

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 233/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ANDRUTY KALISKIE”

EK-szám: PL-PGI-005-0526-6.3.2006

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Cím: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Tel.: (48-22) 623 27 07

Fax: (48-22) 623 25 03

E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. Csoportosulás:

Név: Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej

Cím: al. Wojska Polskiego 185
PL-62-80 Kalisz

Tel.: (48-62) 764 55 88

Fax: (48-62) 764 55 99

E-mail: eliza@aleksander.pl

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

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

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:* „Andruty kaliskie”

4.2. *Leírás:* Szabályos szélekkel és enyhén csillogó, sima felülettel rendelkező, különböző színben gyártott, 15–17 cm átmérőjű, és 0,8–1,5 mm vastagságú, kerek, vékony ostyák. A színe világos krémszínű, szalmasárga vagy aranybarna. Az ostya enyhén édes ízű, finom, ropogós, száraz és sima.

4.3. *Földrajzi terület:* Kalisz város, a kaliszi járás közigazgatási határain belül (Nagy-Lengyelországi Vajdaság, Lengyelország).

4.4. *A származás igazolása:* A címke nyilvántartási rendszer lehetővé teszi a piaci forgalomba került „Andruty kaliskie” számának átfogó ellenőrzését. Minden termelő a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően köteles jelölni az idevágó részleteket a címke meghatározott helyén.

Az előkészítő szakaszban és a gyártási folyamat során minden termelő pontos nyilvántartást vezet e termékleírásra vonatkozóan. A nyilvántartást az ellenőrző szerv számára bármikor hozzáférhetővé és ellenőrizhetővé kell tenni.

4.5. *Az előállítás módja:* 1. lépés – A következő alapanyag mennyiségeket készítik elő a gyártáshoz: 10 l víz, 470–1 000 g cukor, 5–6 kg búzaliszt, 150–200 ml repceolaj.

2. lépés – A hozzávalókat óvatosan összekeverik, amíg egy egynemű, sűrű, sima tésztát nem kapnak. A tésztát legalább 30 percig állni hagyják.

3. lépés – A csukott ostyasütőt kb. 180 °C-ra előmelegítik. A hőmérséklete nem lehet több 220 °C-nál.

4. lépés – Egy adag tésztát az ostyasütő forró, zsírral kikent alsó sütőlapjára helyeznek. A két sütőlapot összenyomják.

5. lépés – Amikor az ostyák elkészültek (ez kb. 30–45 másodpercet vesz igénybe, a sütőlapok hőfokától függően), a felső sütőlap felemelésével kinyitják az ostyasütőt. Az ostyáknak az alsó sütőlapon kell maradniuk. A megsült ostyákat egymásra halmozzák; és eltávolítják azokat, melyek nem érik el a kívánt minőséget.

6. lépés – Az ostya halmok szegélyeit késsel vagy reszelővel kör alakúra igazítják. A zárjeggyel vagy címkével ellátott ostyákat közvetlenül a sütés után hővel lehegesztett polipropilén tasakokba csomagolják. A tasakokat kis dobozokba, vagy borítékokba lehet csomagolni. Ilyen esetekben nincs szükség zárjegyre vagy címkére. E tasakok, borítékok, és dobozok szolgálnak egységcsomagolásként. Az ostyák számát feltűntetik az egységcsomagoláson. Az egybecsomagoláshoz nagy kartondobozokat használnak. E lépés minden fázisát kézzel végzik.

Tekintettel arra, hogy a termék törékeny, és könnyen magába szívja a nedvességet (magas vízfellevő képességű), valamint a termék nyomon követhetőségének biztosítása érdekében a csomagolást közvetlenül a gyártónál kell végezni.

4.6. *Kapcsolat:* A termék régióhoz való kötődése a hírnevén alapszik; bizonyítékok igazolják, hogy már a 19. század közepe óta itt zajlik a gyártása. Kalisz, mely a legrégebbi írásos emlékekkel rendelkező város Lengyelországban, már a középkorban a különböző nemzetiségek és kultúrák olvasztótégelyévé vált. A bizonyítékok tanúsága szerint az „Andruty kaliskie” kulturális kölcsönhatások eredményeképpen jött létre, és a városban évszázadokon át élő különböző nemzetiségű és vallású népcsoportok étkezési szokásainak a keveredését mutatja.

Az „Andruty kaliskie” hagyománya fontos helyet foglal el a város történelmében. A termék eredete azonban Kalisz gazdag múltjának homályába vész. Az név etimológiája szintén nem egyértelmű. Mindössze annyit tudunk, hogy az elnevezést már a 18. században is használták. Zygmunt Gloger lengyel történész szerint az „Andruty kaliskie”-t desszertként szolgálták fel a 18. században. Az ételkülönlegesre tett következő utalás a 19. század közepéről maradt ránk.

A jelek szerint az „Andruty kaliskie” gyártása 1850 körül vette kezdetét, amikor megjelent egy kialakulófélben levő középosztály és a város elért egy bizonyos szintű jólétet. Kedvelt időtöltéssé vált például, hogy a szabad vasárnapokon az egész család kiment a Proсна folyó partjára sétálni. A kereskedők akkoriban kezdték el árulni az ostyákat a sétálóknak. Ez a tény szájhagyomány útján maradt ránk, úgy a termelők családjainak, mint a vásárlók leszármazottainak az elmesélései alapján. A városlakók emlékei között is megjelenik a kaliszi specialitás, melyet fényképeken, és írásos formában is megörökítettek.

Az ostyakészítés könnyű, csupán a legegyszerűbb alapfeltételek mellett is elvégezhető feladat volt, ha a kereskedő tudta a receptet és rendelkezett a megfelelő felszereléssel. Készítették pékségekben, házaknál, vidéki gazdaságokban, és sok üzletben. E helyszíneken árulták is az ostyát, de messze a legfontosabb, már-már kultikus beszerzési helye mindig is a városi park volt.

A 19. századi ostyasütő, melyet az „Andruty kaliskie” előállításához használtak, a rendelkezésünkre álló legkézzelfoghatóbb bizonyíték a hagyományra. Gyakran átalakítások, vagy javítások után is megtartották az ostyasütőket. Eleinte a kovácsok, majd a helyi mesteremberek (pl. a lakatosok) is készítették. A formát két kerek, sima vas lap adta, melyet két csuklópánttal fogtak össze.

A városnak a kollektív emlékezetben élő jelképei közé tartozik az ostya éppúgy, mint a címer, vagy a városháza. Így nem meglepő, hogy a kaliszi kivándorlók a világ minden tájáról, nosztalgiával a szívéükben a hazai és gyerekkori ízek iránt, gyakran azt kérik, hogy ostyát küldjenek nekik.

Az „Andruty kaliskie” kiváló hírnevét számos díj támasztja alá, például a „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” országos szakács verseny első díja (2004), a „Wielkopolska Gala Produktów Regionalnych i Tradycyjnych” területi élelmiszeripari vásár első helyezése (2005), valamint a területi és hagyományos termékért járó, évenként odaítélésre kerülő „Perły” díj a Polagra Farm (Farma) nemzetközi vásáron (2005).

4.7. Ellenőrző szerv:

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

- 4.8. **Címkézés:** A kaliszi területi idegenforgalmi iroda (Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej) létrehozott egy különlegesen megtervezett csomagolást: zárjegyek, címkék, borítékok és dobozok. A csomagolás egy központi helyen készül az idegenforgalmi iroda felügyelete alatt, mely a kérelemben szereplő összes csomagolás típusról nyilvántartást vezet, és szét is osztja azokat. Az elosztásról szóló megállapodásoknál nem tehetnek különbséget azok között a termelők között, akik a jelen termékleírásnak megfelelően készítik az „Andruty kaliskie”-t.
-