

## WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

„Kielbasa myśliwska”

Nr WE:

### 1. NAZWA I ADRES GRUPY SKŁADAJĄCEJ WNIOSEK

- Nazwa grupy lub organizacji: Związek „Polskie Mięso”
- Adres: ul. Chałubińskiego 8,  
00-613 Warszawa
- Telefon: +48 22 830 26 57
- Fax: +48 22 830 16 48
- E-mail: info@polskie-mieso.pl

### 2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

### 3. SPECYFIKACJA PRODUKTU

#### 3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

Kielbasa myśliwska

#### 3.2. Wskazać, czy nazwa:

- Jest specyficzna sama w sobie
- Wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa kielbasa myśliwska wyraża specyficzny charakter produktu. Nazwa pochodzi od słów „myśliwy”, „myślistwo”, ponieważ pierwotnie ten typ wędlin stosowany był przez myśliwych jako suchy prowiant. Z czasem jej rynkowe przeznaczenie zyskało szerszy zasięg. Trwałość oraz poręczność czyniły z niej idealny składnik prowiantu zabieranego na wędrowniki, podróże i dłuższe pobyty w miejscach, gdzie trudno o gorące posiłki.

#### 3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia 509/2006?

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

#### 3.4. Typ produktu

Klasa 1.2 - Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

### **3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1.**

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

Kolor powierzchni kiełbasy 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.

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

Poza specyficznym smakiem kiełbasa wyróżnia się kruchością.

Skład chemiczny:

- 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 musi być niższa niż 68% w stosunku do użytego surowca mięsnego.

### **3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1.**

Składniki:

Mięso (100 kg surowca):

- 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

Dopuszcza się zastąpienie do 50% mięsa wieprzowego kl. IIA albo mięsa wieprzowego kl. III mięsem wołowym.

Dodatki (na 100 kg mięsa):

- pieprz naturalny – 0,15 kg
- jałowiec – 0,10 kg
- czosnek świeży – 0,10 kg
- cukier – 0,20 kg

Inne:

- mieszanka peklująca [na bazie mieszaniny soli jadalnej ( $\text{NaCl}$ ) i azotynu sodu ( $\text{NaNO}_2$ )]  
- ok. 2 kg

- mieszanka skruszająca (o składzie: 1 litr octu spożywczego 10%, 1 litr wody, 1 litr oleju rzepakowego lub słonecznikowego) – 3 litry

Żywnienie przy 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 powyżej 3%.

- Tucz opiera się na rasach należących do późno dojrzewających, co przy odpowiednim tuczku pozwala uzyskać pożądaną zawartość tłuszczu śródmięśniowego. Rasy wykorzystywane do tuczu pozbawione są genu RN<sup>a</sup> a częstotliwość występowania genu RYR 1<sup>T</sup> wynosi do 20 % populacji.
- Tucz należy prowadzić w trzech fazach – I faza do ok. 60 kg, II faza do ok. 90 kg i III faza do 120 kg.
- Tucz zwierząt do masy ciała 90 kg odbywa się dwoma rodzajami mieszanek. W mieszankach (dawkach) stosuje się:
  - jako komponenty energetyczne: śruty zbożowe – pszenna, jęczmienna, żytnia, owsiana, pszenżytnia lub kukurydziana; śruta kukurydziana oraz śruta z nagich odmian owsa stosuje się w ilości do 30 % mieszanki,
  - jako komponenty białkowe: – śruty z łubinu, bobiku, grochu śruta poekstrakcyjna sojowa, śruta poekstrakcyjna rzepakowa, makuchy rzepakowe, drożdże pastewne, lub susze z zielonek.
- W mieszankach (dawkach) dla zwierząt od 90 do 120 kg stosuje się:
  - jako komponenty energetyczne: śruty pszenna, jęczmienna, żytnia, pszenżytnia. W mieszankach (dawkach) nie może być stosowana śruta z kukurydzy oraz nagich odmian owsa.
  - jako komponenty białkowe: śruty ze strączkowych (łubinu, bobiku, grochu), śruta poekstrakcyjna sojowa, makuch rzepakowy lub śruta poekstrakcyjna rzepakowa oraz susz z zielonek.
- Przez cały okres tuczu w mieszankach i dawkach nie można stosować: olejów roślinnych, pasz pochodzenia zwierzęcego – mleka w proszku, suszonej serwatki, mączki rybnej.
- Ilość energii metabolicznej w mieszankach we wszystkich fazach tuczu wynosi od 12 do 13 MJ EM/kg mieszanki. Zawartość białka w mieszankach w I fazie tuczu wynosi około 16-18% mieszanki, w II fazie tuczu 15-16% i w III fazie tuczu około 14 % mieszanki.
- Dawki dla tuczników mogą opierać się na samych mieszankach treściwych lub mieszankach treściwych i paszach objętościowych – ziemniakach i zielonkach.

### **Etap 1 Produkcji kielbasy myśliwskiej:**

Etap 1 – Wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych. Ujednorodnienie wielkości kawałków mięsa (do ok. 5 cm średnicy).

Etap 2 – Peklowanie tradycyjne (metodą suchą) przez ok. 48 godz. przy zastosowaniu mieszanki peklującej.

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.

Etap 4 - Dodawanie do mięsa kl. I oraz kl. IIA mieszanki skruszającej – dokładne wymieszanie.

Etap 5 – Dodawanie wykutrowanego mięsa wieprzowego kl. III oraz przypraw – dokładne wymieszanie.

Etap 6 – Napelnianie w naturalne jelita wieprzowe o średnicy powyżej 32 mm i odkręcanie batonów o długości około 15 cm.

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 i tradycyjne wędzenie w dymie ciepłym (przez ok. 135 min.) oraz pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70 °C.

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 (nie więcej niż 68%).

### **3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego**

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 świń ras późno dojrzewających, tuczonych do ok. 120 kg masy ciała, o cechach genetycznych opisanych w pkt 3.6. Dzięki przestrzeganiu tych wymogów uzyskuje się zawartość tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3%, zapewniającego odpowiednie walory smakowe i technologiczne mięsa niezbędne przy produkcji kielbasy myśliwskiej. Użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody wytwarzania, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia, zapewnia kielbasie myśliwskiej wyjątkową kruchość i soczystość.

Na kruchość mięsa stosowanego przy produkcji kielbasy myśliwskiej wpływa dodanie do mięsa wieprzowego specjalnie dobranej mieszanki skruszającej, składającej się z octu, wody i oleju rzepakowego lub słonecznikowego.

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: jałowca, pieprzu naturalnego, cukru i mieszanki peklującej, a także charakterystycznego dla tego produktu świeżego czosnku oraz mieszanki skruszającej.

Ponadto, wyjątkowy smak i zapach zostaje osiągnięty za pomocą wędzenia i osuszania oraz dzięki typowemu dla kielbasy myśliwskiej przedłużonemu okresowi podsuszania.

Krótki, charakterystyczny kształt:

Specyficzny charakter kielbasy myśliwskiej związany jest w głównej mierze z jej niepowtarzalnym kształtem. Kielbasa myśliwska jest krótka, ma wygląd równomiernie pomarszczonych, sierpowato wygiętych i najczęściej podzielonych na „parki” batonów (nie rozciętych w miejscu odkręcania).

Głównym atrybutem i cechą kielbasy myśliwskiej jest jej wyjątkowa „poręczność”. Jej kształt jest rozpoznawalny, a produkt jest niezmiernie „wygodny” i ma 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 myśliwego lub turysty, jest również jego wyjątkowo długi okres przydatności do spożycia, osiągany m.in. poprzez tradycyjne zastosowanie świeżego czosnku oraz wydłużony okres podsuszania w trakcie ostatniego etapu produkcji.

### **3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego**

Tradycyjne surowce i skład:

1. Mięso wieprzowe od tradycyjnie żywionych świń:

Mięso świń chowanych z przeznaczeniem na kielbasę myśliwską musi charakteryzować się zawartością tłuszczu śródmięśniowego przekraczającą 3%, tzw. marmurkowatością nadającą 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 dobranych przypraw i ich proporcji: pieprzu naturalnego, jałowca, cukru i mieszanki peklującej, a w szczególności świeżego czosnku oraz mieszanki skruszającej, wynika bezpośrednio z doświadczeń i wieloletniej tradycji wytwarzania produktów mięsnych w Polsce.

Tradycyjny sposób produkcji:

Myślistwo rządziło się od wieków własnymi prawami i obyczajem. Opisy polowań znajdujemy w polskiej literaturze, w tym m.in. w narodowym poemacie Adama Mickiewicza „Pan Tadeusz” z 1834 r.. 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 m.in. we wspomnianym poemacie „Pan Tadeusz”. 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, jak podaje czasopismo „Gospodarka Mięsna” nr 1 – 2 z 1949 r., rozwinęła się produkcja wędlin w licznych niewielkich zakładach przetwórczych.

Wielką karierę rynkową kiełbasa myśliwska zrobiła w Polsce po II wojnie światowej. Na mocy Zarządzenia nr 485 z 3.11.1953 Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrznego, kiełbasa myśliwska została wpisana na oficjalną listę wędlin przeznaczonych na rynek a w późniejszym okresie, kierując się względami jakościowymi, unormowano receptury i dokumentację technologiczną zgodnie z normą nr: RN-54/MPMiMl-Mięs-58 z 30.12.1954 oraz w myśl „Przepisów wewnętrznych nr 21” Centrali Przemysłu Mięsnego wydanych w 1964 roku w Warszawie. Do dziś kiełbasa myśliwska jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.

### **3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru**

Ze względu na specyficzny charakter kiełbasy myśliwskiej kontroli podlegać powinny w szczególności:

1. Jakości surowca, stosowanego do produkcji (mięso wieprzowe, przyprawy), w tym:
  - kontrola przydatności technologicznej mięsa
  - rodzaj tuczu
  - czas peklowania
  - przyprawy stosowane do produkcji kiełbasa myśliwska i proporcje w jakich są używane
2. Proces wędzenia kiełbasy myśliwskiej  
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

Częstotliwość kontroli:

Kontrolę w/w etapów należy przeprowadzić raz na dwa miesiące. W przypadku, gdy wszystkie etapy będą przebiegały prawidłowo, częstotliwość kontroli można ograniczyć do dwóch w ciągu roku.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości w jednym etapie, należy przeprowadzać jego kontrolę ze zwiększoną częstotliwością (raz na 2 miesiące). Pozostałe etapy należy sprawdzać z częstotliwością raz na pół roku.

**4. ORGANY LUB JEDNOSTKI KONTROLUJĄCE ZGODNOŚĆ ZE SPECYFIKACJĄ PRODUKTU**

**4.1. Nazwa i adres**

- Nazwa: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
- Adres: ul. Wspólna 30,  
00-930 Warszawa, Polska
- Telefon: +48 22 623 29 01
- Fax: +48 22 623 20 99
- E-mail:

Organ publiczny/Jednostka publiczna     Organ prywatny/Jednostka prywatna

**4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki**

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.