

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja specyfikacji produktu zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 168/05)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„SKLANDRAUSIS”

Nr UE: TSG-LV-0914-AM01 – 26 sierpnia 2020

Państwo członkowskie: Łotwa

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Sklandrausis”

2. **Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

Klasa 2.24. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3. **Podstawy do rejestracji**3.1. *Czy produkt:*

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Wyjątkowy charakter produktu wynika z metody jego przygotowania, przepisu oraz jego kształtu i wyglądu. „Sklandrausis” to placek o okrągłym kształcie. Jego podstawa jest zrobiona z prażonego ciasta z mąki żytniej; ma on zawinięte do góry krawędzie przypominające płot, do którego nawiązuje charakterystyczny kształt produktu i od którego pochodzi jego nazwa – „Sklandrausis”. Jest on dosyć duży, ma średnicę od 8 do 14 cm. Wierzch gotowego „Sklandrausis” ma charakterystyczny żółtawo-pomarańczowy kolor marchwi, a w przekroju poprzecznym widać, że dolną warstwę nadzienia stanowią ziemniaki.

Sama forma „Sklandrausis” ma znaczenie i jest symboliczna. Żywność, która ma okrągły kształt, zwykle je się w czasie przesilenia zimowego i letniego, jako że symbolizują one słońce. „Sklandrausis” również kojarzy się ze słoneczną symboliką ze względu na jego okrągły kształt i żółtawo-pomarańczową wierzchnią warstwę marchwi. „Sklandrausis” ucieleśniał twórczą energię słońca podczas świętowania przesilenia.

3.2. *Czy nazwa:*

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Słowo *sklandrausis* pojawia się w tomie trzecim „Latviešu valodas vārdnīca” („Słownika języka łotewskiego”) opracowanym przez K. Milēnbahsa i J. Endzelīnsa (1927–29), a w definicji opisano je jako „okrągły placek z nadzieniem”.

Wyraz ten jest złożony z członów *skland-* oraz *rausis*. Słowo *rausis* („placek”) pochodzi od czasownika *raust* („rozgarnąć lub porozsypywać”). Oznacza to, że placki były pieczone w prymitywny sposób poprzez rozgarnianie na nich popiołu z paleniska lub węgla z pieca. *Sklanda* jest słowem o długiej historii, pochodzącym z języka kurońskiego (prot języka używanego przez przodków współczesnych mieszkańców Kurlandii, na zachodzie Łotwy), a oznacza ono „słupek ogrodzeniowy, ogrodzenie z plecionki” lub „nachylenie, pochyłość”; w tym przypadku odnosi się ono do zadartych ku górze krawędzi skórki placka (Karulis, K., (1992) „Latviešu etimoloģijas vārdnīca” [„Słownik etymologiczny języka łotewskiego”], t. II). W Kurlandii istnieje specjalny rodzaj płotu zwany *sklandu žogs*.

4. Opis:

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Sklandrausis” to okrągły placek o średnicy 8–14 cm. Podstawa „Sklandrausis” jest zrobiona ze zbitego ciasta z mąki żytniej rozwałkowanego do grubości 2–3 mm. Krążki, które stanowią podstawę placków, wycina się lub wyciska z rozwałkowanego ciasta, a ich krawędzie zawijają się do góry. Podstawę „Sklandrausis” wypełnia się warstwami nadzienia z ugotowanych ziemniaków i marchwi w proporcji 1:2 do 1:1. Najpierw nakłada się ziemniaki, a na wierzch kładzie się marchew. Gotowy „Sklandrausis” ma od 1,5 cm do 2,5 cm grubości. Ciasto podstawy „Sklandrausis” jest zбите i dobrze upieczone, a nadzienie porowate. Zazwyczaj „Sklandrausis” ma żółtawo-pomarańczowy kolor marchwi. Powierzchnię można posmarować warstwą śmietanki lub można ją posypać cynamonem bądź kminkiem. „Sklandrausis” może mieć smak od słodkawego do bardzo słodkiego. Choć ciasto podstawy pozostawia w ustach charakterystyczny smak chleba, dominuje smak marchwi.

„Sklandrausis” je się na zimno z herbatą lub mlekiem.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Przygotowanie „Sklandrausis”:

Z ilości składników opisanych poniżej można przygotować łącznie 15–20 produktów „Sklandrausis”.

Przygotowanie ciasta

600 g mąki żytniej lub mączki żytniej

60 g margaryny lub masła

250–330 g wody

szczypta soli, do smaku

Do ciasta można dodać trochę mąki pszennej (40–60 g do ilości mączki żytniej lub mąki żytniej jasnej, o której mowa powyżej), dzięki czemu łatwiej je będzie rozwałkować.

Mąkę miesza się z gorącą wodą, do której uprzednio dodano margarynę lub masło i sól. Ciasto musi być zбите i łatwe do rozwałkowania, ale niezbyt twarde. Gotowe ciasto rozwałkowuje się do grubości około 1,5–2,5 mm, a następnie z ciasta rozwałkowuje się, wyciska lub wycina krążki o średnicy 10–15 cm. Krążki z krawędziami zawiniętymi do góry do wysokości 1,5–2 cm układa się na natłuszczonej blasze. Krawędzie muszą być znaczne i muszą wystawać sztywno do góry.

Przygotowanie nadzienia

Przygotowanie nadzienia z ziemniaków:

Składniki:

0,8–1 kg ziemniaków

szczypta soli, do smaku

Ziemniaki gotuje się, a następnie tłucze (uciera) w jednolitą masę, a podczas zagniatania do smaku dodaje się sól. Z ziemniakami miesza się 150–200 g stopionego masła lub 50–100 g śmietanki oraz, w razie potrzeby, 1–3 jajka, a do przyprawienia można dodać kminku. Część ugotowanych ziemniaków można zastąpić surowymi utartymi ziemniakami, przy czym należy z nich wycisnąć nadmiar wody.

Przygotowanie nadzienia z marchwi:

Składniki:

1,5–2 kg marchwi

100–300 g cukru

Marchew gotuje się, a następnie tłucze w jednolitą masę, a podczas zagniatania masy dodaje się cukier. Z utłuczoną marchwią miesza się 200–300 g śmietany lub, w razie potrzeby, 1–2 jajka. Nadzienie z marchwi można również zrobić, wykorzystując surową tartą marchew, z której należy wycisnąć nadmiar wody.

W celu uzyskania bardziej gęstego nadzienia placka do marchwi i ziemniaków można dodać semoliny podczas przygotowywania nadzienia.

Nadziewanie i pieczenie „Sklandrausis”

Ziemniaki nakłada się na ciasto z żytniej mąki, a na wierzch kładzie się marchew. Proporcja ziemniaków do marchwi w nadzieniu wynosi od 1:2 do 1:1. Gotowy „Sklandrausis” (świeży lub mrożony) piecze się w piekarniku w wysokiej temperaturze (220–250 °C) do momentu wysuszenia ciasta podstawy (tj. przez 15–30 minut).

Powlekanie

200–300 g śmietany

200–300 g cukru

Gotowy „Sklandrausis” polewa się mieszanką śmietany i posypuje cukrem. Dla doprawienia można go posypać cynamonem lub kminkiem.

Jako polewy można użyć również śmietanki zmieszanej z cukrem i jajkami. W celu przygotowania polewy należy zmieszać powyższe ilości śmietany i cukru z dwoma jajkami. W takim przypadku należy piec „Sklandrausis” w gorącym piecu przez przynajmniej dodatkowe 5 minut.

Okres trwałości i przechowywanie

Temperatura przechowywania	Etap przygotowania produktu	Okres trwałości
od + 2 do + 6 °C	Gotowy „Sklandrausis”	3 dni
-18 °C	Półprodukt „Sklandrausis”	12 miesięcy

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Sklandrausis” można uznać za łotewską potrawę narodową, gdyż tradycje związane z jego przygotowywaniem i spożywaniem sięgają odległej przeszłości. Świadczy o tym jego znaczenie podczas dawnych łotewskich sezonowych świąt i uroczystości. Umiejętność robienia „Sklandrausis” przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.

Produkt ten ma długą historię. Jego pierwowzorem był prosty placek zrobiony z praśnego ciasta żytniego i pieczony w żarze ogniska – placek z nadzieniem. O obecności nadzienia w placku świadczy nazwa produktu, która odnosi się do jego zadartych krawędzi (*žogs* lub *sklanda*, co znaczy plot). Krawędzie te miały na celu niedopuszczenie do wydostania się nadzienia do ognia.

Zachowane dokumenty świadczą o tym, że krojonej marchwi używano jako nadzienia do „Sklandrausis” już w czasach Księstwa Kurlandii (od XVI do XVIII wieku). Marchew zaczęto uprawiać na Łotwie w XVI wieku. W późniejszym okresie, po sprowadzeniu ziemniaka na Łotwę w XVII wieku, jako składnika „Sklandrausis” używano również drobno

pokrojonych (utartych) ziemniaków. Początkowo ziemniaki spożywało tylko ziemiaństwo. W XIX wieku również chłopcy zaczęli uprawiać ziemniaki, które szybko zyskały na popularności i zajęły ważne miejsce w narodowej kuchni.

Wzmianki o wytwarzaniu „Sklandrausis” w Kurlandii można znaleźć w artykule autorstwa J. Heniņa „Vārdi, kas nav sastopami Ulmaņa vārdnīcā” („Słowa nieznacone w słowniku Ulmanis”), opublikowanym w Sprawozdaniu nr 17 Komitetu Naukowego Łotewskiego Stowarzyszenia w Rydze w 1914 r.

Piszząc na temat tradycyjnej diety kurlandzkich Liwów („Libieši”, zbiór artykułów opublikowany w 1994 r.), Linda Dumpe, etnograf i badaczka łotewskich zwyczajów żywieniowych, wyjaśnia, że ten rodzaj placka zasługuje na szczególną uwagę, gdyż jest to bardzo stary rodzaj pieczonego wyrobu. „Sklandrausis” uważa się za tradycyjną nazwę placka, gdyż obecnie jest ona powszechnie rozpoznawana i stosowana w odniesieniu do łotewskiej kuchni narodowej (Masīlūne, N. (2004), „Latviešu nacionālie ēdieni” [„Łotewskie potrawy narodowe”). O tradycyjnym charakterze „Sklandrausis” świadczą prace różnych autorów opisujących łotewskie tradycje sezonowe. O „Sklandrausis” wspomina się jako o potrawie typowej dla uroczystości dożynkowej lub „Jumis”. Dawni Łotysze obchodzili to święto w czasie przesilenia jesiennego, w związku z końcem żniw (Auns, O.T. (1993), „Latviešu tautas dzīvesziņa” [„Zwyczaje społeczne Łotyszy”). „Sklandrausis” robiono i spożywano również przy okazji różnych innych świąt związanych z obrzędami sezonowymi, na przykład Wielkanocą. Andrejs Štālērs (urodzony w 1866 r.), Liw z miejscowości Kolka, wspominał, że różne smakołyki, w tym kawałki „Sklandrausis”, rozdawano po tradycyjnym wielkanocnym obrzędzie pieśni (Šuvcāne, V.M. (2003), „Libiešu folklorā” [„Folklor liwoński”). Opisując tradycje kultywowane na początku XX wieku w miejscowości Alsunga i jej okolicach, Pēteris Upenieks przypomniał, że „Sklandrausis” przygotowywano w okresie Świąt Bożego Narodzenia („Balandnieki”, 2005).

Przepis na „Sklandrausis” znajduje się prawie w każdej książce kucharskiej, w której opisane są łotewskie tradycje robienia chleba; na przykład w książce „Daudzveidīgā maizīte” („Wiele postaci chleba”) autorstwa eksperta w dziedzinie wyrobu chleba Zigrīdy Liepiņy, opublikowanej w 1993 r. W opracowaniu „Mūsu maize” („Nasz chleb powszedni”) autorstwa etnografa Indra Čekstere, opublikowanym w 2004 r., stwierdzono, że aby zrobić naprawdę smaczny „Sklandrausis”, liwońskie gospodynie używają dwa razy mniej ziemniaków niż marchwi i specjalnie dosładzają nadzienie z marchwi. Na koniec każdy „Sklandrausis” polewa się mieszanką śmietanki, cukru i jajek i posypuje kminkiem.

O robieniu „Sklandrausis” wspomina również filolog, historyk i folklorysta Kārlis Draviņš w książce „Kurzeme aizgājušos laikos” („Kurlandia w dawnych czasach”), opublikowanej w 2000 r. Opisując tradycje wyrobu chleba w Kurlandii na początku XX wieku, przypomina, że „Sklandrausis” pieczono również z nadzieniem zawartym w cieście z zawiniętymi do góry krawędziami. Nadzienie robiono z gotowanych i tłuczonych ziemniaków i tartej marchwi.

Książka „Latviešu tautas ēdieni” („Tradycyjna kuchnia łotewska”) (2009) autorstwa L. Dumpe, będąca zbiorem materiałów zebranych w trakcie różnych wypraw etnograficznych, zawiera przepis na „Sklandrausis” według opisu Elzy Rozenfelde (urodzonej w 1919 r.) z Melsnīls: „Zrobienie ich wymagało wiele wysiłku i wielu rzeczy. Robiono je z mąki żytniej. Były dość duże, gdyż pieczono je w piekarniku. Krawędzie były zawinięte do góry. Ciasto twardniało podczas gotowania.”. Do nadzienia używała masy z ziemniaków i marchwi, mieszając ją, w razie potrzeby, ze śmietanką, cukrem, jajkami, tłuszczem i odrobiną mąki lub semoliny, oraz do smaku dodając kminku i cynamonu.

Choć „Sklandrausis” robiły kobiety w każdym gospodarstwie domowym, korzystając ze swej kreatywności i posiadanych w domu produktów, badania i przekazy ustne wskazują, że przygotowanie „Sklandrausis” w tradycyjny sposób oznacza użycie prażonego ciasta z mąki żytniej, rozwałkowanie lub wycięcie z tego ciasta okrągłej podstawy „Sklandrausis” oraz zawinięcie do góry jej krawędzi. Jako nadzienia używa się masy z ziemniaków i marchwi, do której kucharz może według swojego uznania dodać inne składniki, na przykład masło, śmietankę, cukier, jajka, semolinę itp.

Tradycje związane z robieniem „Sklandrausis” przetrwały do dnia dzisiejszego. Placki są zwykle pieczone w domu, najczęściej w Kurlandii. „Sklandrausis” zyskał na popularności, gdyż był jednym z różnorodnych produktów oferowanych turystom. Goście odwiedzający gospodarstwa lub miejsca wyrobu „Sklandrausis” mają możliwość przyjrzenia się procesowi wyrobu produktu oraz spróbowania go.