

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за защита на географските указания и наименования за произход на селскостопански продукти и храни

(2007/С 88/02)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„SKALICKÝ TRDELNÍK“

ЕО №: SK/PGI/005/0489/09.08.2005

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. *Отговорен отдел в държавата-членка:*

Наименование: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Адрес: Švermu 43
SK-974 04 Banská Bystrica
Тел.: (421-48) 430 02 53
Факс: (421-48) 430 04 03
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. *Група:*

Наименование: Skalický trdelník
Адрес: Nám. slobody č. 10
SK-909 01 Skalica
Тел.: (421-34) 664 83 36
Факс: (421-34) 664 42 10
E-mail: kusnierova@mesto.skalica.sk
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. *Вид продукт:*

Клас 2.4: Хляб, сладкиши, кейкове, сладкарски изделия, бисквити и други печива

4. *Спецификация*

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2)

4.1 *Наименование:* „Skalický trdelník“

4.2 *Описание:* Skalický trdelník е фин тестен продукт с куха цилиндрична форма с вътрешен диаметър 3-5 см и външен диаметър 6-10 см. Традиционно той се приготвя чрез навиване на меко тесто, което е оставено първо да втаса, на ролка, наречена „trdlo“. След като се навие на руло, тестото се намазва с разбити яйчни белтъци и се поръсва със счукани орехови, бадемови или кайсиеви ядки или със смес от тях. Пече се на лъчиста топлина до златисто, след което се поръсва с пудра захар, примесена с ванилова захар.

Характерните сетивни особености се дължат на счуканите орехи, кайсиевите ядки и ваниловата захар, както и от начина на печене.

Skalický trdelník се продава в индивидуална опаковка и се предлага в две различни пакетчета, съобразно грамажа. Основното тегло е 500 г, но той се продава и на парчета по 250 г, като основните параметри на вътрешните и външните размери остават непроменени. Skalický trdelník се завива във фолио за хранителни продукти, след което може да се постави в книжна опаковка. На хартиената опаковка може да се отпечата чернобял или цветен надпис с името на продукта „Skalický trdelník“.

Характеристики:

- Цвят: жълт отвътре, златистокафяв отвън.
- Плътност: мек, не трябва да е твърд, ронлив.
- Аромат и вкус: апетитен, приятен вкус на печиво, счукани орехи, кайсиеви ядки и ванилия; не трябва да се усеща вкус на мая, нито да е сух или опушен.
- Състав: рецептата за тестото варира слабо от един до друг производител.

Най-често използваното тесто включва следните съставки: средно смляно пшеничено брашно, яйца, мая, мляко, кристална захар, есенция на основата на етилов оксихидрат (наричана по-нататък „есенция“), лимонени кори, сол, индийско орехче, счукани орехови, бадемови, кайсиеви ядки, свинска мас, растително масло, краве масло, пудра захар и ванилова захар.

- 4.3 Географска област: Skalický trdelník се произвежда в обособен район на Словашката република, граничещ: на север с Чешката република, на запад с река Морава, на юг с река Миява и на изток с река Теплица: от град Сеница до границата с Чешката република.
- 4.4 Доказателство за произход: Идентификацията на продукта се осигурява чрез посочване на името производителя върху опаковката или на производствения етикет, който всеки производител трябва да прикачи към продукта. Произходът от посочения географски район се гарантира посредством разположението на производствената площадка в точно определения географски район, в който може да се произвежда Skalický trdelník.
- 4.5 Метод на производство: Използвани съставки: на 1 кг пшеничено брашно, 5-8 яйца, мая, мляко, кристална захар, сол, индийско орехче, есенция, лимон, счукани орехови, бадемови или кайсиеви ядки или смес от тях, свинска мас, растително масло, краве масло, ванилова захар и пудра захар.

Начин на приготвяне: маята, млякото и кристалната захар се използват за направата на закваска, която след това се смесва с пшеничното брашно. Към тях се добавят кристалната захар, яйчните жълтъци и белтъци, солта и останалите съставки. Омесва се меко тесто, което се оставя да втаса на стайна температура. След втасването тестото се разделя на топчета с тегло 250-500 г, от които се прави плитка. Плитката се оставя да втаса отново и след това се навива около намазнена дървена ролка („trdlo“), закрепена към стойка. След като се навие на ролката, плитката се намазва с разбития яйчен белтък, поръсва се със смес от счукани ядки и се пече до златисто на лъчиста топлина, като се върти непрестанно и се намазва от време на време с масло. Опеченият trdelník се оставя да изстине и се поръсва с пудра захар, смесена с ванилова захар.

- 4.6 Връзка: Методът на печене на ролки на Skalický trdelník датира от началото на XIX век и се е запазил и до днес.

Към края на XIX и началото на XX век той почва да се продава по панаирите. Производството на Skalický trdelník в по-голям мащаб започва едва в средата на XX век, откогато са и повечето писмени документи.

Според устните предания, рецептата за правене на trdelník, който намерил широко разпространение в и около Скалица, била на готвача на граф Josef Gvadányi, поет и писател, който живял в Скалица от 1783 до 1801 г.

Най-старият запазен документ за Skalický trdelník е един ръкопис от унгарския поет Gyula Juhász, който работил като учител в гимназията в Скалица. Skalický trdelník се споменава също в книгата на Ferdinand Dúbravský от 1921 г. под надслов „Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica“ и в един брой от 1977 г. на регионалното списание „Jídelníček“.

Заявлението за регистрация на географското наименование „Skalický trdelník“ се основава както на репутацията и традицията на продукта, така и на специфичното качество, характеристики и форма. Skalický trdelník е с куха цилиндрична форма, която е необичайна за сладкарски изделия и печива. Той се приготвя по особен начин, с тесто, което се оставя да втаса, навито на ролка, на която след това се пече. Друга характерна черта е, че се пече на лъчиста топлина от жарава или скара, което му придава специфичен аромат и вкус, докато се върти непрестанно и се маже от време на време с масло.

4.7 Инспекционен орган:

Наименование: BEL/NOVAMANN International s. r. o., сертифициращ орган CERTEX, акредитиран в съответствие с EN 45011

Адрес: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Тел.: (421-2) 50 21 32 68

Факс: (421-2) 50 21 32 44

E-mail: —

Упълномощен от Министерството на земеделието на Словашката република.

4.8 Етикетиране: Производители, които произвеждат „Skalický trdelník“ в съответствие с горната спецификация, могат да използват наименованието „Skalický trdelník“ при етикетиране, реклама и продажба на продукта. Поставените на продукта етикети трябва да включват:

- наименованието на продукта, „Skalický trdelník“, на видно място,
 - подробности за вида ядки, с който е посипан (смес от ядки — орехови, бадемови, кайсиеви),
 - метода на изпичане (жарава, лъчиста топлина).
-