

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 88/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SKALICKÝ TRDELNÍK”

WE nr SK/PGI/005/0489/09.08.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Adres: Švermu 43
SK-974 04 Banská Bystrica
Telefon: (421-48) 430 02 53
Faks: (421-48) 430 04 03
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. *Grupa:*

Nazwa: Skalický trdelník
Adres: Nám. slobody č. 10
SK-909 01 Skalica
Telefon: (421-34) 664 83 36
Faks: (421-34) 664 42 10
E-mail: kusnierova@mesto.skalica.sk
Skład: Producenti/przetwórcy (X) Inne: ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

4. *specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Skalický trdelník”

4.2. Opis: „Skalický trdelník” jest to ciasto w kształcie walca pustego w środku o średnicy wewnętrznej 3-5 cm i średnicy zewnętrznej 6-10 cm. Produkowane jest w sposób tradycyjny poprzez nawinięcie wyrośniętego ciasta drożdżowego na „trdlo” [wałek, pałka]. Nawinięte ciasto naciera się ubitymi białkami, posypuje siekanymi orzechami włoskimi, migdałami lub pestkami moreli albo mieszanką tych produktów. Następnie piecze się je na wolnym ogniu do uzyskania złotego koloru, a po upieczeniu posypuje się cukrem pudrem zmieszonym z cukrem waniliowym.

Charakterystyczne cechy smakowe produkt zyskuje dzięki posiekanyim orzechom, pestkom moreli, cukrowi waniliowemu i sposobowi pieczenia.

„Skalický trdelník” jest oferowany w sprzedaży w opakowaniu jednostkowym w dwóch wielkościach, na podstawie masy produktu. Masa podstawowa to 500 gramów, przy czym można go oferować w postaci masy o połowę mniejszej 250 gramów, przy zachowaniu podstawowych parametrów średnicy zewnętrznej i wewnętrznej. „Skalický trdelník” pakowany jest w folię spożywczą i w takiej postaci może być włożony do opakowania papierowego. Opakowanie papierowe może być zadrukowane drukiem czarno-białym lub kolorowym, przy czym w tekście nadruku powinno się znaleźć oznaczenie produktu „Skalický trdelník”.

Właściwości:

- Kolor: żółty od wewnątrz, powierzchnia złotobrązowa
- Konsystencja: delikatna, nie może być twarda, krucha
- Zapach i smak: łagodny, przyjemny po upieczeniu, zapach siekanych orzechów, pestek moreli, wanilii, nie może być kwaśny, stęchły, nie może to być zapach dymu
- Skład: Receptura ciasta tylko nieznacznie różni się w przypadku różnych producentów.

Najczęściej używa się ciasta składającego się z następujących składników: mąka pszenna, jaja, drożdże, mleko, cukier kryształ, aromat na bazie etyl-oxy-hydratu (dalej jako „aromat”), skórka cytrynowa, sól, gałka muszkatołowa, siekane orzechy włoskie, migdały, pestki moreli, smalec wieprzowy, olej roślinny, masło, cukier puder, cukier waniliowy.

- 4.3. Obszar geograficzny: Produkcja ciasta „Skalický trdelník” odbywa się na wyodrębnionym terytorium Republiki Słowacji, ograniczonym od północy granicą państwową z Republiką Czeską, granicę zachodnią tworzy rzeka Morawa, granicę południową rzeka Myjava a wschodnią granicę, od miasta Senica do granicy państwowej z Czechami, stanowi rzeka Teplica.
- 4.4. Dowód pochodzenia: Producent powinien umieścić informację identyfikującą produkt na opakowaniu lub na etykiecie, którą każdy producent powinien nakleić na produkcie. Gwarancja, że produkt pochodzi z wydzielonego regionu geograficznego polega na przynależności miejsca działalności producenta, które powinno się znajdować w dokładnie wyodrębnionym regionie geograficznym, na którym może być produkowany „Skalický trdelník”.
- 4.5. Metoda produkcji: Użyte składniki: Na 1 kg mąki pszennej, 5-8 jaj, drożdże, mleko, cukier kryształ, sól, gałka muszkatołowa, aromat, cytryna, siekane orzechy włoskie lub migdały, lub pestki moreli, albo ich mieszanka, smalec wieprzowy, olej roślinny, masło, cukier waniliowy, cukier-puder.

Sposób produkcji: Z drożdży, mleka i cukru kryształu przygotować zakwas, wymieszać go z mąką pszenną, następnie dodać do tego cukier kryształ, żółtka i białka, sól i pozostałe składniki. Wymieszać i przygotować delikatne ciasto, pozostawić je do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej. Wyrośnięte ciasto podzielić na bochenki o masie ok. 250 g-500 g, które należy zrolować do postaci walca. Przygotowane w ten sposób ciasto pozostawić jeszcze do wyrośnięcia, a następnie nawijając na drewniane natłuszczone „trdlo” [wałek], położone na kopycie. Nawinięte ciasto natrzeć pianą z białek, posypać posiekaną mieszanką orzechów i piec na wolnym ogniu do uzyskania złotego koloru stale obracając i natłuszczając. Upieczony trdelník pozostawić do wystygnięcia, posypać cukrem pudrem zmieszonym z cukrem waniliowym..

- 4.6. Związek: Wypiekanie „trdlovanie” ciasta „Skalický trdelník” datuje się od początku XIX wieku aż do dnia dzisiejszego.

Na przełomie wieków XIX i XX zaczął być sprzedawany na jarmarkach. Produkcja Skalického trdelníka na większą skalę zaczyna się dopiero w połowie wieku XX, z którego to okresu pochodzi większość dokumentów pisanych.

W ustnych podaniach przekazywano, że przepis na trdelník, który rozpowszechnił się w Skalicy i jej otoczeniu, posiadał kucharz grafa, poety i pisarza Jozefa Gvadániego, mieszkającego w Skalicy w latach 1783-1801.

Pierwszym zachowanym dokumentem, gdzie występuje „Skalický trdelník” jest rękopis węgierskiego poety Gyula Juhásza, który był profesorem skalickiego gimnazjum. Wzmianki pisemne o „Skalickim trdelniku” znajdują się także w książce Ferdynanda Dúbravskiego — Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica — 1921 i w czasopiśmie regionalnym Jídelníček z roku 1977.

Wniosek o rejestrację oznaczenia geograficznego „Skalický trdelník” ma podstawy zarówno w reputacji produktu i tradycji wypieku, jak i w wyjątkowej jakości, właściwościach i kształcie. „Skalický trdelník” jest wyjątkowy wśród wyrobów cukierniczych i ciast dzięki kształtowi walca pustego w środku. Przygotowywany jest w szczególny sposób, wyrośnięte ciasto jest nawijane na wałek i na nim pieczone. Kolejną cechą charakterystyczną jest sposób pieczenia na wolnym ogniu nad żarem lub w piecu żarowym, co nadaje produktowi specyficzny zapach i smak, przy jednoczesnym ciągłym obracaniu i natłuszczaniu go od czasu do czasu.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Jednostka certyfikująca CERTEX akredytowana według EN 45 011

Adres: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Telefon: (421-2) 50 21 32 68

Faks: (421-2) 50 21 32 44

E-mail: —

autoryzowany przez Ministerstwo Rolnictwa Republiki Słowacji

4.8. Etykietowanie: Producent produkujący „Skalický trdelník” zgodnie z niniejszym opisem może używać nazwy „Skalický trdelník” przy sprzedaży produktu, reklamie i działaniach marketingowych. Etykiety produktu powinny posiadać:

- wyróżnienie nazwy produktu „Skalický trdelník”
 - podany rodzaj posypki (mieszanka orzechów, orzechy włoskie, migdały, pestki moreli)
 - sposób pieczenia (żar, wolny ogień).
-