

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 205/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA”

Nr UE: PGI-PL-02154 – 15.7.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Kiełbasa piaszczańska”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Kiełbasa piaszczańska” to kiełbasa z mięsa wieprzowego, peklowana na półmoko marynatą z wywaru ziołowego i soli kamiennej, grubo rozdrobniona o ścisłej konsystencji, w osłonce białkowej.

Cechy fizyko-chemiczne:

Kiełbasa o barwie na powierzchni od jasnobrązowej do wiśniowej. W przekroju widoczne większe kawałki mięsa o boku ok. 2 cm w kolorze od jasno- do ciemnoróżowego. Wokół kawałków mięsa widoczny jaśniejszy farsz.

Długość lasek kiełbasy wynosi od 25–45 cm. W przekroju 35–50 mm w zależności od zastosowanej osłonki.

Cechy organoleptyczne:

Smak i zapach charakterystyczny dla ziół wchodzących w skład marynaty oraz wędzenia, wyraźnie wyczuwalny posmak jałowca.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „kiełbasy piaszczańskiej” wykorzystuje się mięso wieprzowe pozyskiwane z półtuszy, w których zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi tuszy wieprzowej mieści się w przedziale 55–60 %. Niedozwolone jest użycie mięsa pochodzącego od loch lub knurów. „Kiełbasa piaszczańska” nie może być produkowana z mięsa mrożonego. Mięso do produkcji „kiełbasy piaszczańskiej” pozyskiwane jest z szynki oraz schabu w okresie 24–96 h po uboju.

Mięso wieprzowe klasy I: udział 90 % w ogólnej masie produkcyjnej, mięso to pochodzi z elementów szynki oraz schabu. Mięso to poddawane jest obróbce w celu uzyskania mięsa bez ścięgien, tłuszczu oraz tkanki łącznej.

Mięso wieprzowe klasy II: udział 10 % w ogólnej masie produkcyjnej, mięso to pozyskujemy z elementów wykrawanych szynki oraz goleni. Mięso to może zawierać tłuszcz do 20 % masy całkowitej.

Zioła do sporządzania wywaru wchodzącego w skład marynaty:

— ziele angielskie,

— liście laurowe,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

— owoce jałowca,

— goździki.

Przyprawy:

— pieprz czarny mielony,

— gałka muszkatołowa.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

— przygotowanie surowca do produkcji,

— przygotowanie wywaru z ziół,

— przygotowanie mięsa do peklowania,

— przygotowanie marynaty,

— peklowanie na półmokro,

— przygotowanie farszu,

— mieszanie,

— nadziewanie,

— obsuszanie,

— wędzenie i pieczenie,

— studzenie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa „Kiełbasa piaszczańska” może występować luzem w laskach lub pakowana próżniowo.*

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Gminy w województwie małopolskim: Wieliczka i Świątniki Górne oraz miasto Kraków.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika „kiełbasy piaszczańskiej” opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

Nazwa „kiełbasy piaszczańskiej” pochodzi od miejsca jej wytwarzania – Piasków Wielkich. Piaski Wielkie – to nazwa dawnej podkrakowskiej wsi, która od 1940 r. znajduje się w granicach administracyjnych miasta Krakowa. Ta i okoliczne miejscowości zasłynęły produkcją mięsa i wędlin, a w szczególności wyróżniającej się kiełbasy, którą przez wieki dostarczano do Krakowa, w tym na stół królewski na Wawelu. Mieszkańców tych terenów, trudniących się handlem zwierzętami oraz rzeźnictwem nazywano „Kijakami”. Ich historię opisał gruntownie mieszkaniec Piasków Wielkich, Franciszek Rusek w książce „Dzieje kijaków piaszczańskich” (Kraków, 1996).

Nazwa „Kijacy” ma kilka wersji powstania. Jedną z nich odnosi się do faktu, że widziano ich zawsze z kijem, który był im potrzebny do obrony przed zbójami i złodziejami na trasie do Krakowa. Kij spełniał również rolę identyfikatora lub dowodu osobistego „Kijaka”. Każdy z nich od młodości miał znak ozdobny, powszechnie znany innym, wyrzeźbiony na kiju.

Obszar geograficzny określony w pkt 4 charakteryzuje się pagórkowatym ukształtowaniem terenu. Z uwagi na takie warunki geograficzne ludność zamieszkująca ten teren trudniła się głównie handlem zwierzętami, ponieważ prowadzenie typowych gospodarstw rolnych nie było możliwe. Wytwarzano również przetwory mięsne, w tym „kielbasę piaszczańską”. Była ona wytwarzana nieprzerwanie od stuleci przez mieszkańców podkrakowskich wiosek. Z przekazów miejscowych oraz informacji znajdujących się w Muzeum Etnograficznym w Krakowie wiadomo, że jej smak zawdzięczano znajomości natury, wśród której żyli ludzie w Czarnym Lesie. Las ten w odległych wiekach, to skraj puszczy rozciągającej się od krakowskich Krzemionek, poprzez Karpaty aż do granicy Węgier. Do dzisiaj pozostałością tej puszczy jest miejsce położone pomiędzy Ochojnym a Rajskim zwane jak niegdyś – Czarny Las. Od dawien dawna stosowano do peklowania mięsa napar z kilku ziół, wśród nich owoc jałowca. Naturalne, dostępne na co dzień zioła i przyprawy wykorzystywano do podkreślenia smaku, ale także w celu zniwelowania ujemnego wpływu tłuszczów zwierzęcych na zdrowie człowieka. Zestawy ziół, jeszcze do końca XIX w., przyrządzane były odpłatnie przez znające się na ziołach miejscowe Kijaczki. Wykorzystanie ww. wywaru z ziół do produkcji „kielbasy piaszczańskiej” jest specyficzne i odróżnia ją od innych kielbas. W Polsce najczęściej nie dodaje się innych przypraw do produkcji kielbas niż: sól, pieprz i czosnek.

Zapoczątkowany przez piaszczan, odpowiedni proces marynowania mięsa, wyróżniający „kielbasę piaszczańską” od innych, przebiegał w ziemnych piwnicach, zwanych ziemiankami. Panowała tam zawsze jednakowo niska temperatura i wilgotność. Dokładny proces rozdrobnienia mięsa wykonywano przez stulecia przy pomocy ciężkich mieczy na szerokich drewnianych kłocach. Później stosowano szerokie toporki, dopiero na początku XX w. wprowadzono ręczne maszynki do mielenia mięsa. Masę mięsną nadziewano w jelita ręcznie przy pomocy rogu woła, zastępując go współcześnie urządzeniami mechanicznymi.

Ważnym etapem produkcji „kielbasy piaszczańskiej” jest wędzenie. Proces wędzenia wyrobów wędliniarskich odbywał się początkowo w jamach ziemnych, później w każdej chacie kijackiej budowane były przy piecach szerokie kominy z drzwiami. W XIX w. wielu piaszczan miało już osobne wędzarnie. Obecnie wędzenie odbywa się w wędzarniach komorowych, w których źródłem dymu i ciepła jest spalanie drewna z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego. Kielbasę wędzi się dymem i ciepłem unoszącym się z paleniska umieszczonego w dolnej części komory. Za pomocą unoszącego się ciepła i dymu wędzone są laski kielbasy wiszące na drążkach. Dodatkowo, specyficznym dla „kielbasy piaszczańskiej”, elementem wędzenia jest umiarkowane stosowanie gałęzi lub owoców jałowca w ostatniej jego fazie. Producenci „kielbasy piaszczańskiej” byli pionierami tego sposobu wędzenia. Odpowiedniemu doborowi rodzajów drewna do wędzenia „kielbasa piaszczańska” zawdzięcza swój wyjątkowy smak i nieporównywalny aromat. Dobrze uwędzona „kielbasa piaszczańska” ma termin przydatności do spożycia, do miesiąca.

Do wyrobu „kielbas piaszczańskiej”, która trafiła nawet na królewski stół, wybierano mięso wysokiej jakości. Związek „kielbasy piaszczańskiej” z obszarem geograficznym, na którym jest wytwarzana oraz jej renomę potwierdzają również legendy. Jedną z nich literacko opracował i opublikował w 1899 r. Seweryn Udziela, etnograf, twórca Muzeum Etnograficznego w Krakowie w książce pt. „Dwanaście legend i podań z pod Krakowa” (Lwów, 1899). Zgodnie z tą legendą za czasów panowania króla Kazimierza Wielkiego piaszczanie przynosili wytwarzaną przez siebie kielbasę i handlowali nią w Krakowie. Jednakże krakowscy rzeźnicy zazdrościli im zarobku i postarali się, aby rada miejska zabroniła piaszczanom przynosić mięso do miasta i handlować nim. Kijacy poskarżyli się królowi, który obiecał pozwolić im handlować w dalszym ciągu, jeżeli uda im się wnieść do miasta długą na dwa metry kielbasę, tak aby straż miejska niczego nie zauważyła. Piaszczanie wpadli na pomysł, aby wydrążyć długi kij i ukryć w nim kielbasę dla króla. W rezultacie król Kazimierz Wielki pozwolił piaszczanom nadal sprzedawać kielbasę w Krakowie, a dlatego, że przynieśli kielbasę w kiju, nazwał ich „Kijkami”. Nazwa ta przetrwała do dziś.

Od 1825 r. Kijacy sprzedawali znaną w całym Krakowie „kielbasę piaszczańską” na Placu Szczepańskim w tzw. „jatkach dominikańskich”, później także we własnych sklepach. W okresie II wojny światowej oraz w drugiej połowie XX w., w okresie Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, panował w Polsce system gospodarki centralnie planowanej. W rezultacie nie można było podtrzymać tradycji masarskich i kijackich, ponieważ nie było wolnego rynku. W ostatnich latach XX w. ograniczono się jedynie do wyrobu „kielbasy piaszczańskiej” na własny, domowy użytek. Jednak niezmienna receptura oraz niepowtarzalny smak przetrwały i powróciły do obrotu handlowego.

„Kielbasa piaszczańska”, która przez wieki znana była w Krakowie i okolicach, obecnie zdobywa coraz szerszą grupę odbiorców. Niepowtarzalna historia jej produkcji na terenach związanych ze „sztuką kijacką”, zawarta w wielu dokumentach i opracowaniach oraz w pamięci mieszkańców Piasków Wielkich i okolic czyni ją wyjątkową. Dlatego ważne wydaje się zachowanie i przekazanie kolejnym pokoleniom historii, wiedzy i umiejętności wytwarzania tej kielbasy jako produktu regionalnego. Potwierdzeniem uznania walorów smakowych legendarnej „kielbasy piaszczańskiej” przez konsumentów są m.in. uzyskane wyróżnienia i nagrody w konkursach i targach żywności:

— Nadanie oznaczenia „Agro Polska” w Rzeszowie, 4 czerwca 2012 r.,

- Wpis „kielbasy piaszczańskiej” na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 3 czerwca 2013 r.,
- Wyróżnienie w konkursie „Małopolski Smak” przyznane 9 czerwca 2013 r.,
- I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” przyznana w Nawojowej 8 września 2013 r.,
- Medal „Smaki Regionów” przyznany w Poznaniu 22 września 2013 r.,
- Certyfikat krajowego systemu jakości żywności „Jakość Tradycja” od 3 lipca 2014 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-18-maja-2016-roku>
