

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 205/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA»

N. UE IGP-PL-02154 – 15.7.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Kiełbasa piaszczańska»

2. Stato membro o paese terzo

Polonia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1 Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «kiełbasa piaszczańska» è una salsiccia di carne suina semiessicata, spezzettata grossolanamente, a salagione semi-umida in una marinata a base di decotto di spezie ed erbe e salgemma, di consistenza ferma e insaccata in budelli ottenuti dalla sintesi di proteine.

Caratteristiche fisiche e chimiche

Il colore della superficie della «kiełbasa piaszczańska» va dal marrone chiaro al rosso scuro. In sezione trasversale sono visibili grossi pezzi di carne, di circa 2 cm di diametro, di colore rosa chiaro o rosa scuro. Attorno ai pezzi di carne è visibile una farcitura dai toni più chiari.

Le salsicce «kiełbasa piaszczańska» hanno una lunghezza compresa tra i 25 e i 45 cm e misurano 35-50 mm in sezione trasversale, a seconda del budello.

Caratteristiche organolettiche

Il gusto e l'odore caratteristici delle «kiełbasa piaszczańska», con un retrogusto pronunciato di ginepro, sono dati dalle spezie ed erbe contenute nella marinata e dal processo di affumicatura.

3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La «kiełbasa piaszczańska» è preparata con carne suina proveniente da mezzene con un tenore di carne magra del 55-60 % ed è escluso l'uso di carne proveniente da scrofe o verri. Non può inoltre essere prodotta a partire da carne congelata. La carne utilizzata per la produzione di «kiełbasa piaszczańska» è ottenuta da prosciutti e lombate, tagliati a pezzi tra le 24 e le 96 ore dopo l'abbattimento.

Il 90 % della quantità totale prodotta è rappresentato da carne di suino di categoria I, cioè ottenuta da prosciutti e lombate e trasformata per ottenere carni senza tendini, grasso e tessuti connettivi.

Il 10 % del totale della quantità prodotta è composto da carne di suino di categoria II, ossia ritagli di prosciutti e stinchi, con un contenuto di grasso massimo pari al 20 % del peso totale.

Spezie ed erbe per il decotto utilizzato per la marinata:

— pepe della Giamaica/pimento;

— foglie di alloro;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— bacche di ginepro;

— chiodi di garofano.

Condimento:

— pepe nero macinato;

— noce moscata.

3.4 Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le seguenti fasi specifiche della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

— preparazione delle materie prime;

— preparazione del decotto di spezie ed erbe;

— preparazione della carne per la salagione;

— preparazione della marinata;

— salagione semi umida;

— preparazione dell'impasto;

— miscelatura;

— insaccatura nei budelli;

— essiccazione;

— affumicatura e cottura;

— raffreddamento.

3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le salsicce «kielbasa piaszczańska» possono essere vendute sfuse in filza o imballate sotto vuoto.

3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Comuni del voivodato della Piccola Polonia: Wieliczka e Świątniki Górne, e la città di Cracovia.

5. Legame con la zona geografica

La «kielbasa piaszczańska» deve la sua specificità alle qualità specifiche e alla reputazione del prodotto.

Prende il nome dal luogo di produzione, Piaski Wielkie, anticamente un paese nelle vicinanze di Cracovia che dal 1940 ricade entro i confini amministrativi della città. Questa località e quelle vicine sono diventate famose per la produzione di carne, salumi e, in particolare, eccellenti salsicce, che per secoli sono state vendute a Cracovia e servite anche alla tavola del re nel castello di Wawel. Gli abitanti di queste località, dediti al commercio e alla macellazione di animali, erano chiamati «Kijacy». La loro storia è descritta in dettaglio da Franciszek Rusek, abitante di Piaski Wielkie, nel libro «Dzieje kijaków piaszczańskich» («Storia dei Kijacy di Piaski Wielkie») (Cracovia, 1996).

Esistono diverse etimologie del nome «Kijacy». Secondo una di esse, il termine deriva dal fatto che i Kijacy portavano sempre con sé un bastone (kij), che utilizzavano per difendersi da briganti e ladri sulla strada per Cracovia. Il bastone serviva ai Kijacy anche come segno di riconoscimento o elemento d'identità. Sin da bambini ciascuno di essi portava inciso sul bastone un segno distintivo, noto a tutti i membri della comunità.

La zona geografica descritta al punto 4 è caratterizzata da terreno collinare. Date le condizioni geografiche, che non consentivano le normali attività agricole, l'attività principale della popolazione locale era il commercio di animali. Erano inoltre dediti alla produzione di prodotti trasformati a base di carne, tra cui la «kielbasa piaszczańska», che è stata prodotta dagli abitanti dei villaggi nei dintorni di Cracovia per secoli, senza interruzioni. Dalle testimonianze locali e dalle informazioni custodite nel Museo etnografico di Cracovia emerge che il gusto della salsiccia deriva proprio dalle conoscenze dell'ambiente naturale in cui vivevano gli abitanti del bosco di Czarny Las. In tempi remoti il bosco si trovava ai margini di un'immensa foresta che si estendeva dalla zona di Krzemionki, a Cracovia, attraverso i Carpazi, fino al confine con l'Ungheria. Ciò che resta oggi della foresta si estende tra Ochójno e Rajsko e conserva ancora l'antico nome di Czarny Las. Da sempre per la salagione della carne si utilizza un decotto a base di diverse spezie ed erbe, tra cui bacche di ginepro. Le spezie e le erbe, naturali e facilmente reperibili, erano utilizzate per sottolineare il gusto, ma anche per compensare gli effetti negativi dei grassi animali sulla salute umana. Fino alla fine dell'Ottocento le miscele di spezie ed erbe erano preparate e vendute dai Kijacy, che conoscevano bene le piante locali. L'uso del decotto di spezie ed erbe nella produzione della «kielbasa piaszczańska» è tipico e la distingue da altre salsicce. Solitamente in Polonia gli unici condimenti aggiunti nelle salsicce sono sale, pepe e aglio.

Sviluppato da un abitante del luogo, il processo di marinatura della carne, che distingue la «kielbasa piaszczańska» dalle altre salsicce, aveva luogo in cantine in terra battuta chiamate «ziemianki», che permettevano di mantenere sempre basse la temperatura e l'umidità. Per secoli la carne è stata sminuzzata con pesanti spade su ampi blocchi di legno, successivamente sostituiti da larghe assi, mentre i tritacarne manuali sono stati introdotti solo all'inizio del XX secolo. L'impasto di carne veniva insaccato manualmente nel budello con l'ausilio di un corno di bue, sostituito in epoca moderna da dispositivi meccanici.

L'affumicatura è una tappa importante nella produzione della «kielbasa piaszczańska». All'inizio i salumi venivano affumicati in cavità di terracotta; in un secondo momento, l'affumicatura venne realizzata nelle stesse abitazioni dei Kijacy, che erano state dotate di ampi camini con porte. Nel XIX secolo molti abitanti del luogo disponevano già di un locale destinato all'affumicatura. Oggi la carne è affumicata in camere apposite, in cui il calore e il fumo sono prodotti dalla combustione di legno di caducifoglie: faggio, ontano e quercia. Il fumo e il calore salgono da fornaci situate nella parte inferiore della camera, consentendo l'affumicatura delle salsicce, che sono appese ad aste. Un altro elemento del processo di affumicatura caratteristico della «kielbasa piaszczańska» è l'utilizzazione nella fase finale di piccole quantità di rami o di bacche di ginepro. I produttori della «kielbasa piaszczańska» sono stati i primi a utilizzare questo tipo di affumicatura. Il sapore eccezionale e l'aroma ineguagliabile della «kielbasa piaszczańska» sono dovuti alla particolare combinazione di tipi di legno utilizzati per l'affumicatura. Una «kielbasa piaszczańska» ben affumicata può essere conservata sino a un mese.

Per produrre la «kielbasa piaszczańska», che veniva servita anche alla tavola del re, veniva scelta carne di prima qualità. Il legame tra la «kielbasa piaszczańska» e la zona geografica di produzione, nonché la reputazione del prodotto sono anche attestati da leggende locali. Una di esse ha ispirato un'opera letteraria dal titolo «Dwanaście legend i podań z pod Krakowa» («Dodici leggende e racconti popolari della regione di Cracovia») (Lwów, 1899), pubblicata nel 1899 dall'etnografo Seweryn Udziela, fondatore del Museo etnografico di Cracovia. Secondo la leggenda, durante il regno del re Casimiro il Grande gli abitanti di Piaski Wielkie fabbricavano salsicce che andavano poi a vendere a Cracovia. I macellai della città, invidiosi, cercarono di convincere l'amministrazione cittadina a vietare agli abitanti del villaggio di recarsi in città per vendervi il loro prodotto. I Kijacy si rivolsero perciò al re, che promise di autorizzarli a continuare i loro commerci se fossero riusciti a far entrare in città una salsiccia di due metri, senza che le guardie se ne accorgessero. Gli abitanti di Piaski Wielkie ebbero allora l'idea di rimuovere la parte interna di un lungo bastone per nascondervi la salsiccia destinata al re. Fu così che Casimiro il Grande concesse il permesso di continuare a vendere le salsicce a Cracovia agli abitanti del villaggio, da allora conosciuti con il nome di «Kijacy», in uso ancor oggi.

Dal 1825 i Kijacy hanno venduto la «kielbasa piaszczańska», rinomata in tutta Cracovia, prima al mercato «jarki dominikańskie» in piazza Szczepanski e successivamente in negozi di proprietà. Durante la Seconda guerra mondiale e, in seguito, nel periodo della Repubblica popolare di Polonia, nella seconda metà del XX secolo, la Polonia ha conosciuto un sistema economico a pianificazione centralizzata. Non è stato quindi possibile conservare le tradizioni salumiere dei Kijacy, perché il mercato non era libero. Negli ultimi anni del XX secolo, la produzione di «kielbasa piaszczańska» si limitava al consumo domestico privato. Tuttavia, la ricetta immutata e il sapore unico sono sopravvissuti e sono stati riproposti in commercio.

La «kielbasa piaszczańska», prodotto conosciuto a Cracovia e nelle zone limitrofe da secoli, sta conquistando sempre più il favore dei consumatori. La storia unica della sua fabbricazione, in una regione associata all'«arte dei Kijacy», giunta fino a noi grazie a numerosi documenti e opere e conservata nella memoria degli abitanti di Piaski Wielkie, gli conferiscono il suo carattere unico. È pertanto importante conservare e trasmettere alle generazioni future la storia, le conoscenze e le competenze connesse alla produzione di questa salsiccia quale prodotto regionale. I seguenti riconoscimenti e premi conferiti nell'ambito di concorsi e fiere gastronomiche confermano l'apprezzamento da parte dei consumatori del gusto della leggendaria «kielbasa piaszczańska»:

— premio «Agro Polska», Rzeszów, 4 giugno 2012;

- iscrizione della «kiełbasa piaszczańska» nell'elenco di prodotti tradizionali del ministero dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale, 3 giugno 2013;
- distinzione ottenuta al concorso «Małopolski Smak», 9 giugno 2013;
- 1° premio al concorso «Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów» a Nawojowa, 8 settembre 2013;
- medaglia «Smaki Regionów», Poznań, 22 settembre 2013;
- certificato del sistema nazionale di qualità degli alimenti «Jakość Tradycja», 3 luglio 2014.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<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>
