

V
(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 67/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„KRUPNIOKI ŚLĄSKIE“

EÚ č.: PL-PGI-0005-01315 – 23.02.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Názov:

„Krupnioki śląskie“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Poľsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Krupnioki śląskie“ sú netrvanlivé, varené a korenené jaternice z vedľajších jatočných produktov z ošípaných v prírodnom čreve. Priemer jaterníc je od 30 do 40 mm a dĺžka od 15 do 25 cm; každá jaternica má hmotnosť 200 až 300 g.

Fyzikálne a chemické vlastnosti

Jaternice „krupnioki śląskie“ sú výrobky v prírodnom čreve. Je pre ne charakteristický čistý, mierne vlhký povrch. Črevo tesne dolieha k náplni, ktorá je mletá na jemné kúsky s veľkosťou maximálne 5 mm. Suroviny na priečnom reze musia byť rovnomerne rozmiestnené, konzistencia musí byť pevná, plátky hrubé 10 mm sa nesmú rozpadávať, hrudky nezmiešaných prísad nie sú prípustné.

Obsah tuku nesmie presiahnuť 35 % a obsah soli 2,5 %. Obsah dusičnanov a dusitanov (vyjadrený ako NaNO₂ mg/kg) nesmie presiahnuť 50.

Organoleptické vlastnosti

Farba povrchu: sivá až hnedá alebo tmavohnedá.

Farba na priečnom reze: primeraná použitým surovinám, varenej bravčovine, krúpam, tuku a koži, hnedá s nádychom fialovej alebo bronzovej – typická pre použité suroviny.

Konzistencia a textúra: pevná konzistencia, drobivá textúra, malé kúsky chudého mäsa a krúpy zmiešané do jednej hmoty.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Chuť a vôňa: po mäse a vnútornostiach, jačmenných alebo pohánkových krúpach, varenom tuku a koži, mierne slaná chuť, jasne rozpoznateľné koreniny. Chuť alebo vôňa prísad, ktoré nie sú čerstvé alebo sú plesnivé, je neprípustná, takisto nemôžu chutiť ani voňať kyslo, horko alebo zvláštne.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Suroviny na výrobu jaterníc „krupnioki śląskie“ by mali byť nekonzervované a nesolené. Výrobca môže zvoliť solené suroviny, ale musí túto skutočnosť zohľadniť pri určovaní množstva soli, ktorá sa pridáva do náplne.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Tieto kroky výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

umývanie a/alebo namáčanie,

tepelná úprava,

mletie,

miešanie a ochucovanie koreninami,

plnenie a viazanie čriev,

oparovanie,

chladenie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa „krupnioki śląskie“ vyrábajú, zahŕňa Sliezske a Opolské vojvodstvo a obec Dziadowa Kłoda (okres Oleśnica, Dolnosliezske vojvodstvo).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Jaternice „krupnioki śląskie“ získavajú svoju špecifickosť na základe špecifických vlastností a povesti výrobku.

Záznamy o výskyte jaterníc „krupnioki śląskie“ na stoloch obyvateľov Sliezska existujú odvtedy, ako sa prvýkrát začal etnografický výskum o regionálnych jedlách. Prvýkrát sa spomínajú na konci 18. storočia v dedine okolo mesta Gliwice. V prameňoch z 19. storočia sa vyskytujú početné zmienky. „Krupnioki śląskie“ sa vyskytovali okrem iného na svadobných menu a v 30. rokoch 19. storočia sa stali jedným z najčastejšie podávaných jedál v Sliezsku. To bolo nepochybne spojené s prudkým nárastom počtu domácich zvierat vrátane ošípaných v Sliezsku v 19. storočí. Práve v tomto období sa rozšírilo používanie mäsa z hláv jatočných hospodárskych zvierat ako surovín na výrobu jaterníc „krupnioki śląskie“. Oblúbenosť jaterníc „krupnioki śląskie“ v 19. storočí rástla aj s rozvojom baníctva v Sliezsku. Možno to pripísať skutočnosti, že ľudia, ktorí ťažko pracovali v uhoľných baniach, potrebovali stravu bohatú na kalórie a živiny.

Výroba jaterníc „krupnioki śląskie“ je v zásade spojená so zabíjačkami ošípaných, čo bol v Sliezsku zvláštny a dôležitý obrad. Od 19. storočia žilo mnoho Slezanov v priemyselných centrách a nemalo možnosti ako ľudia žijúci na vidieku, ktorí vlastnili polia alebo sady. Ľudia žijúci v mestách mali prístup k malému pozemku a chlievu, kde chovali ošípané, zajace a holuby. Do zabíjačiek ošípaných sa zapájali všetci rodinní príslušníci, pričom v deň zabíjačky riadil všetky postupy mäsiar. Po zabíí sa krv použila na výrobu tlačienky a jaterníc „krupnioki śląskie“, ktoré sa tradične vyrábali vo veľkých množstvách a rozdávali sa rodine a susedom, ktorí rodine poskytovali zvyšky jedál a šupy na výkrm ošípanej. Poľnohospodári sa zvykli deliť o zabíjačkové výrobky vrátane jaterníc „krupnioki śląskie“ s príbuznými, ktorí sa na zabíjačke nezúčastnili. Suroviny, ktoré sa používali na výrobu daného výrobku, umožňovali optimálne využitie vedľajších jatočných produktov z ošípanej po jej zabíí. To bolo veľmi dôležité z ekonomického hľadiska pre rodiny baníkov, ktoré najmä v 19. storočí nemali príliš veľa peňazí. Keďže je v súčasnosti technicky možné bezpečne prepravovať suroviny na výrobu jaterníc „krupnioki śląskie“ do oblasti vymedzenej v bode 4, je povolené používať suroviny, ktoré nepochádzajú z tejto oblasti.

„Krupnioki śląskie“ získavajú svoje špecifické vlastnosti predovšetkým pri výrobnom procese v uvedenej zemepisnej oblasti, a to na základe zručností výrobcov pri výbere surovín a pri vykonávaní výrobného procesu pri optimálnych technických parametroch. Zručnosti ľudí vyrábajúcich jaternice „krupnioki śląskie“, ktoré sa vyvíjali vďaka skúsenostiam a vedomostiam prenášaným z generácie na generáciu, sa odrážajú na špecifickej kvalite konečného výrobku uvedeného v bode 3.2.

Jaternice „krupnioki śląskie“ sa odlišujú od iných výrobkov patriacich do tej istej kategórie svojím vysokým obsahom kalórií, svojou osobitou chuťou, vôňou, ako aj drobnou textúrou. To sa dá pripísať nielen rozdielom v pomere surovín v porovnaní s inými výrobkami z vnútorností tohto typu, ale aj zručnostiam a skúsenostiam uplatňovaným výrobcami, aby získali výrobok s charakteristickými organoleptickými vlastnosťami. Vyššie uvedené znaky jaterníc „krupnioki śląskie“ sa môžu pripísať predovšetkým vyváženej zmesi všetkých surovín a korenín, predovšetkým zvolených krúp, pečene, cibule a čierneho korenia, ktoré dodávajú konečnému výrobku špecifickú chuť a vôňu.

Základný rozdiel v zložení jaterníc „krupnioki śląskie“ v porovnaní s podobnými výrobkami je, že obsahujú iba 15 % krúp, pričom iné výrobky ich obsahujú 20 – 25 %. Minimálne 85 % surovín na výrobu jaterníc „krupnioki śląskie“ je živočíšneho pôvodu, čo je najvyššie percento spomedzi tradičných výrobkov tejto kategórie (pri ktorých je 75 – 80 % surovín živočíšneho pôvodu), ako sa potvrdzuje vo vnútornom nariadení č. 21 prijatom ústredným úradom poľského mäsového priemyslu v roku 1964.

Povešť jaterníc „krupnioki śląskie“ pretrváva desaťročia nielen v Sliezsku, ale aj v celom Poľsku a za jeho hranicami. To potvrdzuje aj množstvo asociácií výrobku so Sliezscom, z ktorých jedna je: „Niektorí ľudia si spájajú Sliezsko s uhlím a poľnohospodárstvom, iní s jaternicami a roládou“, čo len potvrdzuje význam jaterníc „krupnioki śląskie“. Mnohí výrobcovia jaterníc „krupnioki śląskie“ sa takisto zúčastňujú na početných kulinárskych udalostiach, ako sú veľtrhy a festivaly (vrátane veľtrhu *Polagra* v Poznani, súťaže *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów*, veľtrhu *Meat Meeting* v meste Sosnowiec, festivalu *Święto krupnioka śląskiego* v meste Nikiszowiec (Katowice), festivalu *Świętomięś Polski* a iných pravidelne organizovaných regionálnych, celoštátnych a zahraničných veľtrhov). Aj keď povesť jaterníc „krupnioki śląskie“ je už tradičná, nové festivaly jedla v Opolskom Sliezsku a Hornom Sliezsku upevňujú ich pozíciu ako potraviny úzko spojené s regiónom.

Ďalší dôkaz o povesti jaterníc „krupnioki śląskie“ je skutočnosť, že ich názov prenikol do sliezskeho nárečia ako súčasť porekadiel a prísloví. Povesť jaterníc „krupnioki śląskie“ potvrdzuje aj veľký počet článkov v novinách a turistických publikáciách, kde sa opisuje regionálna kuchyňa príslušných oblastí. Príklady zahŕňajú sprievodcu Sliezskeho a Opolského vojvodstvom uverejneného v sérii publikácií *Polska niezwykła*, kde sa spomínajú a stručne opisujú jaternice „krupnioki śląskie“, a najnovšie vydanie Michelinovho sprievodcu poľskými reštauráciami, kde sa tieto jaternice uvádzajú medzi 15 poľskými regionálnymi výrobkami.

V diele nazvanom *O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach* [O sliezskejších obyčajoch, sliezskejších jedlách a niektorých sliezskejších slovách] autor uvádza toto tvrdenie: „Najúžasnejšiu dráhu však mali niektoré sliezske jedlá a ich názvy, ktoré prenikli do štandardnej poľštiny v niekoľkých formách. Najobľúbenejšie v celom Poľsku sú asi „krupnioki“ (zo slova „krupa“, teda krúpy), ktoré sa navyše často označujú ako „krupnioki śląskie“, t. j. sliezske „krupnioki“. Podstatné meno sa rozšírilo so svojím prídavným menom. Niečo veľmi sliezske sa skrýva za slovom ...“

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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