

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 88/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SKALICKÝ TRDELNÍK”

EK-szám: SK/PGI/005/0489/09.08.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Cím: Švermu 43
SK-974 04 Banská Bystrica
Tel.: (421-48) 430 02 53
Fax: (421-48) 430 04 03
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. *Csoportosulás:*

Név: Skalický trdelník
Cím: Nám. slobody č. 10
SK-909 01 Skalica
Tel.: (421-34) 664 83 36
Fax: (421-34) 664 42 10
E-mail: kusnierova@mesto.skalica.sk
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

2.4. osztály: Cukorból készült cukrászáru, kenyér, sült tésztafélék, kalács, kekszek és egyéb pékáru

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:* „Skalický trdelník”

4.2. *Leírás:* A „Skalický trdelník” üreges, henger alakú sült tésztafélé, amelynek belső átmérője 3–5 cm, külső átmérője 6–10 cm. Hagyományos módon készül, a megkelt tésztát „kürtő” alakúra tekerik. A feltekert tésztát megkenik felvert tojásfehérjével, majd megszórják őrölt dióval, mandulával, illetve kajsziparackmaggal, esetleg ezek keverékével. Sugárzó hő mellett aranybarnára sütik, végül vaníliás cukorral kevert porcukorral meghintik.

A karakterisztikus tulajdonságait az őrölt diófélék, a kajsziparackmag, a vaníliás cukor és a sütés módja adják.

A „Skalický trdelník” egyenként csomagolva, kétféle méretben kerül a piacra, a terméket súly alapján különböztetve meg. Az alapvető súly 500 gramm, azonban 250 grammos terméket is kínálnak, megőrizve mind a külső, mind a belső átmérőre vonatkozó méreteket. A „Skalický trdelník”-et ételmi-szeripari fóliába csomagolják, ezután kerülhet a papírcsomagolásba. A papírcsomagolásra fekete-fehér, illetve színes felirat kerülhet, a szövegben a termék nevét „Skalický trdelník”-ként jelölik.

Jellemzők:

- Szín: belül sárga, a felszíne aranybarna
- Állag: puha, nem lehet kemény és törékeny
- Szag és íz: kellemes, a sütés, darált diófélék, kajsziabarackmag és vanília illatára emlékeztet, illata nem lehet erjedt, dohos vagy füstös
- Összetétel: A recept csak mérsékelten tér el az egyes készítőik esetében.

Leggyakrabban a következő alapanyagokból álló tésztát használják fel: rétesliszt, tojás, élesztő, tej, kristálycukor, etil-oxihidrát alapú aroma (a továbbiakban: aroma), citromhéj, só, szerecsendió, darált dió, mandula, kajsziabarackmag, disznózsír, növényi olaj, vaj, porcukor, vaníliás cukor.

- 4.3. Földrajzi terület: A „Skalický trdelník”-et a Szlovák Köztársaság behatárolt területén készítik: a területet északon a Cseh Köztársasággal közös államhatár, nyugaton a Morava (Morva) folyó, délen a Myjava (Miava) folyó, keleten pedig Senica (Szenice) várostól a Cseh Köztársaság határáig húzódó Teplica folyó alkotja.
- 4.4. Származás igazolás: A termék azonosítását azzal biztosítják, hogy a gyártó nevét feltüntetik a csomagoláson, illetve a címkén, amelyet valamennyi gyártó köteles a termékre felragasztani. A terméknek a behatárolt földrajzi területről való származását az biztosítja, hogy a gyártás helye azon a pontosan meghatározott földrajzi területen található, ahol a „Skalický trdelník”-et készíthetik.
- 4.5. Az előállítás módja: Felhasznált alapanyagok: 1 kg búzaliszthez 5–8 darab tojás, élesztő, tej, kristálycukor, só, szerecsendió, aroma, citrom, darált dió, mandula, vagy kajsziabarackmag, illetve ezek keveréke, disznózsír, növényi olaj, vaj, vaníliás cukor, porcukor.

Előállítási mód: Az élesztőből, tejből és kristálycukorból kovászt készítenek, elkeverik búzaliszttel, ehhez hozzáadják a kristálycukrot, a tojás sárgáját és fehérjét, a sót és a többi alkotórészt. Ezeket elkeverik és finom tésztát gyúrnak belőle, amelyet szobahőmérsékleten kelni hagynak. A megkelt tésztát cipókra osztják, amelyek súlya 250–500 g, és ezeket hosszú hengerekre sodorják. Az így elkészült tésztát hagyják tovább kelni, majd végül egy állványra helyezett megszírozott hengerre („trdlo”) feltekerik. A feltekerített tésztát megkenik felvert tojásfehérjével, megszórják őrölt diókeverékkel és időnként zsírral kengetve állandóan forgatva sugárzó hő mellett aranybarnára sűtik. A megsült kürtös kalácsot hagyják kihűlni, majd vaníliás cukorral kevert porcukorral meghintik.

- 4.6. Kapcsolat: A „Skalický trdelník” készítése a 19. század elejétől a mai napig folyik.

A 19. és a 20. század fordulóján már a vásárokon is árulni kezdték. A „Skalický trdelník” elterjedtebb gyártása a 20. század derekán kezdődött, ebből az időből származik a legtöbb írásos feljegyzés is.

A szájhagyomány úgy tartja, hogy Skalica (Szakolca) városában és vidékén a kürtöskalács receptjét az 1783–1801 közötti időszakban a városban élt gróf Gvadányi József író, költő szakácsa terjesztette el.

A „Skalický trdelník”-ről fennmaradt első írásos emlék az egykor a szakolcai gimnáziumban tanító Juhász Gyula magyar költő kézírata. A „Skalický trdelník”-ről szóló írásos feljegyzés megtalálható Ferdinand Dúbravský könyvében – „Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica” – (1921), valamint a *Jídelníček* nevű regionális lapban (1977).

A „Skalický trdelník” elnevezés földrajzi jelzésként történő bejegyzése iránti kérelmet a termék hírnevére és a hagyományokra, valamint a meghatározott minőségre, tulajdonságokra és formára alapozzák. A „Skalický trdelník” a cukorból készült cukrászáruk és pékáruk közül kiemelkedik a szokatlan, üreges henger alakú formájával. Különleges módon készül, a tésztát egy hengerre tekerik, és azon sütik meg. Másik különlegesség, hogy a kalácsot állandóan forgatva és időnként zsírral kenegetve a sütés sugárzó hő mellett történik – amely forrása lehet parázs, illetve hőszugárzó –, ami a termék meghatározott illatát és ízét adja.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Certifikačný orgán CERTEX akreditovaný podľa EN 45 011

Cím: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Tel.: (421-2) 50 21 32 68

Fax: (421-2) 50 21 32 44

E-mail: —

a Szlovák Köztársaság Földművelésügyi Minisztériumának engedélyével.

4.8. Címkézés: A „Skalický trdelník” készítői e specifikációnak megfelelően a termék megjelölése, reklámozása és marketingre során használhatják a „Skalický trdelník” elnevezést. A terméket jelölő címkén a következőknek kell szerepelniük:

- a „Skalický trdelník” megnevezés kiemelt megjelölése,
 - a dióféle neve, amellyel a terméket beszórják (diófélék keveréke, dió, mandula, kajsziabarackmag),
 - a sütés módja (parázs mellett, sugárzó hő mellett).
-