

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantieren traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln**

(2009/C 104/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

**VERORDNUNG (EG) NR. 509/2006****„IDRIJSKI ŽLIKROFI“****EG-Nr. SI-TSG-007-0026-29.10.2004****1. Name und anschrift der antragstellenden Vereinigung**

Name: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi  
Anschrift: Mestni trg 1  
SI - 5280 Idrija  
SLOVENIJA  
Telefon: +386 53720180  
Telefax: —  
E-Mail: info@icra.si

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Slowenien

**3. Produktspezifikation****3.1. Einzutragender Name**

„Idrijski žlikrofi“

Ergänzende Angabe in anderen Sprachen: „auf traditionelle slowenische Weise zubereitet“

**3.2. Es handelt sich um einen Namen, der:** für sich genommen spezifisch ist den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt

Die Bezeichnung „Idrijski žlikrofi“ bringt keine spezifischen Eigenschaften des Produkts zum Ausdruck, sondern wird traditionellerweise zur Beschreibung dieses Produkts verwendet, wie verschiedene unter Punkt 3.8 aufgeführte mündliche und schriftliche Quellen belegen.

3.3. *Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?*

Eintragung mit Vorbehaltung des Namens

Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4. *Art des Erzeugnisses*

2.4. Teigwaren, auch gekocht oder gefüllt

3.5. *Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt*

„Idrijski žlikrofi“ sind ein traditionelles Teigwarengericht mit Kartoffelfüllung. Sie haben eine charakteristische Hutform. Als Zutaten für die Zubereitung des Teiges werden Mehl, Eier, Öl, Wasser oder Milch nach Bedarf verwendet. Die Füllung kann nur aus Kartoffeln unter Zugabe von Zwiebeln, Fett (Grieben oder gehackter Räucherspeck) sowie Majoran, Schnittlauch, schwarzem Pfeffer und Salz bestehen.

Nach dem Kochen müssen die fertigen „Idrijski žlikrofi“ die vorgeschriebenen besonderen Merkmale hinsichtlich Form, Aroma, Textur und Geruch aufweisen.

Die typische Form der „Idrijski žlikrofi“: Teig an den Schmalseiten zusammengedrückt, auf der Oberseite eine Vertiefung, einheitliche Größe und Form, ohne Verformungen, der Textur nach angemessen fest, kein sichtbar zerkochter oder aufgeweichter Teig, außen von einheitlich gelblicher Farbe ohne sichtbare ausgetretene Stärke.

Geruch: intensiver, typischer Geruch. Kein zu ausgeprägter Geruch nach Gewürzen oder anderen Zutaten oder gar ranzigem Fett in der Füllung.

Aroma: charakteristisches und intensives Aroma (Teig und Füllung) mit Kartoffelgeschmack sowie Geschmack nach Fett (darf nicht vorherrschen), nach den weiteren Zutaten und den Gewürzen, die das Aroma harmonisch abrunden.

Textur: angenehm im Mund, mit der charakteristischen Textur bestimmter eher bissfester Teigwarengerichte. Keine spürbare Klebrigkei von Teig und Füllung, die vielmehr leicht und zart sind. Die Gewürze sind fein gemahlen, Grieben und gerösteter Speck in sehr kleine Stücke geschnitten.

Gesamteindruck: Aussehen, Geruch, Aroma und Textur sind zusammen genommen entscheidend dafür, ob die „Žlikrofi“ akzeptiert werden können.

3.6. *Beschreibung der Herstellungsmethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt*

Die Herstellung der „Idrijski žlikrofi“ besteht aus folgenden Schritten:

Traditionelle Zutaten für rund 150 Stück „Idrijski žlikrofi“:

Teig: bis zu 300 g Weißmehl, 1—2 Eier, Öl, so viel Wasser oder Milch, wie nötig ist, um den Teig geschmeidig zu machen.

Füllung: 500 g Kartoffeln, bis zu 50 g Grieben oder gehackter Räucherspeck, bis zu 50 g Zwiebeln, so viel Gewürze und Kräuter (Salz, schwarzer Pfeffer, Majoran, Schnittlauch), dass ein harmonisches Aroma entsteht.

Als Fett können zur Zubereitung von „Idrijski žlikrofi“ Grieben oder gehackter Räucherspeck verwendet werden. Das Fett muss von guter Qualität und frisch sein. Nicht zulässig ist insbesondere die Verwendung von ranzigem Fett.

Hersteller, die auch tiefgekühlte „Žlikrofi“ verkaufen, müssen, um die organoleptischen Eigenschaften während der gesamten Haltbarkeitsdauer zu erhalten, weniger Gewürze und einen dickeren Teig verwenden; deshalb werden für die gleiche Menge Füllung folgende Zutaten für den Teig benötigt: 400—500 g Weißmehl, bis zu 4 Eier, Öl, Wasser oder Milch nach Bedarf.

#### Zubereiten und Ausrollen des Teiges

Aus Mehl, Eiern und Wasser oder Milch wird ein Teig bereitet, der weicher sein sollte als Nudelteig. Der Teig wird so lange geknetet, bis er geschmeidig und elastisch ist und nicht mehr an Händen und Brett klebt. Wird er durchgeschnitten, muss er dicht und frei von Löchern sein. Dann wird aus dem Teig ein Laib geformt, den man mit Öl bestreicht und zugedeckt (damit er nicht austrocknet) mindestens eine halbe Stunde ruhen lässt.

#### Zubereiten der Füllung und Formen der Kugelchen

Die Füllung der „Žlikrofi“ wird aus gekochten Kartoffeln zubereitet, die warm durchgedrückt werden. Den noch warmen Kartoffeln werden die im Fett (Grieben oder gehackter Räucherspeck) gerösteten Zwiebeln beigefügt, anschließend die Gewürze (Salz, schwarzer Pfeffer) und Kräuter (Majoran, Schnittlauch). Alle Zutaten werden gut verrührt, bis eine geschmeidige Mischung entsteht. Die Füllung darf weder bröckelig noch zu weich sein; erforderlichenfalls wird daher noch Fett hinzugefügt. Bei der Herstellung von Hand wird die Füllung zu gleichmäßigen Kugelchen mit rund 1—1,5 cm Durchmesser geformt. Bestimmte Phasen der maschinellen Herstellung können von der manuellen Herstellung abweichen (z. B. wird die Füllung gespritzt und nicht zu Kugelchen geformt), aber das Endprodukt — die „Idrijski žlikrofi“ — muss dennoch alle charakteristischen Merkmale aufweisen.

#### Formen der „Žlikrofi“

Nachdem der Teig geruht hat, wird er auf rund 2 mm Dicke ausgerollt. Auf den ausgerollten Teig werden in passenden Abständen (ein Fingerbreit) die aus der Füllung geformten Kugelchen gesetzt. Der Teig wird umgeschlagen und zwischen den Kugelchen niedergedrückt, so dass er zusammenklebt und eine Art Öhrchen entstehen. Oberhalb der Kugelchen wird eine kleine Vertiefung in den Teig gedrückt, wobei darauf geachtet wird, dass der Teig nicht reißt. So erhalten die „Žlikrofi“ die charakteristische Hutform. Ungekocht sind die typischen „Idrijski žlikrofi“ maximal rund 3 cm lang und 2 cm hoch (die Höhe wird in der Mitte der „Žlikrofi“ gemessen, an den Rändern sind sie ein wenig höher).

#### Verpacken und Tiefkühlen der „Žlikrofi“

„Idrijski žlikrofi“, die zur Lagerung bestimmt sind, werden tiefgekühlt und verpackt, wobei die hygienisch-technischen Vorschriften und die Bestimmungen über die allgemeine Kennzeichnung fertig abgepackter Lebensmittel einzuhalten sind.

#### Kochen der „Žlikrofi“

Die „Žlikrofi“ werden in kochendes gesalzenes Wasser gegeben, umgerührt und zugedeckt. Sobald sie an die Oberfläche steigen und das Wasser wieder aufkocht, sind sie fertig und werden sofort serviert.

### 3.7. Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Von anderen gefüllten Teigwaren unterscheiden sich die „Idrijski žlikrofi“ wegen ihrer Form, der besonderen Füllung, des traditionellen Rezepts und der Art der Herstellung. Die „Idrijski žlikrofi“ haben die charakteristische Form eines alten französischen Hutes (Napoleonhut).

Das traditionelle Rezept hat sich seit den ersten Erwähnungen der „Idrijski žlikrofi“ nicht wesentlich verändert (gleiche Zutaten und vergleichbares Verhältnis zwischen diesen). Etwas ganz Besonderes ist die Füllung, die aus Kartoffeln sowie Grieben oder gehacktem Räucherspeck, Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern besteht. Auch die Art der Herstellung ist spezifisch, da die „Idrijski žlikrofi“ an den Schmalseiten zusammengedrückt werden und auf der Oberseite eine Vertiefung eingedrückt wird.

### 3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Idrija ist seit langer Zeit für diese kulinarische Spezialität bekannt, was einigen schriftlichen Quellen zu entnehmen ist; es gibt aber auch zahlreiche mündliche Quellen. Die „Idrijski žlikrofi“ werden aus traditionellen Zutaten nach einem Verfahren mit langjähriger Tradition hergestellt.

Die älteste schriftliche Quelle (Lado Božič: Naš idrijski kot) stammt aus dem Jahr 1936. Darin heißt es, dass die „Žlikrofi“ nur an besonderen Tagen auf den Tisch kommen und dass es verschiedene Arten von „Žlikrofi“ gibt: gefüllt mit Kartoffeln, Fleisch, Sauren Rüben, serviert mit „Bakalca“ (einer Art Lammragout), mit Grieben abgeschmälzt oder mit einer besonderen Buttersauce („Masovnik“) übergossen. Zitat aus dem Kapitel „Rudarjeva družina“ (Die Familie des Bergmanns): „... Nur an wichtigen Tagen „Žlikrofi“: gefüllt mit Kartoffeln, Fleisch oder Sauren Rüben, serviert mit „Bakalca“, mit Grieben abgeschmälzt oder mit „Masovnik“, einer besonderen Buttersauce, übergossen...“.

Die zweite Quelle (Karl Bezek: Fond Doprinos k zgodovini Idrije) stammt aus dem Jahr 1956. Der Autor Karl Bezek beschreibt traditionelle Gerichte und Getränke. Er berichtet, „Idrijski žlikrofi“ seien das beliebteste Gericht und weit und breit bekannt. In seinem Buch schreibt er: „... das beliebteste, weit und breit bekannte Gericht, das nirgendwo anders so zubereitet wird, sind die berühmten „Žlikrofi“. Sie ähneln den Wiener „Schlickkrapferl“, kleinen gefüllten Teigpäckchen, haben aber eine andere Füllung“. Der Autor fügt hinzu, die „Idrijski žlikrofi“ würden häufig in Artikeln erwähnt, es sei sogar ein Rezept für ihre Zubereitung veröffentlicht worden, aber niemand habe ihre Entstehung und ihre Herkunft erforscht. Zur Geschichte der „Žlikrofi“ führt er eine mündliche Überlieferung aus den Jahren 1840—1850 an, nach der sie damals in ungekochtem Zustand öffentlich verkauft wurden. Eine Gastwirtin, Frau Harmel, erzählte dem Autor, dass die „Žlikrofi“ wohl aus dem ungarischen Siebenbürgen nach Idrija gebracht worden seien. Ein alter Herr aus Idrija behauptete, das Gericht sei um das Jahr 1814 von der Bergmannsfamilie Wernberger nach Idrija gebracht worden, was auch ein Nachkomme dieser Familie bestätigte. Zitat aus dem Buch: „Da also die Familienüberlieferung mit anderen Berichten übereinstimmt, besteht kein Zweifel, dass die ersten „Žlikrofi“ in Idrija auftauchten, nachdem Ivan und anschließend seine Familie dorthin zurückgekehrt waren. Wahrscheinlich dauerte es einige Jahre, bis dieses Gericht in Idrija heimisch wurde — angeblich wurden in der Zwischenzeit auch einige Versuche mit anderen Rezepten aus Böhmen oder Wien unternommen, wo ebenfalls ähnliche kulinarische Zubereitungen bekannt sind. So sind ab dem Jahr 1814 allmählich unsere „Idrijski žlikrofi“ entstanden, bis sie um die Mitte des vorigen Jahrhunderts schließlich, mit heimischen Mitteln, den besonderen Geschmack und die heute festliegende Form erhielten.“

Die dritte Quelle, der „Mohorjev koledar“ (1989), stellt die „Idrijski žlikrofi“ unter den charakteristischen Speisen und Getränken aus Idrija an die erste Stelle. Hier ist auch das traditionelle Rezept für die Zubereitung der „Idrijski žlikrofi“ abgedruckt, das noch heute verwendet wird.

### 3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale

- Die „Idrijski žlikrofi“ müssen alle in der Spezifikation aufgeführten besonderen Merkmale aufweisen (es müssen die vorgeschriebenen Rohzutaten verwendet werden, sie müssen auf die vorgeschriebene Art hergestellt werden, das fertige Produkt muss die vorgeschriebenen Merkmale hinsichtlich Form, Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur aufweisen).
- Die Hersteller der „Idrijski žlikrofi“ müssen Aufzeichnungen über die erworbenen und verwendeten Rohzutaten sowie über die Menge der erzeugten und die Menge der verkauften „Idrijski žlikrofi“ führen.
- Die Einhaltung der Spezifikation hinsichtlich der Verwendung der vorgeschriebenen Rohzutaten, des Herstellungsprozesses, des Aussehens und der organoleptischen Eigenschaften muss vom einzelnen Erzeuger und/oder von der Erzeugerorganisation kontrolliert werden, mindestens einmal jährlich aber auch von einer Zertifizierungsstelle, die gemäß EN 45011 akkreditiert ist.

## 4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen

### 4.1. Name und Anschrift

Name: Bureau Veritas d.o.o.  
Anschrift: Linhartova cesta 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Telefon: +386 14757600  
Telefax: —  
E-Mail: info@bureauveritas.com

Öffentlich  Privat

### 4.2. Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle

Bureau Veritas ist zuständig für die Kontrolle aller Phasen, die in der Spezifikation für „Idrijski žlikrofi“ vorgeschrieben sind.

---