

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 251/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

„DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA”

EK-sz.: LT-PGI-0005-01059-28.11.2012

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Daujėnų naminė duona”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Litván Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott „Daujėnų naminė duona” barna rozskenyér, amelyet hagyományos módszer alkalmazásával, teljes egészében házilag készítenek. A rozslisztből készült nyers tésztát lassan, spontán kovászlással kelesztik meg fateknőben, amely vagy teljes egészében tölgyfából készül, vagy alja és oldalelemei készülnek tölgyfából, majd a kenyeret szénrel fűtött nyílt tűzön vagy kemencében sütik meg.

Alak

A cipó tojásdad vagy négyszögletes alakú.

Tömeg

Tojásdad cipó: 4–4,5 kg.

Négyszögletes cipó: 4,5–10 kg.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

Külső jegyek

A felhasználástól függ. A mindennapi étkezésre szánt cipók felülete sima, míg az ünnepi (különleges alkalomra szánt) cipókat a rozslisztből készült nyers tésztából megformázott különleges feliratokkal, ünnepi mintákkal vagy virágmotívumokkal díszítik.

A cipókat mindaddig süthetik, amíg felületük kifejezetten sötét lesz, és repedések jelennek meg rajta.

A kenyérhéj vastagsága – a cipó alakjától függetlenül – a cipó tetején legfeljebb 6 mm, alján legfeljebb 4 mm. A kenyérhéj színe barna–sötétbarna.

A kisült és lehűlt cipóban a kenyérbél színe világosbarna, állaga rugalmas, porózus, összetevői egyenletesen eloszlanak, nincsenek benne üregek vagy sűrűbb részek, meglehetősen ragacsos, és helyenként láthatók benne az ízesítéshez használt köménymagok.

Fizikai–kémiai jellemzők

A kenyérbél nedvessége: legfeljebb 43 %.

A kenyérbél savtartalma: legfeljebb 11 fok (titrálható savtartalom).

A kenyérbél porózussága: legalább 57 %.

Zamat és aroma

A kenyér az ilyen fajta kenyerekre jellemző, kellemes ízzel, gazdag aromával és édes-savanyú zamattal rendelkezik.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

- 20–22 °C hőmérsékletű, átszitált rozsliszt,
- ivóvíz,
- cukor,
- étkezési só,
- köménymag,
- a dagasztóteknőben jelen lévő, természetes élesztő.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Minden egyes előállítási műveletet a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

- a megsütendő adag hozzávalóinak összekeverése,
- a keverék kelesztése,
- a tészta dagasztása,
- a cipók megformálása kézzel,
- a kenyér megsütése parázson vagy kemencében,
- a kenyér hűtése (legalább 12 órán át).

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A különféle méretű „Daujėnų naminė duona” cipókat egészben vagy szeletelve csomagolják. A tojásdad cipókat félbe vagy negyedbe vágják. A négyszögletes cipókat egyenként 400–450 g tömegű darabokra vágják. Az egész cipókat vagy a felvágott darabokat kenyércsomagolásra szánt celofán- vagy papírzacs-kóba csomagolják.

3.7. A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok

A termékre vonatkozóan közzétett előírásokkal összhangban a termék gyártói reklámozási és forgalmazási célból használhatják a címkén a „Daujėnų naminė duona” elnevezést.

A címkén fel kell tüntetni:

- a gyártó pontos nevét és címét,
- a „saugoma geografinė nuoroda” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) szavakat és/vagy az európai uniós szimbólumot.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Daujėnai község közigazgatási határa.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Daujėnai községben már a 17. század óta készítenek kemencében sült rozskenyeret. A család szükségleteit kielégítendő minden gazda süttött kenyeret, és mindenkinek megvolt a szükséges felszerelése is: malomkövek a gabona őrlésére, (tölgy)fa dagasztóteknők a nyers tészta kelesztésére, agyag sütőkemence és fából készült sütőlapátok. Minden dolgot házilag készítettek, a család ezeket megőrizte, és továbbadta a következő nemzedéknek. A kenyérsütésre használt, fennmaradt eszközök (sütőkemencék, fa dagasztóteknők, sütőlapátok) mind a mai napig családok tulajdonában vannak, valamint múzeumokban is megtalálhatók. A kenyérsütés hosszú időn át fejlődő és napjainkig fennmaradt, mélyen gyökerező hagyományain az sem változtatott, hogy a 19. század végén és a 20. században mindenhol gyorsan elterjedt az ipari kenyérgyártás. Amikor a 20. század végén a körülmények lehetővé tették a termék kiskereskedelmi célú előállítását, megkezdődött a „Daujėnų naminė duona” forgalmazása (1995-ben), és a kenyér házi sütése családi tevékenységgé vált, amely megmaradt háztartási keretek között.

A termék nevében a „naminė” szó jelentése „házilag készített”, míg a „Daujėnų” szó tulajdonnév.

A kenyér egyedi sajátosságai az előállítás hosszú története során egyre fejlődtek. Habár a turistakalauzok és a szakirodalom nem írnak a fenti 4. pontban megjelölt területtel szoros kapcsolatban álló termék előállítási módjáról, az előállítás módjának részleteit és az ehhez szükséges gyakorlati ismereteket az egyes családok nemzedékről nemzedékre örökölték.

A földrajzi területen előállított kenyér egyedi jellemzői a hagyományosan a háztartást vezető nők által összegyűjtött információknak, a hagyományos recepteknek és a hagyományos előállítási módszerek alkalmazásának köszönhetőek, amelyek során a családok által őrzött, régóta fennmaradt vagy házilag készített eredeti eszközöket használják fel. A kenyér minősége és íze ezeken a szigorúan őrzött titkokon múlik. A minőség egyik legfontosabb garanciája a dagasztóteknő és az abban visszamaradó kovász. Fontos az az ide kapcsolódó hagyomány is, hogy a dagasztóteknőt sohasem adják kölcsön másik háztartásnak, így véve elejét annak, hogy a kölcsönvevők eltávolítsák a kovászt, és a kölcsönadók élesztő nélkül maradjanak. A titkok közé tartozik a kelesztés és a keverés időtartama is, amelyről a kenyér készítője saját tudása és tapasztalata alapján dönt.

A kenyér előállításával mind a mai napig kizárólag a fenti 4. pontban említett területen élő olyan családok leszármazottai foglalkoznak, akik otthon már nemzedékek óta sütnék kenyeret.

5.2. A termék sajátosságai

A kenyér sajátos minősége a gondos kézi munkát magában foglaló, alig módosult, ősi előállítási módszernek, a részletekre való tüzetes odafigyelésnek, a tapasztalatnak és a szakismeretnek köszönhető. Az egész előállítási folyamat alapja a hagyományos módszer: a megsütendő kenyéradag hozzávalóit összekeverik, a rozslisztből készült nyers tésztát pedig lassan, spontán kovászolással kelesztik meg olyan fateknőben, amely vagy teljes egészében tölgyfából készül, vagy amelynek alja és oldalelemei tölgyfából készülnek. A tölgyfa alkalmazásával a kovász megmarad a dagasztóteknő fa oldalelemein, és innen ered a kenyér egyedi íze. Ezért használják már több mint száz éve a tölgyfa eszközöket, és adják tovább nemzedékről nemzedékre.

A „Daujėnų naminė duona” kenyeret más kenyérfajtáktól a cipó mérete (tömege 4–10 kg) és egyedi tulajdonságai különböztetik meg.

A kenyérré jellemző az is, hogy kizárólag rozslisztből készül, amelyet tölgyfa dagasztóteknőben kelesztenek. Ennek eredményeképpen a kenyér hosszú ideig (két hétig) friss marad, és nem válik „állottá”. A hosszabb tárolási idő nem befolyásolja a kenyér zamatát, amely a sütés utáni második napon alakul ki.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Daujėnų naminė duona” és a földrajzi terület közötti kapcsolat alapja a termék hírneve és a lakosok olyan ismeretei, amelyek alapján képesek az 5.2. pontban ismertetett sajátosságokkal bíró kenyér előállítására.

A „Daujėnų naminė duona” hírneve alapvetően a változatlanul fennmaradt kenyérsütési hagyománynak köszönhető, amely Daujėnai térségében nemzedékről nemzedékre öröklődik, és amely a vásárlók által bizalommal fogadott, megbízható minőségű, egyedi termék alapja.

A „Daujėnų naminė duona” hírnevét alátámasztja, hogy a termék rendszeresen megjelenik kiállításokon, szakvásárokon és ünnepi alkalmakon, díjakban és elismerésben részesül, és a sajtóban és a médiában is helyet kap:

- a termék számos világszintű vásáron képviselte Litvániát: 2002-ben Nürnbergben (Németország) a Biofach kiállításon, 2003-tól a berlini „Zöld Hét” kiállításain; 2004-ben Milánóban (Olaszország) az „Expo dei sapori” nemzetközi élelmiszer- és italkiállításán; Poznańban (Lengyelország) a Polagra élelmiszer-kiállításán, Moszkvában a 2006-ban megrendezett, „Zolotaja oszeny” nemzetközi mezőgazdasági és élelmiszer-kiállításán és másutt,
- a betűkkel vagy más ünnepi dekorációval szépen feldíszített „Daujėnų naminė duona” cipók a daujėnai térség ünnepeinek – falusi, iskolai vagy egyházi ünnepek, pünkösdi ünnepek – látványosságai és szimbólumai,
- a gazdagon díszített „Daujėnų naminė duona” cipók a családi ünnepeken is megjelennek esküvők, keresztelek, évfordulók asztaldíszeként, mint a családi összetartás, a hűség, a termékenység és az alázat szimbólumai,
- a „Daujėnų naminė duona” kenyeret különféle vásárokon, népi fesztiválokon és hasonló alkalmakkor kínálják a vendégeknek.

A „Daujėnų naminė duona” 2002 óta a gasztronómiai örökséghez tartozó terméknek minősül, és a Gasztronómiai Örökség Alapja elnevezésű kormányzati szerv által kibocsátott tanúsítvánnyal rendelkezik. 2008-ban megkapta az Agrobalt aranyérmet, és ugyanebben az évben oklevelet kapott a Kaunasi Műszaki Egyetem Élelmiszer-ipari Intézete és a Földművelésügyi Minisztérium által közösen szervezett „Legjobb Litván Kenyér” versenyen. 2009-ben a nemzeti örökséghez tartozó terméknek minősítették, és erről a Földművelésügyi Minisztérium tanúsítványt bocsátott ki.

A „Daujėnų naminė duona” kenyérről rendszeresen írnak, és hírnevét megerősítik a regionális, a nemzeti és a külföldi sajtóban megjelenő cikkekben és híradásokban: „Agyagkemencében kenyeret sütő háztartások” (Darbas, 1995, 88. sz.); „Virágok otthonos közelségében” (Darbas, 1996, 92. sz.); „A franciák is élvezhetik a Saimeta (1995-ben alapított helyi vállalkozás) kenyérét” (Darbas, 1997, 59. sz.); „A vállalkozásban ragadt gazdálkodó” (Panevėžio rytas, 1998, 160. sz.); „Az ünnepi sütés nem múltó aromája a Saimetánál” (Darbas, 1999, 11. sz.); „Amióta eladta teheneit, kenyeret süt” (Panevėžio rytas, 2000, 39. sz.); „A rusztikus kenyér ízletesebb?” (Geras skonis. Gastronomija, gėrimai, vartojimo kultūra, 2000, 1. sz.); „Vita Stankevičienė, Daujėnai virágzó falusi pékségének tulajdonosa több tucat teljes kiőrlésű terméket kínál” (Alytaus naujienos, 2000, 2008. sz.); „Svédországot is érdekli Daujėnai kenyere” (Lietuvos aidas, 2000, 104. sz.); „Izgalommal kel és fekszik” (Lietuvos aidas, 2001, 262. sz.); „A Saimeta üzletében vegyi adalékanyagok nélküli kenyér és pékáru kapható” (Santarvė, 2001, 144. sz.); „A kenyér hírnevet hoz Daujėnai számára” (Respublika, 2002, 68. sz.); „Az anya receptje tette híressé a lányt” (Lietuvos žinios, 2003, 36. sz.); „Élő gabona a daujėnai kenyérben” (Laikas, 2003. november 21.); „Litvánia a »Zöld Hét« nemzetközi kiállítás legigényesebb látogatói számára is meglepetéssel szolgál” (Ūkininko patarėjas, 2003, 10. sz.); „Az elnök a falusi kenyeret dicséri” (XXI Amžius,

2003, 40. sz.); „A céltudatos elkötelezettség vezérli a céget” (Aukštaitijos verslo balsas, 2004, 24. sz.); „Elsőpró siker Berlinben” (Darbas, 2004, 19. sz.); „Aranyérem a daujénai házi kenyérnek” (Darbas, 2008, 115. sz.); „Az AgroBalt új korszaka – nyugat és kelet között” (Ūkininko patarėjas, 2008, 114. sz.); „Az AgroBalt fesztivál a termelőknek és a vevőknek szól” (Valstietis, 2008. október 7.); „Vitalija Stankevičienė-nek köszönhetően Daujėnai a térképre került” (Respublika, 2010, 85. sz.); „A daujėnai kenyérnek köszönhetően Litvánia a térképre került – egy családi hagyomány” (Ūkininko patarėjas, 2011, 40. sz.); „Zöld Hét – zamatok és aromák a világ minden tájáról” (Voruta, 2011. január 21.).

A „Daujėnai naminė duona” előállítására e földrajzi terület egyik sajátosságaként szerepel a turistáknak szánt promóciós kiadványokban (Путешествуем по Пасвальскому краю. Туристическая карта района; Litván élelmiszer-export, 1998. május; Daujėnai barna kenyér, LŽ. Litván Védjegyhivatal. Lietuviškas ženklas, 2000, 2. sz.). A „Daujėnų naminė duona” kenyér népszerűségére további bizonyítékul szolgálnak egyes mezőgazdasági szakmai televíziós műsorok, pl. a BTV „Város és vidék között” (2008. december 7.) című műsora és a TV3 „Farmokról és méhekről” (2009. január 31.) című műsora.

Egy a Gasztronómiai Örökség Alapja elnevezésű kormányzati szerv által 2010-ben elvégzett fogyasztói felmérés megállapításai szerint a válaszadók négyötödének a „Daujėnų naminė duona” kenyér jutott eszébe Daujėnai nevével. A felmérés szerint a fogyasztók ismerik a „Daujėnų naminė duona” kenyeret, keresik az üzletekben, és napi szinten fogyasztják, ugyanakkor külföldre is szívesen viszik a díszes csipőket mint ünnepi díszet, ajándékot vagy emléktárgyat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

[http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into\[0\]=index&tmpl_name\[0\]=m_site_index163&tmpl_into\[1\]=middle&tmpl_id\[1\]=2945](http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into[0]=index&tmpl_name[0]=m_site_index163&tmpl_into[1]=middle&tmpl_id[1]=2945)

⁽¹⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.