Magiczny Kraków

Produkty z Małopolski o Chronionym Oznaczeniu Geograficznym

2020-04-22

Na liście polskich nazw zarejestrowanych w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności znajdują się 42 produkty. Sporo z nich to specjały zgłoszone przez małopolskich producentów.

W 1992 roku Unia Europejska otoczyła szczególną ochroną producentów, często drobnych, wytwarzających żywność związaną z tradycją kulinarną bądź charakterystyką miejsca, w którym powstaje. W celu ich wyróżnienia stworzono europejski system oznaczeń, które mają podkreślić wysoką jakość produktów oraz ochronić producentów przed nieuczciwymi konkurentami.

Wyróżniono dwie kategorie produktów: produkty regionalne znanego pochodzenia, których dotyczy oznaczenie Chroniona Nazwa Pochodzenia oraz Chronione Oznaczenie Geograficzne i produkty tradycyjne, których dotyczy oznaczenie Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Spośród produktów regionalnych aż 13 produkowanych jest w Małopolsce: bryndza podhalańska, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, karp zatorski, oscypek, redykołka, chleb prądnicki, jabłka łąckie, jagnięcina podhalańska, kiełbasa lisiecka, obwarzanek krakowski, suska sechlońska, kiełbasa piaszczańska, czosnek galicyjski.

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) to europejski znak przyznawany produktom regionalnym wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca w którym jest wytwarzany i podkreślającej ich związek z tym miejscem. Wszystkie surowce, potrzebne do wytworzenia tego produktu pochodzą z określonego obszaru geograficznego oraz wszystkie fazy wytwarzania odbywają się na tym obszarze. Oznaczenie ChNP znajduje się na następujących 9 polskich produktach: bryndza podhalańska, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, fasola wrzawska, karp zatorski, miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny, oscypek, podkarpacki miód spadziowy, redykołka, wiśnia nadwiślanka.

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) to europejski znak przyznawany produktom regionalnym wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca w którym jest wytwarzany i podkreślającej ich związek z tym miejscem. Oznaczenie ChOG mówi nam także, że chociaż jeden z etapów powstawania produktu musi przebiegać na obszarze, do którego odnosi się jego nazwa. Do tej pory oznaczeniem ChOG wyróżniono w Polsce 23 produkty: andruty kaliskie, cebularz lubelski, chleb prądnicki, fasola korczyńska, jabłka grójeckie, jabłka łąckie, jagnięcina podhalańska, kiełbasa lisiecka, kołocz śląski/kołacz śląski, miód drahimski, miód kurpiowski, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, obwarzanek krakowski, rogal świętomarciński, ser koryciński swojski, suska sechlońska, śliwka szydłowska, truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna, wielkopolski ser smażony, krupniok śląski, kiełbasa biała parzona wielkopolska, kiełbasa piaszczańska, czosnek galicyjski.

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) to europejski znak jakości, przyznawany produktom noszącym tradycyjną nazwę, odnoszącą się do jego specyficznego charakteru lub tradycyjnie stosowaną dla tego produktu. Produkt z oznaczeniem GTS musi być wytwarzany z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub

tradycyjnymi metodami. Do tej pory oznaczeniem GTS wyróżniono w Polsce 10 produktów: półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak, kabanosy, kiełbasę jałowcową, kiełbasę myśliwską, olej rydzowy, pierekaczewnik, kiełbasę krakowską suchą staropolską.

Produkty z Małopolski o Chronionym Oznaczeniu Geograficznym

Czosnek galicyjski

Nazwa czosnek galicyjski pochodzi od miejsca jego wytwarzania, dawnego obszaru Galicji – ziem polskich, które w latach 1774–1918 należały do zaboru austriackiego. Obszar geograficzny produkcji czosnku galicyjskiego wyróżnia się niezwykle urodzajnymi glebami o wysokim pH oraz wyjątkowo wcześnie rozpoczynającym się okresem wegetacyjnym a także fioletowo-różowym zabarwieniem łusek, sproą kulistą główką (o średnicy nie mniejszej niż 50 mm) i małą liczbą ząbków w główce (w okółku zewnętrznym 6-9 sztuk), dzięki czemu wielkość pojedynczego ząbka jest również większa w porównaniu do innych czosnków. Ponadto czosnek uprawiany na tym terenie ma wyższą, średnio o 5% zawartość alliny (związku odpowiadającego za charakterystyczny smak czosnku) w porównaniu z czosnkami tych samych odmian uprawianymi w innych częściach kraju.

Czosnek galicyjski od lat słynie ze swojego wyjątkowego smaku. Zgodnie z krążącą legendą, kupcy przyjeżdżający do Słomnik na targi i jarmarki zaopatrywali się w grudkę soli i ząbek czosnku. O znacznej sławie czosnku może świadczyć także przywołanie go w pamiętnikach Jana Chryzostoma Paska, który to żartobliwie napisał, iż to z powodu czosnku książę siedmiogrodzki Jan Rakoczy najechał w 1657 roku na ziemie polskie.

Kiełbasa piaszczańska

Kiełbasa piaszczańska to wędzona kiełbasa z mięsa wieprzowego, peklowana na półmokro marynatą wywaru ziołowego i soli kamiennej. Do jej produkcji używa się aż w 90 proc. mięsa klasy I, podczas gdy w przypadku innych podobnych produktów wartość ta nie przekracza zazwyczaj 60%. Ponadto wytwarzana jest wyłącznie ze schłodzonego, świeżego mięsa wieprzowego (pochodzącego od świń w okresie 24-96 h po uboju).

Nazwa kiełbasa piaszczańska, pochodzi od miejsca jej wytwarzania, dawnej podkrakowskiej wsi, która od 1940 r. znajduje się w granicach administracyjnych miasta Kraków - Piasków Wielkich. Wyrabianiem kiełbasy piaszczańskiej zajmowali się również mieszkańcy gmin Wieliczka i Świątniki Górne. Według źródeł historycznych i miejscowych przekazów, ludność zamieszkującą te tereny nazywano Kijakami.

Chleb prądnicki

Chleb prądnicki wypiekany jest na zakwasie żytnim. Powstaje w dwóch gramaturach, w wersji mniejszej waży ok. 4,5 kg i ma do 65 cm długości oraz 35 cm szerokości przy wysokości do 15 cm, w wersji większej jego masa to 14 kg, jest też długi na metr i szeroki na pół metra.

Niezależnie od rozmiaru i kształtu, chleb prądnicki zawsze ma grubą na 6 mm brązową lub

ciemnobrązową jednolitą skórkę, pokrytą warstwą żytnich otrębów. Do ciasta, oprócz mąki pszennej, żytniej, otrębów, drożdży, wody pitnej, soli i kminku, dodawane są jeszcze ugotowane ziemniaki lub płatki ziemniaczane.

Historia tego pieczywa związana jest z dwiema podkrakowskimi wioskami – Prądnikiem Białym i Czerwonym. Po raz pierwszy z nazwy chleb prądnicki wymieniony został w piśmie z 1421 roku, kiedy to biskup krakowski, Albert, nadał swojemu kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi kawał ziemi leżącej w Prądniku, zobowiązując go jednocześnie do dostarczania tzw. chleba rżanego na stół biskupi. Wzmianki o chlebie prądnickim znajdziemy też w pismach Jana Długosza. Chleb prądnicki cieszył się dużą popularnością do początków XX w., natomiast w czasach PRL niemal zaprzestano jego produkcji (można go było wtedy kupić tylko na targu na Kleparzu). Wypiek wznowiono po 1989 roku.

Jabłka łąckie

Określenie „jabłka łąckie” dotyczy określonych odmian z terenu Kotliny Łąckiej. Owoce te charakteryzują się dość wysoką kwasowością, soczystością i aromatem, a także wysoką jędrnością miąższu oraz rumieńcem większym i wyraźniejszym niż jabłka danego gatunku pochodzące z innych miejsc. Ponadto „nie rdzewieją” – czyli obrane nie brązowieją. Swoją charakterystykę zawdzięczają w dużej mierze mikroklimatowi Kotliny Łąckiej (tj. dużym wahaniom temperatury między dniem i nocą), glebie oraz ukształtowaniu terenu.

Jak wynika z przekazów historycznych już w XII w. suszone jabłka z tego regionu spławiano Dunajcem do Wisły i dalej do Gdańska, skąd trafiały na stoły możnych w całej Europie. Wedle miejscowej legendy rozwój sadownictwa jest zasługą dwóch proboszczów. Pierwszy z nich wymagał od narzeczonych składających na zapowiedzi zapewnienia o posadzeniu co najmniej dziesięciu nowych szczepów owocowych. Natomiast drugi nakazywał swym parafianom, by zamiast klepania zdrowasiek, w ramach pokuty po spowiedzi za każdy grzech ciężki zadośćuczynili, sadząc jedną jabłonkę.

Nazwą „jabłka łąckie” mogą być opatrzone wyłącznie jabłka odmian Idared, Jonagold, Szampion, Ligol, Golden Delicious, Gala, Boskoop, Red Boskoop, Elise, Early Geneve, Topaz, Lobo, Rubin, Gloster i Jonagored należące do klasy extra lub I o określonej kwasowości i jędrności, wyprodukowane na obszarze gmin: Łącko, Podegrodzie i Stary Sącz w powiecie nowosądeckim oraz gminy Łukowica w powiecie limanowskim, w województwie małopolskim.

Jagnięcina podhalańska

Nazwa „jagnięcina podhalańska” może być używana tylko w stosunku do mięsa i podrobów jagniąt ras: polska owca górska, polska owca górska odmiany barwnej lub cakiel podhalański, których wiek nie przekroczył 60 dni. Są to tzw. tuszki mleczne, gdyż w tym wieku jagnięta żywione są wyłącznie mlekiem matki.

Certyfikatem może być opatrzone tylko mięso jagniąt urodzonych i chowanych w powiecie nowotarskim i tatrzańskim (na całym obszarze) oraz na obszarze określonych gmin w powiatach cieszyńskim (gmina Istebna), żywieckim (gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia, Koszarawa), suskim (gminy: Zawoja, Bystra Sidzina), limanowskim (gminy: Niedźwiedź i cześć gminy Kamienica, gmina Mszana Dolna – sołectwa: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz) i

nowosądeckim (gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica). Również pasze, którymi karmione są owce muszą pochodzić z tych terenów. Jedynym wyjątkiem są pasze treściwe, które są uzupełnieniem diety owiec w czasie zimy.

Kiełbasa lisiecka

Kiełbasa lisiecka to wędzona kiełbasa wieprzowa produkowana na terenie dwóch podkrakowskich wsi: Liszki i Czernichów. Ma od 4,5 cm do 5,5 cm średnicy (średnio powyżej 5 cm). Cechuje ją duża chudość mięsa – w przekroju widać duże kawałki wieprzowej szynki, otoczone oczkami farszu. Szynka stanowi większość składu kiełbasy. Wieprzowina, z której robiona jest lisiecka, obłożna jest szeregiem dodatkowych restrykcji – przykładowo, z produkcji wykluczone jest mięso, pochodzące od zwierząt, które są podatne na stres (wydzielające się podczas stresu hormony zmieniają smak wieprzowiny). Dodatkowo zawartość mięsa klasy I wynosi w kiełbasie aż 85% (klasa II stanowi 10%, a klasa III nie może przekroczyć 5%). Jedyne przyprawy użyte do produkcji, to peklosól, świeży czosnek i biały pieprz mielony.

Okolice Liszek i Czernichowa mogą się poszczycić wielowiekową tradycją masarską. Sama lisiecka wywodzi się od kiełbasy krakowskiej, a pod własną nazwą znana jest od lat 30. XX wieku. Po II wojnie światowej lokalni producenci wędlin założyli Gminną Spółdzielnię w Liszkach, w której aż do roku 1989 robiona była kiełbasa lisiecka. Po przemianach ustrojowych produkcję kontynuowano w prywatnych masarniach.

Obwarzanek krakowski

Obwarzanek krakowski powstaje z połączenia mąki pszennej (możliwe jest stosowanie do 30% mąki żytniej), tłuszczu, cukru, drożdży, soli i wody. Wyrób obwarzanków przebiega w kilku etapach. Wyrośnięte ciasto formowane jest w podłużne walce, tzw. sulki, które skręca się ze sobą po 2-3 sztuki i zamyka w pierścień. Uformowane obwarzanki o średnicy kilkunastu centymetrów (12-17 cm) są odstawione do wyrośnięcia, po czym zanurza się je na chwilę we wrzątku i obgotowuje, czyli obwarza, dopóki nie wypłyną na powierzchnię. Następnie, po osączeniu, dekoruje się je makiem, solą, sezamem lub innymi posypkami i piecze.

O silnym związku z Krakowem świadczy wiele zachowanych dokumentów, z których najstarszy to XIV-wieczne rachunki dworu Władysława Jagiełły i Jadwigi, w których 2 marca 1394 roku zapisano: Dla królowej pani pro circulis obrzanky 1 grosz. Początkowo obwarzanki mogły być wypiekane wyłącznie przez piekarzy wyznaczonych przez cech i tylko w okresie wielkiego postu. Z czasem zaczęto losować nazwiska osób, które mogły w danym okresie zajmować się wypiekiem obwarzanków, a swoją kolejkę można było odsprzedać. Obwarzankami handlowano z tzw. jatek piekarskich, natomiast od XIX do połowy XX w. sprzedawano je na ulicy prosto z wiklinowych koszy. Certyfikatem mogą być opatrzone tylko obwarzanki wypiekane w granicach administracyjnych miasta Krakowa i powiatów krakowskiego oraz wielickiego.

Suska sechlońska

Suska sechlońska to podsuszona i podwędzona śliwka (drylowana lub z pestką). „Suska” znaczy tyle co suszona, a „sechlońska” pochodzi od nazwy miejscowości Sechna, leżącej w gminie Laskowa, w

Małopolsce, z której wywodzi się tradycja suszenia śliwek. Do suszenia wykorzystywane są odmiany śliwy domowej typowej, tzw. węgierki i jej pochodnych: Promis, Tolar, Nektawit, a także Valjevka i Stanley, które łatwo poddają się wędzeniu. Owoce tych odmian odznaczają się dużą zawartością cukru oraz małą wody. Wyselekcjonowane egzemplarze układane są na tzw. laskach, czyli rusztach skonstruowanych z długich wąskich deseczek. Ważne, aby do każdej śliwki był dostęp powietrza. Z tego powodu warstwa śliwek nie powinna przekraczać 20 cm.

Śliwki suszy się i podwędza gorącym dymem w temperaturze od 45 do 60°C w dymie z drewna buku, grabu, brzozy oraz drzew owocowych np. śliwy. Wędzenie trwa od 4 do 6 dni.

Suszenie śliw w okolicach Sechny ma wielowiekową tradycję. Według zachowanych dokumentów, w XVIII wieku w tej właśnie wsi oraz w położonym na jej terenie majątku Klarysek rosło bardzo wiele drzew owocowych. Zgodnie z zachowaną legendą, na pomysł suszenia śliwek wpadł pewien bezimienny proboszcz, który kazał swoim parafianom, w ramach zadośćuczynienia za grzechy, sadzić drzewa owocowe. A że czereśnie czy grusze rosły na tych ziemiach słabo, radził, by sadzić śliwy. Wierni, owszem, chętnie spełniali pokutę, gdy jednak owoce na drzewach dojrzewały, zaczęli pędzić z nich śliwowicę. To oczywiście wcale się nie podobało pobożnemu księdzu, zatem nakazał on suszenie owoców dymem – tak przetworzone nie dały się przerobić na alkohol. Obszar geograficzny, na którym wytwarzana jest suska obejmuje cztery gminy: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina.