

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 88/02)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«SKALICKÝ TRDELNÍK»

CE N.º SK/PGI/005/0489/09.08.2005

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do estado-membro:*

Nome: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Endereço: Švermu 43
SK-974 04 Banská Bystrica
Telefone: (421-48) 430 02 53
Fax: (421-48) 430 04 03
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. *Agrupamento:*

Nome: Skalický trdelník
Endereço: Nám. slobody č. 10
SK-909 01 Skalica
Telefone: (421-34) 664 83 36
Fax: (421-34) 664 42 10
E-mail: kusnierova@mesto.skalica.sk
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra: ()

3. *Tipo de produto:*

Classe 2.4.: Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria, ou da indústria de bolachas e biscoitos

4. *caderno de especificações:*

(resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome: «Skalický trdelník»

4.2. Descrição: «Skalický trdelník» é um produto de pastelaria que tem a forma de um cilindro oco, com um diâmetro interior de 3 a 5 cm e um diâmetro exterior de 6 a 10 cm. É produzido de maneira tradicional, enrolando uma massa mole, que se deixou levedar, em redor de um rolo denominado «trdlo». Uma vez enrolada, a massa é revestida de clara de ovo batida e polvilhada de nozes, amêndoas ou caroços de alperces triturados, ou de uma mistura destes ingredientes. Finalmente, o «trdelník» coze num forno de calor radiante até à obtenção de uma cor dourada e, após cozedura, é polvilhado com açúcar branco em pó misturado com açúcar baunilhado.

As propriedades sensoriais características do «trdelník» são-lhe conferidas pelas nozes, amêndoas e /ou caroços de alperces triturados, pelo açúcar baunilhado e pelo modo de cozedura.

O «Skalický trdelník» é vendido em embalagens individuais. Está disponível em dois tamanhos e pesos diferentes. O peso de base é 500 g, mas o produto pode igualmente ser vendido em unidades de 250 g, mantendo-se inalterados os parâmetros dos diâmetros interiores e exteriores. O «Skalický trdelník» é embalado num filme alimentar e pode ser em seguida embrulhado numa embalagem de papel. Na embalagem de papel pode estar impressa uma inscrição a preto e branco ou a cores, cujo texto inclui o nome do produto «Skalický trdelník».

Características:

- Cor: amarelo no interior, castanho dourado no exterior;
- Consistência: mole (o produto nunca deve estar duro), friável;
- Odor e sabor: deliciosos, agradáveis, de produto recentemente cozido em forno, a nozes, amêndoas e/ou caroços de alperces triturados e a baunilha; o produto não deve saber a fermento, ranço ou fumo;
- Composição: a receita da massa varia apenas ligeiramente segundo os fabricantes.

Geralmente, a massa utilizada é composta dos seguintes ingredientes: farinha de trigo semi-refinada, ovos, fermento, leite, açúcar granulado, aroma de oxidrato de etilo (adiante designado «aroma»), raspa de limão, sal, noz moscada, nozes/amêndoas/caroços de alperces triturados, banha, óleo vegetal, manteiga, açúcar branco em pó, açúcar baunilhado.

- 4.3. Área geográfica: A produção de «Skalický trdelník» é efectuada numa zona bem precisa da República Eslovaca, delimitada a norte pela fronteira com a República Checa, a oeste pelo rio Morava, a sul pelo rio Myjava e a leste pelo rio Teplica, desde a cidade de Senica até à fronteira com a República Checa.
- 4.4. Prova de origem: A identificação do produto é assegurada através da indicação do fabricante na embalagem ou, mais precisamente, no rótulo de fabrico que cada produtor deve apor ao produto. A origem do produto na zona geográfica delimitada é garantida pela localização do sítio de produção na área geográfica bem definida em que o «Skalický trdelník» pode ser produzido.
- 4.5. Método de obtenção: Matérias-primas utilizadas: para 1 kg de farinha de trigo, 5 a 8 ovos, fermento, leite, açúcar granulado, sal, noz moscada, aroma, limão, nozes/amêndoas/caroços de alperces triturados (separados ou misturados), banha, óleo vegetal, manteiga, açúcar baunilhado, açúcar em pó.

Método de fabrico: o fermento, o leite e o açúcar granulado servem para fabricar uma massa levedada, que é em seguida misturada à farinha de trigo. Acrescenta-se a esta mistura o açúcar granulado, a gemas e as claras de ovo, o sal e os outros ingredientes. A massa é misturada com cuidado, de maneira a obter uma massa untuosa que é posta a levedar à temperatura ambiente. Após ter levedado, a massa é dividida em bolas que pesam 250 ou 500 g, com as quais se forma uma trança. A trança é de novo posta a levedar e em seguida é enrolada à volta de um rolo («trdlo») de madeira, untado, que está fixado a um suporte. Depois de enrolada, a trança é revestida de clara de ovo batida e polvilhada com a mistura de nozes trituradas, sendo em seguida cozida num forno de calor radiante, fazendo-se girar o rolo regularmente e lubrificando a massa ocasionalmente, até à obtenção de uma cor dourada. Após cozedura, deixa-se arrefecer, após o que se polvilha com açúcar em pó misturado com açúcar baunilhado.

- 4.6. Relação: O fabrico do «Skalický trdelník» segundo o método acima descrito surgiu no início do século XIX e continua a realizar-se da mesma forma.

Nos finais do século XIX e no início do século XX, o «Skalický trdelník» começou a ser vendido nos mercados. A sua produção em grande escala apenas começou em meados do século XX, período de que data também a maior parte da documentação existente.

Segundo a tradição oral, a receita do «trdelník» que se popularizou em Skalica e nos arredores era a do cozinheiro do Conde József Gvadányi, poeta e escritor que viveu nessa cidade de 1783 a 1801.

O documento mais antigo com referências ao «Skalický trdelník» é um manuscrito do poeta húngaro Gyula Juhász, professor num estabelecimento de ensino de Skalica. Encontra-se igualmente referências ao «Skalický trdelník» no livro publicado por Ferdinand Dúbravský intitulado «Slobodné mesto so zriaďeným magistrátom Uhorská Skalica», que data de 1921, bem como num exemplar de 1977 da revista regional «Jídelníček».

O pedido de registo da indicação geográfica «Skalický trdelník» baseia-se tanto na reputação e tradição do produto como na sua qualidade, propriedades e forma específicas. O «Skalický trdelník» tem a forma de um cilindro oco, aspecto pouco vulgar nos produtos da indústria de confeitaria e padaria. O seu fabrico é muito específico: a massa levedada é enrolada à volta de um rolo («trdlo»), sobre o qual é cozida. Uma outra particularidade reside no modo de cozedura, num forno de calor radiante (brasas ou grelhador), o que lhe confere um aroma e um sabor especiais, sendo o rolo em que coze rodado continuamente e a massa untada ocasionalmente com manteiga.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Certifikačný orgán CERTEX, acreditado em conformidade com EN 45 011

Endereço: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Telefone: (421-2) 50 21 32 68

Fax: (421-2) 50 21 32 44

E-mail: —

Organismo autorizado pelo Ministério da Agricultura da República Eslovaca.

4.8. Rotulagem: Os produtores que fabricam o «Skalický trdelník» em conformidade com o presente caderno de especificações podem utilizar esta denominação na rotulagem, promoção e comercialização do produto. Os rótulos apostos ao produto devem compreender as menções seguintes:

- o nome do produto, «Skalický trdelník», bem em evidência,
 - o tipo de cobertura (mistura de nozes, amêndoas, caroços de alperces),
 - o modo de cozedura (brasas, calor radiante).
-