

Paweł Gąsiorek

**Rejestracja produktów
na Listę Produktów Tradycyjnych
– porady praktyczne**

Szepietowo 2020

Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
Szepietowo-Wawrzyńce 64, 18-210 Szepietowo
tel. 86 275 89 00, fax 86 275 89 20
e-mail: wpodr@zetobi.com.pl
www.odr.pl

Nakład: 500 egz.

Wydawca: Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie

Czy warto zarejestrować produkt?

Odpowiedź jest twierdząca (o sposobie i krokach rejestracji produktu na liście produktów tradycyjnych w dalszej części niniejszej broszury), gdyż przez to chronimy nasze dziedzictwo przed zapomnieniem, zwiększamy zainteresowanie konsumentów produktami wytwarzanymi z tradycyjnych surowców, posiadających tradycyjny skład lub sposób produkcji. Dalszym efektem może być zarejestrowanie produktu w unijnym systemie nazw i oznaczeń geograficznych oraz udział w krajowym systemie „Jakość Tradycja”.

Lista Produktów Tradycyjnych (LPT) służy wyłącznie zbieraniu i rozpowszechnianiu informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych. Ma na celu identyfikację tradycyjnych produktów, a nie producentów wytwarzających tradycyjną żywność. Z wpisem produktu na LPT nie jest związana ochrona nazwy oraz kontrola zgodności produkcji z zadeklarowaną metodą wytwarzania. Nie wiąże się z tym również żadna opłata. Wniosek o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych składa się do właściwego miejscowo marszałka województwa, który dokonuje jego oceny. Pozytywnie zweryfikowany wniosek przesyłany jest do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który dokonuje wpisu na LPT.

Produkt można zgłosić do jednej z następujących kategorii:

- Sery i inne produkty mleczne
- Mięso świeże oraz produkty mięsne
- Przetwory rybołówstwa, w tym ryby
- Warzywa i owoce (przetworzone i nie)
- Wyroby piekarnicze i cukiernicze
- Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, olej itp.)
- Miody
- Gotowe dania i potrawy
- Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
- Inne produkty

Kto może złożyć wniosek o rejestrację produktu?

Osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy.

Czas realizacji

Zgodnie z przepisami Kodeksu Postępowania Administracyjnego. Sprawność postępowania w dużej mierze zależy od jakości zgromadzonych dokumentów

i sposobu przygotowania specyfikacji, dlatego przed złożeniem wniosku zalecane jest skontaktowanie się w ramach bezpośredniej konsultacji z pracownikiem Departamentu Rolnictwa i Obszarów Rybackich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego. Informacje udzielane są w siedzibie Departamentu – Białystok, ul. M. Curie Skłodowskiej 14, pokój 311 (III piętro), telefonicznie – 85 6654826.

Wymagane dokumenty

Wniosek o wpis na listę produktów tradycyjnych jest składany w formie papierowej oraz na informatycznym nośniku danych.

Do wniosku należy dołączyć:

- dokumenty potwierdzające minimum 25-letnią historię produktu (zdjęcia, kopie starych zapisów, przepisy z książek i opracowań, wyniki prowadzonych badań terenowych o charakterze kulturoznawczym, etnograficznym itp.),
- cyfrowe zdjęcia zgłaszanego produktu w wysokości jakości w wersji (min. 300 DPI),
- streszczenie historii produkcji,
- oświadczenie o udzieleniu dla Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi praw do korzystania z autorskich praw majątkowych związanych ze zdjęciem produktu.

Jak prawidłowo przygotować streszczenie opisu produktu?

Wstęp

Należy wspomnieć o regionie, z którego produkt pochodzi, opisać jego charakterystyczne cechy oraz zaznaczyć co ma wpływ na wytwarzanie produktu (klimat, specyficzna roślinność, ukształtowanie terenu, opady, nietypowe nasłonecznienie, niespotykana jakość gleby itp.).

Rozwinięcie

Należy opisać w skrócie produkt, metodę produkcji (przepis/recepturę), wykorzystywane składniki i wskazać czym wyróżnia się produkt od innych (skupić się na tym konkretnym produkcie, a nie na całej grupie). Przedstawić informacje odnoszące się do metod upraw, hodowli zwierząt czy sposobów pozyskiwania surowców (specjalne zasady żywienia zwierząt, konkretna pora roku czy dnia pozyskania surowca itp.). Należy wspomnieć o historii produktu i jego tradycji (min. 25 lat) nie tylko jednej rodziny, opisać i odnieść się do legendy, jeżeli wiąże się jakość z wytwarzaniem produktu.

Zakończenie

Należy zaznaczyć w jaki sposób produkt stanowi element dziedzictwa kulturowego regionu oraz tożsamości społeczności lokalnej, np. że był /jest wytwarzany/ znany w wielu gospodarstwach w danym regionie, że jest wystawiany na regional-

nych targach, festynach, konkursach, że tradycję wytwarzania produktu przywiozła ze sobą ludność napływowa osiedlając się na terenach opisywanego regionu.

Informacje zawarte w streszczeniu należy udowodnić za pomocą przekazów opartych na źródłach: książkowych, fotograficznych. Gdyby jednak warstwa przekazu była uboga, wnioskodawca może przeprowadzić badania etnograficzne, np. rozmowy (wywiady) z rodzinami czy mieszkańcami danego regionu, świadkami produkcji czy spożycia danego produktu.

Poniżej przedstawię wniosek który został wypracowany z zainteresowanymi rolnikami i wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 24.07.2018 roku w kategorii napoje w woj. podlaskim pod nazwą: Kwas buraczany (sok z buraka kiszzonego).

Wniosek o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Anna i Marek Sienkiewicz – Kiszenie z tradycją – Gospodarstwo Rolne

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

16-020 Czarna Białostocka, Czarna Wieś Kościelna, ul. Szapela 18A

3. Adres do korespondencji:

16-020 Czarna Białostocka

Czarna Wieś Kościelna, ul. Szapela 18A

telefon: 513021609

e-mail: kiszonki1950@gmail.com

II. Opis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego

1. Nazwa produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

Kwas buraczany (sok z buraka kiszzonego)

2. Rodzaj produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

Należy zaznaczyć krzyżykiem rodzaj, do którego należy produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy

Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)

3. Charakterystyka produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	Jest to klarowna ciecz koloru czerwonego, ciemnego amarantu, kwas najczęściej przechowywany jest w ciemnych butelkach, hermetycznie zamkniętych. Podczas przechowywania na dnie naczynia może wytrącić się osad.
Kształt (zewnątrzny i na przekroju)	Zachowuje się jak ciecz, przyjmuje kształt naczynia, w którym się znajduje.
Wielkość	Do przechowywania i dla konsumenta rozlewany w ciemne butelki 0,3 l i 0,5 l, kapslowany i etykietowany.

Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	Kolor czerwony, z odcieniem ciemnego amarantu. Płyn jest klarowny, z wytrąconym osadem na dnie naczynia
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	Płynna, esencjonalna ciecz
Smak i zapach	Smak lekko kwaśny z bukietem zapachowym, pochodzącym od buraczków, czosnku, kopru i innych dodatków (chrzan, marchewka i seler), lekko słonawy
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	
Deklarowane poziomy np. zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźniki	
Inne dodatkowe informacje dotyczące charakterystyki produktu rolnego lub środka spożywczego	Przechowywany w temperaturze 10°C zachowuje świeżość, co najmniej 3 miesiące, w chłodni (4°C) 12 miesięcy

4. Surowce wykorzystywane do produkcji produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego

Informacje dotyczące surowców wykorzystywanych do produkcji.

Burak ćwikłowy musi być w dobrym gatunku, czyli mieć cienką skórkę, a w przekroju jednolitą barwę i błyszczący miąższ. Im ciemniejszy, tym bogatszy w antocyjany. Jego marmurkowata faktura świadczy o nadmiarze celulozy, która w żołądku fermentuje i jest ciężkostrawna. Najsmaczniejsze są buraki o średnicy nieprzekraczającej 8 cm. Jak wszystkie warzywa korzeniowe, im są większe, tym prawdopodobnie bardziej naszpikowane chemicznymi nawozami. Warto wiedzieć, że najwięcej watorów smakowych i zdrowotnych mają odmiany Pablo i Boro lub Czerwona Kula, Glob F1. Buraki są genialnym antyoksydantem i mają świetne działanie w profilaktyce nowotworów. Dlatego trzeba pić sok z buraków oraz zakwas, który ma jeszcze więcej prozdrowotnych właściwości. Zakwas z buraków oczyszcza i wzmacnia krew (zwiększa liczbę czerwonych krwinek) i jest rewelacyjny w profilaktyce i leczeniu niedokrwistości. Polecany przy przeziębieniach, ogólnym osłabieniu oraz anemii. Obowiązkowy dla dzieci i dorosłych osłabionych po leczeniu antybiotykami! Ponadto buraki obniżają poziom złego cholesterolu i zwiększają odporność. Naukowcy twierdzą, że poprawiają również koncentrację i przeciwdziałają miażdżycy. Świetnie odkwaszają organizm, spowalniają procesy gnilne w jelitach oraz pomagają w wydalaniu kwasu moczowego z organizmu (wspierają nerki, oczyszczają organizm). Zakwas z buraków w naturalny sposób poprawia odporność. Przeciwdziała rozwojowi szkodliwych bakterii i wspomaga pracę wątroby oraz nerek. Zakwas z buraków jest też genialnym napojem energetycznym. W wyraźny sposób dodaje nam energii i siły, wzmacnia kondycję fizyczną i wydolność organizmu. Ale akurat buraki mają dużo tylko kwasu foliowego, trochę witaminy C (więcej jej zawiera kwas buraczany, bo w trakcie fermentacji powstaje kwas askorbinowy) i jeszcze mniej witaminy

B1. Jest w nich natomiast dużo pierwiastków mineralnych: żelazo, wapń, magnez, potas, mangan, sód, miedź, chlor, fluor, cynk, bor, lit, molibden, kobalt oraz rzadko spotykane w warzywach rubid i cez.

Przyprawy jak czosnek pochodzi z własnego gospodarstwa tylko takie przyprawy jak ziele angielskie i liść laurowy są nabywane z sklepu, przyprawy te są przykrywane pokrojonymi burakami, żeby nie pływały na powierzchni i nie dostarczały powietrza, które powoduje powstanie pleśni.

5. Metoda produkcji

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

Etap 1 – ZBIÓR PŁONÓW

Buraki zbierane są z własnych upraw rolnych. Na polu podczas zbioru następuje wstępna segregacja buraków. Sztuki uszkodzone, porażone chorobami są odrzucane, jako odpad. Zdrowe sztuki /bez jakichkolwiek oznak pleśnienia, gnicia/, pozbawione części niejadalnych umieszczone są w skrzynkach z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Do kiszenia wybieramy odmiany buraka: Pablo i Boro zawierające duże ilości cukru.

Etap 2 – TRANSPORT I ROZŁADUNEK

Po przetransportowaniu do gospodarstwa skrzynki z zebranymi warzywami umieszczane są w magazynie surowca.

Etap 3 – SEGREGACJA WŁAŚCIWA

Przed zaplanowanym procesem produkcji warzywa przenoszone są do myjni, gdzie są dokładnie sprawdzane jakościowo i segregowane. Warzywa uszkodzone, porażone chorobami z objawami procesu gnilnego, pleśnienia eliminowane są z dalszego procesu. Odpady utylizuje się.

Etap 4 – OBIERANIE BURAKÓW, PŁUKANIE BURAKÓW

Po segregacji następuje proces obierania ze skórki do uzyskania czystej powierzchni, odcina się części niejadalne. Warzywa obrane płucze się zimną wodą. Po procesie ociekania warzywa należy pokroić w plastry o grubości 1 cm. Tak przygotowane warzywa przenosimy w czystych wiadrach z tworzywa sztucznego. Odpady skierowane są do pojemnika z tworzywa sztucznego, znajdującego się w tym samym pomieszczeniu. Opróżnienie pojemnika z odpadami następuje po zakończeniu procesu obierania i po wyniesieniu czystych warzyw.

Etap 5 – PRODUKCJA ZALEWY

Wiadro z tworzywa sztucznego o pojemności 20 l, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością umyć i zdezynfekować, po czym spłukać dokładnie czystą wodą. Sprawdzić dokładnie wizualnie, czy nie występują pozostałości środka myjąco-dezynfekującego/detergentu. Wodę zdatną do picia odmierzyć w ilości potrzebnej do produkcji. Zgodnie z indywidualną recepturą należy dodać sól, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie. Rozmieszać do uzyskania roztworu przeczystego, bez osadów.

Etap 6 – UŁOŻENIE BURAKÓW

Wiadra o pojemności 20 l napełniamy rozdrobnionymi burakami do połowy objętości. Wykorzystujemy wiadra, które zostały wcześniej przygotowane.

Etap 7 – NAPEŁNIANIE WIADER ZALEWĄ

Następnie zalewamy buraki zalewą do pełnej objętości naczynia. Zamykamy wiadro szczelną zakrywką. Robimy oznaczenie, dane dotyczące użytych surowców, datę produkcji i nazwę kiszonki.

Etap 8 – FERMENTACJA WSTĘPNA

Tak przygotowane wiadra przestawiamy na stanowiska odstawcze, gdzie dokonuje się proces fermentacji wstępnej (zafermentowania). Następuje to samoistnie w pierwszych dwóch dniach kiszenia w temp. 18-22°C.

Etap 9 – FERMENTACJA BURZLIWA

Po fermentacji wstępnej następuje fermentacja burzliwa z wydzielaniem gazu, na powierzchni pojawia się piana. Proces ten prowadzony jest w temp. 18-22°C w okresie 2-4 dni. Fermentację burzliwą przeprowadzamy w pomieszczeniu fermentacji wstępnej.

Etap 10 – FERMENTACJA CICHA

Po zakończeniu procesu fermentacji burzliwej wiadra są odnoszone do pomieszczenia fermentacji cichej do tzw. dofermentowania. Temperatura zalecana 4-8°C, czas 10-14 dni.

Etap 11 – PRZYGOTOWANIE OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH

(butelka szklana o pojemności 300 ml)

Butelki szklane jednorazowe pobierane są z magazynu opakowań, w pomieszczeniu myjni płukane i poddane procesowi ociekania. Czyste opakowania przenoszone są do przygotowalni. Stanowisko mycia oraz używany sprzęt drobny należy umyć i zdezynfekować.

Etap 12 – ROZLEWANIE DO BUTELEK

Wiadra z burakami należy przenieść do pomieszczenia przygotowalni i po otwarciu wiader sprawdzić, jakość soku. Sok z kiszonych buraków powinien posiadać kwaśny odczyn, smak kwaśny, zapach charakterystyczny dla kiszzonek, konsystencję jednolitą, barwę ciemnobordową. Niedopuszczalne jest występowanie pleśni, obcy zapach. Jeżeli stwierdzono wady to produkt należy traktować, jako zepsuty i przeznaczyć do utylizacji. Jeżeli nie stwierdzono wad, sok należy rozlać do szklanych butelek. Każdą butelkę zakręcić zakrywką. Przy rozlewaniu soku ważne jest zachowanie higieny tak, aby uniknąć ryzyka wtórnego zakażenia produktu. Buraki, które są produktem ubocznym traktujemy, jako odpad i utylizujemy.

Etap 13 – ETYKIETOWANIE

Każdą butelkę zaopatrujemy w etykietę tak, aby oznakowanie było trwałe, nieusuwalne. Na etykiecie podajemy wszystkie niezbędne informacje. Butelki pakujemy w skrzynki z tworzywa sztucznego. Odstawiamy na miejsce odkładcze gdzie produkt czeka na dystrybucję.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

Czy metoda produkcji produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju alkoholowego ulegała zmianom w ciągu ostatnich lat?

TAK

NIE

Należy napisać, czy zmiany miały wpływ, na jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego wynikające ze stosowania tradycyjnej metody produkcji.

Wiadra z tworzywa sztucznego o pojemności 20 l oraz przykrywkę pobierane są z magazynu opakowań i materiałów pomocniczych, po przeniesieniu do myjni są poddawane procesowi mycia i dezynfekcji, a później płukania na stanowisku, po

czym następuje proces ociekania na stanowisku. Czyste wiadra przenoszone są do pomieszczenia. Ustawia się na czystej plecie. Wszystkie opakowania z tworzyw sztucznych powinny posiadać atest dopuszczający do bezpośredniego kontaktu z żywnością. W czasie mycia i dezynfekcji opakowań nie prowadzi się procesów mycia, i segregacji warzyw. Dodatek przypraw różnych w odpowiedniej ilości daje zapach z wyczuwalną nutą przypraw.

6. Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego

Należy przedstawić informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii wytwarzania produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego, w tym historyczne, spotykane w literaturze lub innych materiałach źródłowych wzmianki dotyczące produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego (np. stare przepisy, receptury, oznaczenia, w tym etykiety, cytaty z książek i z artykułów prasowych itp.) potwierdzające wykorzystywanie metody produkcji, co najmniej od 25 lat.

Wraz z tradycją uprawy buraka ćwikłowego nastąpiła tradycja jego przetwarzania. Najbardziej popularnym przetworem buraczanym jest kwas burakowy zwany również przez niektóre gospodynie barszczem burakowym. Wzmiankę o produkcji tego kwasu, wraz z przepisem kulinarnym pod nazwą kulis (nazwa „kulis” pochodzi od potocznej nazwy buraka, który ma kształt kulisty) można spotkać w książce Franciszki Gensówny „Młoda gospodyni”, wydanej w 1925 r.: „Kulis. Na kulis, czyli barszcz burakowy, trzeba ćwikłowe buraki obrać, wypłukać, pokrajać i włożyć do czystej beczułki. Kto chce mieć barszcz słodszy, dodaje połowę buraków cukrowych. Zalać wszystko letnią wodą i postawić w ciepłym miejscu. Za kilka dni barszcz będzie kwaśny, można go wtedy wynieść do chłodnej spiżarni. Gdy się barszczu uzbiera, trzeba buraki na to miejsce zalewać wodą, dokąd się tylko da. Gdyby zaś nie często kulisu potrzebowano, można go nalewać w butelki, papierem złożonym parę razy zawiązywać i trzymać w chłodnym miejscu. W butelkach dłużej i lepiej trzymać się będzie, niżeli na burakach (...)” „W Kuchni polskiej pod redakcją Marii Jankowskiej i Tadeusza Kłossowskiego z 1960 r. także spotykamy wzmiankę o sposobie kiszenia buraków ćwikłowych: (...) „Kiszenie buraków ćwikłowych. Otrzymany przez kiszenie kwas burakowy znajduje szerokie zastosowanie w gospodarstwie domowym, jako zdrowy i tani napój lub naturalny kwas do potraw. Zdrowe buraki namoczyć na kilka godzin w letniej wodzie, a następnie dokładnie wyszorować szczotką, opłukać, obrać, pokrajać w cienkie plastry lub paski. Buraki włożyć do wymytych i wyparzonych garnków kamiennych lub słoiki i zalać letnią przegotowaną wodą. Naczynie postawić w ciepłym miejscu (blisko płyty kuchennej), a dla szybszego ukiszenia można dodać do buraków kawałek skórki z chleba. Po 6-7 dniach zdjęć powstałą na powierzchni pleśń, a kwas zlać do czystych butelek, zakorkować wyparzonymi korkami. Przechowywać w suchym,

chłodnym pomieszczeniu. Buraki po pierwszym zlanu kwasu można powtórnie zalać przegotowaną letnią wodą i po dwóch dniach zlać kwas, używając go do potraw (...).” W ww. pozycji można również przeczytać o zastosowaniu kwasu burakowego w gospodarstwie domowym, jako o zdrowym i tanim napoju lub naturalnym kwasie do potraw. W książce tej można również znaleźć recepturę kiszenia barszczu czerwonego: „Kiszenie barszczu czerwonego 1 kg buraków ćwikłowych, 2 l wody, 5 dkg chleba razowego. Buraki wyszorować szczotką, opłukać, obrać cienko, pokrajać w plastry, włożyć do kamiennego garnka lub słoja ze szkła. Zalać przegotowaną ciepłą wodą. Dodać kawałki chleba razowego ze skórką, przykryć pokłutym papierem, pozostawić w ciepłym pomieszczeniu (18-20 °C). Po kilku dniach zlać do butelek, szczelnie zakorkować. Pozostałe buraki można ponownie zalać wodą (...).” Tradycja robienia kwasu w regionie sięga lat 20. minionego stulecia i podtrzymywana jest, przez co najmniej trzy pokolenia. Z oświadczeń wywiadów etnograficznych wynika, że kwas był robiony w wielu gospodarstwach domowych. Z wywiadu etnograficznego z najstarszą żyjącą członkinią wynika, że na kursie kulinarnym gospodynie uczyły się wytwarzać ten specyfik. Informacje zawarte w wywiadach mówią o tym, że w niektórych gospodarstwach kwas był robiony przez cały rok, w innych okazjonalnie, szczególnie jednak na przedwiośniu, w okresie postu wielkanocnego. W tym to, bowiem czasie nasilały się choroby. Nie mogło go również zabraknąć w Wigilię Bożego Narodzenia na tradycyjny czerwony barszcz. Kwas ten spożywano, jako napój leczniczy bądź orzeźwiający na surowo lub też do gotowania czerwonego barszczyku, który podawano z uszkami w wigilię, a zabielały śmietaną często jadano z dodatkiem ziemniaków. Właściwości lecznicze kwasu potwierdza również w swojej książce Irena Gumowska, pisząc: „Jeśli czujecie pieczenie w dołku, jakieś zgagi, jakieś kwasy, nawet, jeśli Was krew zalewa i trzęsie irytacja, nie wahajcie się ani chwili – wypijcie szklankę gorącego barszczyku. Ale bez octu! Można z sokiem z cytryny, a najlepszy jest barszcz kiszony (...).” Wiadomo też, że barszcz i sok z buraków wpływają na obniżenie nadmierne ciśnienia. Więc mądry Rej miał rację, gdy zachęcał do „ćwikiełki”, a nasze gospodynie intuicyjnie wyczuwały, że do silnie zakwaszającej dziczyzny, np. do zająca, są konieczne buraczki, o których dziś się wie, jak bardzo są zasadowotwórcze (...). Potwierdzeniem sławy tego kwasu mogą być pełne aprobaty opinie lekarzy, oraz osób, które go piły w celach zdrowotnych zarówno w kraju, jak i zagranicą. W 2016 r. sok z buraka kiszonego otrzymał nagrodę za napoje bezalkoholowe w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w województwie podlaskim.

7. Informacje dodatkowe

Po otwarciu butelki z produktem należy go przechowywać w lodówce, należy płyn użyć w ciągu 21 dni, przed użyciem wstrząsnąć – osad jest zjawiskiem naturalnym.

8. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku

Lp.	Nazwa dokumentu
1.	Wyniki badań soku z buraka kiszzonego z dnia 7.06.2016 r. Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Białymstoku.
2.	Wywiad etnograficzny: Krystyna Sitko, Mariola Chyży, Ewa Kozłowska, Agata Czeremcha.
3.	Projekt technologiczny kiszenia buraków wraz z opisem procesu technologicznego produkcji soku z kiszonych buraków.
4.	Oświadczenie dla MRiRW.
5.	Zdjęcia oraz wnioski na CD.

9. Data:

10. Podpis:

Spis literatury

1. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/woj-podlaskie>
2. <http://www.podlaskiszlakkulinary.pl/spizarnia-bialostocka/>
3. <https://www.podlaskiebazarek.pl/produkty-z-certyfikatem?powiat=Bia-%C5%82ostocki&gmina=Czarna+Bia%C5%82ostocka&miasto=>
4. <https://produkty.podlaskie.eu/wyszukiwarka>
5. Poradnik Lista Produktów Tradycyjnych Praktyczne – informacje dotyczące umieszczania produktów tradycyjnych na Liście Produktów Tradycyjnych przygotowane przez Wydział Oznaczeń Geograficznych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa, 2005