

V
(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 67/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"KRUPNIOKI ŚLĄSKIE"

EU-nr: PL-PGI-0005-01315 – 23.2.2015

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

"Krupnioki śląskie"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Krupnioki śląskie" är lättfördärliga, värmebehandlade, kryddade korvar som tillverkas av slaktbiprodukter från gris och stoppas i naturtarm. Korvarnas diameter varierar mellan 30 och 40 mm och längden mellan 15 och 25 cm. Varje korv väger 200–300 g.

Fysiska och kemiska egenskaper

"Krupnioki śląskie" stoppas i naturtarm. De kännetecknas av en ren, lätt fuktig yta. Korven är hårt stoppad och fyllningen mald till en grovlek på högst 5 mm. Råvarorna ska vara jämnt fördelade över snittytan. Konsistensen ska vara fast och skivor med en tjocklek på 10 mm får inte gå sönder. Klumpar av oblandade ingredienser får inte förekomma.

Fetthalten får inte överstiga 35 % och salthalten får inte överstiga 2,5 %. Nitrat- och nitrithalten (uttryckt som NaNO₂) får inte överstiga 50 mg/kg.

Organoleptiska egenskaper

Ytans färg: grå till brun eller mörkt brun.

Snittytans färg: färgen kommer från de ingående ingredienserna värmebehandlats, dvs. fläsk, gryn, fett och svål, och ska vara brun med inslag av violett eller brons, dvs. typisk för de ingredienser som används.

Konsistens och textur: fast konsistens, smulig textur, små bitar av magert kött och gryn blandade till en homogen massa.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Smak och doft: Smak och doft av kött och slaktbiprodukter, korn- eller bovetegryn, värmebehandlat fett och svål, något salt, tydligt urskiljbara kryddor. Smak eller doft av gamla eller möjliga ingredienser får inte förekomma, och inte heller en sur, bitter eller främmande smak eller doft.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Råvarorna i "krupnioki śląskie" bör vara obehandlade och osaltade. Om saltade råvaror väljs ska tillverkaren ta hänsyn till detta när det avgörs hur mycket salt som ska tillsättas i fyllningen.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionsprocessen ska äga rum i det avgränsade geografiska området:

sköljning och/eller blötläggning,

värmebehandling,

malning,

blandning och kryddning,

stoppning och bindning av tarmar,

skållning,

kylning.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska område där "krupnioki śląskie" tillverkas innefattar provinserna Śląskie och Opolskie och kommunen Dziadowa Kłoda (distriktet Oleśnicki, provinsen Dolnośląskie).

5. **Samband med det geografiska området**

Särprägel hos "krupnioki śląskie" ligger i produktens kvalitet och anseende.

Beläggen för att "krupnioki śląskie" har ätits i Schlesien går lika långt tillbaka som den etnografiska forskningen om livsmedel i regionen. Det första omnämnandet är från slutet av 1700-talet, från landsbygden runt Gliwice. I källor från 1800-talet finns ett stort antal omnämnanden. "Krupnioki śląskie" förekom bl.a. vid bröllopsmåltider och blev på 1830-talet ett viktigt inslag i kosten i Schlesien. Det hängde otvivelaktigt samman med den snabba ökningen av antalet tamdjur, däribland grisar, i Schlesien på 1800-talet. Vid denna tid blev det vanligt att använda kött från huvudet på slaktade produktionsdjur som råvara vid tillverkning av *krupnioki*. Under 1800-talet ökade dessutom populariteten hos "krupnioki śląskie" i och med gruvdriftens framväxt i Schlesien. Förklaringen är att människor som arbetade hårt i kolgruvorna behövde en kost med högt kalori- och näringsinnehåll.

Tillverkningen av "krupnioki śląskie" hänger nära samman med grisslakten, som var en speciell och viktig ritual i Schlesien. Från 1800-talet saknade många schlesier i industriregionerna, till skillnad från människor på landsbygden, möjlighet att äga en åker eller en fruktträdgård. Människor i städer kunde ha tillgång till ett litet skifte och ett skjul där de kunde ha en gris, kaniner och duvor. Alla familjemedlemmar deltog i grisslakten, och slaktaren agerade den dagen som ceremonimästare. Efter slakten användes blodet för tillverkning av pressylta och "krupnioki śląskie", som traditionellt framställdes i stora kvantiteter för att delas ut till släkt och grannar som försett familjen med mat och skalrester för att göda grisen. Det var vanligt att jordbrukarna delade produkterna från grisslakten, däribland "krupnioki śląskie", med släktingar som inte närvarat vid slakten. De råvaror som användes för att tillverka produkten möjliggjorde ett optimalt utnyttjande av slaktbiprodukterna. Även i ekonomiskt hänseende var detta mycket viktigt för gruvfamiljerna, som framför allt på 1800-talet hade ont om pengar. Eftersom det i dag är tekniskt möjligt att på ett säkert sätt transportera råvaror för tillverkning av "krupnioki śląskie" till det område som avses i punkt 4 är det nu tillåtet att använda råvaror från andra områden.

"Krupnioki śląskie" får sina särskilda egenskaper främst genom produktionsprocessen i det angivna geografiska området, som utgår från tillverkarnas kompetens när det gäller att välja ut råvaror och genomföra produktionsprocessen under optimala tekniska förhållanden. Kompetensen hos tillverkare av "krupnioki śląskie" har utvecklats genom att erfarenhet och kunskap förts vidare från generation till generation och återspeglas i den specifika kvaliteten hos den slutprodukt som avses i punkt 3.2.

"Krupnioki śląskie" skiljer sig från andra produkter i samma kategori genom sitt höga kaloriinnehåll, sin särpräglade smak och doft och sin smuliga textur. Dessa egenskaper har sin grund inte bara i skillnader i råvarornas proportioner jämfört med andra liknande korvar av slaktbiprodukter, utan även i tillverkarnas kompetens och erfarenhet när det gäller framställning av en produkt med de karakteristiska organoleptiska egenskaperna. De ovannämnda egenskaperna hos "Krupnioki śląskie" kan främst tillskrivas den harmoniska blandningen av alla råvaror och kryddor, framför allt utvalda gryn, lever, lök och peppar, som ger slutprodukten en speciell smak och doft.

En grundläggande skillnad i sammansättningen hos "krupnioki śląskie" jämfört med liknande produkter är att de endast innehåller 15 % gryn, medan andra produkter innehåller 20–25 %. Minst 85 % av råvarorna i "krupnioki śląskie" är av animaliskt ursprung, vilket är en högre andel än hos andra traditionella produkter i denna kategori (där 75–80 % av råvarorna är av animaliskt ursprung). Detta framgår av intern föreskrift nr 21 som antogs av den polska köttbranschens centralkontor 1964.

Anseendet för "krupnioki śląskie" har hållit i sig genom årtiondena, inte bara i Schlesien utan i hela Polen och även utomlands. Ett tecken på detta är att produkten ofta nämns i samband med Schlesien. Det sägs t.ex. att "vissa förknippar Schlesien med kol och jordbruk, andra med krupnioki och rulad", något som bekräftar anseendet för "krupnioki śląskie". Många tillverkare av "krupnioki śląskie" deltar också i olika kulinariska evenemang, såsom mässor och festivaler (t.ex. *Polagra* i Poznań, tävlingen *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów*, *Meat Meeting* i Sosnowiec, *Święto krupnioka śląskiego* i Nikiszowiec (Katowice), *Świętomięs Polski* och andra regelbundet återkommande regionala, nationella och utländska mässor. Anseendet för "krupnioki śląskie" är etablerat, men nya matfestivaler i Opole och Övre Schlesien bidrar till att befästa dess ställning som ett livsmedel med nära anknytning till regionen.

Ett annat bevis för anseendet för "krupnioki śląskie" är att namnet har tagit sig in i den schlesiska dialekten, där det ingår i talesätt och ordspråk. Produktens anseende bekräftas också av ett flertal tidningsartiklar och turistpublikationer där det regionala köket beskrivs. Bland exemplen finns guiden till provinserna Śląskie och Opolskie i serien *Polska niezwykła*, där "krupnioki śląskie" beskrivs kortfattat, och den senaste utgåvan av Michelinguiden till Polens restauranger, där "krupnioki śląskie" nämns bland 15 polska regionala produkter.

I ett verk med titeln *O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach* (Schlesiska sedvänjor, schlesisk mat och vissa schlesiska ord) påpekar författaren följande: "Mest framgångsrika har dock vissa schlesiska maträtter och deras namn varit, och de har tagit sig in i standardpolskan i ett antal former. Populärast i hela Polen måste vara 'krupnioki' (från *krupy* [gryn]), som dessutom ofta omnämns 'krupnioki śląskie', dvs. schlesisk 'krupnioki'. Substantivet har spridit sig på samma sätt som adjektivet. Bakom ordet ligger något mycket schlesiskt ..."

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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