

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2013/C 155/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>**

«VALAŠSKÝ FRGÁL»

N° CE: CZ-PGI-0005-0805-04.04.2010

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominación**

«Valašský frgál»

**2. Estado Miembro o Tercer País**

República Checa

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**

**3.1. Tipo de producto**

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

Tarta redonda con un diámetro de 30 a 32 cm (también denominada en dialecto «vdolek», «pecák» o «lopaťák») constituida por una fina masa fermentada recubierta con un relleno.

Tras la cocción, la masa adquiere un color dorado y el relleno el color característico del producto utilizado para rellenarla recubierto de una mezcla desmenuzable clara de tipo *crumble*, que puede estar espolvoreada con pan de especias rallado, canela molida, regado con algunas gotas de mantequilla fundida y espolvoreado con azúcar.

Tipos de relleno: pera, queso blanco, semillas de amapola, puré de ciruelas damascenas, frutas (ciruelas damascenas, manzanas, arándanos, albaricoques), nueces o avellanas, col (fresca o fermentada), zanahorias, colirrábano. El relleno representa entre el 42 y el 48 % del producto.

La tarta se coloca en un soporte redondo de cartón y, la mayoría de las veces, se embala con plástico alimentario termorretractable o con cualquier otro tipo de plástico alimentario utilizado en el mercado. También puede embalsarse en una caja de cartón, plástico o madera o en un envase de papel sulfurado.

Tipos de acondicionamiento: «frgál» entera (600 a 700 g), media «frgál» (300 a 350 g), un cuarto de «frgál» (150 a 175 g).

En el lugar de producción, las tartas pueden venderse sin embalar.

La «Valašský frgál» también puede comercializarse congelada. La congelación no modifica las propiedades del producto. Este se introduce en una cámara de congelación ya envasado. El producto congelado puede almacenarse a una temperatura igual o inferior a - 18 °C durante 9 meses. Una vez descongelado, es aconsejable consumirlo en un plazo de 24 horas. La información necesaria sobre la fecha límite de consumo y las condiciones de conservación figura en el envase.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

### 3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Para fabricar la masa se utilizan las siguientes materias primas: harina de trigo semirrefinada o mezcla de tres tipos de harina (fina, semirrefinada y refinada), azúcar de remolacha o edulcorante, grasas vegetales o aceite vegetal o manteca de cerdo o mantequilla, yemas de huevo pasteurizados o frescos, leche en polvo o fresca o agua potable, jugo de frutas (limón, manzana, pera), levadura de panadería, sal; actualmente, es posible añadir en la masa un agente de tratamiento para mantener el frescor del producto.

El principal componente es la harina. Las demás materias primas tienen que cumplir los límites de peso siguientes: grasa (grasa vegetal o aceite o manteca de cerdo o mantequilla): al menos el 20 % del peso total de la masa; azúcares o edulcorante (fructosa): al menos el 10 % del peso total de masa (cuando se utilice otro edulcorante, su cantidad dependerá de su poder edulcorante); yemas de huevo: al menos el 5 % del peso total de la masa. Las cantidades de jugo de fruta, levadura, sal y demás ingredientes aromáticos dependen de las recetas utilizadas por los distintos fabricantes.

El relleno de la «Valašský frgál» debe representar aproximadamente del 42 al 48 % del peso total del producto, antes de la cocción.

Para fabricar el relleno se utilizan las materias primas siguientes:

Relleno de pera: puré de peras elaborado con peras secas, puré de ciruelas damascenas o confitura de frutas, patatas secas, pan de especia rallado, aroma a base de oxihidrato etílico (en lo sucesivo «aroma»), anís estrellado molido, azúcar de vainilla, agua potable.

Relleno de queso blanco: queso blanco, azúcar de remolacha o edulcorante, yemas de huevo pasteurizados o frescos, agua potable, pasas, azúcar de vainilla o preparado para flan de vainilla; puede añadirse jugo de fruta, aceite vegetal, aroma, nuez moscada molida, estabilizante para queso blanco, frutas del bosque.

Relleno de semillas de amapola: semillas de amapola molidas, azúcar de remolacha o edulcorante, leche en polvo o fresca, agua potable, aceite vegetal, harina de trigo fina, azúcar de vainilla, pasas, pan rallado, canela molida, aroma.

Relleno de puré de ciruelas damascenas: puré de ciruelas damascenas, azúcar de vainilla o edulcorante, agua potable, aroma.

Relleno de manzana: manzanas ralladas o en compota, azúcar de remolacha o edulcorante, azúcar de vainilla, canela molida, nueces/avellanas picadas, pasas, agua potable.

Relleno de arándano: arándanos frescos, en conserva o congelados, mermelada de arándanos.

Relleno de albaricoque: albaricoques frescos, en conserva o congelados, compota de albaricoque.

Relleno de ciruelas damascenas: ciruelas damascenas frescas, en conserva o congeladas, puré de ciruelas damascenas, semillas de amapola molidas, azúcar o edulcorante.

Relleno de nuez/avellana: nueces o avellanas molidas (o mezcla), azúcar de remolacha o edulcorante, harina de trigo fina, leche, mantequilla o grasa vegetal o aceite vegetal, pan rallado, confitura de albaricoque, agua potable, pasas, azúcar de vainilla, aroma.

Relleno de col: col fresca desmenuzada o col fermentada bien enjuagada, azúcar de remolacha o edulcorante, mantequilla o grasa vegetal o aceite vegetal, harina de trigo fina, agua potable, pimienta negra molida, sal.

Relleno de zanahoria: zanahorias frescas, azúcar de remolacha o edulcorante, azúcar de vainilla, semillas de amapola, mantequilla, grasa vegetal, aceite vegetal, harina de trigo fina, agua potable, canela molida, sal.

Relleno de colirrábano: colirrábano fresco, azúcar de remolacha o edulcorante, mantequilla o grasa vegetal o aceite vegetal, harina de trigo fina, jugo de limón o de manzana, agua potable, pimienta negra molida, perejil fresco o seco, sal.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases, desde la fabricación de la masa (habida cuenta del proceso tecnológico, la masa fermentada no soporta la espera entre las diferentes fases de la preparación) hasta la cocción de las tartas y su embalaje, pasando por la distribución del relleno, deben realizarse dentro de la zona geográfica delimitada, con el fin de mantener la calidad del producto y cumplir las normas en materia de higiene. El relleno en sí mismo no debe fabricarse necesariamente en la zona delimitada.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

El hecho de que el corte y el embalaje de los productos se efectúen directamente en el lugar de fabricación está justificado por la naturaleza del producto, ya que se trata de un producto que debe consumirse rápidamente y, para preservar su calidad, es necesario cortarlo y envasarlo en las dependencias del fabricante. El transporte de productos acabados sin embalar provocaría una degradación de su calidad: tartas rotas, aplastadas o incumplimiento de las normas de higiene. Además, los productos deben ir marcados con etiquetas puestas en los envases, con información sobre el fabricante y la composición del producto, así como los demás datos obligatorios que avalan el origen en la zona geográfica delimitada y que permiten un posible control.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

Los fabricantes de la «Valašský frgál» deben indicar de forma visible en el embalaje del producto la denominación «Valašský frgál». El envase del producto también incluye el logotipo de la indicación geográfica protegida, que sirve para informar a los consumidores y permitir el control del producto por el organismo de control y su trazabilidad. En caso de venta de productos no embalados, debe indicarse claramente en el lugar de venta que se trata de la «Valašský frgál».

**4. Descripción sucinta de la zona geográfica**

Valašsko (Valaquia morava) — zona geográfica que se extiende al sureste de la República Checa. El límite de la zona geográfica pasa por las circunscripciones catastrales de los municipios siguientes (a partir del este): Velké Karlovice, Horní Bečva, Čeladná, Kunčice pod Ondřejníkem, Kozlovice, Měrkovice, Tichá, Vlčovice, Kopřivnice, Štramberk, Lichnov, Veřovice, Mořkov, Hodslavice, Straník, Kojetín, Loučka, Bernartice, Hůrka, Starojická Lhota, Vysoká, Hustopeče, Milotice, Špičky, Skalička, Horní Tešice, Rouské, Všehovice, Provodovice, Komárno, Podhradní Lhota, Rajnochovice, Držková, Rusava, Lukoveček, Fryšták, Mladcová, Zlín-Prstné, Zlín-Jaroslavice, Březnice, Želechovice, Lípa, Zádveřice, Vizovice, Slopné, Haluzice, Vlachovice, Vrbětice, Popov, Jestřábí, Štítná nad Vláří, Bylnice, Brumov, Nedašov, Nedašova Lhota, Študlov, Střelná, Francova Lhota, Valašská Senice, Hovězí, Halenkov y Nový Hrozenkov.

**5. Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

En el pasado, para los habitantes de la Valaquia morava, el secado de frutas era el método más tradicional de conservar las cosechas. El resto del año, utilizaban los frutos conservados para las preparaciones culinarias más diversas. La más típica era el puré de peras obtenido a partir de frutas secas. También era típico en esta región utilizar únicamente un tipo de relleno en una misma tarta. En efecto, tal como indican las fuentes históricas, no era tradicional utilizar más de un relleno.

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Valašský frgál» se distingue de los demás productos de pastelería sobre todo por las características siguientes:

- método de preparación y composición de la masa: los ingredientes más fluidos de la masa se mezclan en primer lugar con la ayuda de un batidor hasta formar una masa homogénea. Posteriormente se añaden las materias grasas reblandecidas y de nuevo se mezcla todo hasta obtener una masa homogénea. Solo a continuación se añade la masa madre y, progresivamente, la harina y se trabaja todo para obtener una masa homogénea, que debe contener burbujas (la masa contiene mucho aire) y no debe pegarse,

- la distribución de la masa en redondo se lleva a cabo utilizando un rodillo que se manipula con una sola mano, que también procede de la zona geográfica de la Valaquia morava. Gracias a esta distribución uniforme de la masa desde el centro hacia los bordes, la masa, aunque fina, es compacta y blanda tras la cocción y tiene una estructura fina,
- la utilización de rellenos típicos, sobre todo rellenos obtenidos a partir de frutas secas (peras secas),
- para una «Valašský frgál» se utiliza un solo tipo de relleno (los rellenos no se combinan). La «frgál» se caracteriza por la cantidad importante de relleno, aproximadamente del 42 al 48 % del peso de la tarta antes de la cocción. El relleno se recubre ampliamente con una mezcla desmenuzable (de tipo *crumble*) y eventualmente se espolvorea pan de especias rallado o canela molida. Tras la cocción, también puede decorarse con azúcar y regarse con mantequilla fundida.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La solicitud se basa en la especificidad y la notoriedad del producto que va más allá de la zona geográfica de la Valaquia morava. Las primeras referencias de grandes tartas, denominadas «vdolek» o «frgál», se encuentran en la crónica *Bromatologia moravo-rustica* de J. H. A. Gallaš, de 1826. Allí se recoge información sobre tartas de harina de trigo o centeno, recubiertas de queso blanco, de puré de ciruelas damascenas o de una pasta obtenida a partir de peras secas hervidas y machacadas, típica de esta región y cuya fabricación se limita a la Valaquia morava.

La «Valašský frgál» se fabrica siguiendo las recetas históricas de la zona geográfica delimitada, recogidas en documentos escritos que se remontan a 1826. La tradición popular de la fabricación de esta tarta específica está principalmente asociada a las fiestas celebradas en la región de la Valaquia morava (matrimonios, bautizos, Navidad y Semana Santa, fin de la cosecha de cereales). Las familias pobres únicamente la comían en Navidad. En los hogares con más recursos, las «frgál» también se consideraban productos de pastelería de días festivos. El tamaño de la tarta (con un diámetro de 30 a 32 cm) corresponde al de la pala que servía para meter el pan en el horno. La «frgál» se preparaba sobre todo con materias primas domésticas, principalmente las frutas secas, queso blanco, harina molida en casa, mantequilla, manteca de cerdo, aceite de linaza, huevos y leche.

La más conocida es la «Valašský frgál» de pera, cuyo relleno se obtiene a partir de peras secas. En el pasado, en la Valaquia morava, había un peral en cada casa. La variedad de peras más extendida era la «ovesňanka» (pera pequeña cosechada al mismo tiempo que la avena — «oves» en checo), que se caracterizaba por su pequeño tamaño y una pulpa rica y muy azucarada. Otras variedades de peras, principalmente variedades que alcanzaban su madurez en otoño, también eran adecuadas para el secado. Era importante dejarlas madurar bien hasta las primeras heladas. Estas peras, enteras, después se secaban lentamente en un secadero calentado preferentemente con madera de árboles frutales. Su secado minucioso y su almacenamiento en bodega en sacos de tela suspendidos eran esenciales. Las recetas del puré de peras secas y de estas grandes tartas rellenas también con otras preparaciones se han transmitido de generación en generación durante varios siglos.

En el siglo XIX, la reputación de estas tartas llegó hasta la lejana capital, Praga. Con ocasión de la exposición nacional de Praga-Holešovice, celebrada a finales del siglo XIX, estas tartas se presentaron con otros muchos productos de la Valaquia morava y alcanzaron un éxito considerable. Esta reputación de la «Valašský frgál» se ha mantenido hasta nuestros días (es posible encontrar numerosa información en Internet, en la prensa regional y nacional, en las guías de turismo). Este producto sigue además consiguiendo numerosos premios en exposiciones y ferias comerciales (Zlatá Salima 2006 y 2008, Perla Zlínska 2006, 2007 y 2008, Trendy 2006, HIT 2006 Moderní obchod, Marca de calidad KLASA en 2007).

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

El texto completo del pliego de condiciones puede consultarse en la siguiente dirección electrónica:

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=1322&plang=cs>

---

<sup>(3)</sup> Véase la nota a pie de página 2.