

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 269/04)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„PIEREKACZEWNİK”

EK-szám: PL-TSG-0007-0054-23.04.2007

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

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

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzésre javasolt elnevezés (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 2. cikke)

„Pierekaczewnik”

A bejegyzést csak lengyel nyelven kérik.

3.2. Az elnevezés

- önmagában különleges
 a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges jellegét fejezi ki

A „Pierekaczewnik” név a termék különleges jellegére utal, a szó ugyanis a „perekatywat” ige képzett alakja, ami pedig fehérórosz és orosz nyelven annyit tesz: „kisodor”. A tézstasodrás a „Pierekaczewnik” elkészítése során elvégzett egyik jellemző eljárás, ami hozzájárul annak sajátos jellegéhez. Mivel a „Pierekaczewnik” szó kizárólag egy adott termék megjelölésére használatos, lengyelesített és lefordíthatatlan név, az elnevezés önmagában is különleges.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 1. o.

3.3. A kérelem tartalmazza az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását

- Az elnevezés fenntartással történő bejegyzése
 Az elnevezés fenntartás nélkül történő bejegyzése

3.4. A termék típusa

2.3. osztály – Cukorkaáru, kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru

3.5. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása, amelyre a 3.1. pontban megadott elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)

A „Pierekaczewnik” külsőre csigaházra emlékeztető pékáru. Ezt a megjelenést úgy érik el, hogy hat igen vékony rétegben kisodort tésztát helyeznek egymásra, és ezek közé töltelék (édes töltelék vagy húst) szórnak, majd az egészet feltekerik. Az ilyen módon megformázott tésztát kerek tepsiben sütik meg, és így kapja meg a „Pierekaczewnik” a kívánt formát. A tészta töltelékkel megszórta rétegei a termék keresztmetszeténél láthatók. Kívülről a „Pierekaczewnik” enyhén arany- vagy barna színű, a sütés idejétől függően. Az elkészült termék átmérője általában 26–27 cm, tömege kb. 3 kg, állaga pedig szilárd, tömör, rugalmas. A termék a tölteléktől függően fűszeres vagy édes ízű.

3.6. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer gyártási módjának leírása, amelyre a 3.1. pontban megadott elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)

1. szakasz – A tészta elkészítése

A tészta a következőkben megadott mennyiségű hozzávalókból készül: 1 kg átszitált sütőliszt (450-es típusú liszt), kb. 0,5 g só, öt közepes méretű tyúktojás sárgája, 5 ml növényi olaj és kb. 0,4 l víz. Valamennyi hozzávalót összekeverik, a tésztát pedig kézzel alaposan meggyúrnák, mindaddig, míg az homogén, rugalmas állagot nem kap.

2. szakasz – Sodrás

A meggyúrt tésztát hat egyenlő részre osztják, ezt követően pedig minden egyes darabot kb. 70 cm átmérőjű, 1 mm vastag lappá sodornak. A törésmentes, sima lapok érdekében ezt az eljárást kézzel végzik, fából készült sima sodrófával (melyen nincs fogantyú). Végül a tésztát kézzel nyújtják, míg az átlátszó nem lesz, gondosan ügyelve arra, hogy ne keletkezzenek lyukak vagy törések.

3. szakasz – Rétegezés

A tésztaalapokat kisodrás után félreteszik, úgy, hogy ne ragadjanak össze, és ne is száradjanak ki. Ezt követően a lapokat egymásra helyezik, és mindegyiket megkenik olvasztott vajjal. A termék különleges jellegéhez ez is hozzájárul, mivel a termék megfelelő struktúrájához az is szükséges, hogy a tészta ne sérüljön.

Az egyes rétegek megkenéséhez 0,75 kg vajat használnak, illetve ehelyett libazsír is használható.

4. szakasz – A töltelék elkészítése

A „Pierekaczewnik” a következő töltelékvariációkkal készülhet:

I. töltelék: hús

Ehhez a fajta töltelékhez a következő húsfajták használhatók:

I.1 – 0,9–1,1 kg nyers birkahús (fiatal állatokból származó kicsontozott hátszín), vagy

I.2 – 0,9–1,1 kg nyers marhahús (fiatal állatok zsenge húsa), vagy

I.3 – 0,9–1,1 kg nyers libahús vagy pulykacombhús.

A húst apró kockákra kell vágni. Hagyma hozzáadása esetén abból legfeljebb 350 g használható.

A fentieket összekeverik, és a következőkkel fűszerezik: só (kb. 0,75 g), bors (kb. 0,5 g) és paprika (kb. 0,5 g).

Különböző fajta húsok nem vegyíthetők.

II. töltelék: édes

Az édes töltelékhez a következő hozzávalók használhatók:

II.1 – 1–1,3 kg szétmorzsált túró (zsírszegény, félszíros vagy zsíros), vagy

II.2 – 1–1,3 kg mazsola, vagy

II.3 – 1–1,3 kg különböző arányban mazsolával kevert szétmorzsolt túró.

A fenti töltelékhez kb. 2 g cukrot kevernek.

III. töltelék: gyümölcs

A „Pierekaczewnik” hagyományosan hámozott és kockára vágott gyümölccsel is készülhet:

III.1 – 1–1,5 kg alma, vagy

III.2 – 1–1,5 kg aszalt szilva.

A fenti töltelékhez kb. 2 g cukrot adnak, és hozzáadhatnak kb. 100 g mazsolát is. Az alma és az aszalt szilva nem keverhető.

5. szakasz – A töltelék elosztatása

A töltelékét egyenletesen kell elosztatni az előzőleg egymásra helyezett tészatarétegek utolsó, legfelső rétegén.

6. szakasz – Formázás és sütés

A megtöltött tésztát feltekerik, majd csigaház alakúvá formázzák, olyan módon, hogy beférjen egy kerek, kivajazott bádóg tepsibe. A „Pierekaczewnik” tetejét szintén megvajazzák. A tésztát zárt sütőben 180 °C-on sütik kb. két órán keresztül.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer sajátos jellege (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)

A „Pierekaczewnik” sajátos jellege a következőknek köszönhető:

- a tészta egyedi szerkezete,
- sajátos alakja és mérete.

A termék egyedi szerkezete

A termék sajátos jellegének egyik összetevője többrétegű szerkezete, ami vékony (szinte átlátszó) tészatarétegek egymásra helyezéséből adódik. Ezt az eredményt a tészta igen alapos kisodrásával lehet elérni. Miután a tészta és a töltelék rétegeit egymásra helyezték, az egészet feltekerik, és ilyen módon a tészta- és a töltelék rétegei egymásra helyeződnek, így a „Pierekaczewnik”-ra jellemző, töltelékkel megszórt számos rétege a keresztmetszetben láthatóvá válik.

Sajátos alak és méret

A „Pierekaczewnik” sajátos csigaház alakja az elkészítés utolsó szakaszában jön létre. A feltekert terméket kerek tepsibe helyezik. A sütést követően a „Pierekaczewnik” csigaházra emlékeztet. A „Pierekaczewnik” tulajdonképpen sajátos töltött cukrászsütemény, mely nemcsak szerkezetéből, hanem méretéből adódóan is különleges, mivel átmérője legalább 26–27 cm, súlya pedig kb. 3 kg.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)

Hagyományos elkészítési módszer

A „Pierekaczewnik” hagyományos jellege szorosan kapcsolódik az évszázadok óta változatlan elkészítési módhoz. A tészta és a töltelék elkészítési folyamata egészében az évszázadok során nem változott. Ezt igazolja az a tény is, hogy a töltelék hozzávalói sem változtak, illetve hogy a tésztát kézzel készítik, habár az eljáráshoz gépesített módszerek is megengedhetők.

A rétegek kézi formázása szintén változatlan maradt, és megtartották az eredeti formát. Az elkészítési módszer leírásáról, a termék sajátos jellemzőiről és a „Pierekaczewnik” elkészítésekor használt töltelék-fajtákról Stanisław Kryczyński „Tatarzy litewscy” című történelmi-néprajzi monográfiája ír, mely az 1938. évi Rocznik Tatarskiban jelent meg (Rocznik Tatarski, Wydanie Rady Centralnej Związku Kulturalno-Oświatowego Tatarów Rzeczypospolitej Polskiej, Varsó, 1938, 169. o.).

A fenti kiadvány is alátámasztja, hogy a „Pierekaczewnik” hagyományos termék, mely Lengyelország régi keleti határvidékéről származik, ahol sokfajta kultúrához tartozó nép élt együtt: lengyelek, litvánok, oroszok, fehéroroszkok, ukránok, zsidók és tatárok. A tatárok a tizennegyedik században érkeztek Lengyelországba, és gazdag keleti kultúrát hoztak magukkal. A tatár kulturális örökséghez hozzátartozik a tatárok vallása és a sztyeppén elérhető termékek által nagyban meghatározott konyhaművészet is. A nagyobb városok és udvarok környékén letelepedő tatárok tevékenységeinek eredményeként kultúrájuk a helyi kultúra részévé vált. A tatár nyelvszomszágok a kölcsönös kapcsolatok révén gyakorta eljutottak a lengyelek asztalára, így történt ez a „Pierekaczewnik” esetében is. A lengyel és a tatár kultúra egymásra hatásáról és a tatár termékek nevének a lengyel nyelvbe való bekerüléséről Piotr Borawski „Tatarzy w dawnej Rzeczypospolitej” című könyvéből (Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, Varsó, 1986, 6–7. o.) és Andrzej Dziubiński „Na szlakach orientu. Handel między Polską a Imperium Osmańskim w XVI-XVIII wieku” című monográfiájából (Fundacja na Rzecz Nauki Polskiej, Wrocław, 1998, 285–287. o.) lehet tájékozódni.

A rendkívül munkaigényes elkészítési mód miatt a „Pierekaczewnik” igen ritkán kerül asztalra, és ma már csak tatár háztartásokban készítik a bajram ünnepére.

3.9. A sajátos tulajdonságok ellenőrzésének minimális követelményei és eljárásai (az 1216/2007/EK rendelet 4. cikke)

A termék sajátos jellegének megőrzése érdekében különösen az alábbi szempontokat kell ellenőrizni:

1. a töltelék elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok:
 - a) az alapvető nyersanyag mennyisége és minősége;
2. a tésztakészítési eljárás:
 - a) a tészta kisodrása és kézzel történő kinyújtása;
 - b) annak vajjal vagy libazsírral történő megkenése;
3. az elkészült termék:
 - a) az elkészült termék sajátos alakja és mérete;
 - b) a termék sajátos réteges szerkezete;
 - c) a tészta rétegződése a termékben (a leveles tésztához hasonlóan).

Ellenőrzésekre a termék érzékszervi vizsgálata útján és az elkészítés egyes szakaszainak figyelemmel kísérésével kerül sor. Az előállítókat arra is felhívják, hogy gyűjtsék össze és a vizsgálatot végző személy számára adják át a termék összetételének meghatározásához szükséges dokumentumokat.

A megfelelő termékminőség biztosítása érdekében ellenőrzést évente legalább egy alkalommal kell végezni.

4. **A termékleírásban foglaltakkal való egyezőséget vizsgáló szervek és ellenőrző szervezeti egységek**

4.1. *Név és cím*

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: —

Állami Magán

4.2. *A szerv vagy egység különös feladatai*

A fent említett felügyeleti hatóság feladata a termékleírás egészének ellenőrzése.
