

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2013/C 155/04)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(2)</sup>**

**„VALAŠSKÝ FRGÁL“**

**č. ES: CZ-PGI-0005-0805-04.04.2010**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Název**

„Valašský frgál“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Česká Republika

**3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**

**3.1 Druh produktu**

Třída 2.4 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

Kulatý koláč o průměru 30–32 cm. Koláč (nazývaný v nářečí také „vdolek“, „pecák“ nebo „lopaťák“) z jemného kynutého těsta s náplní na povrchu těsta.

Barva koláče po upečení: těsto – zlatavě propečené; náplň – charakteristická barva použité náplně se světlou drobenkou na povrchu, která může být posypaná strouhaným perníkem, mletou skořicí, pokapaná máslovým kapáním a posypaná cukrem.

Druhy náplní – hrušková, tvarohová, maková, povidlová, ovocná (švestky, jablka, borůvky, meruňky), ořechová, zelná (z čerstvého nebo kysaného zelí), mrkvová, kedlubnová. Náplně je v celém výrobku asi 42–48 %.

Koláč je uložen na papírové kruhové podložce a nejčastěji zabalen do potravinářské, teplem smrštitelné fólie nebo do jiného druhu na trhu používané potravinářské fólie. Může být zabalen také do papírové, plastové nebo dřevěné krabice nebo do obalu z pergamenového papíru.

Druhy balení: celý frgál 600–700 g, půlený frgál 300–350 g, čtvrcený frgál 150–175 g.

V místě výroby se mohou koláče prodávat nebalené.

Valašský frgál se může dodávat na trh také ve zmrazeném stavu. Procesem zmrazení se vlastnosti výrobku nemění. Do mrazírny se výrobek dodává již zabalený. Zmrazený výrobek je možné skladovat při teplotě – 18 °C a nižší po dobu 9 měsíců. Po rozmrazení je doporučená doba spotřeby do 24 hodin. Potřebné údaje o trvanlivosti a podmínkách uchování jsou uvedeny na obalu.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

### 3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Při výrobě těsta se používají tyto suroviny: pšeničná mouka polohrubá nebo směs 3 druhů mouky – hladké, polohrubé a hrubé, cukr řepný nebo náhradní sladidlo, rostlinné tuky nebo rostlinný olej nebo vepřové sádlo nebo máslo, vaječné žloutky pasterované nebo čerstvé, mléko sušené nebo čerstvé nebo pitná voda, ovocné šťávy (citronová, jablečná, hrušková), pekařské droždí, sůl, v dnešní době se může použít zlepšující přípravek do těsta k udržení čerstvosti pečiva.

Hlavní obsahovou složkou je mouka, další pak musí splňovat tyto hmotnostní limity: tuky (rostlinný tuk nebo olej nebo vepřové sádlo nebo máslo) – alespoň 20 % celkové hmotnosti těsta, cukry nebo náhradní sladidlo (fruktóza) – alespoň 10 % celkové hmotnosti těsta (při použití jiného náhradního sladidla odpovídá množství jeho sladivosti), vaječné žloutky – alespoň 5 % celkové hmotnosti těsta. Množství ovocné šťávy, droždí, soli a ostatních ochucovacích surovin je závislé na použité receptuře u jednotlivých výrobců.

Náplň Valašského frgálu musí tvořit asi 42–48 % celkové hmotnosti výrobku v syrovém stavu.

Při výrobě náplní se používají tyto suroviny:

Hrušková náplň: hrušková povidla vyrobená ze sušených hrušek, švestková povidla nebo ovocný džem, sušená jablka, strouhaný perník, aroma na bázi etyloxyhydrátu (dále jen „aroma“), badyán mletý, vanilkový cukr, pitná voda.

Tvarohová náplň: tvaroh měkký, cukr řepný nebo náhradní sladidlo, vaječné žloutky pasterované nebo čerstvé, pitná voda, rozinky, cukr vanilkový nebo puding vanilkový, může se přidat ovocná šťáva; rostlinný olej, aroma, muškátový květ mletý, stabilizátor tvarohu, lesní plody.

Maková náplň: mák mletý, cukr řepný nebo náhradní sladidlo, mléko sušené nebo čerstvé, pitná voda, rostlinný tuk, pšeničná mouka hladká, cukr vanilkový, rozinky, pečivová strouhanka, skořice mletá, aroma.

Povidlová náplň: švestková povidla, cukr vanilkový nebo náhradní sladidlo, pitná voda, aroma.

Jablková náplň: strouhaná jablka nebo jablečný kompot, cukr řepný nebo náhradní sladidlo, cukr vanilkový, skořice mletá, sekané ořechy, rozinky, pitná voda.

Borůvková náplň: borůvky čerstvé, kompotované nebo mražené, borůvkový džem.

Meruňková náplň: meruňky čerstvé, kompotované nebo mražené, meruňkový džem.

Švestková náplň: švestky čerstvé, kompotované nebo mražené, švestková povidla, mletý mák, cukr nebo náhradní sladidlo.

Ořechová náplň: mleté ořechy (vlašské, lískové nebo směs), cukr řepný nebo náhradní sladidlo, pšeničná mouka hladká, mléko, máslo nebo rostlinný tuk nebo rostlinný olej, pečivová strouhanka, meruňkový džem, pitná voda, rozinky, cukr vanilkový, aroma.

Zelná náplň: čerstvé zelí nakrouhané nebo kysané zelí dobře umyté, cukr řepný nebo náhradní sladidlo, máslo nebo rostlinný tuk nebo rostlinný olej, pšeničná mouka hladká, pitná voda, pepř černý mletý, sůl.

Mrkvová náplň: mrkev čerstvá, cukr řepný nebo náhradní sladidlo, cukr vanilkový, mák, máslo, rostlinný tuk, rostlinný olej, pšeničná mouka hladká, pitná voda, skořice mletá, sůl.

Kedlubnová náplň: kedlubny čerstvé, cukr řepný nebo náhradní sladidlo, máslo nebo rostlinný tuk nebo rostlinný olej, pšeničná mouka hladká, ovocná šťáva citrónová nebo jablečná, pitná voda, pepř černý mletý, petrželová nať čerstvá nebo sušená, sůl.

#### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

#### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Všechny kroky od výroby těsta (vzhledem k technologickému postupu kynuté těsto nepřipouští prodlevy mezi jednotlivými výrobními kroky) přes roztírání náplní až po pečení koláčů a jejich následné balení z důvodu udržení kvality a zachování hygieny musí probíhat ve vymezené oblasti. Samotná výroba náplní nemusí probíhat ve vymezené oblasti.

#### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Krájení a balení výrobků přímo u výrobce je zdůvodněno povahou produktu – jedná se o výrobek krátkodobé spotřeby a pro zachování kvality je nutné krájení a balení u výrobce. Při přepravě nezaobalených hotových výrobků by docházelo ke snižování jejich kvality polámáním, pomačkáním nebo porušením hygienických předpisů. Navíc je nutné značení výrobků na obale formou etikety, na které jsou uvedeny údaje o výrobcu, složení výrobku a všechny ostatní povinné údaje, které zaručují původ ve vymezené oblasti a jsou podkladem k případné kontrole.

#### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Výrobce Valašského frgálu musí na obalu výrobku zřetelně uvádět název „Valašský frgál“. Současně bude na obalu výrobku umístěno logo chráněného zeměpisného označení, které bude sloužit jako informace spotřebitelům, pro kontrolu kontrolním subjektem a pro výsledovatelnost výrobku. V případě prodeje nebalených výrobků musí být na místě prodeje zřetelně uvedeno, že tam jsou prodávány Valašské frgály.

### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Valašsko – zeměpisná oblast rozkládající se na jihovýchodě České republiky. Vymezení území tvoří po obvodu katastru jednotlivých obcí – od východní části území – 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, Všechnovice, Provodovice, Komárno, Podhradní Lhota, Rajnochovice, Držková, Rusava, Lukoveček, Fryšták, Mladcová, Zlín-Prštňé, 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, Nový Hrozenkov.

### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

#### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

V minulosti lidé na Valašsku používali sušení ovoce jako nejtradičnější způsob uchování úrody. Po zbývající část roku potom takto uchované ovoce používali k nejrůznějším účelům kuchyňského zpracování. Nejtypičtější byla výroba hruškových povidel ze sušených hrušek. Dále je pro Valašsko typické, že vždy na jeden frgál se použil jeden druh pomazánky – náplně. Toto je historicky tradiční, nikdy se na jeden frgál nedávalo víc druhů náplní, jak uvádí i historické prameny.

#### 5.2 Specifičnost produktu

Valašský frgál se odlišuje od ostatního pečiva zejména těmito specifiky:

— Postupem výroby těsta a jeho složením – řidší složky těsta se nejprve trou metlou, až se spojí v hladkou hmotu. Pak se přidají změkklé tuky a opět se vše tře na hladkou hmotu. Až potom se přidá kvásek a postupně mouka, a zpracuje se hladké těsto, které musí být vymíchané až do bublinek (obsahuje hodně vzduchu) a nesmí se lepit.

- Rozvalování těsta do kruhového tvaru se provádí jednoručním válečkem, který má rovněž původ v oblasti Valašska. Toto rovnoměrné rozvalení těsta od středu do stran způsobí, že těsto po upečení, i když je tenké, je kompaktní a vláčné, a má jemnou strukturu.
- Použitím typických náplní, zejména náplní ze sušeného ovoce – sušených hrušek.
- Na Valašský frgál se používá vždy pouze jeden druh náplně (náplně se nikdy nekombinují). Frgál se vyznačuje vysokým obsahem náplně, který v syrovém stavu představuje cca 42–48 % váhy koláče. Náplň je na povrchu posypána bohatě drobenkou, případně může být posypána strouhaným perníkem nebo mletou skořicí. Po upečení se dále může dozdobit cukrováním a máslovým kapáním.

### 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Žádost je založena na specifčnosti i věhlasu produktu nejen na celém území oblasti Valašsko. První písemné záznamy o velkých koláčích, tzv. vdolcích nebo frgálech, uvádí J.H.A.Gallaš ve své kronice „Bromatologia moravo-rustica“ z roku 1826. Jsou zde zachyceny údaje o koláčích z pšeničné nebo i žitné mouky, na povrchu pomazaných tvarohem, povidly nebo pomazánkou z povařených a rozmačkaných sušených hrušek, která je pro zdejší kraj typická, její výroba se vyskytuje pouze ve vymezené oblasti Valašsko.

Při výrobě Valašského frgálu vycházíme z historických receptur vymezené oblasti, dochovaných v písemných záznamech od roku 1826. Lidová tradice výroby tohoto specifického koláče vychází především ze svátečních příležitostí v oblasti Valašska, jako byly svatby, křtiny, Vánoce a Velikonoce, při ukončení žní. Chudé rodiny je mívaly jen o Vánocích. V bohatších rodinách měli frgály i jako nedělní pečivo. Velikost koláče (průměr 30–32 cm) vznikla především proto, že se využívala celá plocha sázecí lopaty, kterou se sázel do pece chléb. K výrobě frgálu se používaly především suroviny z domácích zdrojů – zejména sušené ovoce, tvaroh, doma mletá mouka, máslo, sádlo, lněný olej, vejce, mléko.

Nejvíce proslavený je Valašský frgál hruškový, jehož náplň se vyrábí ze sušených hrušek. V historii byl strom hrušeň u každého stavení na Valašsku. Nejčastější odrůdou hrušek byly tzv. „ovesňanky“, které se vyznačovaly svým menším tvarem, ale bohatou a velmi sladkou dužinou. Ale i jiné odrůdy hrušek, především dozrávajících v podzimních měsících, byly vhodné k sušení. Musely se nechat vždy dobře dozrát až do prvních přizemních mrazíků. Potom se tyto hrušky vcelku pomalu sušily v sušárně, kde se topilo nejlépe dřevem z ovocných stromů. Velmi záleželo na jejich důkladném prosušení a následném skladování na půdě stavení ve visících tkaných pytlích. Receptury na výrobu povidel ze sušených hrušek a na výrobu těchto velkých koláčů i s jinými náplněmi se předávaly z generace na generaci několik století.

Věhlas těchto koláčů se v předminulém století donesl až do dalekého hlavního města Prahy. Zejména při konání národní výstavy v Praze – Holešovicích na konci 19. století byly tyto koláče dovezeny s mnoha dalšími výrobky z Valašska a na této výstavě velmi obdivovány. Tento věhlas si Valašské frgály udržely až do současné doby (mnoho informací lze nalézt na internetu, v regionálním i celostátním tisku, turistických průvodcích) a získávají řadu ocenění na výstavách a veletrzích (Zlatá Salima 2006 a 2008, Perla Zlínska 2006, 2007 a 2008, Trendy 2006, HIT 2006 Moderní obchod, Značka kvality KLASA v roce 2007).

### Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Úplné znění specifikace je k dispozici na této internetové adrese:

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

---

<sup>(3)</sup> Viz poznámka pod čarou 2.