Ref. Ares(2015)755007 - 23/02/2015

JEDNOLITY DOKUMENT

„Krupnioki śląskie”

Nr UE:

ChNP ( ) ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY [CHNP LUB CHOG]

„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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Krupnioki śląskie” zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrwałych, parzonych, z przyprawami, w osłonce naturalnej. Średnica batonów wynosi od 30 do 40 mm, długość od 15 do 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 $NaNO_2$ 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 fioletu lub brązu – typowa dla użytych składników.

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

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.

Skład surowcowy „krupnioków śląskich" (na 100 kg wsadu):

- mięso i maski z głów wieprzowe: 20 kg (+/- 2,0 kg) lub zamiast mięsa i masek z głów - głowy wieprzowe z kością (bez mózgu i gałek ocznych), ale wówczas o 60-80% masowo więcej, np.: zamiast 20 kg mięsa i masek można użyć 32-36 kg głów wieprzowych z kością (bez mózgu i gałek ocznych),
- płuca wieprzowe: 15 kg (+/- 1,5 kg),
- elementy „tłuste" takie jak: podgardle wieprzowe i/lub pachwina wieprzowa, tłuszcz inny, np. kotłowy, otoka, skwarki: 20 kg (+/- 2,0 kg) oraz skórki wieprzowe 5 kg (+/- 0,5 kg) czyli razem 25 kg (+/- 2,5 kg),
- wątroba wieprzowa surowa: 5 kg (+/- 0,5 kg),
- krew spożywcza wieprzowa (płynna): 20 kg (+/- 2,0 kg),
- kasza gryczana i/lub jęczmienna: 15 kg (+/- 1,5 kg).

Do produkcji „krupnioków śląskich" stosuje się również następujące dodatki i przyprawy:

- cebula świeża: 3 kg (+/- 1,0 kg) lub cebula suszona (w przypadku suszu cebulowego [mielonego, płatków lub innego według uznania producenta] 1 kg cebuli świeżej odpowiada 0,15 kg suszu),
- sól warzona: 2 kg (+/- 0,4 kg),
- pieprz czarny naturalny, mielony: 0,10 - 0,25 kg,
- ziele angielskie: 0,04 - 0,10 kg,
- majeranek (nieobowiązkowo): 0,05 - 0,15 kg,
- czosnek (nieobowiązkowo): 0,20 - 0,25 kg,
- pieprz ziołowy (nieobowiązkowo): 0,05 - 0,10 kg.

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,
- rozdrabnianie,
- mieszanie,
- napełnianie 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. ZWIĘZŁE 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 niewątpliwy 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" nierozerwalnie związany był ze świniobiciem, które było specyficznym i ważnym rytuałem na Śląsku. Od XIX wieku 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 świnie, króliki i gołębie. Do świniobicia angażowani 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.

Cechy specyficzne „krupnioków śląskich" wynikają głównie z procesem produkcji na wskazanym obszarze geograficznym, bazującym na umiejętnościach wytwórców potrafiących zarówno odpowiednio dobrać surowice, 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.

„Krupnioki śląskie” wyróżniają się wśród innych produktów należących do tej samej kategorii dużą kalorycznością, wyjątkowym smakiem i zapachem oraz teksturą. 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. Wyjątkowy smak i zapach oraz teksturę „krupnioki śląskie” zawdzięczają 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 roku.

„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 powiedzenia dotyczące skojarzeń tego produktu ze Śląskiem, m.in.: „Śląsk niektórym kojarzy się z węglem, rolnictwem, innym jeszcze z krupniokiem i roladą”, co utwierdza tylko znaczenie i wyjątkowość „krupnioków śląskich”. Wielu producentów „krupnioków śląskich” bierze również udział w licznych wydarzeniach kulinarnych, takich jak targi czy festyny. 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” są również różnego rodzaju powiedzenia gwarowe i przysłowia, w których pojawia się ta nazwa, np.: „Myślołech, że pukna jak krupniok od śmiechu”. 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