

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2016/C 67/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„KRUPNIOKI ŚLĄSKIE”**

Nr UE: PL-PGI-0005-01315 – 23.2.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Krupnioki śląskie”

**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**

„Krupnioki śląskie” zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrawnych, parzonych, z przyprawami, w osłonce naturalnej. Średnica batonów wynosi 30–40 mm, długość 15–25 cm, zaś masa jednostkowa batonu wynosi 200–300 g.

**Właściwości fizyczne i chemiczne**

„Krupnioki śląskie” to wyrób w osłonce naturalnej. Charakteryzują się czystą powierzchnią, lekko wilgotną. Osłonka ściśle przylega do farszu, którego stopień rozdrobnienia nie przekracza 5 mm. Surowce na przekroju muszą być równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, plastry o grubości 10 mm nie mogą się rozpadać, niedopuszczalne są skupiska niewymieszanych składników.

Zawartość tłuszczu wynosi nie więcej niż 35 %, zawartość soli nie więcej niż 2,5 %, zawartość azotanów i azotynów (w przeliczeniu na NaNO<sub>2</sub> mg/kg) nie więcej niż 50.

**Cechy organoleptyczne**

Barwa na powierzchni: szara do brunatnej lub ciemnobrązowej.

Barwa na przekroju: właściwa dla parzonego mięsa wieprzowego, zastosowanej kaszy, tłuszczu i skórek, barwa brunatna z odcieniem fioleto lub brązu – typowa dla użytych składników.

Konsystencja i struktura: konsystencja ścisła, struktura krucha, drobne kawałki mięsa chudego i kaszy połączone w jedną masę.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Smak i zapach: właściwy dla mięsa i podrobów, kaszy jęczmiennej lub gryczanej, tłuszczu i skórek parzonych, lekko słony, przyprawy wyraźnie wyczuwalne. Niedopuszczalny jest smak i zapach nieświeżych lub spleśniałych składników, kwaśny, gorzki lub obcy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowiec do produkcji „krupnioków śląskich” powinien być niepeklowany i niesolony. Dopuszcza się surowiec solony według decyzji producenta, co należy uwzględnić podczas określania ilości dodawanej soli do wsadu.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

mycie i/lub moczenie,

obróbka termiczna,

rozdrażnianie,

mieszanie i przyprawianie,

napelnianie i wiązanie jelit,

parzenie,

studzenie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny wytwarzania „krupnioków śląskich” obejmuje teren województw śląskiego i opolskiego oraz gminę Dziadowa Kłoda (powiat oleśnicki, województwo dolnośląskie).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika „krupnioków śląskich” opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

„Krupnioki śląskie” były obecne na stołach od początku badań etnograficznych poświęconych potrawom spożywanym na obszarze Śląska. Najstarsze wzmianki pochodzą z końca XVIII w. ze wsi w pobliżu Gliwic. Liczne zapisy pojawiają się w źródłach XIX-wiecznych. „Krupnioki śląskie” występowały m.in. w jadłospisach weselnych, zaś ich upowszechnienie na stołach śląskich nastąpiło w latach 30. XIX w. Miało to niewątpliwie związek z dynamicznym wzrostem w XIX w. pogłowia zwierząt domowych, w tym świń, na Śląsku. Wówczas powszechne stało wykorzystywanie głowizny ubijanych zwierząt gospodarskich, jako jednego ze składników surowcowych do produkcji krupnioków. Popularność „krupnioków śląskich” w XIX w. rosła również za sprawą rozwoju górnictwa na Śląsku. Wiąże się to z faktem, że osoby ciężko pracujące w kopalniach węgla kamiennego musiały jeść kaloryczne i pożywne posiłki, aby mieć siłę do ciężkiej pracy.

Wyrób „krupnioków śląskich” nierozzerwalnie związany był ze świniobiciem, które było specyficznym i ważnym rytuałem na Śląsku. Od XIX w. wielu Ślązaków mieszkających w centrach przemysłowych nie miało takich możliwości jak ludzie mieszkający na wsi posiadający swoje pole czy sad. Mieszkańcy miast mieli do dyspozycji mały ogródek i chlewik, gdzie utrzymywali świnię, króliki i gołębie. Do świniobicia zaangażowani byli wszyscy członkowie rodziny, zaś mistrzem ceremonii był zamówiony na ten dzień masarz. Po uboju krew wykorzystywano przy produkcji salcesonów i „krupnioków śląskich”, a tradycją było robienie dużej ilości tych ostatnich, aby obdzielić rodzinę i sąsiadów, którzy przynosili resztki i obierki, aby pomóc rodzinie wykarmić trzodę. Zwyczajowo gospodarze dzielili się wyrobami ze świniobicia, w tym „krupniokami śląskimi” z nieobecnymi przy tym bliskimi. Surowce wykorzystywane do wyrobu tego produktu pozwalały w optymalny sposób zagospodarować podroby wieprzowe po świniobiciu. Było to bardzo ważne również z ekonomicznego punktu widzenia dla rodzin górniczych, które zwłaszcza w XIX w. nie dysponowały dużymi budżetami domowymi. Obecnie, ze względu na techniczne możliwości bezpiecznego transportu surowców do produkcji „krupnioków śląskich” na obszar wskazany w punkcie 4, dopuszcza się użycie surowców spoza wymienionego obszaru.

Cechy specyficzne „krupnioków śląskich” wynikają głównie z procesem produkcji na wskazanym obszarze geograficznym, bazującym na umiejętnościach wytwórców potrafiących zarówno odpowiednio dobrać surowce, jak i przeprowadzić proces produkcyjny według optymalnych parametrów technologicznych. Umiejętności producentów „krupnioków śląskich”, kształtowane dzięki doświadczeniu i wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie, przekładają się na specyficzną jakość produktu końcowego, określoną w pkt 3.2.

„Krupnioki śląskie” wyróżniają się wśród innych produktów należących do tej samej kategorii dużą kalorycznością, wyrazistym smakiem i zapachem oraz kruchą strukturą. Wynika to nie tylko z innych proporcji składu surowcowego w porównaniu do innych produktów podrobowych tego typu, ale również z umiejętności i doświadczenia wytwórców potrafiących uzyskać produkt o charakterystycznych cechach organoleptycznych. „Krupnioki śląskie” zawdzięczają wyżej wymienione cechy głównie zharmonizowanemu połączeniu wszystkich surowców i przypraw, w szczególności wybranej kaszy, wątroby, cebuli i pieprzu, które nadają specyficznych walorów smakowo-zapachowych gotowemu produktowi.

Podstawową różnicą w składzie surowcowym „krupnioków śląskich”, w porównaniu do podobnych produktów, jest niższy w nich udział kaszy wynoszący 15 %, podczas gdy w innych wyrobach udział ten kształtuje się na poziomie 20–25 %. Surowce „krupnioków śląskich” aż w 85 % są pochodzenia zwierzęcego i jest to najwyższy udział spośród tradycyjnych produktów tej kategorii (75–80 % surowców pochodzenia zwierzęcego dla pozostałych wyrobów), co udokumentowane jest w przepisach wewnętrznych nr 21 Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 r.

„Krupnioki śląskie” od dziesięcioleci cieszą się niesłabnącą renomą nie tylko na terenie Śląska, ale również w całym kraju oraz poza jego granicami. Potwierdzają to liczne skojarzenia tego produktu ze Śląskiem, m.in.: „Śląsk niektórym kojarzy się z węglem, rolnictwem, innym jeszcze z krupniokiem i roladą”, co utwierdza tylko znaczenie „krupnioków śląskich”. Wielu producentów „krupnioków śląskich” bierze również udział w licznych wydarzeniach kulinarnych, takich jak targi czy festyny (m.in. targi „Polagra” w Poznaniu, konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, Meat Meeting w Sosnowcu, „Święto krupnioka śląskiego” w Nikiszowcu (Katowice), „Świętomięś Polski” i inne cykliczne targi regionalne krajowe i zagraniczne). Pomimo ugruntowanej renomy „krupnioków śląskich” powstają wciąż nowe święta kulinarne, które na terenie Śląska Opolskiego i Górnego ugruntowują jego pozycję jako potrawy ściśle związanej z regionem.

Dowodem na renomę „krupnioków śląskich” jest również fakt, że nazwa ta weszła do gwary śląskiej jako element powieści i przysłów. Renomę „krupnioków śląskich” potwierdzają również liczne artykuły prasowe oraz współczesne wydawnictwa turystyczne opisujące omawiane obszary geograficzne również w aspekcie kuchni regionalnej. Przykładem tego może być przewodnik po województwach śląskim i opolskim z serii „Polska niezwykła”, gdzie wymienia się i krótko charakteryzuje krupnioki śląskie, również w najnowszym wydaniu przewodnika gastronomicznego o Polsce wydawnictwa Michelin „krupnioki śląskie” zostały wymienione jako jedna z 15 nazw polskich produktów regionalnych.

W pracy pt. „O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach” autor podaje: „Największą jednak karierę zrobiły pewne dania śląskie wraz ze swoimi nazwami, które weszły do polszczyzny ogólnej, w różny zresztą sposób. Najbardziej chyba popularny w całej Polsce krupniok (od nazwy: krupy/kasza), nazywany zresztą często »śląskim krupniokiem«. Ta nazwa rozpowszechniła się razem ze swym desygnatem. Za słowem kryje się bowiem ów wybitnie śląski specjał [...]”.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.minrol.gov.pl/jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>

---