainteresowani producenci mogą znaleźć w prasie lokalnej.

O renomie truskawki kaszubskiej mogą świadczyć działania podejmowane przez odbiorców (chłodnie i zakłady przetwórcze), którzy pozostawiają rezerwy na potrzeby skupu „truskawek kaszubskich” pojawiających się później niż truskawki z innych regionów kraju. Renome

potwierdzają również próby sprzedawania truskawki z innych regionów, wcześniej dojrzewających, pod nazwą „truskawka kaszubska”.

Renoma „truskawki kaszubskiej” jest ściśle związana z miejscem jej pochodzenia. Słabe gleby i surowy klimat Pojezierza Kaszubskiego wpływają na opóźnienie czasu kwitnienia truskawek i krótszy okres wegetacyjny. Urozmaicona rzeźba polodowcowa, charakteryzująca się licznymi oczkami wodnymi oraz jeziorami rynnowymi, sprzyja uprawom truskawek i umożliwia efektywne nawadnianie. Oddziaływanie czynników naturalnych, w szczególności surowego klimatu, korzystnie wpływa na proces rozwoju i dojrzewania truskawek, a bardzo słabe gleby

i niekorzystne warunki gospodarowania nie sprzyjają innym uprawom. Duże różnice w wysokości względnej umożliwiają uprawę truskawki na stokach wystawionych na działanie promieni słonecznych, co gwarantuje właściwe dojrzewanie owoców. To wszystko, w połączeniu z lekko kwaśnymi glebami, powoduje, że Kaszuby bardzo sprzyjają uprawie truskawek.

Na Pojezierzu Kaszubskim występują rozległe pola truskawkowe i region słynie z tego owocu. Renomy, jaką teraz posiada „truskawka kaszubska”, nie dałoby się uzyskać gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie.