

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 17 lipca 2007 r.

**w sprawie wniosku o wpis oznaczenia geograficznego napoju spirytusowego „miodówka witosławska”
na krajową listę chronionych oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych.**

Na podstawie art. 25 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz.U. Nr 208, poz. 1539) ogłasza się w załączniku do ogłoszenia informację dotyczącą daty wpłynięcia wniosku o wpis na Krajową listę chronionych oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz streszczenie, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 3 lit. g cyt. ustawy.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. M. Jabłoński

¹ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej –rynkę rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 131, poz. 915 oraz z 2007 t. Nr 38, poz.244).

Załącznik do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 17 lipca 2007 r.

Dnia 29 czerwca 2007 r. o godzinie 15.00 został złożony wniosek o wpis oznaczenia geograficznego „miodówka witosławska” na krajową listę chronionych oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 16 lipca 2007 r. został wpisany do ewidencji wniosków o wpis.

Streszczenie opisu napoju spirytusowego:

1. Nazwa napoju spirytusowego:

Miodówka Witosławska

2. Ośmiocyfrowy kod Scalonej Nomenklatury CN:

22086011

3. Informacje dotyczące właściwości i cech charakterystycznych napoju spirytusowego:

Miodówka Witosławska

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	Płyn klarowny o barwie słomkowo-miodowej, dopuszczalne pojawianie się na dnie osadu, który nie powoduje utraty jakości
Wielkość	Płyn w butelkach z ciemnobrązowego szkła o pojemności 0,7 l
Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	Miodowo-słomkowa
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	Płyn
Smak i zapach	Zapach i smak charakterystyczny dla miodówki z wyraźnym aromatem miodu i dodatków owocowo-ziółowo-żywiczych, bez obcych zapachów i posmaków
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	Płyn bez zanieczyszczeń, o charakterystycznym smaku i zapachu. Wyniki badań wykonanych przez SANEPID w Poznaniu nie wykazują zagrożeń od strony bezpieczeństwa
Deklarowane poziomy np.: zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźniki. Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola.	Zawartość alkoholu 40% objętości. Zawartość ekstraktu w 1 litrze napoju ok. 280 g

4. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny wyznaczają:

- od południowego wschodu droga Osieczna – Kąty,
- od północy granice powiatu leszczyńskiego,
- od zachodu droga Chełkowo – Drzeczkowo,
- od południa linia biegnąca z Drzeczkowa przez las do punktu oddalonego od Osiecznej o 4 km, położonego na drodze Kąty – Osieczna

5. Szczególne właściwości lub cechy charakterystyczne napoju spirytusowego, do którego odnosi się oznaczenie geograficzne napoju spirytusowego:

Miód na terenie dzisiejszej Polski znany był już plemionom słowiańskim. Przez wiele wieków pozyskiwany był najpierw od dziko żyjących pszczół (później od hodowanych) i spożywany w postaci miodów pitnych, które wytwarzano w miodosytniach, najpierw domowych, a następnie przydworskich i rzemieślniczych.

Miody pitne zawierają 15 – 18% alkoholu. Zdecydowanie większe ilości miodów pitnych spożywano we wschodnich i północnych regionach Polski. Począwszy od XVI w miodosytnie zaczęły tracić na znaczeniu pod wpływem rosnącego importu win i spożycia wódek. Od XVII w syceniem miodu zajmowali się przeważnie Żydzi. Wyższe stężenie alkoholu zaczęto uzyskiwać od XI w (Europa zachodnia), a w Polsce od XVI w. Wódka zdecydowanie tańsza od miodów i win, zwana popularnie gorzalką, dość szybko zaczęła wypierać bardzo popularne piwo, zwłaszcza wśród warstw chłopskich. Szlachta piła wtedy wina, przede wszystkim węgierskie, a potem francuskie. Miody zdecydowanie straciły na znaczeniu. Wódkę wyrabiano wtedy z żyta, rzadziej z pszenicy.

Od końca XIX w podstawowym surowcem do wyrobu spirytusu (ponad 90%) stały się ziemniaki. Uzyskiwany w XVI w – XVIII w, zwany okowitą osiągał maksymalnie 70% alkoholu. Jego jakość pozostawiała wiele do życzenia, gdyż nie poddawano go rektyfikacji, a jedynie destylacji. Zaprawiając spirytus, który najpierw rozcieńczano wodą (wódki miały niższą zawartość alkoholu) ziołami, korzeniami, lub owocami otrzymywano różne gatunki wódek.

Przykładem może być najsłynniejsza z wódek, złota wódka gdańska. Dużą estymą cieszyła się także wódka korzenna oraz anyżówka, kminkówka, migdałówka, morełówka, ratafia i inne. Bardzo popularne były tzw. wódki lecznicze, czyli rozmaite nalewki ziołowe. Powszechnym wówczas był bowiem pogląd, że alkohol w małych ilościach jest lekiem. Zapewne takie właściwości posiadały także nalewki na bazie miodów i przypraw owocowo-ziołowych. Z czasem zaczęto je wzmacniać wytwarzając wódki na bazie miodu, które zawierały powyżej 30% alkoholu.

Mimo zmieniających się warunków, sposoby przetwarzania miodu na napoje alkoholowe były jednak przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ich małe ilości były nadal wytwarzane na potrzeby własne w przydworskich miodosytniach. Taki wzmocniony napój alkoholowy na bazie miodu nazywano miodówką lub miodunką. Obecnie nosi on nazwę wódki miodowej. Miodówka należy do najbardziej wartościowych trunków. Jej smak i wartość zależą od stosowanego miodu. Miód wielokwiatowy, który jest obok akacjowego i lipowego głównym składnikiem miodówki witosławskiej należy do miodów o specyficznym składzie, smaku i zapachu.

Dawne tradycje stały się bodźcem i przyczynkiem do powrotu do starych recept i zadecydowały o rozpoczęciu wytwarzania miodówki witosławskiej najpierw na potrzeby własne a po uzyskaniu koncesji także na sprzedaż.

W rodzinie państwa Kałużnych tradycja wytwarzania miodówki była przekazywana od pokoleń. Na wszystkich rodzinnych uroczystościach była ona obowiązkowym trunkiem. Przekazywana jest w rodzinie informacja, że dziadek pana Edwarda Kałużnego, Tomasz Kałużny, który brał udział w powstaniu wielkopolskim, w 1918 r. dostał na drogę, idąc do powstania, między innymi miodówkę.

Pan dr Edward Kałużny od lat 70-tych wytwarzał niewielkie ilości miodówki na potrzeby własne. Specyficzny skład miodu wielokwiatowego pozyskiwanego z pasieki umiejscowionej w parku przypałacowym w Witosławiu skłonił go początkowo do wyróżnienia miodówki przygotowywanej z tego miodu (surowca). Uznanie rodziny i znajomych skłoniło go do szerszej

produkcji tego trunku. Szczególnego znaczenia nabrało jej wytwarzanie od czasu zakupienia w 1996 r. przez Pana Edwarda Kałużnego pałacu w Witosławiu wraz z okalającym go parkiem. Oficjalnie zajął się wytwarzaniem miodówki, której nazwę **Miodówka witosławska** nadał od miejsca jej wytwarzania, po uzyskaniu koncesji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2000 r. Z uwagi na fakt, że o jej jakości świadczy podstawowy surowiec tzn. **miód z przypałacowego parku** stąd nazwa **Miodówka witosławska** (nazwa miejscowości gdzie znajduje się pałac i wspomniany park). W tym samym czasie otwarto w pałacu Ośrodek Apifitoterapii. Miód witosławski przydaje Miodówce szczególnych walorów smakowych i zapachowych, a przede wszystkim jakościowych. Ze względu na zawarte w tym miodzie różne bioskładniki, miodówka jest napojem nie tylko rozweselającym, ale i prozdrowotnym. Potwierdzają to liczni goście odwiedzający pałac w Witosławiu, gdzie Miodówka Witosławska podawana jest jako aperitif, napój do deserów, drinków, a przede wszystkim jako trunek polepszający apetyt i humor.

6. Metoda produkcji napoju spirytusowego :

Etapy wytworzenia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych technik, umiejętności i narzędzi.

Etap 1 Przygotowany do miodówki miód wielokwiatowy, uzyskany z pasieki znajdującej się w pałacowym parku, miesza się w specjalnych mieszalnikach z wodą. W ciągu 24 godzin następuje rozpuszczenie miodu, w ten sposób uzyskuje się roztwór miodowy.

Etap 2 Do otrzymanego roztworu miodowego dodaje się spirytus rektyfikowany, miesza się całą zawartość.

Etap 3 Do dobrze wymieszanego roztworu dodaje się komponenty owocowo-ziółowozwiczne i ponownie miesza wszystkie składniki (miód, spirytus, komponenty) i rozlewa do szklanych balonów. Rozpoczyna się proces leżakowania.

Etap 4 Leżakowanie. W czasie leżakowania wielokrotnie, cyklicznie powtarza się mieszanie wyrobu. Leżakowanie trwa około 6 miesięcy.

Etap 5 Lewarowanie. Po okresie leżakowania, następuje lewarowanie, czyli kilkukrotne (2 do 4 razy) zlewanie klarownego płynu, ponieważ na dnie balonów tworzy się nierozpuszczalny osad powstały głównie ze związków zawartych w miodzie, nierozpuszczalnych w alkoholu.

Etap 6 Po lewarowaniu następuje rozlewanie miodówki do butelek z ciemnobrązowego szkła o charakterystycznym kształcie gąsiorka, o pojemności 700 ml, które zostają zamknięte naturalnym korkiem. Butelki są etykietowane i banderolowane.