Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2007/C 88/02)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„SKALICKÝ TRDELNÍK“

ES č. SK/PGI/005/0489/09.08.2005

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

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

2. *Skupina:*

Názov: Skalický trdelník
Adresa: Nám. slobody č. 10
SK-909 01 Skalica
Telefón: (421-34) 664 83 36
Fax: (421-34) 664 42 10
E-mail: kusnierova@mesto.skalica.sk
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní: ( )

3. *Druh výrobku:*

Trieda 2.4: cukrovinky, chlieb, jemné pečivo, koláče, keksy a iné pekárske výrobky

4. *Špecifikácia:*

(Prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Meno: „Skalický trdelník“

4.2. Opis: Skalický trdelník je jemné pečivo tvaru dutého valca s vnútorným priemerom 3 – 5 cm a vonkajším priemerom 6 – 10 cm. Vyrába sa tradičným spôsobom namotaním vykysnutého jemného cesta na „trdlo“. Namotané cesto sa potrie rozšľahanými bielkami a posype sekanými vlašskými orechmi alebo mandľami, alebo marhuľovými jadrami, alebo ich zmesou. Následne sa upečie sálavým teplom do zlatista a po upečení sa posype mletým cukrom zmiešaným s vanilkovým cukrom.

Charakteristické senzorické vlastnosti sú dané posekanými orechmi, marhuľovými jadrami, vanilkovým cukrom a spôsobom pečenia.

Skalický trdelník sa na trhu ponúka v balení jednotlivo a to vo dvoch veľkostiach odlíšených hmotnosťou výrobku. Základná hmotnosť je 500 gramov, pričom je možné ho ponúkať aj v polovičnej hmotnosti 250 gramov pri zachovaní základných parametrov vonkajší a vnútorný priemer. Balenie Skalického trdelníka je v potravinárskej fólii, a takto zabalený môže byť vložený do papierového obalu. Papierový obal môže byť potlačený čiernobielou alebo farebnou potlačou, pričom v texte potlače je použité označenie výrobku „Skalický trdelník".

Vlastnosti:

— Farba: – žltá z vnútra, povrch zlatohnedý

— Konzistencia: jemná, nesmie byť tvrdá, lámavá

— Vôňa a chuť: lahodná, príjemná po pečení, posekaných orechoch, marhuľových jadrách, vanilke, nesmie byť kvasnicová, zatuchnutá, dymová

— Zloženie: Receptúra cesta sa iba mierne odlišuje u rôznych výrobcov.

Najčastejšie sa používa cesto zložené z uvedených ingrediencií: pšeničná múka polohrubá, vajcia, droždie, mlieko, kryštálový cukor, aróma na báze etyl-oxy-hydrátu (ďalej len „aróma"), citrónová kôra, soľ, muškátový orech, posekané vlašské orechy, mandle, marhuľové jadrá, bravčová masť, rastlinný olej, maslo, mletý cukor, vanilkový cukor.

4.3. Zemepisná oblasť: Výroba Skalického trdelníka sa uskutočňuje vo vymedzenom území Slovenskej republiky ohraničenom: zo severu štátnou hranicou s Českou republikou, západnú hranicu vymedzenej oblasti tvorí rieka Morava, južnú hranicu tvorí rieka Myjava a východnú hranicu od mesta Senica po štátne hranice s Českou republikou tvorí rieka Teplica.

4.4. Dôkaz o pôvode: Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením výrobcu na obale, respektíve výrobnom štítku výrobku, ktorý je povinný nalepiť na výrobok každý výrobca. Garancia pôvodu výrobku z vymedzeného zemepisného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže Skalický trdelník vyrábať.

4.5. Spôsob výroby: Použité suroviny: Na 1 kg pšeničnej múky, 5 – 8 vajec, droždie, mlieko, kryštálový cukor, soľ, muškátový orech, aróma, citrón, posekané vlašské orechy alebo mandle, alebo marhuľové jadrá, alebo ich zmes, bravčová masť, rastlinný olej, maslo, vanilkový cukor, mletý cukor.

Výrobný postup: Z droždia, mlieka a kryštálového cukru sa pripraví kvások, zmieša sa so pšeničnou múkou, k tomu sa pridá kryštálový cukor, žĺtky a bielka, soľ, a ostatné ingrediencie. Všetko sa to zmieša a pripraví sa jemné cesto, ktoré sa nechá pri izbovej teplote vykysnúť. Vykysnuté cesto sa rozdelí na bochníky s hmotnosťou 250 g – 500 g, z ktorých sa vyšúľa pletenec. Takto pripravený pletenec sa nechá ešte dokysnúť a následne sa natáča na drevené pomastené „trdlo", položené na kopyte. Natočený pletenec sa potrie rozšľahanými bielkami, posype sa posekanou zmesou orechov a pečie sa pri sálavom teple pri neustálom otáčaní a občasnom pomastení do zlatista. Upečený trdelník sa nechá vychladnúť a posype sa mletým cukrom zmiešaným s vanilkovým cukrom.

4.6. Spojenie: Trdlovanie Skalického trdelníka sa datuje od začiatku 19. storočia až podnes.

Na prelome 19. a 20. storočia sa začal predávať i na jarmokoch. Výroba Skalického trdelníka vo väčšom rozsahu sa začína až v polovici 20. storočia, odkedy pochádza aj väčšina písomných dokumentov.

V ústnom podaní sa hovorí, že výrobný recept na trdelníky, ktorý sa rozšíril po Skalici a jej okolí, mal kuchár grófa, básnika a spisovateľa Jozefa Gvadániho, ktorý žil v Skalici v období rokov 1783 – 1801.

Prvým zachovaným písomným dokumentom o Skalickom trdelníku je rukopis maďarského básnika Gyula Juhász, ktorý pôsobil na Skalickom gymnáziu ako profesor. Písomné zmienky o Skalickom trdelníku sa nachádzajú aj v knihe Ferdinanda Dúbravského – Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica – 1921 a v regionálnom časopise Jídelníček z roku 1977.

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Skalický trdelník“ je založená tak na reputácii výrobku a tradícii, ako aj na špecifickej kvalite, vlastnostiach a tvare. Skalický trdelník má pre cukrovinky a pekárske výrobky nezvyčajný tvar dutého valca. Pripravuje sa zvláštnym spôsobom, vykysnuté cesto sa namotá na trdlo a na ňom sa pečie. Ďalšou zvláštnosťou je spôsob pečenia sálavým teplom z pripravenej pahreby alebo žiariča, ktoré dodáva výrobku špecifickú vôňu a chuť, pri neustálom otáčaní a občasnom pomastení.

4.7. Kontrolný orgán:

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

Adresa: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Telefón: (421-2) 50 21 32 68

Fax: (421-2) 50 21 32 44

E-mail: —

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky

4.8. Označenie: Výrobca vyrábajúci Skalický trdelník v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Skalický trdelník“. Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

— zvýraznený názov výrobku Skalický trdelník

— uvedený druh posýpky (zmes orechov, vlašské orechy, mandle, marhuľové jadrá)

— spôsob pečenia (pahreba, sálavé teplo).