Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 205/14)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho [1].

DOCUMENTO ÚNICO

«KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA»

N.º UE: PGI-PL-02154 — 15.7.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Kiełbasa piaszczańska»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Polónia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1 *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2 *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

«Kiełbasa piaszczańska» designa um enchido à base de carne de porco, cortada de forma irregular, salgada por via semisseca numa marinada de ervas aromáticas e sal-gema, de consistência compacta, e introduzida em invólucros proteicos.

Características físicas e químicas:

A cor da superfície do enchido varia entre o castanho claro e o vermelho escuro. Cortado transversalmente, apresenta grandes pedaços de carne, com cerca de 2 cm de espessura, de cor rosa claro ou escuro. É visível o tom mais claro do recheio a envolver os pedaços de carne.

O comprimento das unidades de enchido varia entre 25 e 45 cm, e o diâmetro entre 35 e 50 mm, consoante o invólucro.

Características organolépticas:

Sabor e cheiro característicos das ervas aromáticas utilizadas na marinada e do processo de fumagem; é percetível o sabor residual do zimbro.

3.3 *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «kiełbasa piaszczańska» é fabricado com carne de porco obtida de meias-carcaças, com um teor de carne magra entre 55 % e 60 % do peso da carcaça. É proibida a utilização de carnes provenientes de marrãs ou de javalis. O «kiełbasa piaszczańska» não pode ser confecionado com carne congelada. A carne utilizada no fabrico deste produto provém de pernas e lombos cortados no período de 24 a 96 horas após o abate.

A carne de porco da categoria I pressupõe 90 % do peso total da produção; é constituída por cortes da perna e do lombo. É transformada de modo a obter uma carne isenta de tendões, gordura e tecido conjuntivo.

A carne de porco da categoria II pressupõe 10 % do peso total da produção; é constituída por aparas de carne da perna e do chambão. Pode conter matéria gorda até 20 % do peso total.

Ervas aromáticas utilizadas no caldo da marinada:

— pimenta da Jamaica;

— louro;

[1] JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— bagas de zimbro;

— cravo-de-cabecinha.

Condimentos:

— pimenta preta moída;

— noz-moscada.

3.4 *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Fases da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada:

— preparação das matérias-primas;

— preparação da salmoura de ervas aromáticas;

— preparação da carne para a salga;

— preparação da marinada;

— salga semisseca,

— preparação do recheio;

— mistura;

— enchimento;

— secagem;

— fumagem e cozedura;

— refrigeração.

3.5 *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «kiełbasa piaszczańska» pode ser apresentado sob a forma de enchido a granel ou embalado em vácuo.

3.6 *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Municípios da Província de Małopolskie: Wieliczka e Świątniki Górne, e a cidade de Cracóvia.

5. **Relação com a área geográfica**

A especificidade do «kiełbasa piaszczańska» assenta nas qualidades específicas e na fama deste produto.

A designação «kiełbasa piaszczańska» provém da localidade onde este enchido é produzido, Piaski Wielkie, uma antiga povoação dos arredores de Cracóvia que, desde 1940, é abrangida pelos limites administrativos da cidade. Esta localidade e as povoações vizinhas ganharam notoriedade através da produção de carne e charcutaria e, em especial, de um enchido de excelência distribuído, durante séculos, em Cracóvia, onde era servido à mesa do rei, no castelo de Wawel. Os habitantes destas localidades, que se dedicavam ao comércio de animais e de produtos à base de carne, eram denominados «kijacy». A sua história é descrita em pormenor por Franciszek Rusek, habitante de Piaski Wielkie, na sua obra *Dzieje kijaków piaszczańskich* («História dos Kijacy de Piaski Wielkie») (Cracóvia, 1996).

Existem várias versões sobre a origem do nome «kijacy». Uma delas refere o facto de estes trazerem sempre consigo uma vara «kij», que servia para se defenderem de assaltantes e ladrões que podiam enfrentar a caminho de Cracóvia. As varas usadas pelos «kijacy» também ajudavam a identificar o seu proprietário. Cada um deles possuía, desde muito jovem, uma marca decorativa própria, gravada na vara, e que todos conheciam.

A área geográfica indicada no ponto 4 caracteriza-se pelo relevo acidentado do terreno. Tendo em conta as condições geográficas, a população instalada nesta região dedicava-se sobretudo ao comércio de animais, uma vez que as atividades agrícolas convencionais não eram viáveis. Além disso, confecionavam produtos transformados à base de carne, incluindo o «kiełbasa piaszczańska». Este enchido é fabricado há séculos, ininterruptamente, pelos habitantes das aldeias dos arredores de Cracóvia. Com base em testemunhos locais e informações que se encontram no Museu Etnográfico de Cracóvia, conclui-se que o sabor do enchido se deve ao conhecimento do meio natural em que viviam os habitantes da floresta de Czarny Las. Em tempos remotos, esta região fazia parte de uma imensa floresta que se estendia desde a periferia da região de Krzemionki, nos arredores de Cracóvia, e atravessava os Cárpatos até à fronteira com a Hungria. Atualmente, o que resta desta floresta encontra-se numa zona compreendida entre Ochojno e Rajsko, e ainda mantém o nome de Czarny Las. Desde tempos imemoriais, para salgar a carne, utiliza-se uma infusão de várias plantas aromáticas, que incluía bagas de zimbro. As ervas aromáticas e os condimentos naturais facilmente acessíveis eram utilizados não apenas para realçar o sabor, mas também para compensar os efeitos negativos das gorduras animais na saúde humana. Até ao final do século XIX, as misturas de ervas aromáticas eram preparadas e vendidas por «kijacy», que conheciam bem as plantas locais. A utilização desta salmoura à base de plantas no fabrico do «kiełbasa piaszczańska» é própria deste produto, o que leva a distingui-lo dos demais enchidos. Na Polónia, os condimentos geralmente adicionados aos enchidos limitam-se ao sal, à pimenta e ao alho.

O processo de marinagem da carne desenvolvido pelos habitantes da região, que distingue o «kiełbasa piaszczańska» dos restantes enchidos, ocorria em caves frias, as «ziemianki», que mantinham sempre a mesma temperatura e a mesma humidade. Durante séculos, a carne era cortada com pesados sabres sobre largas tábuas de corte, em madeira. Mais tarde, utilizavam-se grandes machados; os picadores de carne manuais só começaram a ser utilizados no início do século XX. A mistura da carne era introduzida manualmente em tripa e calcada com um corno de boi, atualmente substituído por dispositivos mecânicos.

A fumagem é uma fase importante do fabrico do «kiełbasa piaszczańska». O processo de fumagem de produtos de charcutaria ocorria inicialmente em câmaras subterrâneas; mais tarde, as habitações dos «kijacy» dispunham de grandes chaminés fechadas por portas construídas nos fornos. No século XIX, muitos habitantes de Piaski Wielkie já possuíam o seu próprio fumeiro ao ar livre. Atualmente, a fumagem é efetuada em câmaras de fumagem, em que o calor e o fumo são produzidos por combustão de madeira de árvores folhosas: amieiro, faia e carvalho. O fumo e o calor emergem de fornos que se encontram na parte inferior da câmara, e vão defumando os enchidos. Os enchidos, suspensos em varas, são defumados pelo calor e fumo libertados. Uma outra característica do processo de fumagem própria do «kiełbasa piaszczańska» é a utilização moderada de ramos ou bagas de zimbro na fase final. Os fabricantes de «kiełbasa piaszczańska» foram os pioneiros deste método de fumagem. O «kiełbasa piaszczańska» deve o seu sabor excecional e aroma incomparável à combinação especial dos tipos de madeira utilizados no processo de fumagem. Um «kiełbasa piaszczańska» bem defumado tem um prazo de validade máximo de um mês.

Para fabricar o «kiełbasa piaszczańska», que chegou a ser servido à mesa de reis, era selecionada carne de «alta qualidade». A relação entre o «kiełbasa piaszczańska» e a área geográfica onde é fabricado, assim como a sua reputação, são também confirmadas por lendas locais. Uma delas foi tema de uma obra literária, publicada em 1899 pelo etnógrafo Seweryn Udziela, fundador do Museu Etnográfico de Cracóvia e autor do livro *Dwanaście legend i podań z pod Krakowa* («Doze lendas e histórias populares da região de Cracóvia») (Lwów, 1899). Segundo reza a lenda, no reinado de Casimir, o Grande, os habitantes de Wielkie Piaski fabricavam enchidos que iam depois vender a Cracóvia. Todavia, os açougueiros da cidade, invejosos do seu sucesso, conspiraram para que o Conselho Municipal os proibisse de trazer a carne para a cidade para ali a vender. Estes últimos queixaram-se ao rei, que prometeu dar-lhes autorização para prosseguirem o seu comércio, se conseguissem introduzir na cidade, sem que os guardas se apercebessem, um enchido com mais de dois metros. Os «kijacy» lembraram-se então de escavar o miolo de uma longa vara («kij») e ocultar no interior o enchido destinado ao rei. O estratagema funcionou e o rei Casimir, o Grande, autorizou-os a continuar a vender enchidos em Cracóvia; desde então, passaram a ser conhecidos por «kijacy», nome que ainda hoje se mantém.

A partir de 1825, os «kijacy» começaram a vender o famoso «kiełbasa piaszczańska» no mercado «jatki dominikańskie» («nas bancas dos dominicanos»), na Praça de Szczepanski, e, mais tarde, nos seus próprios pontos de venda. Durante a Segunda Guerra Mundial, e na segunda metade do século XX, no tempo da República Popular da Polónia, o país conheceu um regime de economia planificada centralizada. Consequentemente, não era possível manter as tradições dos artesãos de carne fumada e dos «kijacy», dado que não existia mercado livre. Nos últimos anos do século XX, a produção de «kiełbasa piaszczańska» limitava-se ao consumo doméstico privado. Todavia, a receita e o sabor único dos enchidos mantiveram-se intactos, tendo regressado ao mercado comercial.

O «kiełbasa piaszczańska», conhecido há muito em Cracóvia e arredores, atrai atualmente cada vez mais consumidores. A história singular do fabrico deste enchido, numa região associada à «arte dos kijak», relatada em vários documentos e estudos e guardada na memória dos habitantes de Piaski Wielkie, confere ao produto o seu caráter ímpar. Por conseguinte, é importante manter e garantir a transmissão às gerações futuras a história, os conhecimentos e as técnicas subjacentes ao fabrico deste enchido, considerado um produto regional. O reconhecimento pelos consumidores das qualidades gustativas do famoso «kiełbasa piaszczańska» tem sido igualmente confirmado pelas distinções e prémios conquistados em concursos e feiras de produtos alimentares:

— Prémio «Agro Polska», Rzeszów, 4 de junho de 2012.

— Inscrição do «kiełbasa piaszczańska» na Lista de produtos tradicionais do Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, 3 de junho de 2013.

— Distinção no concurso «Małopolski Smak», 9 de junho de 2013.

— 1.º prémio no concurso «Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów», em Nawojowa, 8 de setembro de 2013.

— Medalha «Smaki Regionów», Poznań, 22 de setembro de 2013.

— Certificado do sistema nacional de qualidade dos alimentos «Jakość Tradycja», 3 de julho de 2014.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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