

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

(2009/C 41/13)

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

„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN”/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN”

EK-szám: DE-PGI-0005-0521-18.01.2006

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Bundesministerium der Justiz
Cím: Mohrenstraße 37
D-10117 Berlin
Tel.: +49(0)30/2025-70
Fax: +49(0)30/2025-82 51
E-mail: —

2. Csoportosulás:

Név: Schutzgemeinschaft 'Schwäbische Maultaschen' c/o Bürger GmbH z.H. Herrn Martin Bihlmaier
Cím: Zeiss-Straße 12
D-71254 Ditzingen
Tel.: +49(0)7156/30022083
Fax: +49(0)7156/3002942083
E-mail: martin.bihlmaier@buerger.de
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

2.7. osztály – Tészta

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Schwäbische Maultaschen”/„Schwäbische Suppenmaultaschen”

4.2. Leírás:

Darált hússal, illetve zöldséggel töltött tésztaátáska.

A négyzetes vagy feltekert formájú tésztaátáska frissen vagy csomagolt formában kapható, forró vízben kifőzve vagy olajban kisütve tálalják.

Összetétel

A tészta alapanyagai: kemény (durum) búzadara illetve -liszt, tojás, víz és só. A töltelék disznóhúst, marhahúst, esetenként füstölt hasaljaszalonnát, spenótot, petrezselymet, vöröshagymát, tojást, fűszereket, kenyeret és póréhagymát tartalmazhat. A hozzávalók pontos összetétele és az alapanyagok arányai a receptvariációk és helyi szokások függvényében változnak, az alábbi minőségi követelmények határain belül.

Minőségi követelmények

Minőségi jellemzők	Minimumkövetelmények
Szín/megjelenés	A tészta színe világos szürkés sárga, a lazán összekevert töltelékben még felismerhetők az összetevők
Forma	Négyzet alakú vagy feltekert formájú
Méreték Standardmaultasche (hagyományos derelye) Suppenmaultasche (levesbe való derelye) Állag/szerkezet	Hossza 5,5–10, szélessége 5–9, magassága 1,5–2,5 cm Hossza 1–5,5, szélessége 1–5, magassága 0,5–2 cm A tészta ropogós, nem ragacsos; a töltelék puha, eredeti nedvességtartalmát megtartja
Önsúly Standardmaultasche (hagyományos derelye) Suppenmaultasche (levesbe való derelye)	40–150 g 10–40 g
Húsos derelyék és levesbe való derelyék fehérjetartalma	A húsdara BEFFE-tartalma legalább 7 % (BEFFE – szálás fehérjéktől mentes húsféhrje)
Friss tojás	A minőségű osztályú tojás, legalább 23 % szárazanyag-tartalommal
Hústartalom	A hústartalom a teljes súly legalább 8 %-a

4.3. Földrajzi terület:

Svábország földrajzi területe magában foglalja egész Baden-Württemberg tartományt, valamint Bajorország Schwaben megyéjét.

4.4. A származás igazolása:

Az IFS (International Food Safety) nemzetközi élelmiszerbiztonsági szabvány révén az alapanyagok származása a teljes értéklánc mentén nyomonkövethető. Az érintett vállalkozások vállalták a fenti szabvány alkalmazását. Az értékesítési csomagolás alapján mind az alapanyagokig visszavezethető, mind a végleges felhasználóig nyomonkövethető kell legyen egy bizonyos szállítmány (akár egyetlen csomag) útja is.

4.5. Az előállítás módja:

A lisztet, kemény búzadarát, tojást és vizet összekeverik és tésztává gyúrnak. A tésztából rudat sajtolnak vagy vékonyra kinyújtják. Végül elkészítik a hús-, illetve zöldségsdarát, amelyet kenyérrel, spenóttal, vöröshagymával és fűszerekkel kevernek. A töltelékét ezt követően a tésztához adagolják. A tésztát összehajtják és egyesével derelyékre osztják, amelyeket felmelegítenek, majd 2–7 °C közötti hőmérsékletre hűtik. Mélyhűtött áru esetében a hűtés –18 °C hőmérsékletre történik.

Tartósítás, tárolás

A sváb derelyéket frissen, illetve csomagoltan kínálják.

4.6. Kapcsolódás a földrajzi területhez:

A „schwäbische Maultasche” egy a fogyasztók által nagy becsben tartott sváb ételkülönlegesség, amely évszázados hagyományokkal rendelkezik. Nincs még egy olyan sváb étel, amely ennyire közkedvelt és ilyen mértékben ismert Svábia (Baden-Württemberg, valamint Bajorország Schwaben megyéje) határain túl is. Sokszor együtt említik a térségből származó ismert történelmi személyiségekkel és jelentős találmányokkal. Hagyományos nagycsüörtöki böjti ételből napjainkra a „Maultasche” Svábia egyik az egész évben szívesen fogyasztott fogássá vált. A „Maultasche” mind a sváb irodalomban, mind Svábia számos fesztiválján és népszokásában jelen van.

Minden ősszel Freiberg am Neckar ad otthont a hagyományos „Maultasche” fesztiválnak. Baiersbronn községben még egy „Maultasche”-királynőt is választanak. A sváb derelye az idegenforgalomban is komoly szerepet tölt be. Így Bad Urach történelmi városkájában körül található például a „Maultasche”-útvonal, amely kitekintést nyújt a Sváb-Alb tájaira és gasztronómiai különlegességeire.

A „Maultasche” manapság Svábia majdnem minden hentesüzletének, húsarugyártójának és helyi éttermének kínálatában szerepel.

Svábia a „Maultasche” vonatkozásában számos világrekordot tart, így 1982-ben például egy a sváb Maulbronn községből való fogadás huszonkét perc alatt 1 134 derelyét készített el, ezzel felülmúlva egy Stuttgart-Untertürkheim-i hentesmester azt megelőző évben felállított rekordját. Ugyanez a fogadás 1987-ben egy hatalmas derelye elkészítése révén került a Guinness rekordok könyvébe. Egy évtizeddel később, 1997-ben ezt a rekordot Freiberg am Neckar-ból származó szakácsok szárnyalták túl. Nem sokkal ezután, 2000-ben pedig Baiersbronn-i szakácsok múlták felül.

A sváb irodalomban számos, a „Maultasche” témájával foglalkozó vers és mese fedezhető fel. Thaddäus Troll sváb író humoros formában bizony még a sváb közösség identitását is egy derelyéhez hasonlította.

Heinz Eugen Schramm sváb tájnyelvi költő verset írt a „Maultasche” elkészítéséről.

Friedrich E. Vogt pedig, szintén a sváb tájszólás eszközével, irodalmi úton biztosította a „Maultasche” törzshelyét a sváb étlapokon.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: LACON GmbH

Cím: Brunnlesweg 19
D-77654 Offenburg

Tel.: 0781 919 37 30

Fax: 0781 919 37 50

E-mail: lacon@lacon-institut.com, www.lacon-institut.com

4.8. Címkézés:

Schwäbische Maultaschen g.g.A.

Schwäbische Suppenmaultaschen g.g.A
