

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 88/02)

Toto zveřejnění uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SKALICKÝ TRDELNÍK“

č. ES SK/PGI/005/0489/09.08.2005

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Úřad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Adresa: 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. Skupina:

Název: Skalický trdelník
Adresa: 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
Složení: Producenti/zpracovatelé (X) Ostatní: ()

3. Druh produktu:

Třída 2.4: cukrovinky, pečivo, jemné pečivo, cukrářské výrobky, sušenky a jiné pekařské výrobky

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Skalický trdelník“

4.2 Popis: Skalický trdelník je jemné pečivo ve tvaru dutého válce s vnitřním průměrem 3–5 cm a vnějším průměrem 6–10 cm. Vyrábí se tradičním způsobem namotáním vykynutého jemného těsta na válec zvaný „trdlo“. Namotané těsto se potře rozšlehanými bílkami a posype sekanými vlašskými ořechy, mandlemi nebo meruňkovými jádry anebo jejich směsí. Poté se peče sálavým teplem do zlatova a po upečení se posype práškovým cukrem smíšeným s vanilkovým cukrem.

Charakteristické organoleptické vlastnosti jsou dány sekanými ořechy, meruňkovými jádry, vanilkovým cukrem a způsobem pečení.

Skalický trdelník se prodává jednotlivě, a to ve dvou velikostech lišících se hmotností produktu. Základní hmotnost je 500 gramů, ale lze prodávat i balení s produkty o poloviční hmotnosti 250 gramů při zachování základních parametrů vnějšího a vnitřního průměru. Skalický trdelník se balí do potravinářské fólie a takto zabalený může být vložen do papírového obalu. Papírový obal může být potištěn černobílým nebo barevným potiskem, přičemž potisk obsahuje označení produktu „Skalický trdelník“.

Vlastnosti:

- Barva: uvnitř žlutá, povrch zlatohnědý
- Konzistence: jemná, nesmí být tvrdá, lámavá
- Vůně a chuť: lahodná, příjemná po pečení, sekaných ořeších, meruňkových jádrech, vanilce, nesmí být kvasnicová, zatuchlá, kouřová
- Složení: receptura těsta se u různých výrobců jen mírně liší.

Nejčastěji se používá těsto složené z uvedených ingrediencí: pšeničná polohrubá mouka, vejce, droždí, mléko, krystalický cukr, aroma na bázi etyloxyhydrátu (dále jen „aroma“), citrónová kůra, sůl, muškátový ořech, sekané vlašské ořechy, mandle, meruňková jádra, vepřové sádlo, rostlinný olej, máslo, mletý cukr, vanilkový cukr.

- 4.3 Zeměpisná oblast: Výroba Skalického trdelníku probíhá ve vymezené oblasti Slovenské republiky, která je ohraničena: ze severu státní hranicí s Českou republikou, západní hranici vymezené oblasti tvoří řeka Morava, jižní hranici tvoří řeka Myjava a východní hranici od města Senica až po státní hranici s Českou republikou tvoří řeka Teplica.
- 4.4 Důkaz původu: Identifikace produktu je zajištěna uvedením výrobce na obalu, popř. na výrobním štítku produktu, který musí nalepit na produkt každý výrobce. Záruka původu produktu z vymezeného zeměpisného území je dána zeměpisnou příslušností místa provozu výrobce na přesně ohraničeném zeměpisném území, na němž se Skalický trdelník může vyrábět.
- 4.5 Metoda produkce: Použité suroviny: Na 1 kg pšeničné mouky, 5–8 vajec, droždí, mléko, krystalický cukr, sůl, muškátový ořech, aroma, citron, sekané vlašské ořechy, mandle nebo meruňková jádra anebo jejich směs, vepřové sádlo, rostlinný olej, máslo, vanilkový cukr, práškový cukr.

Výrobní postup: Z droždí, mléka a krystalického cukru se připraví kvásek, smísí se s pšeničnou moukou, k tomu se přidá krystalický cukr, žloutky a bílky, sůl a ostatní ingredience. Vše se smísí a připraví se jemné těsto, které se nechá při pokojové teplotě vykynout. Vykynuté těsto se rozdělí na bochníky o hmotnosti 250 g–500 g, z nichž se uvalí pletenec. Takto připravený pletenec se ještě nechá dokynout a poté se natáčí na dřevěné pomaštěné „trdlo“ položené na kopytě. Natočený pletenec se potře rozšlehanými bílky, posype se sekanou směsí ořechů a upeče se při sálavém teplu do zlatova, přičemž se neustále otáčí a občas pomastí. Upečený trdelník se nechá vychladnout a posype se práškovým cukrem smíšeným s vanilkovým cukrem.

- 4.6 Souvislost: Výroba Skalického trdelníku se datuje od začátku 19. století a trvá dodnes.

Na přelomu 19. a 20. století se začal trdelník prodávat i na jarmarcích. Výroba Skalického trdelníku ve větším rozsahu začala až v polovině 20. století, odkdy pochází také většina písemných dokumentů.

Traduje se, že výrobní recept na trdelníky, který se rozšířil po Skalici a jejím okolí, vlastnil kuchař hraběte, básníka a spisovatele Jozefa Gvadániho, jenž žil ve Skalici v letech 1783–1801.

Prvním zachovaným písemným dokumentem o Skalickém trdelníku je rukopis maďarského básníka Gyuly Juhásze, který působil na skalickém gymnáziu jako profesor. Písemné zmínky o Skalickém trdelníku se nacházejí i v knize Ferdinanda Dúbravského – Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica – z roku 1921 a v regionálním časopise Jídelníček z roku 1977.

Žádost o zápis zeměpisného označení „Skalický trdelník“ je založená jak na pověsti výrobku a tradici, tak i na jeho zvláštní kvalitě, vlastnostech a tvaru. Skalický trdelník má pro cukrovinky a pekařské výrobky neobvyklý tvar dutého válce. Přípravuje se zvláštním způsobem, vykynuté těsto se namotá na trdlo a na něm se peče. Další zvláštností je způsob pečení sálavým teplem ze žhavých uhlíků nebo z grilu, které dodává výrobku zvláštní vůni a chuť, přičemž se neustále otáčí a občas pomastí.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Certifikační orgán CERTEX akreditovaný podle EN 45 011

Adresa: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

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

Fax: (421-2) 50 21 32 44

E-mail: —

Schválen Ministerstvem zemědělství Slovenské republiky.

4.8 Označování: Výrobce Skalického trdelníku může v souladu s touto specifikací při označování produktu, jeho propagaci a uvádění na trh používat název „Skalický trdelník“. Na štítcích označujících produkt musí být uveden:

- zvýrazněný název produktu Skalický trdelník;
 - uvedený druh posypu (směs ořechů, vlašské ořechy, mandle, meruňková jádra);
 - způsob pečení (žhavé uhlíky, sálavé teplo).
-