

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2009/C 104/07)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 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 BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„IDRIJSKI ŽLIKROFI”

EK-szám: SI-TSG-007-0026-29.10.2004.

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Név: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi
Cím: Mestni trg 1
SI - 5280 Idrija
SLOVENIJA
Tel.: +386 53720180
Fax: —
E-mail: info@icra.si

2. Tagállam vagy harmadik ország

Szlovén Köztársaság

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzendő elnevezés

„Idrijski žlikrofi”

Az idegen nyelvekre lefordítandó utalás: „hagyományos szlovén módon készült”.

3.2. Az elnevezés:

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

Az „Idrijski žlikrofi” nem a termék különleges tulajdonságát fejezi ki, azonban hagyományosan használatos a termék megjelölésére, amint azt a 3.8. pontban megemlített szóbeli és írásos források is tanúsítják.

3.3. *Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?*

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. *A termék típusa*

2.4. osztály: tészták, főzve vagy töltve.

3.5. *Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik*

Az „Idrijski žlikrofi” burgonyával töltött tésztából készülő, hagyományos étel. A termék egy-egy darabja jellegzetes kalap alakú. A tészta lisztből, tojásból, étolajból, valamint szükség szerint vízből vagy tejből készül. A töltelék csak burgonyából, hagyma, zsiradék (apróra vágott szalonna vagy füstölt sonka), majoránna, metélőhagyma, bors és só hozzáadásával szabad készíteni.

A főzés után az „Idrijski žlikrofi” egyes darabjainak az előírt jellegzetes alakkal, ízzel, textúrával és illattal kell rendelkezniük.

Jellegzetes alakja: kétoldalt összenyomott, tetején enyhén behorpadó, egységes méretű és alakú tészta-darabok szabálytalanság nélkül, megfelelően szilárd textúrával, nyilvánvalóan túlfőzött és nyilvánvalóan puhán maradt részek nélkül, egyenletesen sárgás színű felülettel, látható zárványok nélkül.

Illata erőteljes, jellegzetes. A termékből nem áradhat túlzottan markáns növényi illat, egyetlen összetevő illata sem lehet azonosítható, és a tölték nem lehet érzékelhetően avas.

Íze jellegzetes, markáns; egyaránt érezhető benne a burgonya, a zsiradék, a többi alapanyag és a fűszerek zamata. A zsiradék nem szoríthatja háttérbe a többi összetevő ízét, az egyes összetevőknek harmóniát kell alkotniuk.

Textúrája fogyasztáskor kellemes érzést kelt a szájban, különféle keményítőt tartalmazó, szilárd ételek jellegzetes állagára emlékeztet. A tészta és a tölték könnyű, puha, egyik sem lehet ragacsos. A növényi alkotóelemeket és a sült szalonnát vagy sonkát kellően finomra kell vágni.

A termék általános elfogadottságát megjelenése, illata, íze és textúrája határozza meg.

3.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják*

Az „Idrijski žlikrofi” készítése a következő műveletekből áll:

Hagyományos hozzávalók körülbelül 150 darabhoz:

Tészta: legfeljebb 30 dkg finomliszt, egy vagy két tojás, étolaj, valamint a tészta puha állagának biztosításához szükséges mennyiségű víz vagy tej.

Tölték: 50 dkg burgonya, legfeljebb 5 dkg apróra vágott szalonna vagy apróra vágott füstölt sonka, legfeljebb 5 dkg hagyma, valamint a megfelelő ízharmoniót biztosító növényi kiegészítők és fűszerek (só, bors, majoránna és metélőhagyma).

A termék készítéséhez zsiradékként szalonna vagy apróra vágott füstölt sonka használható. Fontos, hogy a szalonna vagy sonka jó minőségű, friss legyen. Avas szalonnát vagy sonkát például semmilyen körülmények között sem szabad használni.

Ha a terméket fagyasztva értékesítik, akkor jellegzetes érzékszervi tulajdonságai csak úgy őrizhetők meg eltarthatósági idejének végéig, ha kevesebb fűszerrel és „vastagabb” tésztával készül. Ennek megfelelően ugyanannyi töltelékhez a tésztát 40-50 dkg finomlisztből, akár négy tojásból, étolajból, valamint szükség szerinti mennyiségű vízből vagy tejből kell készíteni.

A tészta elkészítése és gyúrása

A lisztet, a tojást és a vizet vagy tejet a metélthez szükségesnél puhább tésztává keverik, majd rugalmassá gyúrnak. A tészta akkor készült el, amikor már nem tapad a kézhez vagy a deszkához, és vágási felülete anyaggal sűrűn kitöltött, lyukaktól mentes. Ekkor a tésztát kis cipóformára alakítják, ezt bekenik étolajjal, befedik, hogy ne száradjon ki, majd legalább fél órára pihenni hagyják.

A töltelék elkészítése és gombócokká alakítása

A töltelék főtt burgonyából készül, amelyet nyomóval még melegen áttörnek. A hagymát az apróra vágott szalonna vagy füstölt sonka zsírján megsütik, majd hozzáadják a még meleg burgonyához. A masszát megszórják sóval, borssal, majoránnával és metélőhagymával, majd alaposan sima töltelékké keverik. A töltelék nem lehet sem túlságosan omlós, sem túlságosan puha; ha szükséges, további zsiradék adható hozzá. A töltelékből ezután kézzel egyforma méretű, egy-másfél centiméter átmérőjű gombócokat készítenek. Gépi készítés esetén az egyes műveletek eltérhetnek a kézi készítés műveleteitől (például a töltelék nem gombócokká formálják, hanem rápréselik a tésztára), a végtermékek azonban mindkét esetben rendelkeznie kell valamennyi említett ismertetőjeggyel.

A termék elkészítése

Az elkészített tésztát a pihentetés után mintegy 2 mm vékonyra nyújtják, majd a töltelékgombócokat egymástól megfelelő (egy-egy ujjnyi) távolságra a kinyújtott tésztára helyezik. A tésztát ráhajtják a töltelékgombócokra, közöttük az üres helyeken összenyomják oly módon, hogy kis „füleket” képezve hozzáragadjon az alsó réteghez. Az egyes darabok tetején kis lyukat képeznek, vigyázva, hogy a tészta ki ne szakadjon. Így nyerik az egyes darabok jellegzetes, kalapot idéző alakjukat. Az egyes darabok nyersen jellemzően körülbelül 3 cm hosszúak és 2 cm magasak (a magasságot a darab közepén mérve – a széleken a magasság ennél valamivel nagyobb).

A darabok csomagolása és fagyasztása

A tárolásra szánt elkészült tésztadarabok fagyasztása és csomagolása az élelmiszer-higiéniiai előírásoknak és az előre csomagolt élelmiszerekre irányadó általános címkézési szabályoknak megfelelően történik.

Főzés

A tésztadarabokat forrásban lévő, sós vízbe szórják, majd elkeverik, és az edényt lefedik. Az étel akkor van készen, amint a tésztadarabok feljönnek a víz felszínére és a víz ismét forni kezd. Elkészültét követően azonnal tálalendő.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága

Az „Idrijski žlikrofi” alakjában, speciális töltelékében, hagyományos összetételében és elkészítési módjában tér el más töltött tésztáktól. A tésztadarabok jellegzetes alakja régi francia fejfedőket idéz (Napóleon-kalap).

A recept az „Idrijski žlikrofi” első említései óta nem változott lényegesen (az összetevők ugyanazok, egymáshoz viszonyított arányuk lényegében azonos). A termék fő jellegzetessége a töltelék, amely burgonyából, apróra vágott szalonna vagy füstölt sonka, hagyma, fűszerek és ízesítők hozzáadásával készül. Az „Idrijski žlikrofi” másik különleges vonása elkészítésének módja: az egyes tésztadarabokat mindkét oldalukon összenyomva, tetejükön kis lyukat képezve készítik.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege

Idrija városa régóta híres konyhaművészete e különleges termékéről, amelyről számos írásos forrás is megemlékezik, és szóbeli forrás is akad bőséggel. Az „Idrijski žlikrofi” hagyományos hozzávalókból, régóta változatlan, hagyományos eljárással készül.

A legrégebbi írásos forrás Božič Lado *Naš idrijski kot* című műve (1936), amelyből megtudhatjuk, hogy ez az étel annak idején csak különleges alkalmakkor került az asztalra, továbbá értesülünk arról, hogy a „žlikrofi” különböző formákban volt ismert: burgonyás, húsos, pácolt répás, juhhúskrém (bakalca), szalonnával-sonkával kent vagy egy *masovnik* nevű speciális vajas töltelékkel töltött változatát egyaránt fogyasztották. Az egy bányászcsalád életét bemutató *Rudarjeva družina* című fejezetben például ezt találjuk: „...a žlikrofit csak fontos napokon [fogyasztják]: ilyenkor burgonyás žlikrofi, húsos žlikrofi vagy pácolt répás, juhhúskrémrel töltött, szalonnával-sonkával kent vagy egy *masovnik* nevű speciális vajas töltelékkel töltött žlikrofi kerül az asztalra”.

A második forrás Karl Bezek *Fond Doprinov k zgodovini Idrije* című műve (1956). A szerző ebben a könyvében hagyományos ételeket és italokat ismertet. Bezek szerint az „Idrijski žlikrofi” a legnépszerűbb étel, messze földön ismerik. Könyvében ezt írja: „...a legnépszerűbb étel, amelyet messze földön ismernek és amelyet sehol máshol így nem készítenek, a híres žlikrofi. Az étel az ugyancsak kis töltött tésztacsomagocskákból álló bécsi »Schlickkrapferl«-re emlékeztet, tölteléke azonban más.” A szerző ezt követően arról ír, hogy az „Idrijski žlikrofi”-t több helyütt különböző írások is említik, receptjét is kiadták, eredetét azonban mindaddig senki sem kutatta. A tésztaféle történetével kapcsolatban olyan korabeli beszámolókat idéz, amelyek szerint az 1840-es és az 1850-es években a tésztát nyersen árulták az utcán. Egy helyi fogadós, egy bizonyos Harmel asszony arról beszélt a szerzőnek, hogy a közhiedelem szerint a termék Erdélyből került Idrijába. Egy idős idrijai lakos arról számolt be, hogy az ételt a Wernberger család hozta be a városba 1814-ben, amit a család egyik leszármazottja is megerősített. Egy további idézet a könyvből: „Mivel a családi hagyomány és más beszámolók egybevágnak, nem fér hozzá kétség, hogy a žlikrofi először Ivan, majd később családja visszatérésekor tűnt fel Idrijában. Több évig is eltarthatott, amíg elterjedt a városban, mert a beszámolók szerint több cseh és bécsi eredetű hasonló termék receptjét is kipróbálták. Így, helyi fejlődés eredményeként alakult ki 1814 után, a század közepe felé a mi »idrijski žlikrofi«-nk, ekkor fejlődött ki az a jellegzetes íze és alakja, amelyet ma ismerünk.”

Az „Idrijski žlikrofi” alakjában, speciális töltelékében, hagyományos összetételében és elkészítési módjában tér el más töltött tésztáktól. A tésztadarabok jellegzetes alakja régi francia fejfedőket idéz (Napóleon-kalap).

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

- A terméknek rendelkeznie kell a termékleírásban szereplő valamennyi sajátos jellemzővel (az előírt hozzávalókat kell használni, az elkészítést az előírt módon kell végezni, a végterméknek az előírt alakkal, megjelenéssel, illattal, ízzel és textúrával kell rendelkeznie).
- Az „Idrijski žlikrofi” előállítói kötelesek nyilvántartást vezetni a beszerzett és felhasznált nyersanyagokról, valamint az „Idrijski žlikrofi” előállított és eladott mennyiségeiről.
- Az egyes gyártók és/vagy gyártói szövetségek ellenőrzik a termékleírásnak való megfelelést, ezen belül az előírt hozzávalók felhasználását, a gyártási eljárást és a végtermék megjelenését és érzékszervi tulajdonságait; egy terméktanúsító szerv évente legalább egyszer ellenőrzi az EN 45011 európai szabványnak való megfelelést.

4. A Termékleírásnak Való Megfelelést Ellenőrző Hatóságok Vagy Szervek

4.1. Név és cím

Név: Bureau Veritas d.o.o.
Cím: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel.: +386 14757600
Fax: —
E-mail: info@bureauveritas.com

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai

A Bureau Veritas az „Idrijski žlikrofi” termékleírásában ismertetett valamennyi előállítási szakaszt ellenőrzi.
