

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari**

(2008/C 269/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione proposta, a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione

## DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

## REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO

## «PIEREKACZEWNİK»

N. CE: PL-TSG-0007-0054-23.04.2007

**1. Nome e indirizzo del richiedente**

Nome: Konsorcjum producentów Pierekaczewnik  
Indirizzo: Kruszyniany 58, PL-16-120 Krynki  
Tel. (48-85) 710 84 60, (48-85) 749 40 52, cellulare (48) 606 603 760  
Fax —  
E-mail: dzenneta@wp.pl

**2. Stato membro o paese terzo**

Polonia

**3. Disciplinare****3.1. Nome per la registrazione [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]**

«Pierekaczewnik»

La domanda di registrazione verte unicamente sul termine in lingua polacca.

**3.2. Si tratta di un nome**

- specifico in sé e per sé  
 che sta ad indicare la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

Il nome «pierekaczewnik» rispecchia le caratteristiche specifiche del prodotto in quanto deriva dal verbo «pierekatywat» che, in bielorusso e in russo, designa l'azione di stendere la pasta. Il carattere specifico del prodotto deriva dal modo del tutto particolare di stendere la pasta nella preparazione del «pierekaczewnik». Poiché «pierekaczewnik» è un termine polacco intraducibile, utilizzato soltanto per designare un particolare prodotto, esso va riconosciuto come specifico in sé e per sé.

(<sup>1</sup>) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1.

3.3. *La domanda prevede l'uso riservato del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006?*

- Registrazione con riserva del nome  
 Registrazione senza riserva del nome

3.4. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3 — Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si riferisce il nome di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Il «pierekaczewnik» è un prodotto della panetteria la cui forma esteriore ricorda quella del guscio di una lumaca. Si ottiene questo effetto sovrapponendo sei strati molto sottili di pasta lavorata — su cui si stende un ripieno (dolce o a base di carne) — che vengono poi arrotolati a spirale. Il pasticcio così ottenuto viene infornato dopo essere stato disposto in un apposito recipiente di forma rotonda che dà al «pierekaczewnikowi» la forma desiderata. Se si taglia il rotolo di pasta si nota un'alternanza di strati di pasta e di ripieno. La crosta del «pierekaczewnik» è leggermente dorata o di colore giallo-bruno, a seconda del tempo di cottura. Il prodotto finito ha generalmente un diametro di 26-27 cm e pesa circa 3 kg. La consistenza del «pierekaczewnik» è soda, compatta, ma al tempo stesso morbida ed elastica. Il gusto può essere dolce o piccante, a seconda del ripieno.

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Fase 1 — Preparazione della pasta

Per preparare la pasta occorre utilizzare i seguenti ingredienti: 1 kg di fior di farina (farina di frumento tipo 450), circa 0,5 g di sale, 5 tuorli d'uovo (uova di gallina di dimensioni medie), 5 ml di olio vegetale e circa 0,4 l di acqua. Tutti gli ingredienti devono essere accuratamente mescolati a mano fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico.

Fase 2 — Stesura della pasta

L'impasto così ottenuto viene suddiviso in sei porzioni uguali, ciascuna delle quali è quindi stesa in modo da ricavare una sfoglia del diametro di circa 70 cm, spessa circa 1 mm. Per ottenere una sfoglia regolare e senza fessure, l'operazione viene effettuata a mano, con l'aiuto di un semplice mattarello in legno (senza manici). Infine, la pasta è stesa a mano fino a diventare trasparente; occorre tuttavia fare attenzione affinché non si formino buchi o fessure.

Fase 3 — Stesura degli strati di pasta

Le sfoglie di pasta, dopo essere state stese, vengono messe da parte, facendo in modo che non si attacchino tra loro. Si deve anche evitare assolutamente che si seccino. Si dispongono poi le sfoglie in strati dopo averle spennellate con burro fuso. In questo modo si conferisce al prodotto il suo carattere particolare. Si ottiene infatti la struttura desiderata solo se le sfoglie restano integre e senza difetti.

Per spennellare i diversi strati occorrono 0,75 kg di burro che può essere sostituito da grasso d'oca.

Fase 4 — Preparazione del ripieno

Nella preparazione del «pierekaczewnik» si possono utilizzare i seguenti tipi di ripieno:

Variante I: ripieno di carne

Per preparare questo ripieno è permesso adoperare i seguenti tipi di carne:

- I.1 — 0,9-1,1 kg di carne di agnello cruda (cosciotto disossato di animali giovani), o  
I.2 — 0,9-1,1 kg di carne di manzo cruda (carne tenera di animali giovani), o  
I.3 — 0,9-1,1 kg di carne di oca cruda o di cosce di tacchino.

La carne è tagliata a cubetti cui si può aggiungere della cipolla, ma in quantità inferiore a 350 g.

Il tutto viene quindi mescolato con l'aggiunta dei seguenti condimenti: sale (circa 0,75 g), pepe (circa 0,5 g) e paprica (circa 0,5 g).

È vietato utilizzare contemporaneamente tipi diversi di carne.

Variante II: ripieno dolce

Per preparare il ripieno dolce si adopera:

II.1 — 1-1,3 kg di formaggio fresco sminuzzato (a base di latte scremato, semiscremato o intero), o

II.2 — 1-1,3 kg di uva passa, o

II.3 — 1-1,3 kg di formaggio fresco sminuzzato e di uva secca mescolati in proporzioni variabili.

Ai ripieni di cui sopra vanno aggiunti circa 2 g di zucchero.

Variante III: ripieno a base di frutta

Secondo la tradizione, il «pierekaczewnik» può essere preparato anche con frutta sbucciata e tagliata a dadini, ossia:

III.1 — 1-1,5 kg di mele, o

III.2 — 1-1,5 kg di prugne secche.

Ai ripieni di cui sopra vanno aggiunti circa 2 g di zucchero. Al tutto si possono poi aggiungere circa 100 g di uva secca. Per il ripieno si deve utilizzare un solo tipo di frutta.

Fase 5 — Stesura del ripieno

Il ripieno viene steso in modo uniforme sull'ultima sfoglia di pasta (quella superiore).

Fase 6 — Messa in forma e cottura

Le sfoglie di pasta farcite vengono arrotolate, dando loro la forma di un guscio di lumaca; in questo modo è possibile disporle in una forma rotonda, precedentemente imburata. Anche lo strato superiore del «pierekaczewnik» viene imburato. La cottura, al coperto, dura circa due ore ad una temperatura di 180 °C.

### 3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

La specificità del «pierekaczewnik» è data dai seguenti fattori:

- la struttura unica dell'impasto,
- la forma e le dimensioni del tutto particolari.

Struttura unica del prodotto

La specificità del «pierekaczewnik» è dovuta alla sua struttura multistrato, risultato della giustapposizione di strati sottilissimi di pasta (quasi trasparenti). Ciò si ottiene stendendo con estrema cura la pasta. Dopo aver effettuato la giustapposizione degli strati ed avervi aggiunto il ripieno, l'impasto viene arrotolato e arrotondato; tagliando il prodotto finito trasversalmente si osserva l'alternanza di strati di pasta e di ripieno tipica, per l'appunto, del «pierekaczewnik».

Forma e dimensioni del tutto particolari

L'aspetto particolare del «pierekaczewnik», che ricorda il guscio di una lumaca, è conferito dall'ultima tappa della preparazione. La pasta arrotolata è disposta in un'apposita teglia rotonda. Dopo la cottura, il «pierekaczewnik» assume quell'aspetto tipico che ricorda il guscio di una lumaca. Il «pierekaczewnik» è sostanzialmente un tipo di *piirakka* che si contraddistingue non soltanto per la struttura ma anche per le dimensioni: misura infatti 26-27 cm di diametro e pesa circa 3 kg.

### 3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

#### Tradizionalità di produzione

La tradizionalità del «pierekaczewnik» è strettamente legata al suo metodo di preparazione, rimasto immutato nel corso dei secoli. Che si tratti della preparazione della pasta o di quella del ripieno, nessuna delle tappe del processo ha subito modifiche. Ciò è comprovato dal fatto che gli ingredienti del ripieno sono sempre gli stessi e che la pasta viene lavorata a mano (anche se sarebbe consentito automatizzare la lavorazione dell'impasto mediante un'apposita macchina).

La tecnica manuale di stesura degli strati di pasta è rimasta anch'essa inalterata. Il metodo di fabbricazione del «pierekaczewnik», la specificità del prodotto e le varianti di ripieno adoperate per confezionare il «pierekaczewnik» sono descritti nella monografia storico-etnografica di Stanislaw Kryczynski intitolata «I tartari lituani» (titolo originale polacco: «Tatarzy litewscy»), pubblicata nell'*Annuario dei Tartari — 1938* («Rocznik Tatarski z 1938 roku, Wydanie Rady Centralnej Związku Kulturalno-Oświatowego Tatarów Rzeczypospolitej Polskiej», Varsavia, 1938, pag. 169).

La pubblicazione sopra citata contiene altresì la conferma del fatto che il «pierekaczewnik» è un prodotto tradizionale che affonda le proprie origini nelle vecchie zone di frontiera della Polonia, abitate da polacchi, lituani, russi, bielorussi, ucraini, ebrei e tartari. I tartari sono arrivati in Polonia già nel XIV secolo ed hanno portato con sé una ricca cultura orientale. Una delle componenti di questo retaggio culturale è per l'appunto l'arte culinaria, determinata in gran parte dalla religione e dai prodotti disponibili nelle steppe. Poiché i coloni tartari erano presenti nelle immediate vicinanze delle principali città e corti, la loro cultura si è andata mescolando a quella delle popolazioni autoctone. Grazie a questi contatti, le specialità tartare comparivano spesso sulle tavole polacche. Ciò è quanto è accaduto, per l'appunto, al «pierekaczewnik». Si trovano informazioni circa la commistione della cultura polacca con quella tartara, segnatamente per quanto riguarda l'ingresso nella lingua polacca di nomi di pietanze tartare, nell'opera di Piotr Borawski intitolata «I tartari nell'ex-Repubblica di Polonia» («Tatarzy w dawnej Rzeczypospolitej», pubblicata da Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, Varszawa, 1986, pagine 6-7) nonché nella monografia intitolata «Sulle vie dell'Oriente ...» («Na szlakach orientu. Handel między Polską a Imperium Osmańskim w XVI-XVIII wieku», Fundacja na Rzecz Nauki Polskiej, Wrocław, 1998, pagine 285-287) di Andrzej Dziubiński.

Trattandosi di una ricetta molto laboriosa, il «pierekaczewnik» viene fatto molto di rado. Al giorno d'oggi viene preparato unicamente nelle famiglie tartare in occasione della celebrazione del «Bajramy».

### 3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]

Al fine di preservare la specificità del prodotto i controlli vertono in special modo sui seguenti elementi:

- 1) materie prime adoperate per la preparazione del ripieno:
  - a) quantità e qualità della materia prima di base;
- 2) preparazione della pasta:
  - a) la pasta deve essere stesa a mano;
  - b) le sfoglie devono essere imburrate o spalmate di grasso d'oca;
- 3) prodotto finito:
  - a) forma e dimensioni particolari del prodotto finito;
  - b) caratteristica struttura a strati del prodotto;
  - c) stratificazione della pasta nel prodotto (come nella pasta sfoglia).

I controlli sono effettuati sulla base di una valutazione organolettica del prodotto e della sorveglianza delle varie tappe della preparazione. I produttori hanno altresì l'obbligo di raccogliere e trasmettere agli ispettori i documenti necessari a determinare la composizione del prodotto.

Tenuto conto della necessità di garantire la qualità desiderata del prodotto, i controlli debbono aver luogo almeno una volta all'anno.

**4. Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto**4.1. *Nome e indirizzo*

Nome: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych  
Indirizzo: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa  
Tel. (48-22) 623 29 01  
Fax (48-22) 623 20 99  
E-mail: —

Organo pubblico/  
ente pubblico       Organo privato/ente privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'organo superiore di controllo è responsabile del controllo del disciplinare del prodotto.

---