

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA/ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Gawor - Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Podstolice 163, 32-020 Wieliczka, Polska

3. Adres do korespondencji:

Telefon: 12 289 57 20

Faks: 12 289 57 20

E-mail: gawor-tradycja@wp.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Szczepan Gawor

5. Grupa:

Gawor - Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja.

Wnioskodawcą jest pojedyncza osoba fizyczna, która spełnia łącznie dwa warunki określone w art. 49 ust. 1 tiret drugie lit. a i b rozporządzenia 1151/2012. Zakład – Gawor Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja jest jedynym producentem wytwarzającym „kielbasę piaszczańską”, który chce złożyć wniosek o rejestrację. Cechy „kielbasy piaszczańskiej” różnią się od cech kielbas produkowanych na sąsiednich obszarach, a cechy obszaru geograficznego różnią się od cech obszarów sąsiadujących.

Obszar geograficzny, na którym wytwarzana jest „kielbasa piaszczańska” charakteryzuje się pagórkowatym ukształtowaniem terenu. Z uwagi na takie warunki geograficzne ludność zamieszkująca ten teren od dawna trudniła się głównie handlem zwierzętami, ponieważ prowadzenie typowych gospodarstw rolnych nie było możliwe. Wytwarzano również przetwory mięsne, w tym „kielbasę piaszczańską”. Wyjątkowe właściwości „kielbasy piaszczańskiej” zawdzięczano m.in. znajomości naturalnych metod peklowania mięsa naparem z kilku ziół, pochodzących z tego obszaru geograficznego, wśród nich owocu jałowca. Od dawien dawna stosowano do peklowania mięsa napar z kilku ziół, pochodzących z tego obszaru geograficznego, wśród nich owoc jałowca. Wykorzystanie ww. naparu z ziół do produkcji „kielbasy piaszczańskiej” jest specyficzne i odróżnia ją od innych kielbas. Dzięki temu „kielbasa piaszczańska” zyskuje wyjątkowy smak i zapach charakterystyczny dla ziół wchodzących w skład marynaty. W Polsce najczęściej nie dodaje się innych przypraw do produkcji kielbas niż: sól, pieprz i czosnek.

Również wędzenie „kielbasy piaszczańskiej” jest typowe dla obszaru geograficznego, z którego się wywodzi. Do wędzenia używa się jedynie drewna z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego. Dodatkowym, specyficznym dla „kielbasy

piaszczańskiej”, elementem wędzenia jest umiarkowane stosowanie gałęzi lub owoców jałowca w ostatniej jego fazie. Użycie specyficznych rodzajów drewna do wędzenia nadaje „kielbasie piaszczańskiej” specyficznego smaku i nieporównywalnego aromatu.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

KIELBASA PIASZCZAŃSKA

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia	
2) oznaczenie geograficzne	X

3. Kategoria:

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

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

1. Wygląd (zewnątrzny i na przekroju): Podłużne łaski kielbasy. Powierzchnia osłonki lekko pomarszczona, matowa, sucha w dotyku. W przekroju widoczne kawałki mięsa które łączą się ze sobą przez zawarty w niej farsz. Kielbasa piaszczańska należy do rodzaju kielbas grubo rozdrobnionych.

2. Wielkość: Długość łasek kielbasy wynosi od 25-45 cm. W przekroju 35-50 mm w zależności od zastosowanej osłonki.

3. Barwa (zewnątrzna i na przekroju): Barwa zewnętrzna kielbasy piaszczańskiej jest od jasnobrązowej do wiśniowej, są to barwy typowe dla tego produktu. W przekroju widoczne większe kawałki mięsa – wielkości ok. 2x2 cm w kolorze od jasno- do ciemnoróżowego, charakterystycznego dla barwy mięsa. Wokół kawałków mięsa widoczny jaśniejszy farsz.

4. Konsystencja, „wrażenie w dotyku” : Konsystencja ścisła, charakterystyczna dla tej kielbasy.

5. Smak i zapach: Dzięki użyciu charakterystycznej dla tej kielbasy marynaty oraz tradycyjnego wędzenia w smaku kielbasy piaszczańskiej wyczuwa się użyte zioła oraz przyprawę w tym jałowiec, który nadaje produktowi wyjątkowego posmaku.

6. Wydajność produktu: Od 80% - 90% w stosunku do użytego surowca.

7. Cechy charakterystyczne: Cechą charakterystyczną do produkcji kielbasy jest użycie marynaty na bazie wywaru z ziół oraz soli kamiennej. Do kielbasy używa się mięsa klasy I aż w 90%. W przypadku innych kielbas tego typu zawartość mięsa kl. I wynosi zazwyczaj nie więcej niż 60%.

Surowcem do produkcji „kielbasy piaszczańskiej” jest mięso wieprzowe pozyskiwane z półtuszy klasy E wg klasyfikacji EUROP (zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi tuszy wieprzowej mieści się w przedziale 55-60%). Wyklucza się użycie mięsa pochodzącego od loch lub knurów. „Kielbasa piaszczańska” nie może być produkowana z mięsa mrożonego.

Do produkcji „kielbasy piaszczańskiej” wykorzystuje się następujące elementy tuszy wieprzowej:

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.

2. Do produkcji „kielbasy piaszczańskiej” sporządza się wywar na 10 litrów wody używa się ziół w następujących proporcjach:

- 0,07 – 0,09 kg ziela angielskiego
- 0,05 – 0,07 kg liści laurowych
- 0,05 – 0,07 kg owoców jałowca
- 0,03 – 0,05 kg goździków

W skład marynaty wchodzi wyżej wymieniony wywar z dodatkiem soli kamiennej w następującej proporcji: Na 10 kilogramów mięsa 1 litr wywaru oraz 0,15 kg soli kamiennej. Użycie wywaru jest cechą specyficzną kielbasy piaszczańskiej. Zawartość azotanów i azotynów jest bardzo niska ze względu na użycie zwykłej soli kamiennej zamiast soli pekłującej.

3. Dodatkowymi przyprawami są:

- pieprz czarny mielony 0,04 kg – 0,06/ 10kg masy ogólnej.
- gałka muskatołowa 0,02 – 0,04 kg/ 10 kg masy ogólnej.

4. Materiały pomocnicze:

- osłonki białkowe o średnicy Ø 40–50 mm
- przędza wędliniarska biała lub floki (szpilki wędliniarskie)

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Gmina Wieliczka, gmina Świątniki Górne oraz miasto Kraków.



6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

„Kielbasa piaszczańska” to nazwa, której można używać jedynie do kielbasy wytwarzanej na obszarze gminy Wieliczka, Świątniki Górne oraz miasta Krakowa, zgodnie ze specyfikacją opisaną we wniosku.

- Producent jest zobowiązany znakować produkt objęty niniejszą specyfikacją. Etykieta zawiera co najmniej: wszelkie informacje wymagane prawem w zakresie znakowania produktów oraz nazwę producenta, oznaczenie geograficzne i nazwę wyrobu „kielbasa piaszczańska”.
- Producent zapewnia zgodność produktu z metodą produkcji:

- ewidencja etykiet
- nadzoruje zgodność miejsca produkcji kielbasy piaszczańskiej
- monitoruje zgodność procesu produkcji z obowiązującymi przepisami
- kontroluje jakość produktu gotowego

- Producent „kielbasy piaszczańskiej” prowadzi ewidencję produkcji, która zawiera co najmniej:

- dokumentację wielkości każdej partii produkcyjnej
- okresowe badania wydajności produkcji
- dowody zakupu przypraw
- dowody zakupu drewna do wędzarni
- ewidencja parametrów wędzenia każdej partii
- ewidencja pomiarów wilgotności pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania wyrobu gotowego

7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

Etap I – Przygotowanie surowca do produkcji. Półtusze wieprzowe lub elementy tuszy schłodzone do temperatury 2°C - 8°C.

Mięso do produkcji kielbasy piaszczańskiej pozyskiwane jest z szynek oraz schabu w okresie 24-96 h po uboju .

Etap II – Przygotowanie wywaru z ziół. Skład wywaru na 10 litrów wody:

- 0,07 – 0,09 kg ziela angielskiego
- 0,05 – 0,07 kg liści laurowych
- 0,05 – 0,07 kg owoców jałowca
- 0,03 – 0,05 kg goździków

Składniki te miesza się następnie należy je zagotować i pozostawić do wystygnięcia.

Etap III – Przygotowanie mięsa do peklowania. Pokrojenie ręcznie lub na szarpaku chudych wyselekcjonowanych kawałków mięsa kl. I na kawałki o wymiarach ok. 2x2 cm.

Etap IV – Przygotowanie marynaty. Na 10 kilogramów mięsa przygotowuje się marynatę w której skład wchodzi:

- 1 litr wywaru ziołowego
- 0,15 kg soli kamiennej.

Etap V – Peklowanie na półmokro. Sporządzoną marynatą zalewa się mięso kl. I, w chłodni w temp. 2-8°C, na 12 - 48 h.

Etap VI – Przygotowanie farszu. Zmieszenie mięsa klasy II przez sito o średnicy Ø 5 mm. Na 10 kilogramów półproduktu używa się:

- mięso kl. I 90%
- mięso kl. II 10% (farsz)
- przyprawy:
- pieprz czarny mielony 0,04 – 0,05 kg
- gałka muszkatołowa 0,02 – 0,03 kg

Etap VII – Mieszanie. Na początku mieszania dodaje się tylko zamarynowane mięso kl. I i po uzyskaniu odpowiedniej kleistości mięsa przechodzi się do kolejnego etapu jakim jest dodanie farszu oraz przypraw.

Etap VIII - Nadziewanie. Nadziewanie gotowego półproduktu do jelit białkowych.

Etap IX – Obsuszanie. Produkt obsusza się w wędzarni przy uchylonych drzwiach wędzarniczych w celu uzyskania lepszego przepływu powietrza i w ten sposób lepszego osuszenia kielbasy. Proces ten trwa do uzyskania całkowicie suchej powierzchni kielbasy.

Etap X – Wędzenie i pieczenie. Po obsuszeniu produktu następuje jego wędzenie drewnem z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego. Temperatura w trakcie tego procesu wynosi na początku ok. 60°C przez ok. 60 minut, a następnie zwiększa się temperaturę do ok. 90°C aż do uzyskania temperatury 72°C wewnątrz batonu oraz barwy od ciemnobrązowej do wiśniowej. Pod koniec wędzenia do paleniska dorzuca się gałęzi jałowca lub jego owoców - ok. 30 dag. Całkowity czas wędzenia i pieczenia trwa ok. 2,5 - 4 godziny. W celu uzyskania produktu o dłuższej trwałości pozostawia się kielbasę w wygaszonej wędzarni jeszcze przez ok. 2-3 godziny.

Etap XI – Studzenie. Proces ten odbywa się w pomieszczeniu o dobrej wymianie powietrza. Po schłodzeniu produkt umieszcza się w chłodni o temperaturze od 2-8°C.

8. Związek z obszarem geograficznym: Kielbasa piaszczańska

Nazwa **kielbasy piaszczańskiej** pochodzi od miejsca jej wytwarzania. Piaski Wielkie to dawna wieś podkrakowska, od 1940 roku w granicach administracyjnych miasta Krakowa. Wraz z okolicznymi miejscowościami, związanymi ze **SZTUKĄ KIJACKĄ**, była zagłębiem produkcji mięsa i wędlin, a szczególnie wyróżniającą się kielbasy, które przez wieki dostarczano do Krakowa i jak podaje legenda, także 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). W opracowaniu tym korzystał z prac autorów, historyków i etnografów, którzy przedstawiali tą społeczność oraz ze źródeł archiwalnych. (Chmiel A., *Rzeźnicy krakowscy*, Kraków 1930; Gołębiewski Ł., *Lud Polski i jego zwyczaje, zabobony*, Warszawa 1830; Kolberg O., *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce*, Kraków 1871; Mączyński J., *Włościanie z okolic Krakowa w zarysie*, Kraków 1858; Radzyński R., *Produkcja, handel i spożycie mięsa w Krakowie*, Kraków 1934; Samsonowicz H., *Rzemiosło wiejskie w Polsce XIV – XVI w.*, Warszawa 1954; Sosnowski K., *Ziemia krakowska. Szczegółowy przewodnik wycieczkowy, t. I*, Kraków 1947).

Tradycja wyrabiania kielbasy piaszczańskiej związała jej nazwę z Piaskami Wielkimi, ale jak świadczą o tym źródła historyczne i miejscowe przekazy, Kijakami zajmującymi się

wytwarzaniem i sprzedażą swoich wyrobów byli także mieszkańcy sąsiednich miejscowości z terenu współczesnego Krakowa oraz gmin: Wieliczka i Świątniki Górne.

Piaski, Kosocice, Ochojno, Strzałkowice, Koźmice, Sieraków, Janowice, Skotniki, Krzyszkowice, Rajsko, Rożnowa, Raciborsko, Dziekanowice, Grajów – to miejscowości wymieniane w dokumentach z XVIII wieku gdzie działali Kijacy. Wymienione wyżej miejscowości to obecnie teren gmin: Wieliczka i Świątniki Górne oraz obszar miasta Krakowa. (Archiwum domowe F. Ruska, Kijacy w urzędzie podkomorzym w Wieliczce składają skargę na rzeźników wielickich, że pomimo przywilejów królewskich z lat 1713 i 1766 zakazują im sprzedaży mięsa – 1 lutego 1768; Wypis z księgi radzieckiej krakowskiej. Rzeźnicy krakowscy protestują przeciwko uprawnieniom kijaków – 9 lutego 1768 r. – kserokopie fotogramów dokumentów skierowanych do Kijaków, przechowywane od 1578 r. u Kijaków w Piaskach Wielkich t.I. Oryginały w 1972 roku sprzedane do Państwowego Archiwum w Warszawie, obecnie w Państwowym Archiwum w Krakowie, nr poz. w zbiorach A.D.1215, w tłumaczeniu prof. dr hab. Wacława Urbana i mgr Jadwigi Szyposz, Kraków 1996).

Dowodzi tego także F. Rusek w swojej książce. Wg autora, córki chłopów rzeźników i innych kijaków poznawały swych mężów z sąsiednich wsi i w ten sposób rozpowszechniało się przez dziesiątki lat rzeźnictwo z Piasku do innych miejscowości. Związki rodzinne pomiędzy mieszkańcami między innymi Podstolic, a mieszkańcami parafii Kosocice (Piaski, Zbydniowice, Kosocice, Rajsko, Barycz, Soboniewice) dokumentują księgi parafialne chrztów i ślubów w Podstolicach (*Archiwum parafialne w Podstolicach, Liber Copulatorum pro pago Podstolice 1807-1845, t.II; Liber natorum et Baptisatorum pro pago Podstolice 1807-1862, t.III*). Rodzinne powiązania, to tylko jedna z możliwych dróg przekazywania umiejętności rzeźniczych i masarskich w okolicy. Przekazywanie tradycji w rodzinach zawsze było naturalnym czynnikiem rozwoju wielu umiejętności i zawodów. W Archiwum Państwowym na Wawelu w Tekach Shneidera mieszkańcy Podstolic i okolicznych wiosek w drugiej połowie XIX wieku określani są jako *handlarze świńmi* – już nawet nie umie niektórzy rolę uprawiać... (*Schn. 1255, s.174*). Tradycja handlu zwierzętami związana była z uwarunkowaniami geograficznymi. Na pagórkowatym terenie trudno było o rozległe gospodarstwa rolne przynoszące znaczący dochód, a mieszkając tak blisko Krakowa należało wykorzystywać jego potrzeby, szczególnie zapotrzebowanie na żywność.

Kielbasa piaszczańska wytwarzana była nieprzerwanie od stuleci przez mieszkańców podkrakowskich wiosek. Z przekazów miejscowych oraz informacji znajdujących się w Muzeum Etnograficznym w Krakowie, wiemy, 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, pośród nich szyszkogodę jałowca. Naturalne, dostępne na co dzień zioła i przyprawy wykorzystywano do polepszenia smaku ale także w celu zniwelowania ujemnego wpływu tłuszczów zwierzęcych na zdrowie człowieka. Zestawy ziół, jeszcze do końca XIX wieku przyrządzane były odpłatnie przez znające się na ziołach miejscowe Kijaczki.

Zapoczątkowany przez piaszczan, odpowiedni proces marynowania mięsa, wyróżniający później kielbasę piaszczańską od innych, przebiegał w ziemnych piwnicach, zwanych ziemiankami. Panowała tam zawsze jednakowo niska temperatura i wilgotność. Znaczna ilość stawów w okolicy, umożliwiała w zimie wycinanie dużych bloków lodu, przechowywanych w ziemiankach w trocinach przez okresy letnich upałów.

Dokładny proces rozdrobnienia mięsa wykonywano przez stulecia przy pomocy ciężkich mieczy na szerokich drewnianych kłocach. Później stosowano szerokie toporki, dopiero na początku XX wieku wprowadzono ręczne maszynki do mielenia mięsa. Masę mięsną nadziewano w jelita ręcznie przy pomocy rogu z woła, zastępując je współcześnie urządzeniami mechanicznymi.

Ważnym etapem w produkcji „kielbasy piaszczańskiej” było i jest także wędzenie. Stosowano drewno „twarde”: bukowe, dębowe, olchowe. Dodatkowym, specyficznym dla kielbasy piaszczańskiej elementem wędzenia jest umiarkowane stosowanie gałęzi lub owoców jałowca w ostatniej jego fazie. Dobrze uwędzoną „kielbasę piaszczańską” można przetrzymać nawet miesiąc.

Proces wędzenia kielbasy 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.

Wędzenie dymem z drewna dębowego i krzewu jałowcowego nadawało kielbasie dobry smak oraz nieporównywalny zapach. Tego procesu nie znali wówczas rzeźnicy krakowscy. Jakość wyrobów kijackich ukształtowało wielowiekowe doświadczenie i otaczająca rzeźników z Podgórza przyroda puszczy.

Z wywiadów etnograficznych z mieszkańcami Piasków, zajmujących się od pokoleń wyrabianiem wędlin wiemy, że do kielbasy piaszczańskiej poszukiwano zawsze najlepszych młodych zwierząt o wadze do 140 kg, z chowu ekstensywnego. Zwierzęta kupowano między innymi na jarmarkach w Wieliczce, Gdowie, Myślenicach, Niepołomicach, Bochni i ubijano we własnym zakresie. Z biegiem czasu korzystano z ubojni zlokalizowanych w okolicy.

Do wyrobu „królewskiego” produktu, jakim była kielbasa piaszczańska, wybierano najlepsze mięso, klasyfikując na klasy I-II. Mięso kl. I, „od szynki” pozbawiano żyłek. Niektórzy masarze, na specjalne zamówienie, robili tę kielbasę z samych polędwiczek. Wykorzystanie najlepszego mięsa jest potwierdzane między innymi poprzez wyczuwanie grubszego i chudego kawałka. Mięso kl. I wiązano zmielonym mięsem kl. II.

Do jej produkcji dodawano pieprzu, małą ilość soli, gałkę muszkatołową, odrobinę czosnku. Woda była wykorzystywana jedynie do rozmieszania przypraw. Sposób produkcji stosowany przez wszystkich masarzy był taki sam. Z upływem wieków, oczywiście unowocześniano metody i narzędzia, jednocześnie zachowując recepturę wytwarzania kielbasy piaszczańskiej, gdyż samo jej pochodzenie dawało gwarancję jakości i czyniło ją poszukiwaną na rynku.

Kielbasę piaszczańską wyróżnia współcześnie także to, że nie stosuje się przy jej produkcji żadnych konserwantów i polepszaczy smaków.

KIJACY PIASZCZAŃSCY

Jak podają opracowania i źródła historyczne, społeczność kijacka, zamieszkała w wioskach na południe od Krakowa, wyróżniała się pod wieloma względami od pozostałych. Nazwa „Kijacy” ma kilka wersji powstania. Jedna z nich odnosi się do faktu, iż ludzi z Podgórza za Krzemionkami zawsze widziano z kijem na Wolnicy. Był im potrzebny do obrony przed zbójami i złodziejami, których na ich trasie do Krakowa nie brakowało. Aby kij był skuteczniejszy nabijano go krzemieniem. W późniejszym okresie osadzali na jego końcu mały sztylecik i zakrywali go rogiem młodego wołu. Kijacy zmierzając do Krakowa z mięsem i pachnącą kielbasą, a z powrotem z pieniędzmi, musieli pokonywać drogę przez wzgórze Krzemionki, gdzie znajdowały się jaskinie i groty. Tam rabusie urządzali sobie schronienie. Dlatego kij był narzędziem samoobrony Kijaka.

Drugą funkcję kij spełniał jako identyfikator Kijaka. Każdy z nich od młodości miał znak ozdobny, powszechnie znany innym, wyrzeźbiony na kiju. Był niejako dowodem osobistym, oddawanym w zastaw u szlachcica nieraz za całą stajnię wołów.

Kij był również narzędziem pracy. W rynku na wolnicy przez wieki Kijak nie miał łąwy do wyłożenia swojego towaru. Połcie słoniny i mięso zawieszał na kiju opartym o płot lub wóz.

W XIX wieku historycy i etnografowie w swych pracach o okolicach podkrakowskich wyróżniali Kijaków. W wydanym w 1830 roku opracowaniu Łukasza Gołębiowskiego, *Lud i jego zwyczaje*, znajdujemy zapis: *Kijaki należą do teraźniejszego województwa krakowskiego (...) Od strony Wieliczki zamieszkali na prawym brzegu Wisły. Podgórzanie, czyli Kijacy, są w większej części rzeźnikami i dobrze się mają. Nazwisko im nadane od sposobu noszenia na targi połciów i kielbas i innych rzeczy na kiju. Sukmanę granatową przywdziewają z wypustką karmazynową, lecz odmienny krój sukni, przy tem zielony pas, buty i czapka kształtniejsza, w zimie obszywana barankiem, okazują, że nie do rzędu włościan, lecz raczej szlachty chcą być policzeni. Tak ubierają się mężczyźni. Strój kobiet daleko wyszukańszy. Kijaczki lubią nosić w jaskrawych kolorach z kałamyjki lub z kamlotu spódnice, fartuchy daleko krótsze i nie trzewiki, tylko buty na wysokich korkach. Głównie zaś odróżniają się od innych wościanek tym, iż zwykle w lecie przywdziewają sukmanki granatowe, czerwono podbite, a w zimie krótkie zgrabne kożuszki.*

Najciekawszą z wersji powstania nazwy KIJAK, tłumaczy legenda, którą literacko przetworzył 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). Historia ta bezpośrednio wiąże genezę tradycji kijackich z wytwarzaniem najbardziej znanego produktu jakim była kielbasa piaszczańska.

„Pod Krakowem, zaledwie cztery kilometry od miasta oddalona, leży po prawem brzegu Wisły wieś Piaski Wielkie. Piaszczanie trudnią się od wieków rzeźnictwem i sprzedają mięso w Krakowie i na Podgórzu. Nazywają ich tutaj Kijakami, a pochodzenie tej nazwy objaśniają w następujący sposób. W czasie gdy w Polsce panował Kazimierz Wielki, król mądry i sprawiedliwy, działo się dobrze wieśniakom, bo król otaczał ich zawsze życzliwą opieką. Kraj zaludniał się, wzrastał dobrobyt, wioski i miasta bogaciły się, panował spokój i porządek. Piaszczanie roznosili już wtedy mięso po Krakowie i zarabiali na tem rzemiośle dobrze. Ale krakowscy rzeźnicy zazdrościli im zarobku i postarali się o to, że rada miejska zabroniła Piaszczanom przynosić mięso do miasta i handlować Kijakom na równi z mieszczanami. Zmartwieni Piaszczanie poszli użalić się swojej krzywdy przed królem i błagać go, aby nie pozwalał wzbraniać im uczciwego zarabiania na chleb.

Król Kazimierz spostrzegł, że wieśniakom stała się krzywda, gdyż od dziadów, pradziadów wolno im było sprzedawać mięso w Krakowie; że jednak był to pan wesolego umysłu i pragnął pokazać mieszczanom krakowskim, iż sprytni wieśniacy pomimo zakazu mogą wnosić mięso do miasta, odpowiedział deputacy; -Jeśli przeniesiecie przez rogatki miejskie sążniową kielbasę (długą na dwa metry), tak aby straż miejska tego nie spostrzegła, to wam pozwolę dalej sprzedawać mięso w Krakowie.”

Wrócili Piaszczanie do domu smutni, bo wydawało się niepodobieństwem przeniesić tak wielką kielbasę przez bramy miejskie, skoro przystępu do miasta pilnowała straż liczna. Wszyscy we wsi zaczęli rozmyślać nad tem, jak by wykonać wolę królewską — i oto wpadli na myśl, aby wydrążyć kij długi i gruby i w nim ukryć kielbasę dla króla.

Jak rzekli, zrobili. Przenieśli ukrytą w kiju kielbasę przez bramy miejskie i złożyli ją u stóp króla, rozbawionego dowcipem wieśniaków.

Kazimierz Wielki pozwolił Piaszczanom nadal sprzedawać mięso w Krakowie, a z powodu, że w kiju przynieśli mu długą kielbasę, nazwał ich Kijakami, która to nazwa utrzymała się do dnia dzisiejszego. „

W dokładnym opracowaniu F. Ruska, *Dzieje Kijaków piaszczańskich* zawarty jest także miejscowy, trwający przez wieki przekaz o Kijakach:

W polowaniach królewskich w Czarnym Lesie, w taborach rycerskich i różnych wyprawach wojennych brali udział poddani rycerzy z Piasków. Byli oni również stałymi bywalcami wraz ze swoimi panami na Wawelu. Jednego z tych sług polubiła ochmistrzyni kuchni królewskiej, ponieważ dostarczał jej dobre mięso z upolowanych w puszczy zwierząt, z hodowanych wołów i robił bardzo smaczną kielbasę. Wyroby te sprzedawał również na wolnicy przy sukiennicach. Za czasów Kazimierza Wielkiego wolnica na wszystkie towary była w rynku Krakowa. Ów sługa rycerza zwany był Lascyk.

Kraków był zorganizowany na prawie magdeburskim, stąd ludzie wykonujący wszystkie rzemiosła musieli należeć do cechów. W obrębie mili wokół grodu nie należący do cechu nie miał prawa uprawiać rzemiosła. Każdego niezorganizowanego, a wykonującego jakiś zawód zwano przeszkodnikiem. Dlatego też cechowi rzeźników nie spodobał się przeszkodnik z Piasku, który z nimi konkurował na Wawelu i w rynku.(...)

Starszyzna cechowa udała się na skargę do króla Kazimierza. Król odrzekł, że go to nic nie obchodzi, są bramy i pilnujący je strażnicy, niech nie wpuszczają przeszkodnika do grodu. Jak król powiedział, tak się stało. Przywożącemu chłopu mięso wdeptano do błota, jego samego obito i nie wpuszczono na Wawel.

Zbliżała się uroczystość na dworze królewskim. Ochmistrzyni potrzebowała dobrych wyrobów z mięsa na stół, a takich rzeźnicy krakowscy nie mieli. Posłała więc do Lascyka z Piasku zamówienie na dobrą kielbasę, ten zaś się zmartwił, jak to zamówienie wykona. Znal puszczę i wiedział, że tam są chore drzewa, puste wewnątrz. Wyciął kilka, oczyścił zbutwiały środek, owinął w lniane płótno mięso i kielbasę i zapakował w te otwory. Na końcach drzewa wstawił drewniane korki, drzewo z kielbasą załadował na wóz i z tymi „kijami” pojechał na Wawel

Bez przeszkód przejechał bramę grodu. Nawet dostał pochwałę, że się zajmuje tym, czym powinien: dostawą na Wawel drzewa, nie zaś mięsa.

Gdy zajechał przed kuchnię królewską, szybko rozniosła się wieść po komnatach królewskich, że będą mieli dobrą kielbasę. Na dziedziniec wyszedł również król Kazimierz i zobaczył wydobywaną z drzewa kielbasę, bardzo mu się spodobał fortel tego chłopu. Poleciał wydać edykt dla cechu rzeźników, że wolno chłopu z Piaski po wieczne czasy sprzedawać swoje wyroby na Wolnicy w rynku Krakowa. (także: Chmiel A., Rzeźnicy Krakowscy).

DZIEJE RZEMIOSŁA RZEŹNICZEGO I MASARSKIEGO W PIASKACH WIELKICH (Rusek F., *Dzieje kijaków piaszczańskich*, Kraków 1996)

W roku 1257 Kraków zorganizowano na prawie niemieckim, magdeburskim. Każde miasto wówczas tworzyło odrębną, zamkniętą w sobie całość społeczną. Życie gospodarcze tego okresu zdominowane było przez członków cechów i oni mieli wyłączność na działalność rzemieślniczą i handlową w mieście. Na mocy przyjętego prawa urzędnicy królewscy i magistrat krakowski musieli dbać o to, aby ludność miasta mogła zaopatrzyć się w artykuły pierwszej potrzeby, do których należało również mięso i wędliny. Musieli oni również pilnować właściwego poziomu cen tych produktów, stąd konsekwentnie już w XIV wieku ustalano cenniki na te produkty. Aby artykułów pierwszej potrzeby było w mieście pod dostatkiem, organizowano w każdy wtorek i piątek targi w rynku zwanym wolnicą. Jak

podaje legenda, w wolnicy brał udział rzeźnik z Piasku już za panowania Kazimierza Wielkiego. Na Wawelu i w rynku sprzedawał mięso i kielbasę. Wyroby te były tańsze niż u rzeźników krakowskich. Taka sytuacja nie podobała się rzemieślnikom cechowym krakowskim. Czynili starania u króla o jej zlikwidowanie. W obronę Kijaków włączyli się rajcy krakowscy, przedkładając królowi Kazimierzowi postulat, datowany na dzień 20 stycznia 1369 roku, podkreślając, iż w przypadku „...zniesienia dawnego zwyczaju dostarczania mięsa w dni targowe do miasta, ludność biedniejsza dozna dotkliwej szkody...” (Piekosiński, *Kodeks dyplomatyczny m. Krakowa*, t.I, s. 18).

Przez wieki kijacy sprzedawali swoje wyroby na Wolnicy w mieście Kazimierz, przy Krakowie (obecnie dzielnica Krakowa). Wolnica była wielkim dobrodziejstwem dla ludności Krakowa, Kazimierza, Kleparza i Wieliczki w trudnej sytuacji żywnościowej, spowodowanej głównie wojnami i zaborami. Kijacy bowiem ponosząc duży wysiłek w zdobyciu zwierząt, uboju donoszeniu produktów, łagodzili brak mięsa i wędlin w miastach. W okresach stabilizacji kijacy byli ograniczani i prześladowani przez rzeźników cechowych, a nawet przez magistraty miast. Okresy te naprzemiennie po sobie następowały. Tę konkurencyjną walkę postrzegały sądy dworów królewskich i wielokrotnie broniły Kijaków. Stąd powstawały dekrety i przywileje dla nich, które wójtowie Piasku przechowywali w swych chatach od 1578 roku. Od 1885 były one własnością Stowarzyszenia rzeźników i masarzy w Piaskach Wielkich. Po 1940 część z nich zaginęła. Pozostałe w archiwach dokumenty potwierdzają, iż zajmowali się sprawami przywilejów kijackich królowie: Stefan Batory; Zygmunt III Waza ; Władysław IV ; Michał Korybut Wiśniowiecki, August II, August III.

W czasach zaborów, gdy ustanowiono granicę wzdłuż prawego brzegu Wisły, odcięto Kijaków. Jednak wówczas w ukryciu, łodziami wspomagali zaopatrzenie w Krakowie w mięso i poszukiwaną kielbasę z Piasku. W czasach Księstwa Warszawskiego w 1810 roku ustanowiono Wolnohandlowe Miasto Kraków, dzięki czemu mieszkańcy Piasków Wielkich mogli sprzedawać w obwodzie miasta Kraków i w Podgórzu, Kazimierzu i Kleparzu. W II połowie XIX wieku nastąpił rozwój. Powstawały większe zakłady rzeźnicze, a kijacy z sąsiednich wiosek kupowali działki, by się osiedlić w Piaskach, by było bliżej do Krakowa. Tzw. wolna sprzedaż zaowocowała także zawianym z rzeźnikami krakowskimi porozumieniem 18 kwietnia 1874 r. Po długim okresie zwalczania konkurencji spod Krakowa, dostrzegając pracowitość i operatywność Kijaków nastąpiła współpraca. Do Stowarzyszenia Rzeźników Krakowskich przyjmowano rzeźników piaseczyńskich. Pojednanie rzeźników krakowskich z Kijakami było wówczas ważniejszym wydarzeniem w mieście Krakowie. Uwiecznił to Jan Matejko malując obraz, na którym widać dwie dłonie w uścisku, a pod nimi napis: „ZGODA I JEDNOŚĆ NASTĄPIŁY”. Porozumienie to zaowocowało przyjmowaniem młodzieży z Piasków na praktykę do cechów krakowskich. Przyjęcie Kijaków do Stowarzyszenia Rzeźników Krakowskich spowodowało, że część z nich nabywając kamienice w Krakowie lub w Podgórzu, zostawali tam na stałe i na równi z rzeźnikami krakowskimi prowadzili walkę konkurencyjną z Kijakami z Piasków. Wówczas dojrzała we wsi świadomość, że tylko wspólna działalność może im przynieść efekty. Ogłoszona w 1883 roku ustawa modernizująca ustawę przemysłową z 1859 roku, upoważniała do powoływania stowarzyszeń poszczególnych zawodów w każdej gminie. Wówczas to zdecydowali się utworzyć prawną organizację: STOWARZYSZENIE RZEŹNIKÓW I MASARZY W PIASKACH WIELKICH. Jednym z zadań Stowarzyszenia , była troska o szkolenie zawodowe. Obowiązujące wówczas prawo rzemieślnicze stanowiło, by każdy starający się o uprawnienie do sprzedaży swoich wyrobów miał udokumentowany okres nauki zawodu. Najpierw musiał być uczniem, później czeladnikiem, a następnie mistrzem. Od początku swego istnienia do lutego 1926 roku Stowarzyszenie rzeźników wydało 240 dyplomów czeladniczych. Nie zachowała się jednak księga egzaminów mistrzów.

Jednak wiadomo, że czeladnik po trzech latach mógł ubiegać się o tytuł mistrzowski. W okresie Rzeczypospolitej Polskiej, wymagania stawiane mistrzom a nawet czeladnikom coraz bardziej wzrastały. Wymagano nie tylko wiedzy z zakresu rzemiosła lecz także znajomości przepisów prawnych, dobrej znajomości zagadnień weterynaryjnych i sanitarnych oraz prawa podatkowego. Dlatego Stowarzyszenie Rzeźników w 1923 roku otworło Zawodową Szkołę Doksztalającą w Piaskach Wielkich, która funkcjonowała do 1939 roku.

Stowarzyszenie Rzeźników i Masarzy w Piaskach Wielkich utworzone zostało w oparciu o ustawę austriacką. Po I Wojnie Światowej przemianowano je na CECH ZBIORCZY, który obejmował również handlarzy zwierzętami. Po ukazaniu się w 1927 roku polskiej ustawy gospodarczej nastąpił rozdział handlarzy od rzeźników i powstały dwa cechy:

- Cech Rzeźników i Masarzy w Piaskach Wielkich, obejmujący okręg działania: Piaski Wiekie, Biezanów, Borek Fałęcki, Kurdwanów, Kosocice, Łagiewniki, Prokocim, Rajsko, Swoszowice, Wola Duchacka, prowadząc działalność: rzeźnictwo, wyrąb mięsa i wędliniarstwo.

- Stowarzyszenie Zawodowych Handlarzy Rogaczyny i Nierogaczyny w Piaskach Wielkich z zakresem działania w powiecie krakowskim.

Księga adresowa Polski dla przemysłu, handlu i rzemiosła z 1930 roku, wydana przez Towarzystwo Reklamy Międzynarodowej w Warszawie wymienia 22 handlarzy oraz 28 rzeźników z Piasków Wielkich, które wówczas liczyły 1630 mieszkańców.

Dobre czasy dla wyrabiania wędlin piaszczańskich zakończyły się wraz z nadejściem okupacji, gdyż jej produkcję można było przypłacić życiem, później w czasach Polski Ludowej narażano się na konfiskatę, gdyż władze nastawione na produkcję przemysłową zakazywały wytwarzania jej nazywając masarzy - spekulantami. Nie reaktywowano Cechu Rzeźników, gdyż przynależności do niego nikt nie egzekwował. Szkołą Zawodową uruchomiono tylko w roku szkolnym 1945/1946. Nowa rzeczywistość w Polsce nie dawała możliwości kontynuacji tradycji masarskich trwających od wieków w Piaskach Wielkich i okolicznych miejscowościach. Mimo to wielu pracując w zakładach mięsnych w Krakowie, jednocześnie wytwarzało je w domach pod pozorem tzw. uboju gospodarczego.

Po wznowieniu gospodarki rynkowej pod koniec XX wieku na terenie Piasków działało ok. 20 masarzy. Jednak na skutek zaostrzonych przepisów zakłady pozamykano. Pozostała produkcja tylko na własny, domowy użytek.

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, ale przede wszystkim w pamięci mieszkańców Piasków Wielkich i okolic czyni ją wyjątkową. Dlatego ważne wydaje się więc zachowanie i przekazanie kolejnym pokoleniom historii, wiedzy i umiejętności wytwarzania tej kielbasy jako produktu regionalnego. Potwierdzeniem powrotu na rynek legendarnej kielbasy piaszczańskiej oraz dostrzeżenie jej walorów smakowych są uzyskane w ostatnim czasie wyróżnienia i nagrody w konkursach i targach żywności. Są to:

- ***Nadanie oznaczenia AGRO POLSKA w Rzeszowie 4 czerwca 2012 roku.***
- ***Wpis Kielbasy Piaszczańskiej na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 3 czerwca 2013 roku.***
- ***Wyróżnienie w konkursie MAŁOPOSKI 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 JAKOŚĆ I TRADYCJA przyznany 3 lipca 2014 roku.*

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej¹⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. 22 623-29-00 faks 22 623-29-99
✉ sekretariat@ijhars.gov.pl

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

1. ETYKIETA PODSTAWOWA	„Kielbasa piaszczańska” może występować luzem w laskach lub pakowana próżniowo.
------------------------	---

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczególne wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Materiały źródłowe:

Archiwum domowe F. Ruska, (materiały do książki: *Dzieje kijaków piaszczańskich*, Kraków 1996): *Kijacy w urzędzie podkomorzym w Wieliczce składają skargę na rzeźników wielickich, że pomimo przywilejów królewskich z lat 1713 i 1766 zakazują im sprzedaży mięsa – 1 lutego 1768; Wypis z księgi radzieckiej krakowskiej. Rzeźnicy krakowscy protestują przeciwko uprawnieniom kijaków – 9 lutego 1768 r. – kserokopie fotogramów dokumentów skierowanych do Kijaków, przechowywane od 1578 r. u Kijaków w Piaskach Wielkich t.I. Oryginały w 1972 roku sprzedane do Państwowego Archiwum w Warszawie, obecnie w*

Państwowym Archiwum w Krakowie, nr poz. w zbiorach A.D.1215, w tłumaczeniu prof. dr hab. Wacława Urbana i mgr Jadwigi Szyposz, Kraków 1996);

Archiwum państwowe na Wawelu, Teki Shneidera, (*Schn. 1255, s.174*);

Archiwum parafialne w Podstolicach, *Liber Copulatorum pro pago Podstolice 1807-1845, t.II*;

Archiwum parafialne w Podstolicach, *Liber natorum et Baptisatorum pro pago Podstolice 1807-1862, t.III*;

Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie, Grochal A., *Wywiad etnograficzny*, 2012;

Literatura:

Chmiel A., *Rzeźnicy krakowscy*, Kraków 1930;

Gołębiewski Ł., *Lud Polski i jego zwyczaje, zabobony*, Warszawa 1830;

Kolberg O., *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce*, Kraków 1871;

Mączyński J., *Włościanie z okolic Krakowa w zarysie*, Kraków 1858;

Radzyński R., *Produkcja, handel i spożycie mięsa w Krakowie*, Kraków 1934;

Rusek F., *Dzieje kijaków piaszczańskich*, Kraków 1996;

Samsonowicz H., *Rzemiosło wiejskie w Polsce XIV – XVI w.*, Warszawa 1954;

Sosnowski K., *Ziemia krakowska. Szczegółowy przewodnik wycieczkowy, t.I*, Kraków 1947;

Udziela S., *Dwanaście legend i podań z pod Krakowa*, Lwów 1899.

Załączniki:

1. Obszar geograficzny produkcji Kiełbasy Piaszczańskiej, określony graficznie na mapie.
2. Kijacy z Podgórze
3. Dyplomy
4. Dwanaście legend i podań z pod Krakowa (Lwów 1899).

JEDNOLITY DOKUMENT

„KIELBASA PIASZCZAŃSKA”

Nr UE: PGI-PL-02154 – 15.07.2016

ChNP () ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY

„Kielbasa 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

„Kielbasa piaszczańska” to kielbasa z mięsa wieprzowego, peklowana na półmoko marynatą z wywaru ziołowego i soli kamiennej, gruborozdrobniona o ścisłej konsystencji, w osłonce białkowej.

Cechy fizyko-chemiczne:

Kielbasa 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 kielbasy 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 „kielbasy 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. „Kielbasa piaszczańska” nie może być produkowana z mięsa mrożonego. Mięso do produkcji „kielbasy 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 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 muskatołowa.

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

„Kielbasa 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 „kielbasy piaszczańskiej” opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

Nazwa „kielbasy 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 wyróżniającą się kielbasą, 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. 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 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 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 wieku 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. Dodatkowym, 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 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 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 „Kijakami”. Nazwa ta przetrwała do dziś.

Od 1825 roku 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 podtrzymywać tradycji masarskich i kijackich, ponieważ nie było wolnego rynku. W ostatnich latach XX wieku ograniczano 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 roku.

- Wpis „kielbasy 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>