

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 67/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«KRUPNIOKI ŚLĄSKIE»

N. UE: PL-PGI-0005-01315 — 23.2.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Krupnioki śląskie»

2. Stato membro o paese terzo

Polonia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

I «Krupnioki śląskie» sono salumi a base di frattaglie, deperibili, affumicati, speziati, insaccati in budelli naturali. Il diametro dei salamini varia dai 30 ai 40 mm, la lunghezza da 15 a 25 cm, mentre il peso unitario di ciascun pezzo è pari a 200-300 g.

Proprietà fisiche e chimiche

I «Krupnioki śląskie» sono salumi insaccati in budelli naturali. Sono caratterizzati da una superficie pulita, leggermente umida. Il budello aderisce strettamente all'imbottitura il cui spessore non supera i 5 mm. Al taglio le materie prime devono risultare disposte in maniera regolare, la consistenza deve essere ferma, le fettine dello spessore di 10 mm non possono disgregarsi, non sono ammessi grumi di ingredienti non mescolati.

Il tenore di grassi non è superiore al 35 %, il contenuto di sale non supera il 2,5 % e quello dei nitrati e nitriti (espresso in NaNO₂ mg/kg) non è superiore a 50.

Caratteristiche organolettiche

Colore in superficie: grigio-marrone o marrone scuro.

Colore al taglio: colore tipico della carne di maiale arrostita, della farina, dei grassi e della cotenna utilizzati, marrone scuro con una nota di viola o bronzo, tipico degli ingredienti utilizzati.

Consistenza e struttura: consistenza ferma, struttura friabile, pezzettini di carne magra e di farina fusi in un'unica massa.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Gusto e odore: caratteristico della carne e delle frattaglie, della farina di orzo o di grano saraceno, del grasso e delle cotenne affumicate, leggermente salato, spezie appena percettibili. Non sono ammessi gusto e odore di ingredienti non freschi o ammuffiti, acidi, amari o estranei.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le materie prime per la produzione dei «Krupnioki śląskie» non devono essere né in salamoia né sotto sale. A discrezione del produttore possono essere utilizzate materie prime sotto sale, ma occorre tenerne conto quando si stabilisce la quantità di sale da aggiungere al prodotto.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono svolgersi nell'area geografica delimitata:

lavaggio e/o immersione,

trattamenti termici,

macinazione,

mescolamento e speziatura,

riempitura e legatura dei budelli,

parboiling,

raffreddamento.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica in cui vengono prodotti i «Krupnioki śląskie» comprende terreni ubicati nella regione della Slesia e di Opole e del comune di Dziadowa Kłoda (distretto di Oleśnica, regione della Bassa Slesia).

5. **Legame con la zona geografica**

La specificità dei «Krupnioki śląskie» deriva dalle eccezionali caratteristiche qualitative e dalla reputazione del prodotto.

I «Krupnioki śląskie» erano presenti sulle tavole della Slesia fin dal momento in cui hanno avuto inizio gli studi etnografici dedicati ai cibi della regione. Le prime testimonianze risalgono alla fine del XVII secolo da un villaggio non lontano da Gliwice. Numerosi riferimenti si trovano in fonti del XIX secolo. I «Krupnioki śląskie» compaiono nei menu dei banchetti nuziali anche se è negli anni '30 del XIX secolo che la loro presenza a tavola nella Slesia è diventata comune. Ciò è indubbiamente legato alla rapida crescita nel XIX secolo del numero di animali domestici, tra cui i maiali, in Slesia. È in quest'epoca che si diffonde l'uso delle teste degli animali macellati come uno degli ingredienti per produrre questi salami. La popolarità dei «Krupnioki śląskie» è aumentata con lo sviluppo dell'industria mineraria in Slesia. Infatti, i minatori impiegati nelle miniere di carbone avevano bisogno di cibi calorici e nutrienti per avere le forze necessarie per quel lavoro pesante.

La produzione dei «Krupnioki śląskie» è strettamente legata alla macellazione dei maiali che costituiva un rituale specifico e di grande importanza in Slesia. A partire dal XIX secolo molti polacchi originari della Slesia che risiedevano nei centri industriali non potevano coltivare la terra come i loro conterranei rimasti al paese che possedevano campi o orti. Gli abitanti delle città avevano a disposizione un giardinetto o una stalla in cui allevare maiali, conigli e piccioni. Per la macellazione dei maiali venivano coinvolti tutti i membri della famiglia e il macellaio svolgeva la funzione di maestro di cerimonia per quel giorno. Dopo la macellazione il sangue veniva utilizzato per preparare testa in cassetta e i «Krupnioki śląskie». Questi ultimi venivano tradizionalmente prodotti in grandi quantità per poter essere distribuiti tra i familiari e i vicini che avevano fornito i resti e le bucce per aiutare la famiglia a nutrire il maiale. L'usanza prevedeva di condividere tali prodotti anche con i parenti che non avevano presenziato. Le materie prime utilizzate per preparare questo prodotto permettevano un'utilizzazione ottimale delle frattaglie di maiale dopo la macellazione. Ciò era molto importante anche dal punto di vista economico per le famiglie dei minatori che, specialmente nel XIX secolo, non disponevano di grandi risorse finanziarie. Attualmente, poiché è tecnicamente possibile trasportare in maniera sicura le materie prime per la produzione dei «Krupnioki śląskie» nell'area di cui al punto 4, è permesso l'uso di materie prime provenienti dall'esterno.

Le caratteristiche specifiche dei «Krupnioki śląskie» derivano soprattutto dal processo di produzione nella zona geografica indicata, basato sulle competenze dei produttori sia nella selezione delle materie prime che nella conduzione del processo di produzione secondo parametri tecnici ottimali. Le competenze dei produttori dei «Krupnioki śląskie», sviluppatasi sulla base dell'esperienza e delle conoscenze tramandate di generazione in generazione, si rispecchiano nella qualità specifica del prodotto finale di cui al punto 3.2.

I «Krupnioki śląskie» si distinguono dagli altri prodotti che appartengono a questa categoria per il loro contenuto molto calorico, il gusto pronunciato e la friabilità. Ciò è dovuto non solo alle differenze nelle proporzioni di materie prime rispetto agli altri prodotti a base di frattaglie di questo tipo, ma anche alle esperienze e competenze dei produttori che permettono loro di realizzare un prodotto dalle caratteristiche organolettiche specifiche. Tali caratteristiche dei «Krupnioki śląskie» sono attribuibili principalmente alla mescolanza armoniosa di tutte le materie prime, le spezie, la farina selezionata, il fegato, la cipolla e il pepe che conferiscono al prodotto finito sapore e odore specifici.

La differenza principale per quanto riguarda la composizione dei «Krupnioki śląskie» rispetto ad altri prodotti simili è la percentuale più bassa di farina che è pari al 15 % mentre negli altri prodotti essa si attesta al 20-25 %. Almeno l'85 % delle materie prime dei «Krupnioki śląskie» è di origine animale; si tratta della percentuale più alta tra i prodotti tradizionali di questa categoria (per i quali la percentuale delle materie prime di origine animale è pari al 75-80 %), come certificato dalle Regole interne n. 21 adottate dall'Ufficio centrale per la produzione della carne nel 1964.

I «Krupnioki śląskie» godono da decenni di immensa popolarità non solo nel territorio della Slesia, ma anche in tutta la Polonia e al di là dei suoi confini. Lo testimoniano numerose espressioni in cui il prodotto viene associato con la Slesia. Basti pensare, ad esempio, all'affermazione: «C'è chi associa la Slesia con il carbone e l'agricoltura e chi con i krupnioki e la salsiccia roladà», una frase che conferma l'importanza dei «Krupnioki śląskie». Molti produttori di «Krupnioki śląskie» partecipano anche a numerose manifestazioni culinarie come le fiere e i festival (tra cui la fiera «Polagra» di Poznan, la gara «Il nostro patrimonio culinario. Sapori regionali» (Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów), il Meat Meeting di Sosnowiec, «La festa del krupniok della Slesia» (Święto krupnioka śląskiego) a Nikiszowiec (Katowice), Świętomięs Polski e altre fiere regionali, nazionali e straniere che si svolgono con cadenza regolare. Benché la reputazione dei «Krupnioki śląskie» sia ormai consolidata, nuovi eventi culinari nell'Opole della Slesia e nell'Alta Slesia stanno rafforzando ulteriormente la sua posizione come cibo strettamente connesso alla regione.

Un'ulteriore testimonianza della reputazione dei «Krupnioki śląskie» è il fatto che il loro nome è entrato in detti e proverbi. La reputazione dei «Krupnioki śląskie» è confermata anche da numerosi articoli di stampa e pubblicazioni turistiche che descrivono la cucina regionale di queste zone. Un esempio è costituito dalla guida delle regioni della Slesia e di Opole, pubblicata nella collana «Polska niezwykła», che nomina i «Krupnioki śląskie» e li descrive brevemente e dall'ultima edizione della guida Michelin dei ristoranti della Polonia che cita i «Krupnioki śląskie» tra i 15 prodotti regionali polacchi.

In un'opera intitolata *O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach* [Usi e costumi della Slesia, cibi della Slesia e alcune parole della Slesia], l'autore scrive: «Tuttavia la carriera più brillante l'hanno fatta alcune pietanze della Slesia i cui nomi sono entrati nella lingua polacca. Tra questi il più popolare in tutta la Polonia è probabilmente il "krupniok" [da *krupy* (farina o semola), denominato spesso "krupniok della Slesia". Il nome si è diffuso accompagnato dall'aggettivo. Il nome indica una specialità tipica della Slesia [...]].»

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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