

krok po kroku
o śląskim krupnioku

Krupnioki śląskie



Szanowni Państwo,

oddajemy w Państwa ręce przewodnik po jednym z najbardziej charakterystycznych skarbów śląskiej kuchni – „**Krupnioku śląskim**”. To wyjątkowy wyrób, który od pokoleń gości na stołach mieszkańców regionu, stanowiąc symbol gospodarności, przywiązania do tradycji oraz umiejętności pełnego wykorzystania dostępnych surowców.

Produkt ten został zarejestrowany w Unii Europejskiej jako **Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)**. Oznaczenie to jest jednym z trzech europejskich systemów jakości przyznawanych produktom regionalnym o szczególnych cechach i renomie, związanym z określonym obszarem geograficznym.

Zgodnie ze specyfikacją „**Krupniok śląski**” może być produkowany wyłącznie na terenie województw śląskiego i opolskiego oraz gminy Dziadowa Kłoda w województwie dolnośląskim.

W niniejszym poradniku chcemy pokazać, jak w prosty sposób – krok po kroku – uzyskać prawo do produkcji oryginalnego „**Krupnioka śląskiego**” zgodnie z wymaganiami Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Kierownictwo i Pracownicy IJHARS



Krok 1 – jak prowadzić proces produkcji

1



Aby prowadzić produkcję „Krupnioków śląskich” należy:

- zapoznać się z wymaganiami zawartymi w specyfikacji,
- opracować indywidualną recepturę oraz
- sporządzić oznakowanie wędliny.

Wszelkie informacje dotyczące specyfikacji produktu zamieszczone są w Rejestrze chronionych oznaczeń geograficznych – eAmbrosia¹ oraz na stronie internetowej Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi².



Wymagania dotyczące cech jakościowych podano poniżej.

„Krupnioki śląskie” zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrwałych, parzonych, z przyprawami, w osłonce naturalnej.

cechy fizykochemiczne i organoleptyczne	
wygląd	baton – średnica od 30 do 40 mm – długość od 15 do 25 cm – masa 200-300 g pozostałe wymagania – powierzchnia czysta, lekko wilgotna, 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,

¹ <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

² <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>



krok po kroku – Krupnioki śląskie ChOG

	niedopuszczalne są skupiska niewymieszanych składników
barwa	– barwa na powierzchni: szara do brązowej lub ciemnobrązowej – barwa na przekroju: właściwa dla parzonego mięsa wieprzowego, zastosowanej kaszy, tłuszczu i skórek, barwa brązowa z odcieniem fioleto lub brązu – typowa dla użytych składników
konsystencja i struktura	– konsystencja ścista, 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
parametry fizyko-chemiczne	– tłuszcz nie więcej niż 35% – sól nie więcej niż 2,5% – azotany i azotyny (w przeliczeniu na NaNO_2 mg/kg) nie więcej niż 50



pamiętaj

aby do produkcji użyć wyłącznie surowców niepeklowanych oraz nie stosować składników innych niż podane w specyfikacji



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 na przykład 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)³: 20 kg (+/- 2,0 kg)
- kasza gryczana i/lub jęczmienna: 15 kg (+/- 1,5 kg)

dotatki i przyprawy

- cebula świeża: 3 kg (+/- 1,0 kg) lub cebula suszona⁴ (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

materiały pomocnicze

- jelita wieprzowe cienkie szlamowane / nieszlamowane o średnicy 28-36 mm / szpilki

³ dopuszcza się zastosowanie krwi sproszkowanej po jej uprzednim rozpuszczeniu w wodzie

⁴ specyfikacja nie przewiduje zastosowania cebuli smażonej oraz produktu złożonego z cebuli suszonej i innych dodatków oraz przypraw, które nie zostały uwzględnione w specyfikacji



etapy produkcji

Etap 1: Mycie i/lub moczenie

Mycie elementów podrobowych niesolonych w bieżącej wodzie i/lub moczenie przez 2-3 godziny (jeśli surowce podrobowe były solone).

Etap 2: Obróbka termiczna

Surowce mięsne (z wyjątkiem wątroby i skwarków) gotuje się w niewielkiej ilości wody: skórki w temperaturze około 95°C oraz pozostałe surowce z wyjątkiem podgardla w temp. 80-85°C do miękkości. Podgardle gotuje się w temperaturze około 85°C (+/- 5°C) do stanu półmiękkiego. Po ugotowaniu z płuc usuwa się chrząstki, a z głów oddziela mięso. Kaszę gryczaną i/lub jęczmienną gotuje się do stanu półmiękkiego biorąc 1,8-2,5 litra tzw. „rosołu” (tzn. wywaru powstałego z obgotowania zastosowanych surowców) na 1 kg kaszy gryczanej (lub około 3 litrów „rosołu” na 1 kg kaszy jęczmiennej) wsypując ją do wrzątku i mieszając do uzyskania stanu gęstego. Ugotowaną kaszę pozostawia się na około 0,5 h pod przykryciem w celu wchłonięcia całej ilości „rosołu”.

Etap 3: Rozdrabnianie

Mięso z głów, maski, podgardle, płuca oraz skórki (gotowane), wątrobę (surową), skwarki (rozmoczone w „rosole”) oraz cebulę rozdrabnia się na wilku przez siatkę 3 mm.

Etap 4: Mieszanie

Wszystkie składniki rozdrobnione, sparzoną kaszę, tłuszcz kotłowy, krew oraz przyprawy miesza się do całkowitego wymieszania i równomiernego rozmieszania składników.

Etap 5: Napełnianie i wiązanie jelit

Wymieszaną masą napełnia się luźno jelita, odkręcając w parki lub wianki, zaś końce szpilując.

Etap 6: Parzenie

Batony wkłada się do gorącej wody lub parzy się w tzw. atmosferze (temp. 85-100°C, 15-30 minut) w celu osiągnięcia w ich geometrycznym środku temperatury 72-75°C.

Etap 7: Studzenie

Batony studzi się przez natrysk zimną wodą o temperaturze 5°C (+/- 3°C) przez około 15 minut.

Etap 8: Magazynowanie

Magazynowanie odbywa się w temperaturze nie wyższej niż 6°C

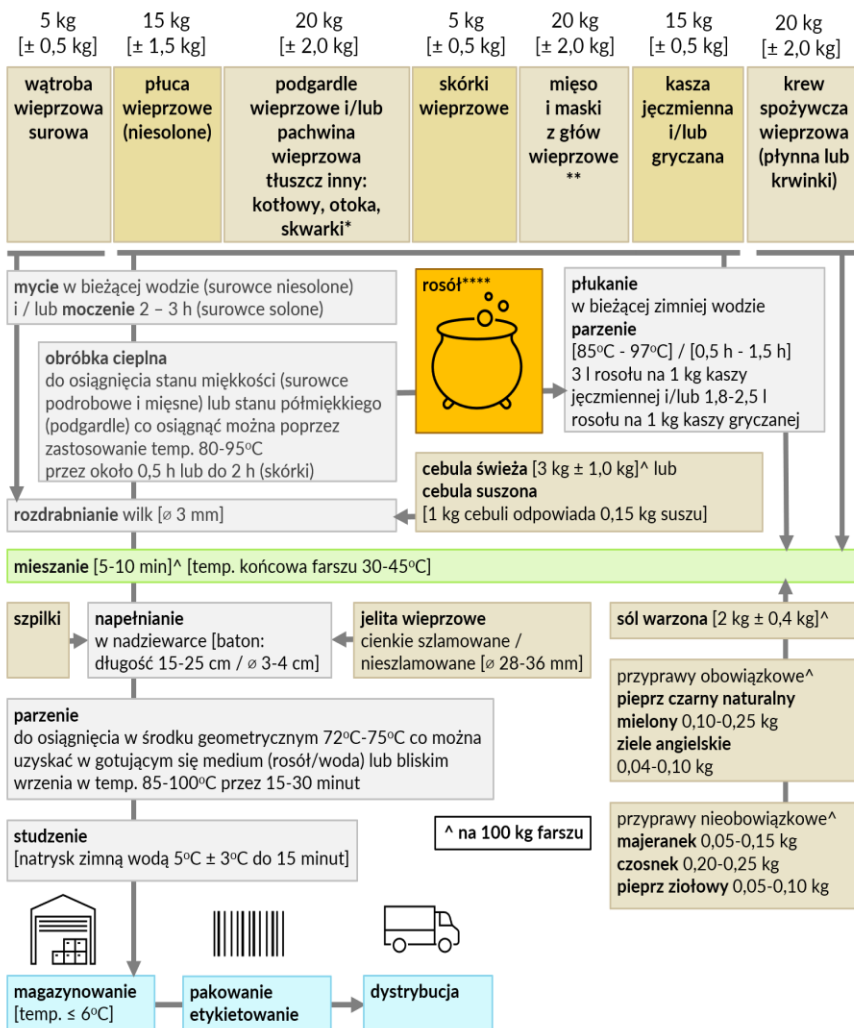
Etap 9: Pakowanie, etykietowanie

Pakowanie i etykietowanie powinno odbywać się w temperaturze nie wyższej niż 6°C.

Etap 10: Dystrybucja

Dystrybucja z zachowaniem odpowiedniego ciągu chłodniczego.

Proces produkcji według specyfikacji



* skwarki moczy się w rosole

** zamiast mięsa i masek z głów można dodać 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

*** dopuszcza się stosowanie zarówno kaszy jęczmiennej i gryczanej razem lub osobno

**** Pod pojęciem „rosół” rozumie się wywar powstały z obgotowania zastosowanych surowców
Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
<https://www.gov.pl/web/ijhars>



IJHARS

Opracowanie receptury

Udział procentowy poszczególnych surowców może być zróżnicowany pomiędzy producentami ze względu na lokalne tradycje występujące na danym obszarze (np. gminy lub powiatu), jednak zawsze musi mieścić się w zakresach podanych w specyfikacji.



pamiętaj

Każdy producent może opracować indywidualną recepturę, ale **koniecznie zgodną ze specyfikacją „Krupnioków śląskich”!** Na jej podstawie należy prawidłowo sporządzić wykaz składników, który jest nieodzownym elementem oznakowania.

Przykładowa receptura opracowana na podstawie specyfikacji (ilość składników użyta podczas produkcji)

	składniki - RECEPTURA	masa [kg]	
1	WODA	40,00	
2	mięso i maski z głów wieprzowe	20,00	
3	płuca wieprzowe	15,00	
4	podgardle wieprzowe	10,00	
5	pachwina wieprzowa	5,00	
6	tłuszcz wieprzowy	5,00	
7	skórki wieprzowe	5,00	
8	wątroba wieprzowa	5,00	
9	krew wieprzowa	20,00	
10	kasza JĘCZMIENNA	15,00	
11	cebula świeża	3,00	
12	sól warzona	2,00	
13	pieprz czarny mielony	0,20	
14	ziele angielskie	0,10	
15	jelito wieprzowe - osłonka jadalna	0,50	
A	masa składników użytych do produkcji	145,80	
B	ubytki	31,80	21,81 %
C	masa wyrobu gotowego	114,00	wydajność 114 %
D	masa wody w wyrobie gotowym	8,20	



Krok 2 – sporządzenie oznakowania

2



W przypadku sprzedaży opakowanych „Krupnioków śląskich” na etykiecie umieszczonej na opakowaniu podajemy przede wszystkim:

- nazwę żywności,
- wykaz składników,
- ilość netto,
- termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- nazwę lub firmę i adres producenta,
- wartość odżywczą,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Nazwa żywności

Nazwa to oczywiście „Krupnioki śląskie”, którą należy uzupełnić o nazwę opisową, na przykład: Krupnioki śląskie, wędlina podrobowa wieprzowa parzona.

Wykaz składników

Powinien być on poprzedzony określeniem „składniki”, a następnie wszystkie składniki powinny być wymienione w kolejności malejącej według ich masy w momencie użycia do wytworzenia wędliny. Natomiast ilość wody dodanej jako składnik oblicza się przez odjęcie od całkowitej ilości produktu gotowego całkowitej ilości pozostałych składników, czyli:

$$\begin{aligned} \text{masa wody} &= \text{masa gotowych krupnioków śląskich} \\ &\quad - \text{masa użytych składników (bez wody)} \end{aligned}$$

Składniki stanowiące mniej niż 2 % produktu gotowego - mogą być wymienione w dowolnej kolejności, po pozostałych składnikach.

Przykładowe wyliczenie procentowej zawartości poszczególnych składników (tzw. QUID) pomocne do ustalenia ich kolejności w wykazie składników oparte na recepturze wcześniej przywołanej w tym przewodniku

	składniki - QUID	masa [kg]	%
1	krew wieprzowa	20,00	17,54
2	mięso i maski z głów wieprzowe	20,00	17,54
3	kasza JĘCZMIENNA	15,00	13,16
4	ptuś wieprzowy	15,00	13,16
5	podgardle wieprzowe	10,00	8,77
6	WODA	8,20	7,19
7	wątroba wieprzowa	5,00	4,39
8	skórki wieprzowe	5,00	4,39
9	tłuszcz wieprzowy	5,00	4,39
10	pachwina wieprzowa	5,00	4,39
11	cebula świeża	3,00	2,63
12	sól warzona	2,00	1,75
13	jelito wieprzowe - osłonka jadalna	0,50	0,44
14	pieprz czarny mielony	0,20	0,18
15	ziele angielskie	0,10	0,09
	masa wyrobu gotowego	114,00	100,00

Składniki podajemy w kolejności od największego udziału do najmniejszego / tam gdzie udział składników jest identyczny można je podać zamiennie w dowolnej kolejności

Zamiast wymieniać poszczególne przyprawy użyte do produkcji „Krupnioków śląskich”, można zamieścić w wykazie składników określenie „**przyprawy**” lub „**mieszanka przypraw**”.

Określenia te mogą być stosowane, jeżeli łączna zawartość przypraw nie przekracza 2% masy wędliny.

W przypadku „Krupnioków śląskich” podawanie na etykiecie ilościowej zawartości składników (np. krew wieprzowa 17,54%) **nie jest obowiązkowe**. Producent może jednak dobrowolnie zamieścić taką informację w oznakowaniu produktu, jeżeli uzna ją za przydatną dla konsumenta.

Informacja o obecności alergenu musi być w wykazie składników odpowiednio wyróżniona.

alergen - kasza jęczmienna



Kasza jęczmienna jest składnikiem powodującym alergie lub reakcje nietolerancji ze względu na zawartość glutenu. Należy ją podać w wykazie składników krupnioków śląskich i podkreślić za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty składników za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, na przykład

kasza jęczmienna / kasza JĘCZMIENNA / kasza **jęczmienna**

W procesie produkcji „Krupnioków śląskich” nie przewiduje się dodatku innych składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Ilość netto

Podajemy w jednostkach masy [g lub kg]. Ilość tę można poprzedzić określeniem „masa netto”.

Termin przydatności do spożycia

Podajemy poprzez określenie: „Należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok”. Jeżeli po określeniu „Należy spożyć do:” nie mamy możliwości podania daty, to należy dokładnie wskazać, gdzie data ta jest podana w etykietowaniu, np. „datę podano na spodzie etykiety” itp.

Warunki przechowywania

Warunki przechowywania określa producent indywidualnie, a ich opis zamieszcza się po oznaczeniu terminu przydatności do spożycia. Podajemy na przykład „Przechowywać w temperaturze +2°C do +6°C”.

Nazwa lub firma i adres producenta

Podajemy odpowiednio dane zgodnie z CEIDG, KRS, REGON lub rejestrem RHD.

Informacja o wartości odżywczej

Podajemy w formie tabeli lub w postaci liniowej. Wartość odżywcza obejmuje minimalnie następujące elementy: wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, w tym kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, w tym cukrów,

białka oraz soli – szczegółowe zasady podawania tych informacji określono w rozporządzeniu PEiR (UE) nr 1169/2011.

W pewnych sytuacjach można pominąć podawanie wartości odżywczej. Nie ma obowiązku jej podawania w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu luzem (bez opakowania) lub wytwarzanych ręcznie (co jest powszechną praktyką) i dostarczanych bezpośrednio przez wytwórcę w małych ilościach konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego.

Oznaczenie partii produkcyjnej

Podajemy na przykład „Numer partii: L1.....”

Termin przydatności do spożycia również może być oznaczeniem partii produkcyjnej.

Nie ma obowiązku podania kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej w odniesieniu do „Krupnioków śląskich”:

- przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta bez opakowania lub pakowanych na życzenie w miejscu sprzedaży albo pakowanych w celu niezwłocznej sprzedaży lub
- oznakowanych terminem przydatności do spożycia z podaniem co najmniej dnia i miesiąca, jeżeli określenie to wystarcza do identyfikacji partii produkcyjnej. W takim przypadku zasadne jest dopisanie informacji, że termin przydatności do spożycia jest równocześnie numerem partii.



pamiętaj

Jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny należy poprzedzić literą "L"

Pozostałe zasady, o których należy pamiętać

„Krupnioki śląskie” ze względu na swoje właściwości należą do produktów nietrwałych mikrobiologicznie – dlatego wymagają szczególnych warunków przechowywania. W przypadku produktów, których trwałość została przedłużona w wyniku użycia gazów opakowaniowych, na etykiecie należy

umieścić informację:

„pakowano(-y) w atmosferze ochronnej”.

Ponadto, aby umożliwić odpowiednie przechowywanie lub użycie żywności po otwarciu opakowania, w stosownych przypadkach wskazuje się warunki przechowywania i/lub czas na spożycie żywności po otwarciu opakowania.

Przykład:

„po otwarciu opakowania przechowywać w podany wyżej sposób i spożyć w ciągu 72 godzin”.

Powyższy obowiązek dotyczy „Krupnioków śląskich” opakowanych:

- z użyciem gazów opakowaniowych – przedłużających ich trwałość oraz
- oferowanych w opakowaniach o dużej masie netto – w takich przypadkach produkt może nie zostać spożyty w całości po otwarciu, co uzasadnia konieczność podania warunków jego dalszego przechowywania.

Czytelność oraz informacje, które muszą być umieszczone w tym samym polu widzenia

Wszystkie informacje na temat żywności muszą być umieszczone w taki sposób, aby były dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne. Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przzerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem.

Powinny być wydrukowane na opakowaniu lub etykiecie w sposób zapewniający wyraźną czytelność. Należy użyć znaków o rozmiarze czcionki, której wysokość małych liter wynosi co najmniej 1,2 mm.

W tym samym polu widzenia muszą znajdować się nazwa żywności oraz ilość netto żywności.

**W przypadku sprzedaży „Krupnioków śląskich”
luzem w miejscu sprzedaży podajemy
przede wszystkim:**



- ✓ nazwę środka spożywczego – „Krupnioki śląskie” uzupełnioną o informację „wędlina podrobowa wieprzowa parzona”,
- ✓ nazwę albo imię i nazwisko producenta – podajemy odpowiednio dane zgodnie z CEIDG, KRS, REGON lub rejestrem RHD,
- ✓ wykaz składników - według opisanych wyżej zasad jak dla produktów opakowanych.

pamiętaj

Powyższe informacje podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu. Nie można ich zatem przechowywać w sklepie „pod ladą” lub „na zapleczu”.



Zasady informowania o oznaczeniu geograficznym

W przypadku „Krupnioków śląskich” na etykietach i w materiałach reklamowych umieszczamy obowiązkowo następujący symbol unijny identyfikujący chronione oznaczenie geograficzne w wariantach kolorowym lub czarno-białym.



Minimalna średnica symboli unijnych wynosi 15 mm. W przypadku małych produktów lub opakowań dopuszcza się jednak zmniejszenie ich średnicy do 10 mm.

Dodatkowo w oznakowaniu „Krupnioków śląskich” można podać określenie „chronione oznaczenie geograficzne” oraz skrót „ChOG”.



pamiętaj

Oznaczenie nazwy producenta lub podmiotu gospodarczego umieszcza się na etykiecie w tym samym polu widzenia co nazwa „Krupnioki śląskie”. Dodatkowo nazwa „Krupnioki śląskie” musi znajdować się w tym samym polu widzenia co symbol unijny (logo ChOG).



Przykładowe etykiety żywności sporządzone w oparciu o podany przykład receptury

Krupnioki śląskie



wędlina podrobowa wieprzowa parzona

Składniki: mięso i maski z głów wieprzowe, krew wieprzowa, kasza JĘCZMIENNA, płuca wieprzowe, podgardle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, pachwina wieprzowa, cebula świeża, sól warzona, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, jelito wieprzowe - osłonka jadalna.

Należy spożyć do: DD.MM.RRRR	WARTOŚĆ ODŻYWCZA		na 100 g	
Przechowywać w temperaturze od +2°C do +6°C	wartość energetyczna	903	kJ	
	tłuszcz	216	kcal	
Numer partii: L1A	tłuszcz w tym, kwasy tłuszczowe nasycone	12	g	
	węglowodany w tym, cukry	4,9	g	
Producent: Nazwa / Firma oraz adres - zgodnie z CEIDG/KRS	białko	17	g	
	sól	2,3	g	
		8,9	g	
masa netto		2,2	g	

etykieta
żywność
opakowana
(producent)

DD – dzień (01–31),
MM – miesiąc (01–12),
RRRR – rok czterocyfrowy

informację dotyczącą wartości odżywczej można również podać w formie liniowym na przykład „Wartość odżywcza na X g: Wartość energetyczna X kJ / X kcal; tłuszcz X g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone X g; węglowodany X g; w tym cukry X g; białko X g; sól X g”

Krupnioki śląskie



wędlina podrobowa wieprzowa parzona

Składniki: mięso i maski z głów wieprzowe, krew wieprzowa, kasza JĘCZMIENNA, płuca wieprzowe, podgardle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, pachwina wieprzowa, cebula świeża, sól warzona, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, jelito wieprzowe - osłonka jadalna.

Cena

19,99

 zł/kg



Producent:
nazwa albo imię i nazwisko

podane na etykiecie dane liczbowe dotyczące wartości odżywczej mają jedynie obrazować sposób podawania tej informacji - rzeczywiste dane w tym zakresie określa indywidualnie producent

wywieszka
żywność
luzem (sklep)



Krok 3 – jak spełnić wymagania formalne

3



Aby spełnić wymagania formalne zawarte w specyfikacji należy:

- przekazać Stowarzyszeniu „Krupnioki Śląskie” informację o nazwie i adresie producenta wraz z pisemnym zobowiązaniem do przestrzegania specyfikacji,
- prowadzić stosowny rejestr wytworzonych „Krupnioków śląskich”.

pamiętaj

Przystąpienie do Stowarzyszenia „Krupnioki Śląskie” jest dobrowolne.

Nie trzeba być członkiem powyższego stowarzyszenia, aby produkować „Krupnioki śląskie” (ChOG)



przykładowy wzór zgłoszenia



Stowarzyszenie „Krupnioki Śląskie”
Plac Wolności 12
40-078 Katowice

Informacja o nazwie i adresie producenta „Krupnioków śląskich” oraz pisemne zobowiązanie producenta do przestrzegania specyfikacji w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia

nazwa, adres producenta

.....

.....

Oświadczam, że produkcja „Krupnioków śląskich” będzie prowadzona na obszarze geograficznym obejmującym teren woj. opolskiego zgodnie z wymaganiami zawartymi w specyfikacji („KRUPNIOKI ŚLĄSKIE” Nr UE: PL-PGI-0005-01315 – 23.2.2015), w tym zobowiązuje się do przestrzegania obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia.

.....

(miejscowość, data, czytelny podpis osoby składającej oświadczenie)

Stowarzyszenie „Krupnioki Śląskie” musi posiadać aktualną listę producentów „Krupnioków śląskich” w ramach stowarzyszenia.

Krok 4 – jak uzyskać świadectwo jakości / certyfikat

4



Aby uzyskać świadectwo jakości lub certyfikat należy:

- poddać się kontroli zgodności procesu produkcji krupników śląskich ze specyfikacją. Kontrola przeprowadzana jest na wniosek producenta przez IJHARS lub przez upoważnioną jednostkę certyfikującą.

Kto może prowadzić kontrolę

Kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją na wniosek producenta mogą prowadzić:

- inspektorzy właściwego WIJHARS dla miejsca prowadzenia działalności producenta lub
- pracownicy upoważnionej jednostki certyfikującej.

W przypadku, gdy podczas kontroli potwierdzono zgodność procesu produkcji produktu ze specyfikacją producent otrzymuje

- świadectwo jakości - w przypadku WIJHARS lub
- certyfikat zgodności - w przypadku jednostki certyfikującej.

Wyboru podmiotu kontrolującego dokonuje producent.

Aby uzyskać świadectwo od IJHARS należy

- złożyć do IJHARS wniosek o kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją,
- wykazać, w toku kontroli, że produkcja krupnioków śląskich jest zgodna ze specyfikacją,
- dokonać stosownych opłat.



Wypełniamy wniosek o kontrolę

Wniosek o przeprowadzenie kontroli urzędowej w zakresie zgodności produktu ze specyfikacją*

Dane identyfikacyjne wnioskodawcy:



1. Imię i nazwisko lub nazwa producenta:
.....
2. Miejsce zamieszkania i adres albo siedziba i adres producenta:
.....
.....
3. Adres do doręczeń producenta (wpisać w przypadku gdy jest inny niż adres zamieszkania lub siedziby producenta):
.....
.....
4. Nazwa produktu oraz miejsce jego produkcji**:
.....
.....
5. Szacunkowa roczna wielkość produkcji produktu:
.....
.....

Elementy kontroli – co będzie sprawdzane

Kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją obejmuje:

- sprawdzenie, czy wymagane etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji,
- sprawdzenie dokumentów zakładowych dotyczących przebiegu procesu produkcji oraz prowadzonych rejestrów,
- sprawdzenie dokumentów dotyczących zastosowanych do produkcji surowców,
- sprawdzenie spełnienia wymagań formalnych,
- sprawdzenie poszczególnych etapów produkcji na zgodność ich przebiegu ze specyfikacją,

- w uzasadnionych przypadkach pobieranie próbek do badań laboratoryjnych⁵,
- sprawdzenie oznakowania żywności.

Postępowanie pokontrolne i opłaty

Za przeprowadzenie kontroli na wniosek pobiera się opłatę.



Obejmuje ona:

- opłatę za czynności przeprowadzone w toku kontroli,
- opłatę za badania laboratoryjne przeprowadzone w ramach kontroli.

Wymagania w kolejnych latach



W przypadku kontroli produktów chronionych realizowanych przez WIJHARS:

- pierwsze świadectwo jakości wydaje się na okres 1 roku,
- kolejne może być wydane na okres nie dłuższy niż 3 lata - jeżeli podczas kolejnej kontroli nie zostaną stwierdzone żadne nieprawidłowości i uchybienia.

⁵ decyzyję o pobraniu próbki do oceny organoleptycznej oraz badań fizyko-chemicznych podejmuje inspektor WIJHARS



Podsumowanie

Wystarczy kilka prostych kroków, aby rozpocząć produkcję oryginalnych „Krupnioków śląskich” (ChOG) i stać się częścią śląskiej tradycji kulinarnej.

Niniejsze opracowanie nie stanowi oficjalnej interpretacji przepisów prawa. Dotyczy jedynie wybranych zagadnień w przedmiotowym zakresie wg stanu prawnego na dzień jego opracowania. Dlatego w przypadku sporządzania etykiet żywności, jak również wszelkich innych informacji dla konsumentów - należy wziąć pod uwagę wyłącznie konkretne rzeczywiste dane dotyczące produktu i odpowiednio zastosować wszystkie właściwe i obowiązujące aktualnie przepisy. Z uwagi na pewne różnice w produkowanej żywności opisane przykłady mogą nie mieć zastosowania do konkretnych produktów. Niniejsze materiały służą wyłącznie do celów popularyzacji przepisów dotyczących wymagań w zakresie jakości handlowej żywności. Mają zachęcić do zapoznania się z nimi oraz do ich stosowania. Tutejszy Inspektorat nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe wykorzystanie i zastosowanie niniejszego opracowania.

materiały zostały opracowane
przez pracowników IJHARS



<https://facebook.com/IJHARSOpole>



Opole, dnia 16.09.2026 roku



Poznaj Kłosa

Nie jest zwykłym kłosem

To maskotka IJHARS, ambasador jakości żywności i wierny sprzymierzeniec konsumentów. Gdy pojawiają się pytania o pochodzenie lub standard produktów, prędzej czy później pojawia się także on.



Zmora żywnościowych oszustów

Sprawdza oznaczenia, tropi nieuczciwe praktyki i pomaga odróżnić wysokiej jakości produkty od tych, które tylko próbują za nie uchodzić.

Organoleptyczny Ninja

Jego zmysły są tak doskonałe, że produkty same przyznają się do składu.



KRUPNIOKI ŚLĄSKIE



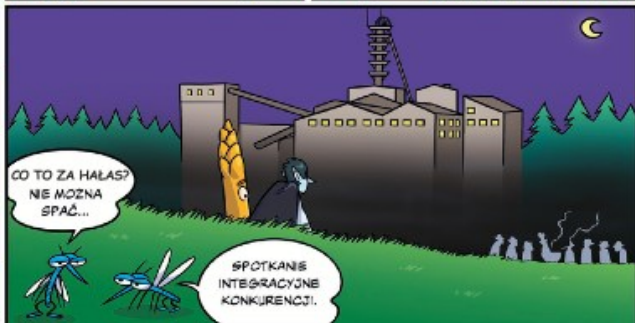
OBSZAR PRODUKCJI



NIE MAM HEMOGLOBINY! TYLKO GLUTEN I SKROBIE!



SKROBIA? W TYCH CZASACH KREW MA CUKIER WYŻSZY NIŻ JA WIEK. CHODŹ ZA MNĄ.



CO TO ZA HAŁAS? NIE MOŻNA SPAĆ...

SPOTKANIE INTEGRACYJNE KONKURENCJI.



LUDZIE PIJĄ TYLKO ENERGETYKÓW, ŻE JAK ICH USZYRZE, TO MNIE TRZĘSIE TRZY DOBY...



...DLATEGO SZUKAMY ALTERNATYWY. SPRÓBUJEMY DZISIAJ KRUPNOKÓW ŚLĄSKICH, Z KRWIĄ WIEPRZOWĄ.

MŁODZIEŃCZE, CZY KTOŚ JUŻ CI MÓWIŁ, ŻE MASZ PIĘKNĄ PŁUGĄ SZYJĘ?



CZY TE KRUPNIOKI MIAŁY CERTYFIKAT CHRONIONEGO OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO?



NIE BYŁO CERTYFIKATU. BYŁA OKAZYJNA CENA...

DODANO CZERWONEGO BARWNIKA ZAMIAST KRWI. TO OSZUSTWO! JAK TYLKO POTRĘ DO WARSZAWY ZAWIADOMIE I JHARS.

WARSZAWA 306 km