Ref. Ares(2016)4024226 - 01/08/2016

JEDNOLITY DOKUMENT

„KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA”

Nr UE:

ChNP ( ) ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY [CHNP LUB CHOG]

„Kiełbasa piaszczańska”

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]

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 półmokro marynatą z wywaru ziołowego i soli kamiennej, gruborozdrobniona 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 półtusz, 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 szynek oraz schabu w okresie 24-96 h po uboju.

Mięso wieprzowe klasy I: udział 90% w ogólnej masie produkcyjnej, mięso to pochodzi z elementów szynek 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 szynek oraz goleni. Mięso to może zawierać tłuszcz do 20% masy całkowitej.

Zioła do sporządzania wywaru wchodzącego w skład marynaty:

- ziele angielskie,
- liście laurowe,
- 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 roku 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. Jedna 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. Aby kij był skuteczniejszy, nabijano go kawałkami krzemienia. „Kijacy" zmierzając do Krakowa z mięsem i pachnącą kiełbasą, a z powrotem z pieniędzmi, musieli pokonywać drogę przez wzgórze Krzemionki, gdzie znajdowały się jaskinie i groty. Tam złodzieje urządzali sobie schronienie.

Kij spełniał również rolę identyfikatora lub dowodu osobistego „Kijaka". Każdy z nich od młodości miał znak ozdobny, powszechnie znany innym, wyrzeźbiony na kiju. Kij był również narzędziem pracy. W rynku przez wieki „Kijacy" nie mieli ław do wyłożenia swojego towaru, dlatego słoninę i mięso zawieszali na kiju opartym o płot lub wóz.

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 „kiełbasę 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 Ochojnem a Rajskiem 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 „kiełbasy piaszczańskiej" jest specyficzne i odróżnia ją od innych kiełbas. W Polsce najczęściej nie dodaje się innych przypraw do produkcji kiełbas niż: sól, pieprz i czosnek.

Zapoczątkowany przez piaszczan, odpowiedni proces marynowania mięsa, wyróżniający „kiełbasę 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 klocach. Później stosowano szerokie toporki, dopiero na początku XX wieku wprowadzono ręczne maszynki do mielenia mięsa. Masę mięsną nadziewano w jelita ręcznie przy pomocy rogu woła, zastępując go współcześnie urządzeniami mechanicznymi.

Ważnym etapem w produkcji „kiełbasy piaszczańskiej" jest wędzenie. „Kiełbasę piaszczańską" wędzi się drewnem z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego. Dodatkowym, specyficznym dla „kiełbasy piaszczańskiej" elementem wędzenia jest umiarkowane stosowanie gałęzi lub owoców jałowca w ostatniej jego fazie. Dobrze uwędzona „kiełbasa piaszczańska" ma termin przydatności do miesiąca. Producenci „kiełbasy piaszczańskiej" byli pionierami tego sposobu wędzenia, który nadawał tej kiełbasie dobrego smaku i nieporównywalnego aromatu.

Proces wędzenia „kiełbasy piaszczańskiej" i innych wyrobów wędliniarskich odbywał się początkowo w jamach ziemnych, później w każdej chacie kijackiej budowane były przy piecach szerokie kominy z drzwiami. W XIX wieku wielu piaszczan miało już osobne wędzarnie.

Do wyrobu „kiełbas piaszczańskiej", która trafiła nawet na królewski stół, wybierano najlepsze mięso, czyli klasy I i II.

Związek „kiełbasy piaszczańskiej" z obszarem geograficznym, na którym jest wytwarzana oraz jej renomę potwierdzają również legendy. Jedną z nich literacko opracował i opublikował w 1899 roku 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 kiełbasę 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 kiełbasę, tak aby straż miejska niczego nie zauważyła. Piaszczanie wpadli na pomysł, aby wydrążyć długi kij i ukryć w nim kiełbasę dla króla. W rezultacie król Kazimierz Wielki pozwolił piaszczanom nadal sprzedawać kiełbasę w Krakowie, a dlatego, że przynieśli kiełbasę w kiju, nazwał ich „Kijakami". Nazwa ta przetrwała do dziś.

Od 1825 roku Kijacy sprzedawali znaną w całym Krakowie „kiełbasę 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 podtrzymywać tradycji masarskich i kijackich, ponieważ nie było wolnego rynku. W ostatnich latach XX wieku ograniczano się jedynie do wyrobu „kiełbasy piaszczańskiej" na własny, domowy użytek. Jednak niezmienna receptura oraz niepowtarzalny smak przetrwały i powróciły do obrotu handlowego.

„Kiełbasa 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 kiełbasy jako produktu regionalnego. Potwierdzeniem uznania walorów smakowych legendarnej

„kiełbasy piaszczańskiej” przez konsumentów są m.in. uzyskane wyróżnienia i nagrody w konkursach i targach żywności:

- Nadanie oznaczenia „Agro Polska” w Rzeszowie, 4 czerwca 2012 roku.
- Wpis „kiełbasy piaszczańskiej” na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 3 czerwca 2013 roku.
- Wyróżnienie w konkursie „Małopolski Smak” przyznane 9 czerwca 2013 roku.
- I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” przyznana w Nawojowej 8 września 2013 roku.
- Medal „Smaki Regionów” przyznany w Poznaniu 22 września 2013 roku.
- Certyfikat krajowego systemu jakości żywności „Jakość Tradycja” od 3 lipca 2014 roku.

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