V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 67/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1].

DOCUMENT UNIC

„KRUPNIOKI ŚLĄSKIE"

Nr. UE: PL-PGI-0005-01315 – 23.2.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Krupnioki śląskie"

2. **Statul membru sau țara terță**

Polonia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Krupnioki śląskie" este un cârnat perisabil din organe comestibile de porc în membrană naturală, preparat și condimentat. Diametrul cârnaților variază între 30 și 40 mm, iar lungimea lor variază între 15 și 25 cm; fiecare cârnat cântărește 200-300 g.

Caracteristici fizice și chimice

„Krupnioki śląskie" e un produs în membrană naturală, cu o suprafață curată, ușor umedă. Compoziția umple bine membrana, aderând la aceasta, și este măcinată la o granulație de maximum 5 mm. În secțiune transversală, materiile prime trebuie să fie răspândite uniform, consistența trebuie să fie fermă, feliile cu o grosime de 10 mm nu trebuie să se împrăștie și nu este admisibil să existe cocoloașe de ingrediente neamestecate.

Conținutul de grăsime nu poate depăși 35 %, iar conținutul de sare nu poate depăși 2,5 %; conținutul de nitrați și nitriți (exprimat ca $NaNO_2$ mg/kg) nu poate depăși 50.

Caracteristici organoleptice

Culoarea la suprafață: gri spre maro sau maro închis.

Culoarea secțiunii transversale: corespunzătoare pentru carnea de porc, crupele, grăsimea și șoriciul utilizate, maro cu o nuanță de violet sau bronz - tipică pentru ingredientele utilizate.

Consistența și textura: consistență fermă, textură sfărâmicioasă, bucățele mici de carne slabă și de crupe amestecate pentru a forma o umplutură.

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

Gustul și mirosul: de carne și organe comestibile, de crupe de orz sau hrișcă, de grăsime și șorici gătite, ușor sărat, cu condimente care pot fi clar percepute. Nu se admite un gust sau miros de ingrediente care nu sunt proaspete sau care sunt mucegăite, nici un gust sau un miros străin, amar sau acru.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materiile prime pentru „Krupnioki śląskie" nu trebuie să fie uscate și sărate. Un producător poate opta pentru materii prime sărate, dar trebuie să țină seama de acest lucru atunci când stabilește cantitatea de sare adăugată la umplutură.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Următoarele etape ale producției trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

spălarea și/sau înmuierea;

tratarea termică;

măcinarea;

amestecarea și condimentarea;

umplerea și legarea intestinelor;

opărirea;

răcirea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică în care se produce cârnatul „Krupnioki śląskie" cuprinde voievodatele Śląskie (Silezia) și Opolskie (Opol) și localitatea Dziadowa Kłoda [districtul Oleśnica, voievodatul Dolnośląskie (Silezia Inferioară)].

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea „Krupnioki śląskie" se datorează reputației și calităților specifice ale produsului.

Prezența cârnatului „Krupnioki śląskie" pe mesele din Silezia a fost înregistrată încă de la începutul cercetărilor etnografice referitoare la mâncărurile din regiune. Prima mențiune datează de la sfârșitul secolului al XVIII-lea în zona rurală din jurul orașului Gliwice. Există numeroase referiri la acest produs în scrieri din secolul al XIX-lea. Printre altele, „Krupnioki śląskie" figura în meniurile nunților, devenind un aliment de bază pe mesele din Silezia în anii 1830. Acest lucru a fost fără îndoială legat de creșterea rapidă, în secolul al XIX-lea, a numărului animalelor domestice, inclusiv al porcilor, în Silezia. În această perioadă s-a răspândit utilizarea ca materie primă pentru producția de „krupnioki" a cărnii de pe capetele animalelor de fermă sacrificate. De asemenea, popularitatea cârnaților „Krupnioki śląskie" în secolul al XIX-lea a crescut odată cu dezvoltarea mineritului în Silezia, deoarece oamenii care munceau din greu în minele de cărbune aveau nevoie de o alimentație bogată în calorii și substanțe nutritive.

Producția de „Krupnioki śląskie" este legată intrinsec de tăierea porcului, un ritual special și important în Silezia. Din secolul al XIX-lea, multor silezieni care locuiau în centre industriale le lipseau oportunitățile de care se bucurau cei care trăiau la țară și aveau un teren sau o livadă. Oamenii care trăiau în orașe aveau acces la un mic petic de teren și un șopron unde creșteau un porc și câțiva iepuri și porumbei. Toți membrii familiei participau la tăierea porcului, măcelarul fiind maestrul de ceremonii al zilei. După sacrificarea animalului, din sânge se făceau tobă și „Krupnioki śląskie", produse în mod tradițional în cantități mari pentru a fi împărțite între familie și vecinii care furnizaseră resturi de mâncare și coji de fructe și legume, ajutând familia să îngrașe porcul. Fermierii împărțeau, de obicei, produsele obținute prin tăierea porcului, inclusiv „Krupnioki śląskie", cu rudele care nu au fost prezente la sacrificare. Materiile prime folosite la obținerea produsului permiteau utilizarea optimă a organelor comestibile ale porcului după sacrificare. Acest lucru era foarte important din punct de vedere economic pentru familiile de mineri, care nu aveau prea mulți bani, mai ales în secolul al XIX-lea. În zilele noastre, deoarece materiile prime necesare pentru producția de „Krupnioki śląskie" pot fi transportate în siguranță spre aria delimitată la punctul 4, este permisă utilizarea materiilor prime provenite din afara ariei respective.

Caracteristicile specifice ale produsului „Krupnioki śląskie” se datorează mai ales procesului de producție desfășurat în aria geografică indicată, bazat pe competențele producătorilor în ceea ce privește atât selectarea materiilor prime, cât și desfășurarea procesului de producție în parametrii tehnici optimi. Competențele celor care produc „Krupnioki śląskie”, dezvoltate grație experienței și cunoștințelor transmise din generație în generație, se reflectă în calitatea specifică a produsului final descrisă la punctul 3.2.

„Krupnioki śląskie” se diferențiază de alte produse din aceeași categorie prin conținutul caloric ridicat, prin gustul și mirosul distinctive și prin textura sfărâmicioasă. Aceste caracteristici se datorează nu doar diferențelor care țin de proporțiile materiilor prime utilizate în alte produse din organe comestibile de acest tip, ci și îndemânării și experienței care permit producătorilor să obțină un produs cu aceste proprietăți organoleptice caracteristice. Calitățile specifice ale cârnaților „Krupnioki śląskie” menționate mai sus se datorează în primul rând îmbinării armonioase a materiilor prime și a condimentelor, în special a crupelor selectate, a ficatului, a cepelor și a piperului, care dau produsului final un gust și un miros specifice.

O diferență fundamentală între compoziția cârnatului „Krupnioki śląskie” și cea a produselor similare este faptul că „Krupnioki śląskie” conține crupe în proporție de doar 15 %, în vreme ce ponderea crupelor în alte produse este de 20-25 %. Materiile prime din „Krupnioki śląskie” sunt de origine animală în proporție de cel puțin 85 %, cel mai ridicat nivel în rândul produselor tradiționale din această categorie (care conțin 75-80 % materii prime de origine animală), fapt atestat de Regulamentul intern nr. 21 adoptat de Autoritatea centrală a industriei cărnii din Polonia în 1964.

Reputația „Krupnioki śląskie” a rezistat de-a lungul deceniilor nu doar în Silezia, ci în întreaga Polonie și dincolo de granițele țării. Acest lucru este demonstrat de numeroasele asocieri ale produsului cu Silezia, una dintre acestea fiind faptul că „unele persoane asociază Silezia cu cărbunele și agricultura, alții cu «krupnioki» și rulada”, ceea ce confirmă importanța produsului „Krupnioki śląskie”. De asemenea, mulți producători de „Krupnioki śląskie” participă la numeroase evenimente culinare, precum târgurile și festivalurile [inclusiv „Polagra” din Poznań, concursul „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, „Meat Meeting” din Sosnowiec, „Święto krupnioka śląskiego” din Nikiszowiec (Katowice), „Świętomięs Polski” și alte târguri organizate periodic la nivel regional, național și internațional]. Deși reputația produsului „Krupnioki śląskie” este stabilită, noile festivaluri culinare din Silezia Opol și din Silezia Superioară consolidează poziția acestui produs ca aliment cu puternic caracter regional.

O dovadă suplimentară a reputației „Krupnioki śląskie” este faptul că denumirea a intrat în dialectul silezian ca parte a unor zicători și proverbe. Reputația cârnaților „Krupnioki śląskie” este confirmată și de numeroasele articole din ziare și din publicațiile cu profil turistic care descriu bucătăria regională a zonelor prezentate. Exemplele includ ghidul referitor la voievodatele Silezia și Opol publicat în seria „Polska niezwykła”, care menționează cârnații „Krupnioki śląskie” și îi descrie pe scurt, și cea mai recentă ediție a ghidului Michelin referitor la restaurantele din Polonia, care menționează „Krupnioki śląskie” într-o enumerare de 15 produse regionale.

Într-o lucrare intitulată „O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach” (Obiceiuri sileziene, mâncăruri sileziene și anumite cuvinte sileziene), autorul afirmă: „Cea mai strălucitoare carieră a fost însă cea a anumitor mâncăruri din Silezia și a denumirilor lor, care au intrat în limba polonă standard sub mai multe forme. Cu certitudine cea mai populară în întreaga Polonie este «krupnioki» (de la «krupy», adică crupe), denumirea unui produs menționat adesea cu numele «Krupnioki śląskie», adică «krupnioki» silezieni. Substantivul s-a răspândit însoțit de adjectiv. Este ceva foarte silezian în spatele acestui cuvânt…”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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