

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 88/02)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι ενστάσεις διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«SKALICKÝ TRDELNÍK»

Αριθ. ΕΚ SK/PGI/005/0489/09.08.2005

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Διεύθυνση: Švermu 43
SK-974 04 Banská Bystrica
Τηλ.: (421-48) 430 02 53
Φαξ: (421-48) 430 04 03
Ηλ. ταχυδρ.: joravcova@indprop.gov.sk

2. Ομάδα:

Όνομα: Skalický trdelník
Διεύθυνση: Nám. slobody č. 10
SK-909 01 Skalica
Τηλ.: (421-34) 664 83 36
Φαξ: (421-34) 664 42 10
Ηλ. ταχυδρ.: kusnierova@mesto.skalica.sk
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι: ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 2.4: προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας.

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία: «Skalický trdelník»

4.2. Περιγραφή: Το «Skalický trdelník» είναι προϊόν ζαχαροπλαστικής το οποίο έχει κυλινδρικό κοίλο σχήμα, με εσωτερική διάμετρο 3-5 εκ. και εξωτερική διάμετρο 6-10 εκ. Παράγεται με παραδοσιακό τρόπο τυλίγοντας μια λεπτή ζύμη αρτοποιίας γύρω από έναν κύλινδρο που ονομάζεται «trdlo». Όταν τυλιχθεί, η ζύμη αλείφεται με χτυπημένο ασπράδι αυγού και καλύπτεται με τεμαχισμένα καρύδια ή αμύγδαλα ή αμύγδαλα από βερικόκα ή μίγμα αυτών. Τέλος, το «Skalický trdelník» ψήνεται με θέρμανση με ακτινοβολία μέχρι να επιτευχθεί χρυσαφί χρώμα στη συνέχεια, μετά το ψήσιμο, πασπαλίζεται με ζάχαρη άχνη και ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Skalický trdelník» προκύπτουν από τους ξηρούς καρπούς ή/και τα τεμαχισμένα αμύγδαλα από βερικόκα, τη ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια και τον τρόπο ψησίματος.

Το «Skalický trdelník» διατίθενται στην αγορά σε μεμονωμένες συσκευασίες σε δύο διαφορετικά βάρη. Το συνηθισμένο βάρος είναι 500 γρ. αλλά το προϊόν μπορεί επίσης να πουληθεί σε 250 γρ. εφόσον οι βασικοί παράμετροι των εσωτερικών και εξωτερικών διαστάσεων παραμένουν αμετάβλητοι. Το «Skalický trdelník» περιτυλίγεται σε διαφανή μεμβράνη και στη συνέχεια τοποθετείται σε χάρτινη συσκευασία. Το χαρτί συσκευασίας μπορεί να φέρει ασπρόμαυρες ή χρωματιστές ενδείξεις με την ονομασία του προϊόντος «Skalický trdelník».

Χαρακτηριστικά:

- Χρώμα: — κίτρινο στο εσωτερικό, και καστανόχρυσο εξωτερικά
- Σύσταση: μαλακή, όχι σκληρή, εύθραυστη
- Οσμή και γεύση: υπέροχη γεύση και ευχάριστη οσμή που προκύπτουν από το ψήσιμο, τους ξηρούς καρπούς ή/και τα τεμαχισμένα αμύγδαλα από βερίκοκα καθώς και τη βανίλια, δεν πρέπει να έχει γεύση μαγιάς ή καπνού και οποιαδήποτε άσχημη οσμή.
- Σύνθεση: η συνταγή της ζύμης διαφέρει ελάχιστα ανάλογα με τους παρασκευαστές.

Συνήθως, η ζύμη που χρησιμοποιείται αποτελείται από τα ακόλουθα συστατικά: ημίχονδρο σιτάλευρο, αβγά, μαγιά, γάλα, κρυσταλλική ζάχαρη, αρωματική ύλη με βάση το ethylxyhydrate (στο εξής «άρωμα»), ξύσματα φλοιού λεμονιού, αλάτι, μοσχοκάρυδο, τεμαχισμένα καρύδια/αμύγδαλα/αμύγδαλα από βερίκοκο, χοιρινό λίπος, φυτικά έλαια, βούτυρο, ζάχαρη άχνη, ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια.

- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Το «Skalický trdelník» παράγεται σε συγκεκριμένη περιοχή της Σλοβακικής Δημοκρατίας, η οποία συνορεύει βόρεια με την Τσεχική Δημοκρατία, δυτικά με τον ποταμό Morava, νότια με τον ποταμό Myjava και ανατολικά με τον ποταμό Terlica, και εκτείνεται από την πόλη Senica έως τα σύνορα με την Τσεχική Δημοκρατία.
- 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Η ταυτοποίηση του προϊόντος εξασφαλίζεται με την ένδειξη του παρασκευαστή στη συσκευασία ή, πιο συγκεκριμένα, στην ετικέτα την οποία κάθε παραγωγός υποχρεούται να κολλήσει στο προϊόν. Η προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή εξασφαλίζεται εφόσον η εγκατάσταση παραγωγής βρίσκεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής στην οποία το προϊόν «Skalický trdelník» μπορεί να παραχθεί.
- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες: για 1 κιλό σιτάλευρο, 5-8 αυγά, μαγιά, γάλα, κρυσταλλική ζάχαρη, αλάτι, μοσχοκάρυδο, άρωμα, λεμόνι, τεμαχισμένα καρύδια/αμύγδαλα/αμύγδαλα από βερίκοκο (μόνα τους ή σε μίγμα), χοιρινό λίπος, φυτικά έλαια, βούτυρο, ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια και ζάχαρη άχνη.

Μέθοδος παρασκευής: η μαγιά, το γάλα και η κρυσταλλική ζάχαρη χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της ζύμης η οποία αναμειγνύεται με το σιτάλευρο. Στη συνέχεια, προστίθενται στο μίγμα αυτό η κρυσταλλική ζάχαρη, οι κρόκοι και τα ασπράδια αβγών, το αλάτι και τα άλλα συστατικά. Αναμειγνύονται όλα τα υλικά κατά τρόπο ώστε να επιτευχθεί παχύρρευστη ζύμη η οποία στη συνέχεια φουσκώνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αφού φουσκώσει, η ζύμη τεμαχίζεται σε στρογγυλά κομμάτια των 250 γρ. ή 500 γρ. με τα οποία σχηματίζεται πλεξούδα. Η πλεξούδα αυτή αφήνεται και πάλι να φουσκώσει, μετά τυλίγεται γύρω από ένα βουτυρωμένο ξύλινο κύλινδρο (trdlo) ο οποίος είναι στερεωμένος σε μία σχάρα. Αφού τυλιχθεί, η πλεξούδα αλείφεται με χτυπημένο ασπράδι αυγού και πασπαλίζεται με μίγμα τεμαχισμένων ξηρών καρπών. Στη συνέχεια πήνεται με θέρμανση με ακτινοβολία, ενώ κατά το ψήσιμο στρέφεται τακτικά και αλείφεται με βούτυρο μέχρι να επιτευχθεί χρυσαφί χρώμα. Μετά το ψήσιμο, το «trdelník» πασπαλίζεται με ζάχαρη άχνη και ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια.

- 4.6. Δεσμός: Το «Skalický trdelník» παρασκευάζεται σύμφωνα με την ανωτέρω διαδικασία από τον 19ο αιώνα μέχρι σήμερα.

Στο τέλος του 19ου και στις αρχές του 20ου αιώνα το «Skalický trdelník» άρχισε να πωλείται στις λαϊκές αγορές. Η παραγωγή του σε μεγαλύτερη κλίμακα άρχισε στα μέσα του 20ου αιώνα, και τα περισσότερα σχετικά γραπτά κείμενα χρονολογούνται από την εποχή αυτή.

Σύμφωνα με την προφορική παράδοση, η συνταγή του «Skalický trdelník» που διαδόθηκε στη Skalica και στις γύρω περιοχές ήταν εκείνη του μάγειρα του κόμη Jozefa Gvadániho, ποιητή και συγγραφέα, ο οποίος έζησε στη Skalica από το 1783 έως το 1801.

Το πρώτο γραπτό έγγραφο που αναφέρεται στο «Skalický trdelník» είναι του Ούγγρου ποιητή Gyula Juhász ο οποίος ήταν καθηγητής σε γυμνάσιο της Skalica. Το «Skalický trdelník» αναφέρεται επίσης στο βιβλίο του Ferdinand Dúbravského με τίτλο «Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica» του 1921 και σε ένα τεύχος του 1977 του περιοδικού Jídelníček.

Η αίτηση καταχώρισης της γεωγραφικής ένδειξης «Skalický trdelník» βασίζεται στη φήμη του προϊόντος, στην παράδοση καθώς και στην ποιότητα, στα χαρακτηριστικά του και στο ιδιαίτερο σχήμα του. Το «Skalický trdelník» έχει σχήμα κοίλου κυλίνδρου το οποίο δεν είναι συνηθισμένο για προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Η μέθοδος παρασκευής του είναι ιδιαίτερη: η ζύμη αρτοποιίας τυλίγεται γύρω από έναν κύλινδρο («trdlo») πάνω στον οποίο ψήνεται. Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό είναι ο τρόπος ψησίματος με θέρμανση με ακτινοβολία (σε κάρβουνα ή σε οποιαδήποτε συσκευή θέρμανσης με ακτινοβολία), κατά το ψήσιμο το «Skalický trdelník» στρέφεται τακτικά και αλείφεται με βούτυρο. Ο τρόπος ψησίματος προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερη οσμή και γεύση.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

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

Διεύθυνση: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Τηλ.: (421-2) 50 21 32 68

Φαξ: (421-2) 50 21 32 44

Ηλ. ταχυδρ. —

εγκεκριμένος από το Υπουργείο Γεωργίας της Σλοβακικής Δημοκρατίας

4.8. Επισήμανση: Οι παραγωγοί που παρασκευάζουν το «Skalický trdelník» σύμφωνα με την παρούσα προδιαγραφή μπορούν να χρησιμοποιούν την ονομασία «Skalický trdelník» για την επισήμανση, τη διαφήμιση και την εμπορία του προϊόντος. Η ετικέτα που τίθεται στο προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις:

- την ονομασία του προϊόντος «Skalický trdelník»
 - το είδος της επικάλυψης (μίγμα ξηρών καρπών, καρυδιών, αμυγδάλων, αμυγδάλων από βερίκοκο)
 - τον τρόπο ψησίματος (στα κάρβουνα, με θέρμανση με ακτινοβολία)
-