

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos skelbimas pagal Tarybos Reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį

(2008/C 269/04)

Šiuo skelbimu suteikiama teisė užprotestuoti paraišką pagal Tarybos Reglamento (EB) Nr. 509/2006 9 straipsnį ⁽¹⁾. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo šio skelbimo dienos.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„PIEREKACZEWNİK“

EB Nr.: PL-TSG-0007-0054-23.04.2007

1. Paraišką teikiančios grupės pavadinimas ir adresas

Pavadinimas: Konsorcjum producentów Pierekaczewnik

Adresas: Kruszyniany 58, PL-16-120 Krynki

Tel. (48-85) 710 84 60, (48-85) 749 40 52, mob. tel. (48) 606 603 760

Faksas —

E. paštas: dzenneta@wp.pl

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

3. Produkto specifikacija**3.1. Registruojamas (–i) pavadinimas (–ai) (Komisijos Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis)**

„Pierekaczewnik“

Pavadinimas registruojamas tik lenkų kalba.

3.2. Nurodyti, ar pavadinimas pats yra specifinis išreiškia žemės ūkio produkto arba maisto produkto specifines savybes

Pavadinimu *pierekaczewnik* išreiškiamos produkto specifinės savybės — šis pavadinimas yra kilęs iš veiksmažodžio *perekatywat*, kuris baltarusių ir rusų kalba reiškia „(iš)kočioti“. Produkto specifinė savybė yra tešlos iškočiojimo būdas — tai yra vienas iš kepinio *pierekaczewnik* gamybos ypatumų. *Pierekaczewnik* yra sulenkintas, neverčiamas pavadinimas, naudojamas tik konkrečiam produktui nurodyti, todėl ir pavadinimas yra specifinis.

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 1.

3.3. Ar pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį siekiama išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

- Registravimas nustatant išimtinę pavadinimo naudojimo teisę
 Registravimas nenustatant išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto tipas

2.3 klasė — Konditerijos gaminiai, duona, pyragaičiai, pyragai, sausainiai ir kiti kepiniai.

3.5. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, apibūdinimas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis)

Pierekaczewnik yra kepinys, savo išvaizda panašus į sraigės kriauklę — toks išpūdis sukuriamas vieną ant kito dedant šešis labai plonai iškočiotos tešlos sluoksnius, tarp jų — saldų arba mėsos įdarą, ir viską suvyniojant. Tuomet tešlos ritinys kepamas apvalioje skardoje, kuri kepiniumi *pierekaczewnik* suteikia reikiamą formą. Produkto daugiasluoksnė struktūra ir įdaras matosi jį perpjovus. Iš išorės kepinys *pierekaczewnik* gali būti geltonos arba rusvos spalvos — tai priklauso nuo to, kiek ilgai kepama. Gatavas produktas paprastai yra 26–27 cm skersmens, sveria apie 3 kg ir yra kietos, tankios ir tamprios konsistencijos. Atsižvelgiant į įdarą, gali būti aštraus arba saldaus skonio.

3.6. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis)

1 etapas — Tešlos paruošimas

Tešla ruošiama naudojant šias sudedamąsias dalis: 1 kg išsijotų miltų kepiniams (450 rūšis), apie 0,5 g druskos, 5 vidutinio dydžio vištų kiaušinių tryniai, 5 ml augalinio aliejaus ir apie 0,4 l vandens. Visos sudedamosios dalys sumaišomos. Tešla minkoma rankomis, kol tampa vientisa ir tampri.

2 etapas — Kočiojimas

Išminkyta tešla padalinama į šešias lygias dalis, kurių kiekviena iškočiojama suformuojant 70 cm skersmens ir 1 mm storio lakštus. Kad lakštai būtų lygūs ir be įtrūkimų, tešla kočiojama rankomis, naudojant medinį kočelą lygiu paviršiumi (be rankenėlių). Galiausiai tešla atsargiai — kad neatsirastų plyšių ir įtrūkimų — rankomis tempinama, kol tampa permatoma.

3 etapas — Sluoksnių dėjimas

Iškočioti lakštai padedami į šalį taip, kad nesuliptų. Taip pat negalima leisti jiems apdžiūti. Lakštai dedami vienas ant kito, kiekvieną jų sutepant ištirpintu sviestu — tai taip pat daro produktą specifiniu, o — kad produkto struktūra būtų tinkama — tešla turi būti neapgadinta.

Visiems sluoksniams sutepti reikia 0,75 kg sviesto, tačiau sviestą galima pakeisti žąsų taukais.

4 etapas — Įdaro paruošimas

Kepinys *pierekaczewnik* gaminamas su šiais įdara:

I įdaras: mėsa

Mėsos įdarui gali būti naudojama ši mėsa:

I.1 — 0,9–1,1 kg žalios avienos (jauno gyvulio šlauninė be kaulo), arba

I.2 — 0,9–1,1 kg žalios jautienos (jauno gyvulio minkšta mėsa), arba

I.3 — 0,9–1,1 kg žalios žąsienos arba kalakuto šlaunelių mėsa.

Mėsą reikia smulkiai supjaustyti kubeliais. Jei dedama svogūno, reikėtų dėti ne daugiau kaip 350 g.

Viskas sumaišoma ir pagardinama prieskoniais: druska (apie 0,75 g), pipirais (apie 0,5 g) ir paprika (apie 0,5 g).

Skirtingų mėsos rūšių maišyti negalima.

II įdaras: saldus

Saldžiam įdarui naudojamos šios sudedamosios dalys:

II.1 — 1–1,3 kg susmulkinto varškės sūrio (lieso, vidutinio riebumo arba riebaus), arba

II.2 — 1–1,3 kg razinų, arba

II.3 — 1–1,3 kg susmulkinto varškės sūrio, įvairiomis dalimis sumaišyto su razinomis.

Į minėtą įdarą dedama apie 2 g cukraus.

III įdaras: vaisiai

Paprastai kepinys *pierekaczewnik* taip pat gaminamas su nuluptais ir kubeliais supjaustytais vaisiais:

III.1 — 1–1,5 kg obuolių, arba

III.2 — 1–1,5 kg džiovintų slyvų.

Į minėtą įdarą dedama apie 2 g cukraus. Į šiuos įdarus galima įdėti 100 g razinų. Maišyti obuolių su džiovintomis slyvomis negalima.

5 etapas — Įdaro dėjimas

Įdaras tolygiai paskirstomas ant paskutinio (viršutinio) tešlos lakšto.

6 etapas — Forma ir kepimas

Įdaryta tešla suvyniojama ir iš jos suformuojama sraigės kriauklė taip, kad tilptų į apvalią sviestu išteptą skardą. Kepinio *pierekaczewnik* viršus taip pat aptepamas sviestu. Kepti reikia uždengus 180 °C temperatūroje maždaug dvi valandas.

3.7. Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)

Kepinio *pierekaczewnik* specifinės savybės yra susijusios su:

— ypatinga tešlos struktūra,

— ypatinga forma ir dydžiu.

Specifinė produkto struktūra

Specifinė produkto savybė yra jo daugiasluoksnė struktūra, gaunama vieną ant kito dedant plonus (beveik permatomus) tešlos sluoksnius. Tokie tešlos sluoksniai daromi labai plonai iškočiojant tešlą. Vieną ant kito sudėjus visus sluoksnius ir užtepus įdarą, suvyniojama. Todėl perpjovus kepinį *pierekaczewnik*, matosi jam būdinga daugiasluoksnė struktūra ir įdaras.

Specifinė forma ir dydis

Specifinė kepinio *pierekaczewnik* sraigės forma suteikiama paskutiniame jo gamybos etape. Suvyniotas produktas dedamas į apvalią kepimo skardą. Kepimo metu kepinys *pierekaczewnik* tampa panašus į sraigės kriauklę. *Pierekaczewnik* yra specialios rūšies kepinys su įdaru, išsiskiriantis ne tik savo struktūra, bet ir dydžiu — jo skersmuo yra apie 26–27 cm, o svoris — maždaug 3 kg.

3.8. Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis)

Tradiciniai gamybos būdai

Kepinio *pierekaczewnik* tradicinės savybės yra labai susijusios su jo gamybos būdu, kuris per amžius išliko nepakitęs. Tiek tešlos, tiek įdaro visas paruošimo procesas per amžius nepakito — įdaro sudėtis nepasikeitė, o tešla ruošiamas rankomis, nors šiame procese gali būti naudojami ir mechanizuoti būdai.

Tešlos lakštų kočiojimo rankomis procesas taip pat nepakito ir išlaikė savo autentiškumą. *Pierekaczewnik* gamybos būdas, specifinės produkto savybės ir naudojamų įdarų rūšys aprašyti Stanisłavo Kryčinskio (*Stanisław Kryczyński*) istorinėje etnografinėje monografijoje „Lietuvos totoriai“ (*Tatarzy litewscy*), išleistoje 1938 m. „Totorių metraštyje“ (*Rocznik Tatarski, Wydanie Rady Centralnej Związku Kulturalno-Oświatowego Tatarów Rzeczypospolitej Polskiej, Warszawa, 1938, str. 169*).

Minėtame leidinyje taip pat patvirtinama, kad *pierekaczewnik* yra tradicinis gaminys, kilęs senosiose rytų Lenkijos pasienio žemėse, kuriose gyveno įvairių kultūrų žmonės: lenkai, lietuviai, rusai, baltarusiai, ukrainiečiai, žydai ir totoriai. Totoriai atvyko į Lenkiją jau 14 amžiuje, atsinešdami turtingą rytų kultūrą. Jų virtuvė, kurią daugiausiai nulėmė religija ir stepėse naudojami maisto produktai, yra jų kultūros paveldo dalis. Totorių naujakuriai įsikūrė netoli didžiųjų miestų ir dvarų, todėl jų kultūra maišėsi su vietine. Plečiantis tarpusavio ryšiams, totorių valgiai vis dažniau atsidurdavo ant lenkų stalo, kepiny *pierekaczewnik* yra vienas iš tokių. Informacijos apie lenkų ir totorių kultūrų maišymąsi ir apie totorių valgių pavadinimų naudojimą lenkų kalboje galima rasti Piotro Boravskio (*Piotr Borawski*) knygoje „Totoriai senojoje Žečpospolitoje“ (*Tatarzy w dawnej Rzeczypospolitej*) (*Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, Warszawa, 1986 r., str. 6–7*) ir Andžėjiaus Dziubinskio (*Andrzej Dziubiński*) monografijoje „Rytų keliais. Lenkijos ir Osmanų imperijos prekyba XVI–XVIII amžiuje“ (*Na szlakach orientu. Handel między Polską a Imperium Osmańskim w XVI–XVIII wieku*) (*Fundacja na Rzecz Nauki Polskiej, Wrocław, 1998, str. 285–287*).

Kepinio *pierekaczewnik* gamyba pagal receptą reikalauja labai daug darbo, todėl šis gaminys ruošiamas itin retai — šiais laikais jį kepa tik totoriai Bairamo švenčių proga.

3.9. Specifinėms produkto savybėms tikrinti taikomi būtini reikalavimai ir procedūros (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis)

Siekiant išlaikyti produkto specifines savybes, visų pirma reikia patikrinti:

1. Įdarui ruošti naudojamas žaliavas:

a) pagrindinės žaliavos kiekis ir kokybė.

2. Tešlos paruošimo procesą:

a) tešlos iškočiojimas ir tempimas rankomis;

b) jos sutepimas sviestu ar žąsų taukais.

3. Gatavą produktą:

a) gatavo produkto specifinė forma ir dydis;

b) produktui būdinga daugiasluoksnė struktūra;

c) produkto tešlos sluoksniavimasis (kaip sluoksniuotos tešlos).

Patikrinimai atliekami remiantis organoleptiniu produkto įvertinimu ir stebint atskirus gamybos etapus. Gamintojai taip pat turi surinkti ir inspektoriui pateikti produkto sudėčiai nustatyti reikalingus dokumentus.

Siekiant užtikrinti tinkamą produkto kokybę, patikrinimus būtina atlikti bent vieną kartą per metus.

4. **Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijoje nurodytų reikalavimų**

4.1. *Pavadinimas ir adresas*

Pavadinimas: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Adresas: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa

Tel. (48-22) 623 29 01

Faksas (48-22) 623 20 99

E. paštas: —

Viešoji institucija arba Privačioji institucija arba įstaiga
įstaiga

4.2. *Institucijos arba įstaigos konkrečios užduotys*

Minėta tikrinančioji institucija yra atsakinga už visos specifikacijos patikrinimus.
