

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 3 sierpnia 2007 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy:
„jagnięcina z Podhala” jako chronione oznaczenie geograficzne**

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) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz jednolity dokument w załączniku do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. H. Kowalczyk

**Załącznik do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 3 sierpnia 2007 r. (poz. 27).**

Dnia 26 lipca 2007 r. o godzinie 12.00 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „jagnięcina z Podhala”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 1 sierpnia 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

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 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).

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Jagnięcina z Podhala”
WE nr:

CHOG CHNP

1. Nazwa

Jagnięcina z Podhala

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Kategoria: 1.1 - Świeże mięso i podroby jadalne

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Jagnięciną z Podhala nazywa się mięso pochodzące od jagniąt owcy – rasy „cakiel podhalański” oraz wywodzącej się z tej rasy „polskiej owcy górskiej” (POG). Do produkcji jagnięciny z Podhala wykorzystuje się jagnięta od matek krytych w jesieni trykami hodowlanymi POG lub cakla podhalańskiego, urodzone w okresie od końca grudnia do kwietnia.

Jagnięta odżywiające się wyłącznie mlekiem matek to tzw. „jagnięta mleczne” - uzyskują wagę od 10 do 14 kg. Jagnięta dokarmiane to tzw. „jagnięta lekkie” – uzyskują wagę od 14 do 25 kg.

Mięso pochodzące od jagniąt z Podhala wyróżnia się niewielkim otuszczeniem tusz oraz jasną różową barwą. W smaku mięso wyróżnia się delikatnością i soczystością oraz swoistym zapachem.

Mięso pochodzące od jagniąt z Podhala charakteryzuje się niewielkimi ilościami białego tłuszczu okołonerkowego, o stałej konsystencji, którego masa waha się od 30 do 40 gramów oraz minimalnym otuszczeniem zewnętrznym tuszy, szacowanym na 1,5 do 2 pkt w skali EURO co pozwala na zaliczenie ich do klasy I.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie dotyczy

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

Pasze wykorzystywane do:

- karmienia owiec (zimą i wczesną wiosną) - siano oraz sianokiszzonka

- dokarmiania jagniąt lekkich - siano oraz zielonka pastwiskowa (skoszona trawa) muszą pochodzić z obszaru geograficznego określonego w pkt. 4.

Obszar ten charakteryzuje się specyficzną endemiczną roślinnością, charakterystyczną wyłącznie dla regionu Podhala. Roślinność ta będąca głównym składnikiem paszy owiec górskich ma ogromny wpływ na smak i jakość podstawowego pokarmu jagniąt jakim jest mleko owcze, a tym samym na walory organoleptyczne jagnięciny z Podhala.

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

Do produkcji jagnięciny z Podhala wykorzystuje się jagnięta rasy „cakiel podhalański” oraz „polska owca górska”, odchowywane tradycyjnie przy matkach w sposób niezmienny od wieków. Rasy te w wyniku swych genetycznych uwarunkowań oraz lokalnej wiedzy i umiejętności hodowców i baców (ludowa nazwa producentów zajmujących się produkcją serów i wypasem owiec) kształtowanych na przestrzeni wieków, wykazuje bardzo dobre przystosowanie do warunków klimatycznych występujących na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4.

Uwzględniając warunki klimatyczne obszaru geograficznego produkcji jagnięciny z Podhala, jagnięta wykocone w miesiącach zimowych pozostają w owczarni od momentu narodzin przez cały okres wychowu. Jagnięta wykocone w okresie wiosennym w zależności od warunków klimatycznych i organizacji pracy, mogą towarzyszyć matkom podczas wypasu.

Podstawowym pokarmem jagniąt mlecznych i jagniąt lekkich przeznaczonych do produkcji jagnięciny z Podhala przez cały okres wychowu czyli maksymalnie 90 dni od dnia wykotu jest mleko matek. Dopuszcza się dokarmianie jagniąt przeznaczonych do uboju przy wyższych masach ciała (powyżej 14 kg) zielonką pastwiskową i sianem oraz niewielkimi dodatkami pasz treściwych (jęczmień, owies, otręby).

Chów owiec górskich, którego produktem jest jagnięcina z Podhala odbywa się w warunkach górskich, w małych ekstensywnie utrzymywanych stadach owiec żywionych naturalnymi paszami pochodzącymi głównie z lokalnych zasobów. Obsada owiec na hektar wynosi od 4 do 10 sztuk. Żywienie letnie matek w okresie od początku maja kwietnia do października odbywa się na pastwiskach górskich. Pastwiska nie są nawożone, charakteryzują się dużym zróżnicowaniem botanicznym, co wpływa na walory smakowe runi pastwiskowej i jej wartość biologiczną.

W pozostałym okresie kiedy stado przebywa w owczarni, jego żywienie opiera się głównie na sianie. Dopuszcza się dokarmianie owiec paszami treściwymi (owsem i jęczmieniem, otrębami) lub sianokiszonką.

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 małopolskiego obejmuje:

- Cały Powiat Nowotarski i cały Powiat Tatrzański

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

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Specyfika obszaru produkcji jagnięciny z Podhala:

5.1.1. Czynniki naturalne:

Produkcja jagnięciny z Podhala odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Obszar ten jest częścią Karpat do którego należą Tatry, Beskidy i Gorce. Charakteryzuje się surowymi warunkami klimatycznymi: niską średnią temperaturą, długo utrzymującą się pokrywą śnieżną oraz znacznymi opadami. Warunki te pozwalają jedynie na utrzymywanie w warunkach ekstensywnych odpornych i dobrze przystosowanych do środowiska, mało wymagających owiec, znoszących całodobowy wypas.

Specyficzne warunki klimatyczne panujące na Podhalu miały ogromny wpływ na cechy roślin górskich stanowiących ruń łąk, pastwisk i hal. Rośliny te w znacznej mierze wykształciły się jako gatunki endemiczne występujące wyłącznie na tym obszarze. Wypasane na Podhalu stada polskiej owcy górskiej i cacka podhalańskiego wykorzystywane do produkcji jagnięciny z Podhala żywią się więc bardzo zróżnicowaną specyficzną roślinnością (specyficzny skład botaniczny pastwisk).

Analiza obserwacji najczęściej zjadanych przez owce gatunków roślin łąk, hal i pastwisk Podhala wykazała, że są to następujące gatunki: gęsiówka alpejska (*Arabis alpina*), ostrożeń lepki (*Cirsium erisithales*), fiołek dwukwiatowy (*Viola biflora*), powojnik alpejski (*Clematis alpina*), starzec górski (*Senecio subalpinum*), urdzik karpacki (*Soldanella carpatica*), omieg górski (*Doronicum austriacum*), tojad mocny (*Aconitum napellus*), skalnica karpacka (*Saxifraga carpatica*), jaskier alpejski (*Ranunculus alpestris*), lepnica bezłodygowa (*Silene acaulis*), żurawina błotna (*Oxycoccus palustris*), skalnica nakrapiana (*Saxifraga aizoides*), modrzyk górski (*Cicerbita alpina*), wierzba żyłkowana (*Salix reticulata*), skalnica tatrzańska (*Saxifraga wahlenbergi*), mak alpejski (*Papaver alpinum*), pięciornik złoty (*Potentilla aurea*) i zawilec narcyzowy (*Anemone narcissiflora*). Wśród tych gatunków jest wiele roślin leczniczych spotykanych i stosowanych w medycynie ludowej. Są to rośliny zawierające witaminy, białka, lipidy oraz niezbędne dla zdrowia i prawidłowego funkcjonowania organizmu pierwiastki, takie jak: magnez, cynk, selen, jod czy lit.

Roślinność ta jednoznacznie wpływa na ostateczną jakość mleka owczego będącego podstawowym składnikiem paszowym jagniąt i ma duży wpływ na ostateczną jakość gotowego produktu.

Owce miejscowych ras „polska owca górska” i „cakiel podhalański” wykorzystywane do produkcji jagnięciny z Podhala są doskonale przystosowane do warunków środowiskowych panujących na terenie Podhala. Zwierzęta te przez wieki były selekcyjonowane by sprostać wymogom całosezonowego wypasu na wysoko położonych pastwiskach bez żadnej ochrony przed dokuczliwymi w górach opadami.

Selekcjonowano je również w kierunku poprawy mleczności stosując swoisty rodzaj doju kontrolnego po wyjściu na pastwiska., gdyż mleko stanowiło kiedyś o opłacalności letnich wypasów.

Owce rasy „cakiel podhalański” to bezpośredni przodek polskiej owcy górskiej Cakiel podhalański to owce ukształtowane na przestrzeni wieków w ekstremalnych warunkach panujących na Podhalu, doskonale przystosowane do specyficznego górskiego klimatu. Owce tej rasy są drobne, późno dojrzewające, o masie ciała nieprzekraczającej 40 kg. Przydatną dla hodowcy jest ogromna odporność cakla podhalańskiego na choroby, bardzo szybki przyrost okrywy wierzchniej oraz silnie rozwinięty instynkt stadnego pasienia.

Polska owca górska jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec rasy „cakiel podhalański”, występujących w Karpatach Wschodnich i Bałkanach i jest ściśle związana z historią i tradycją Podhala oraz zamieszkującej ten region ludności. Poprzez selekcję i świadomy dobór hodowlany tryków w okresie powojennym poprawiono jakość i wydajność wełny oraz masę ciała owiec zachowując tak cenne cechy jak odporność, długowieczność, dobre zdrowie, a także smak mięsa młodych jagniąt, które od lat są towarem eksportowym, a w lokalnej gastronomii znajdują coraz większe uznanie.

Chów owiec i gospodarka pasterska w górach ukształtowały unikalny krajobraz tego regionu. Bez utrzymania owczarstwa górskiego niemożliwy jest zrównoważony rozwój tych terenów.

5.1.2. Czynniki ludzkie:

W dokumentach lokacyjnych wsi na Podhalu z końca XVI wieku spotyka się informacje o pozwoleniu „na wolny wypas owiec w górach”, co zdaje się świadczyć o istniejących już wtedy na tym terenie stadach.

Jak wynika z przeprowadzonego w 1564 r. opisu dóbr królewskich w starostwie nowotarskim wymieniono już 5 wsi, które dają daninę baranią: w Kilkuszowej, Szaflarach, Waksmundzie, Czarnym Dunajcu i Olszówce. W Gorcach i w okolicach Żywca w tym czasie również istniały wsie obciążone daniną baranią (Lustracja województwa krakowskiego). O daninie baraniej i opłacie serowej od wszystkich pasących w Tatrach kozy, owce, barany wspomina również inwentarz sporządzony w 1638 r.

Z ksiąg rachunkowych we wsiach orawskich z I połowy XIX wieku wynika, iż wszyscy gospodarze oddający swe zwierzęta do wspólnego wypasu, płacili określone kwoty od sztuki, zależnie od rodzaju zwierzęcia. Z wypasem owiec kojarzyły się różne magiczne wierzenia i zabiegi. Wiedzę bacowską kształtował ustny przekaz. W niektórych rodzinach o silnych tradycjach pasterskich, wiedza ta była ujawniana synowi przez ojca dopiero na łożu śmierci. Baca miał opinię znawcy spraw tajemnych. (W. Jastowa 1983 „Pasterstwo na południowych stokach Babiej Góry”). O tym że polska owca górska i cakiel są rasami owiec właściwymi dla regionu Podhala świadczą również inne informacje licznie zamieszczone w ośmiotomowej publikacji pt. „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala” z 1960 r. w której A. Drozdowski podaje iż „Zasadniczym powodem dla którego owczarstwo znalazło w górach tak mocne siedlisko jest fakt, że owczarstwo w górach opiera się na odległych pastwiskach-halach, które mogą być tylko przez owce użytkowane”.

Tradycyjny i ekstensywny wychów jagniąt przeznaczonych do produkcji jagnięciny z Podhala do dziś odbywa się niezmienioną od lat metodą. Cały ten proces jest owocem gromadzenia doświadczeń i umiejętności rozwijanych na przestrzeni wieków przez hodowców owiec poprzez naturalne przystosowanie stada do specyficznych warunków klimatycznych oraz historyczną selekcję ras.

Nie bez znaczenia dla jakości jagnięciny z Podhala są, kształtowane przez wieki, umiejętności miejscowych baców, bez których wiedzy i doświadczenia nie dałoby się uzyskać tego wyjątkowego produktu jakim jest jagnięcina z Podhala. Dzięki zdobywanemu przez baców wielowiekowemu doświadczeniu w hodowli owiec metoda produkcji jagnięciny z Podhala jest wyjątkowa, ugruntowana w kilkusetletniej historii i tradycji regionu Podhala, a ponadto właściwa tylko dla producentów, którzy wytwarzają jagnięcinę z Podhala na ściśle zdefiniowanym obszarze geograficznym.

5.2. Specyfika produktu

O specyfice jagnięciny z Podhala, poza uwarunkowaniami genetycznymi (przystosowanie do warunków środowiskowych), decyduje również sposób żywienia matek – latem naturalne pastwisko górskie, a zimą siano lub sianokiszonka pochodzące z wyznaczonego obszaru oraz pasze treściwe.

Dzięki temu jagnięta z Podhala charakteryzują się ponadprzeciętną wydajnością rzeźną, niewielkim otluszczeniem tusz, korzystną barwą mięsa i bardzo dobrymi walorami kulinarnymi.

Analizy rzeźne jagniąt z Podhala wykazały, że mięso od nich pochodzące charakteryzuje się niewielkimi ilościami białego tłuszczu okołonerkowego, o stałej konsystencji oraz minimalnym otluszczeniem zewnętrznym tuszy. Jagnięcina z Podhala posiada swoisty dla tego produktu, delikatny smak i zapach.

Kolejną cechą potwierdzającą specyfikę jagnięciny z Podhala jest to, iż do jej produkcji wykorzystywane są jagnięta które przez cały okres odchowu karmione mlekiem matek. Jest to cecha niewątpliwie wpływająca na wysoką jakość i smak produktu.

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)

Związek opiera się na specyficznych cechach jakościowych związanych z pochodzeniem o których mowa w pkt. 5.2 oraz na renomie jagnięciny z Podhala opisanej poniżej.

Oddziaływanie wzajemne między niepowtarzalnymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi, w szczególności tradycyjna metoda wypasu i żywienia zwierząt, przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza oraz wyjątkowe właściwości danego regionu (jego fauny i flory), wpływają na bardzo wysoką jakość jagnięciny z Podhala.

Dzięki tym czynnikom produkt ten cieszy się bardzo dużym uznaniem wśród konsumentów tak krajowych jak i zagranicznych.

Renoma jagnięciny z Podhala powstała wokół obszaru wytwarzania tego produktu znanym jako Podhale. O chowie i hodowli owiec górskich traktują liczne prace naukowe, potwierdzające najkorzystniejsze walory kulinarne i dietetyczne jagnięciny z Podhala.

Duże znaczenie jagnięciny z Podhala dla obszaru określonego w pkt. 4. obrazuje również fakt, iż najliczniejsze stada owiec rasy „polska owca górska” i „cakiel podhalański” występują właśnie na obszarze Podhala oraz to, iż corocznie z tego obszaru eksportowanych jest kilkadziesiąt tysięcy jagniąt, co stanowi podstawę dochodu wielu gospodarstw owczarskich.