

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 67/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„KRUPNIOKI ŚLĄSKIE“

EU-Nr.: PL-PGI-0005-01315 — 23.2.2015

g.U. () g.g.A. (X)

1. Name oder Namen

„Krupnioki śląskie“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die „Krupnioki śląskie“ werden zu nicht haltbaren, erhitzten Wurstwaren aus Innereien mit Gewürzen im Naturdarm gezählt. Der Durchmesser beträgt 30 bis 40 mm, die Länge 15 bis 25 cm, die Gewichtseinheit einer Wurst 200-300 g.

Physikalische und chemische Eigenschaften

Die „Krupnioki śląskie“ sind ein Erzeugnis im Naturdarm. Es zeichnet sich durch eine saubere, leicht feuchte Oberfläche aus. Die Hülle liegt eng an der Füllung an, deren Feinheitegrad 5 mm nicht überschreitet. Die Bestandteile müssen im Querschnitt gleichmäßig verteilt sein und über eine feste Konsistenz verfügen. Scheiben mit einer Dicke von 10 mm dürfen nicht auseinanderfallen, Nester mit unvermischten Bestandteilen sind unzulässig.

Der Fettgehalt beträgt maximal 35 %, der Salzgehalt nicht mehr als 2,5 %, der Gehalt an Nitraten und Nitriten (umgerechnet in mg NaNO₂/kg) darf nicht höher sein als 50.

Organoleptische Eigenschaften

Oberflächenfarbe: grau bis braun oder dunkelbraun.

Farbe im Querschnitt: typisch für erhitztes Schweinefleisch, die verwendeten Graupen, das Fett und die Häute, braune Farbe mit einem Lila- oder Bronzestich — typisch für die verwendeten Bestandteile.

Konsistenz und Struktur: feste Konsistenz, mürbe Struktur, kleine Stücke mageren Fleisches und Graupen, verbunden in einer Masse.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Geschmack und Geruch: typisch für Fleisch und Innereien, Gersten- oder Buchweizengrütze, Fett und erhitzte Häute, leicht salzig, Gewürze deutlich schmeckbar. Unzulässig ist der Geschmack und Geruch von unfrischen oder verschimmelten Bestandteilen, sauer, bitter oder fremd.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der Rohstoff für die Erzeugung der „Krupnioki śląskie“ sollte ungepökelt und nicht gesalzen sein. Nach Ermessen des Erzeugers ist ein gesalzener Rohstoff erlaubt, was bei der Angabe der hinzugefügten Salzmenge zu berücksichtigen ist.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet müssen die folgenden Erzeugungsschritte erfolgen:

Waschen und/oder Einweichen,

Wärmebehandlung,

Zerkleinerung,

Mischen und Würzen,

Füllen und Verschließen des Darms,

Brühen,

Abkühlen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Erzeugung der „Krupnioki śląskie“ umfasst das Gebiet der Woiwodschaft Schlesien und der Woiwodschaft Oppeln sowie der Gemeinde Dziadowa Kłoda (Kreis Oleśnica, Woiwodschaft Niederschlesien).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Spezifikation der „Krupnioki śląskie“ beruht auf besonderen Qualitätsmerkmalen sowie dem Ansehen des Erzeugnisses.

Die „Krupnioki śląskie“ stehen so weit, wie die ethnographische Forschung über die schlesische Küche zurückgeht, auf dem Speiseplan. Die ältesten Erwähnungen stammen vom Ende des 18. Jahrhunderts aus einem Dorf in der Nähe von Gliwice. In Quellen aus dem 19. Jahrhundert finden sich zahlreiche Einträge. Die „Krupnioki śląskie“ gehörten u. a. zum Hochzeitsmenü, in den schlesischen Küchen verbreitete sie sich in den 30er-Jahren des 19. Jahrhunderts. Dies hing zweifellos mit dem dynamischen Anstieg des Zucht tierbestands, darunter Schweine, im 19. Jahrhundert in Schlesien zusammen. Damals wurde die Verwendung von Bestandteilen der Köpfe der geschlachteten Tiere als eines der Bestandteile der Graupenwurst populär. Die Popularität der „Krupnioki śląskie“ im 19. Jahrhundert stieg auch mit der Entwicklung des Bergbauwesens in Schlesien. Dies hing mit der Tatsache zusammen, dass die körperlich schwer in den Steinkohlebergwerken arbeitenden Bergleute kalorienreiche und nahrhafte Speisen aufnehmen mussten, um Kraft für die schwere Arbeit zu haben.

Das Erzeugnis „Krupnioki śląskie“ war unzertrennbar mit der Schweineschlachtung verbunden, die in Schlesien ein spezifisches und wichtiges Ritual darstellte. Seit dem 19. Jahrhundert hatten viele der in den Industriezentren ansässigen Schlesier nicht die Möglichkeiten der Landbevölkerung mit eigenen Feldern und Obstbäumen. Die Städtebewohner verfügten über kleine Gärten und Ställe, in denen Schweine, Kaninchen und Tauben gezüchtet wurden. Bei der Schweineschlachtung mussten alle Familienmitglieder mit anpacken, als Zeremoniemeister wurde für diesen Tag ein Metzger bestellt. Nach der Schlachtung wurde das Blut für die Herstellung von Blutwurst und der „Krupnioki śląskie“ verwendet. Traditionell wurde von der Letzteren eine große Menge hergestellt, um sie an die Familienmitglieder und Nachbarn zu verteilen, welche Speisereste und Abfälle als Futter für die Tiere mitbrachten. Üblicherweise haben die Hauswirte die Erzeugnisse aus der Schweineschlachtung, darunter auch die „Krupnioki śląskie“, an ihre nicht anwesenden Verwandten verteilt. Die für dieses Erzeugnis eingesetzten Rohstoffe ermöglichten eine optimale Verwendung der Innereien aus der Schweineschlachtung. Dies war für die Familien der Bergleute, die insbesondere im 19. Jahrhundert über keine übermäßigen Geldmittel verfügten, auch in wirtschaftlicher Hinsicht sehr wichtig. Aufgrund der technischen Möglichkeiten eines sicheren Transports der Rohstoffe für die Erzeugung der „Krupnioki śląskie“ in die unter Punkt 4 bezeichneten Gebiete ist heute die Verwendung von aus anderen Gebieten stammenden Rohstoffen erlaubt.

Die spezifischen Eigenschaften der „Krupnioki śląskie“ resultieren hauptsächlich aus der Erzeugung im begrenzten geografischen Gebiet und basieren auf den Fähigkeiten der Erzeuger, die sowohl entsprechende Rohstoffe zusammenstellen als auch den Produktionsprozess gemäß optimalen technologischen Parametern durchführen können. Diese Fähigkeiten der Erzeuger der „Krupnioki śląskie“, bestehend aus dem Wissen und der Erfahrung, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, wirken sich auf die spezifische, in Punkt 3.2. beschriebene Qualität des Enderzeugnisses aus.

Die „Krupnioki śląskie“ zeichnen sich in der Gruppe von Erzeugnissen der gleichen Kategorie durch einen hohen Kaloriegehalt, einen ausgeprägten Geschmack und Geruch sowie eine mürbe Struktur aus. Dies resultiert nicht nur aus einem anderen Verhältnis der Bestandteile im Vergleich zu anderen Produkten mit Innereien dieser Art, sondern auch aus der Fähigkeit und Erfahrung der Erzeuger, die ein Produkt mit charakteristischen, organoleptischen Eigenschaften herstellen können. Die „Krupnioki śląskie“ verdanken ihre obengenannten Eigenschaften hauptsächlich einer harmonischen Verbindung aller Rohstoffe und Gewürze, insbesondere der ausgesuchten Graupe, der Leber, der Zwiebel und dem Pfeffer, die dem fertigen Enderzeugnis eine spezifische Geschmacks- und Geruchsqualität verleihen.

Der wesentliche Unterschied bei der Rohstoffzusammensetzung der „Krupnioki śląskie“ im Vergleich zu ähnlichen Produkten besteht darin, dass der Graupenanteil bei 15 % liegt, während er sich in anderen Erzeugnissen im Bereich von 20-25 % bewegt. Die Rohstoffe für die „Krupnioki śląskie“ sind zu 85 % tierischer Herkunft. Das ist der höchste Anteil bei traditionellen Erzeugnissen dieser Art (75-80 % der Rohstoffe tierischer Herkunft bei den übrigen Produkten) und es ist in der internen Vorschrift Nr. 21 der Fleischindustriezentrale aus dem Jahr 1964 dokumentiert.

Die „Krupnioki śląskie“ erfreut sich seit Jahrzehnten eines nicht nachlassenden Ansehens nicht nur in Schlesien, sondern in ganz Polen und auch im Ausland. Dies wird durch zahlreiche Assoziationen dieses Produkts mit Schlesien bestätigt, u. a.: „Schlesien verbinden manche mit der Steinkohle oder Landwirtschaft, andere wiederum mit der Graupenwurst (*krupnioki*) und der Rinderroulade“ — was die Bedeutung der „Krupnioki śląskie“ nur untermauert. Viele der Erzeuger der „Krupnioki śląskie“ nehmen auch an zahlreichen kulinarischen Veranstaltungen wie Messen oder Festen teil (u. a. die Messe „Polagra“ in Poznań, der Wettbewerb „Unser Kulinarisches Erbe — die Geschmäcker der Regionen“, das Meat Meeting in Sosnowiec, der „Tag der Krupnioki śląskie“ in Nikiszowiec (Katowice), die polnischen Fleischtage „Świętomięs Polski“ und andere regelmäßig stattfindende, regionale, landesweite und internationale Ausstellungen). Trotz des bereits sehr etablierten Ansehens der „Krupnioki śląskie“ entstehen ständig neue kulinarische Festveranstaltungen, die ihre Position als eng mit der Region verbundene Spezialität in Oberschlesien und der Region Oppeln untermauern.

Ein Beleg für dieses Ansehen der „Krupnioki śląskie“ ist auch die Tatsache, dass ihr schlesischer Name „Krupniok“ in den schlesischen Dialekt als Element von Sprüchen und Sprichwörtern übernommen wurde. Das Renommee der „Krupnioki śląskie“ wird auch in zahlreichen Presseartikeln sowie durch Reiseverlage bekräftigt, welche die geografischen Regionen auch unter dem Aspekt der regionalen Küche beschreiben. Als Beispiel dafür kann der Reiseführer der Woiwodschaften Schlesien und Oppeln aus der Serie „Ungewöhnliches Polen“ dienen, in dem die schlesische Graupenwurst erwähnt und kurz charakterisiert wird. Auch in der neuesten Ausgabe des „Michelin“-Gastronomieführers über Polen wurden die „Krupnioki śląskie“ als eine von 15 Bezeichnungen für polnische Regionalprodukte erwähnt.

In einer Arbeit mit dem Titel „Über die schlesischen Bräuche, Speisen und manche schlesischen Worte“ gibt der Autor folgendes an: „Die größte Karriere machten jedoch bestimmte schlesische Speisen und ihre Bezeichnungen, die auf verschiedene Weise in die allgemeine polnische Sprache Einzug gehalten haben. Am populärsten ist dabei in ganz Polen der ‚krupniok‘ (von: krupy — Graupe), häufig auch ‚krupnioki śląskie‘ genannt. Dieser Name verbreitete sich zusammen mit seinem Designat. Hinter diesem Wort verbirgt sich nämlich die berühmte schlesische Spezialität (...).“

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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