

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie špecifikácie výrobku zmenenej na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**

(2021/C 222/08)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Žiadosť o schválenie tejto nepodstatnej zmeny je uverejnená v databáze Komisie eAmbrosia.

## ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

## „KALAKUKKO“

EÚ č.: TSG-FI-0013-AM01 – 22. 6. 2020

Členský štát: Fínsko

1. **Názov na zápis do registra**

„Kalakukko“

2. **Druh výrobku [podľa prílohy XI]**

Trieda 2.24 Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3. **Dôvody zápisu do registra**3.1. *Ide o výrobok, ktorý:*

☒ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny

☐ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad

Tradičná metóda výroby výrobku „Kalakukko“ pozostáva z prípravy plnky z rýb a slaniny, ktorá sa natesno zavinie do pomerne nahrubo vyvalkaného hutného cesta z ražnej múky. Následne sa okraje cesta sa preložia ponad plnku a spoja. Súčasťou prípravy je aj pomalé pečenie rýb a mäsa tradičným spôsobom v peci, pričom sa využije zvyškové teplo pece. Hotový výrobok môže mať okrúhly, oválny alebo podlhovastý tvar.

3.2. *Ide o názov, ktorý:*

☒ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku

☐ vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

Chlebový obal výrobku „Kalakukko“ sa najprv krátko pečie pri vysokej teplote, aby spevnul a nadobudol hustejšiu konzistenciu. Nasleduje pomalé pečenie v peci pri nízkej teplote, pri ktorom sa plnka z rýb a slaniny v chlebovom obale prevarí, vďaka čomu je šťavnatá a mäkká.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

Vzhľadom na to, že výrobok „Kalakukko“ má dlhú trvanlivosť, stal sa ideálnym „zabaleným obedom“ pre Fínov pracujúcich v lesníctve a poľnohospodárstve, ktorí trávili pracovné dni ďaleko od domova. Chlebový obal a plnka sa navzájom dopĺňajú a spolu tvoria plnohodnotné jedlo. Podľa tradície vznikol tento pokrm v stredoveku v provinciách Savo a Karélia a názov „Kalakukko“ sa používal na pekársky výrobok s obalom z cesta z ražnej múky, ktorý sa pripravoval vyššie opísaným spôsobom.

#### 4. Opis

- 4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

„Kalakukko“ je okrúhly, oválny alebo podlhovastý pekársky výrobok. Má hutný a pomerne hrubý obal z ražnej múky, ktorý sa najprv krátko pečie pri vysokej teplote, aby spevnol a nadobudol hustejšiu konzistenciu. Chlebový obal počas úvodného pečenia (pri vysokej teplote) a následného pomalého pečenia plnku izoluje, vďaka čomu sa varí pomaly, a teda je šťavnatá a mäkká. Vďaka hrubému chlebovému obalu sa plnka počas prepravy, skladovania a predaja nevysuší (a súčasne ju chráni pred mikroorganizmami). Vďaka kombinácii chlebového obalu a plnky je „Kalakukko“ plnohodnotným jedlom.

Cesto sa vyvalká do okrúhleho, oválneho alebo podlhovastého tvaru a do stredu sa uloží plnka z rýb, na ktorú sa navrství slanina. Obal z cesta sa uzatvorí tak, že sa okraje cesta preložia ponad plnku a spoja. Všetky tieto kroky sú zásadnou súčasťou tradičnej výroby tejto špeciality.

- 4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Príprava pozostáva z dvoch samostatných krokov: príprava cesta a príprava plnky.

##### Príprava cesta

Zmiešame rôzne druhy múky (najmä ražnú múku, trochu pšeničnej múky a prípadne aj ovsenú a/alebo jačmennú múku). Pridáme vodu tak, aby cesto nebolo príliš riedke. Pridáme soľ a maslo alebo margarín. Na cesto z približne 1 kg múky potrebujeme asi 80 – 100 g masla alebo margarínu. Cesto vyvalkáme do okrúhleho, oválneho alebo podlhovastého tvaru s dĺžkou 15 až 50 cm a hrúbkou v strede približne 1,5 cm, pričom na okrajoch je cesto tenšie. Stred vyvalkaného cesta možno posypať ďalšou ražnou múkou, aby tekutina uvoľnená z plnky nepresiakla cez cesto.

##### Plnka

Plnka pozostáva z umytých a osušených rýb (napríklad ostriež, sih, plotica, koruška alebo losos). Môžu byť solené aj nesolené. Ryby (buď celé, alebo filety) navrstvíme do stredu cesta do kompaktnej kôpky. Medzi vrstvy rýb pridáme podľa chuti soľ a maslo alebo margarín. Potom na ryby navrstvíme plátky slaniny a podľa chuti osolíme.

Ďalším krokom výroby „Kalakukko“ je uzatvorenie plnky do cesta. Preložíme dva okraje cesta ponad plnku. Okraje spojíme mierne navlhčenými prstami. „Kalakukko“ sa potom úplne uzavrie preložením a spojením zvyšných okrajov cesta. Na záver vytvarujeme pomocou noža a menšieho množstva vody okrúhly, oválny alebo podlhovastý tvar.

Výrobok sa zvykol piecť pomaly, pričom sa využilo zvyškové teplo v chlebovej peci po bežnom pečení. V peci sa ponechával celý noc. V súčasnosti sa „Kalakukko“ pečie 20 minút až hodinu pri teplote 250 – 300 °C. Treba dbať na to, aby chlebový obal nepopraskal. Chlebový obal možno v prípade potreby doplniť ďalšou vrstvou cesta. „Kalakukko“ sa potom vyberie z rúry a teplota v rúre sa zníži na 125 °C až 150 °C. Potrie sa maslom alebo margarínom a možno ho obaliť dolobalu.

Na cesto, plnku a potretie cesta možno použiť aj bezlaktózové maslo alebo bezlaktózový margarín.

Plnka sa začína variť pri miernej teplote; tento proces trvá niekoľko hodín, prípadne môže prebiehať cez noc. Po upečení sa „Kalakukko“ tradične balil do vlnenej tkaniny alebo novín a takto sa nechal dve až tri hodiny „dôjsť“. V súčasnosti sa na tento účel používa rúra nastavená na teplotu menej ako 100 °C alebo ohrievacia zásuvka; proces trvá dve až tri hodiny.

Výrobok „Kalakukko“ sa nesmie piecť pomaly pri príliš vysokej teplote, pretože by vyschol a stvrdol, a jeho organoleptické vlastnosti by teda nezodpovedali jeho tradičnej podobe.

4.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Spôsob prípravy „Kalakukko“ údajne pochádza z čias, keď poľnohospodárstvo začalo nahrádzať rybolov a lov zveri. Obyvatelia fínskej jazernej pahorkatiny chceli zužitkovať malé jedlé druhy rýb, ktoré sa ťažko pripravujú iným spôsobom. Ide napríklad o siha, ostrieža, ploticu a korusku. Zrodil sa nápad piecť ryby v obale z cesta z ražnej múky. Po rozšírení chovu ošipaných sa prišlo na to, že pridaním plátkov slaniny sa zvyšuje energetická hodnota pokrmu „Kalakukko“ a navyše je potom aj chutnejší. „Kalakukko“ bol ideálnym „zabaleným obedom“ pre Fínov pracujúcich v lesníctve a poľnohospodárstve, ktorí trávili pracovné dni ďaleko od domova. Príprava spočíva v pomalom a dlhom pečení rýb a mäsa tradičným spôsobom. Podľa tradície vznikol tento pokrm v stredoveku v provinciách Savo a Karélia. Po druhej svetovej vojne časť územia Karélie pripadla Sovietskemu zväzu a obyvatelia regiónu boli presunutí do iných častí Fínska. Zručnosť a tradícia výroby výrobku „Kalakukko“ sa vďaka tomu rozšírili po celom Fínsku. Tak ako v minulosti sa však najväčšej popularite teší v provinciách Savo a Karélia.

---