

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 134/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Valašský frgál”

Nr UE: PGI-CZ-0805-AM01-28.8.2020

CHNP () CHOG (X)

1. **Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Sdružení Valašské lidové tradice [Stowarzyszenie Tradycji Ludowych Wołoszczyzny Morawskiej]

Pavla Stoklasová, Velké Karlovice 326
756 06 Velké Karlovice

Tel. + 420 736136364

E-mail: stoklasova.pavla@seznam.cz

Uzasadniony interes wynika z faktu, że stowarzyszenie (wnioskodawca) jest uprawnionym producentem i użytkownikiem nazwy „Valašský frgál”, a jego członkowie prowadzą zakłady na określonym obszarze.

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Czeska

3. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne [określić]

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

I. Zmiany w opisie produktu:

1. zmiana

i. pkt 4.2 akapit 1 specyfikacji produktu

a. Po zdaniu siódmym w akapicie pierwszym dodaje się dwa zdania w brzmieniu: „W przypadku dystrybucji na potrzeby sprzedaży do celów bezpośredniej konsumpcji placki mogą być również przewożone bez opakowania w odpowiednich pojemnikach umożliwiających zachowanie jakości i higieny, pod warunkiem spełnienia wymogów dotyczących etykietowania określonych w obowiązujących przepisach. Placków nie wolno przepakowywać, po przewiezieniu są przeznaczone wyłącznie do sprzedaży bezpośredniej.”.

b. Uzasadnienie: Wskazana zmiana jest odpowiedzią na popyt wśród konsumentów (na targach i jarmarkach) na sprzedaż produktów bez opakowania do celów bezpośredniej konsumpcji, a ponadto umożliwi złożenie całego produktu „Valašský frgál” z części z różną masą.

ii. pkt 3.2 akapit szósty jednolitego dokumentu

a. Należy zmienić zdanie pierwsze w akapicie szóstym poprzez dodanie wyrażenia „i podczas dystrybucji na potrzeby sprzedaży do celów bezpośredniej konsumpcji”, a po zmienionym zdaniu pierwszym w akapicie pierwszym dodaje się dwa nowe zdania w brzmieniu: „Placki bez opakowania muszą być przewożone w odpowiednich pojemnikach umożliwiających zachowanie jakości i higieny, pod warunkiem spełnienia wymogów dotyczących etykietowania określonych w obowiązujących przepisach. Placków nie wolno przepakowywać, po przewiezieniu są przeznaczone wyłącznie do sprzedaży bezpośredniej.”.

b. Nowe brzmienie akapitu szóstego: „W miejscu produkcji i podczas dystrybucji na potrzeby sprzedaży do celów bezpośredniej konsumpcji placki można sprzedawać bez opakowania. Placki bez opakowania muszą być przewożone w odpowiednich pojemnikach umożliwiających zachowanie jakości i higieny, pod warunkiem spełnienia wymogów dotyczących etykietowania określonych w obowiązujących przepisach. Placków nie wolno przepakowywać, po przewiezieniu są przeznaczone wyłącznie do sprzedaży bezpośredniej.”

c. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana pierwsza, oraz pkt (i) lit. b), zmiana druga

2. zmiana

i. pkt 4.2 („Cechy charakterystyczne”) tiret szóste, a w konsekwencji pkt 4.5 „Metoda stosowana w produkcji poszczególnych mas” akapit szósty (dotyczący masy jagodowej) specyfikacji produktu

a. Należy zmienić tiret szóste przez dodanie wyrażenia: „to samo dotyczy masy truskawkowej, żurawinowej i masy z owoców leśnych; właściwości odpowiadają rodzajowi wykorzystanych owoców”, a akapit szósty (dotyczący masy jagodowej) poprzez dodanie na jego końcu wyrażenia: „to samo dotyczy masy truskawkowej, żurawinowej i masy z owoców leśnych.”.

b. Uzasadnienie: Należy poszerzyć gamę owoców wykorzystywanych do produkcji masy ze względu na innowacje stymulowane popytem wśród konsumentów i lepszą dostępnością surowców.

ii. pkt 3.2 akapit 3 jednolitego dokumentu i w związku z tym również pkt 3.3 akapit dziesiąty jednolitego dokumentu

a. W pkt 3.2 akapit trzeci zdanie pierwsze do wykazu owoców w nawiasie należy dodać słowa: „truskawki, żurawina, owoce leśne”.

b. Należy zmienić pkt 3.3 akapit dziesiąty zdanie pierwsze poprzez dodanie następującego wyrażenia: „to samo dotyczy masy truskawkowej, żurawinowej i masy z owoców leśnych”.

c. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana druga, pkt (i) lit. b).

3. zmiana
 - i. pkt 4.2 („Skład”) zdanie pierwsze „specyfikacji produktu”
 - a. Należy usunąć słowa „średnioziarnista” i „lub wymieszane trzy rodzaje mąki: gładkiej, średnioziarnistej i gruboziarnistej”.
 - b. Uzasadnienie: Producenci tradycyjnie wykorzystują mieszanki różnych rodzajów mąki pszennej, co nie wpływa na ostateczne właściwości produktu, w związku z czym w celu zapewnienia jasności należy usunąć informacje na temat rodzajów mąki pszennej.
 - ii. pkt 3.3 akapit pierwszy jednolitego dokumentu
 - a. Należy usunąć wyrażenie „mąka pszenna *polohrubá* (średnioziarnista) lub wymieszane trzy rodzaje mąki: *hladká* (gładka), *polohrubá* (średnioziarnista) i *hrubá* (gruboziarnista)”.
 - b. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana trzecia, pkt (i) lit. b).
4. zmiana
 - i. pkt 4.2 i nast. specyfikacji produktu
 - a. W związku z powyższym w całym dokumencie termin „substytut cukru” zastępuje się terminem „naturalny substytut cukru (fruktoza)”.
 - b. Uzasadnienie: W celu zapewnienia precyzji terminologicznej i jasności konieczne jest ujednoczenie w całym dokumencie terminu opisującego jeden z surowców (rodzaju substytutu cukru).
 - ii. pkt 3.3 i nast. jednolitego dokumentu
 - a. W związku z powyższym w całym dokumencie termin „substytut cukru” zastępuje się terminem „naturalny substytut cukru (fruktoza)”.
 - b. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana czwarta, pkt (i) lit. b).
5. zmiana
 - i. pkt 4.2 i nast. specyfikacji produktu
 - a. W całym dokumencie po wyrażeniu „żółtka” należy dodać wyrażenie „lub jaja całe”.
 - b. Uzasadnienie: Biorąc pod uwagę różnice między rodzinnymi recepturami poszczególnych producentów wynikające z obecnej specyfikacji, wykorzystania całych jaj – choć jest to stosunkowo rzadka praktyka – nie można wykluczyć, ponieważ ich stosowanie nie zmienia ostatecznych właściwości produktu.
 - ii. pkt 3.3 i nast. jednolitego dokumentu
 - a. W całym dokumencie po wyrażeniu „żółtka” należy dodać wyrażenie „lub jaja całe”.
 - b. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana piąta, pkt (i) lit. b).
6. zmiana
 - i. pkt 4.2 („Skład”) zdanie pierwsze „specyfikacji produktu”
 - a. Wyrażenie „soki owocowe (cytrynowy, jabłkowy, gruszkowy)” należy przenieść i dodać po zdaniu pierwszym jako zdanie drugie w następującym brzmieniu: „Można dodać soki owocowe (cytrynowy, jabłkowy, gruszkowy).”
 - b. Uzasadnienie: W celu zachowania spójności z pierwszym zdaniem „Składu” konieczna jest zmiana wykazu składników. Ponadto biorąc pod uwagę różnice między rodzinnymi recepturami poszczególnych producentów wynikające z obecnej specyfikacji należy zmienić zasady wykorzystania soków owocowych. Zmiana ta wynika z obecnego brzmienia zdania ostatniego w pkt 4.2 „Skład”.
 - ii. pkt 3.3 akapit pierwszy jednolitego dokumentu
 - a. Wyrażenie „soki owocowe (cytrynowy, jabłkowy, gruszkowy)” należy przenieść i dodać po zdaniu pierwszym jako zdanie drugie w następującym brzmieniu: „Można dodać soki owocowe (cytrynowy, jabłkowy, gruszkowy).”
 - b. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana szósta, pkt (i) lit. b).

7. zmiana
 - i. pkt 4.2 („Skład”) „specyfikacji produktu”
 - a. Wyrażenie „ogólnej masy ciasta” należy zastąpić w całym tym akapicie wyrażeniem „ogólnej masy mąki”.
 - b. Uzasadnienie: Po zarejestrowaniu oznaczenia geograficznego rygorystyczna kontrola proporcji surowców wykorzystywanych do produkcji ciasta wykazała błąd formalny polegający na tym, że proporcje poszczególnych surowców użytych do wytworzenia ciasta zostały błędnie podane w stosunku do ostatecznej masy ciasta. W rzeczywistości należy je podać w odniesieniu do masy mąki. Proporcje surowców muszą być podane w stosunku do mąki, w przeciwnym razie ciasto byłoby niezdatne do wykorzystania.
 - ii. pkt 3.3 akapit drugi jednolitego dokumentu:
 - a. Wyrażenie „ogólnej masy ciasta” należy zastąpić w całym tym akapicie wyrażeniem „ogólnej masy mąki”.
 - b. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana siódma, pkt (i) lit. b).
- II. Zmiany dotyczące punktu „Metoda stosowana w produkcji”
 1. zmiana
 - i. pkt 4.5 akapit pierwszy zdanie ostatnie specyfikacji produktu
 - a. Po zdaniu ostatnim w akapicie pierwszym dodaje się dwa zdania w brzmieniu: „W przypadku dystrybucji na potrzeby sprzedaży do celów bezpośredniej konsumpcji placki bez opakowania muszą być przewożone w odpowiednich pojemnikach umożliwiających zachowanie jakości i higieny, pod warunkiem spełnienia wymogów dotyczących etykietowania określonych w obowiązujących przepisach. Placków nie wolno przepakowywać, po przewiezieniu są przeznaczone wyłącznie do sprzedaży bezpośredniej.”.
 - b. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana pierwsza, pkt (i) lit. b).
 2. zmiana
 - i. pkt 4.5 („Metoda stosowana w produkcji poszczególnych mas”) akapit trzeci (dotyczący masy marchwiowej) specyfikacji produktu
 - a. W zdaniu drugim należy dodać następujące wyrażenie: „lub, w zależności od lokalnych zwyczajów, tylko wodę pitną.”.
 - b. Zdanie drugie otrzymuje w ten sposób brzmienie: „Do mieszaniny dodaje się cukier lub naturalny substytut cukru i mleko lub, w zależności od lokalnych zwyczajów, tylko wodę pitną, a następnie gotuje mieszaninę.”
 - c. Uzasadnienie: Biorąc pod uwagę różnice między rodzinnymi recepturami poszczególnych producentów wynikające z obecnej specyfikacji należy zmienić zasady wykorzystania pewnych składników w tym rodzaju masy.
 3. zmiana
 - i. pkt 4.5 („Metoda stosowana w produkcji poszczególnych mas”) akapit szósty (dotyczący masy jagodowej) specyfikacji produktu
 - a. Konieczne jest przeformułowanie całego akapitu.
 - b. Wcześniejszy tekst: „Masa jagodowa jest połączeniem wytrzymałego na pieczenie dżemu jagodowego i świeżych, duszonych lub mrożonych jagód, które rozkłada się na dżemie jagodowym”.
 - c. Nowe sformułowanie (wraz ze zmianą drugą w punkcie „Zmiany w opisie produktu” niniejszego wniosku): „Masa jagodowa jest wytwarzana ze świeżych, duszonych lub mrożonych jagód, które mogą być rozłożone na dżemie wytrzymałym na pieczenie; to samo dotyczy masy truskawkowej, żurawinowej i masy z owoców leśnych”.
 - d. Uzasadnienie: Należy poszerzyć gamę owoców wykorzystywanych do produkcji masy ze względu na innowacje stymulowane popytem wśród konsumentów i lepszą dostępnością surowców. Ponadto, biorąc pod uwagę różnice między rodzinnymi recepturami poszczególnych producentów zgodnie z obowiązującymi specyfikacjami, wynikające z tradycji rodzinnych i lokalnych oraz zróżnicowanego statusu społecznego piekarzy i ich klientów, należy zmienić zasady dotyczące tego rodzaju masy.

4. zmiana
 - i. pkt 4.5 („Metoda stosowana w produkcji poszczególnych mas”) akapit siódmy (dotyczący masy morelowej) specyfikacji produktu
 - a. Konieczne jest przeformułowanie całego akapitu.
 - b. Nowe brzmienie: „Masa morelowa jest wytwarzana ze świeżych, duszonych lub mrożonych moreli, które mogą być pokrojone na mniejsze części i mogą być rozłożone na dżemie wytrzymałym na pieczenie”.
 - c. Uzasadnienie: Zob. część II, zmiana trzecia, pkt (i) lit. d).
5. zmiana
 - i. pkt 4.5 („Metoda stosowana w produkcji poszczególnych mas”) akapit jedenasty (dotyczący masy marchwiowej) specyfikacji produktu
 - a. Słowo „z dodatkiem” w zdaniu drugim należy zastąpić wyrażeniem „można dodać”.
 - b. Uzasadnienie: Biorąc pod uwagę różnice między rodzinnymi recepturami poszczególnych producentów wynikające z obecnej specyfikacji należy zmienić zasady dotyczące tego rodzaju masy. Zmiana ta wynika z obecnego brzmienia zdania ostatniego w pkt 4.2 „Skład”.
 - ii. Punkt 3.3 akapit piętnasty jednolitego dokumentu:
 - a. Słowo „mak” należy przenieść i dodać na końcu akapitu piętnastego w ramach następującego wyrażenia: „można dodać mak.”
 - b. Nowe brzmienie: Masa marchwiowa: marchew świeża, cukier buraczany lub naturalny substytut cukru, cukier waniliowy, masło, tłuszcz roślinny, olej roślinny, mąka pszenna gładka, woda pitna, cynamon mielony, sól; można dodać mak.
 - c. Uzasadnienie: Zob. część I, zmiana piąta, pkt (i) lit. b).

III. Poprawki redakcyjne

1. zmiana

Zgodnie z nowym wzorem jednolitego dokumentu zmieniono strukturę pkt 5 jednolitego dokumentu w drodze usunięcia powtórzonych informacji i doprecyzowania całego tekstu do celów nowego wzoru. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny; nie wprowadza się żadnej zmiany w specyfikacji produktu.
2. zmiana

Zgodnie ze zmianami w prawodawstwie numeracja jednolitego dokumentu musi być dostosowana do obecnego wzoru.
3. zmiana

W pkt 2 specyfikacji produktu („Grupa”) konieczna jest zmiana nazwy grupy oraz adresu do korespondencji i danych kontaktowych.

IV. Zmiany dotyczące wyłącznie jednolitego dokumentu

1. zmiana

pkt 3 jednolitego dokumentu – Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

 - a. W zdaniu pierwszym należy dodać słowo „krojenie”.
 - b. Nowe brzmienie: „Przez wzgląd na jakość i higienę produkcji wszystkie jej etapy, od produkcji ciasta (ze względu na technologię między poszczególnymi etapami produkcji ciasta drożdżowego nie można robić przerw) do smarowania ciasta masą, pieczenia placków i ich krojenia i pakowania, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze.”
 - c. Uzasadnienie: Wyjaśnienie jest konieczne w celu wyeliminowania istotnych wieloznaczności, ponieważ logiczna kolejność postępowania z plackami sprawia, że informacja o krojeniu ma kluczowe znaczenie dla określenia całego procesu produkcji placków, co jest zgodne pkt 4.5 ppkt 1 zdanie czternaste.

2. zmiana

Pkt 3 jednolitego dokumentu – Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.

- a. Należy dodać zdanie w brzmieniu: „Placki mogą być sprzedawane bez opakowania do celów bezpośredniej konsumpcji.”
- b. Uzasadnienie: Zmiana jest konieczna ze względu na brzmienie pkt 4.2 akapit pierwszy zdanie siódme specyfikacji produktu oraz zmianę pierwszą wynikającą z części I niniejszego wniosku.

JEDNOLITY DOKUMENT

„VALAŠSKÝ FRGÁL”

Nr UE: PGI-CZ-0805-AM01 – 28.8.2020

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [(ChNP lub ChOG)]**

„Valašský frgál”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Republika Czeska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu (zgodnie z załącznikiem XI)*

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Okrągły placek o średnicy 30–32 cm. Placek (gwarowo określany także jako „vdolek”, „pecák” lub „lopaťák”) z delikatnego ciasta drożdżowego pokrytego masą.

Barwa placka po upieczeniu: ciasto – złociste, wypieczone; masa – charakterystyczna barwa masy posypanej jasną kruszonką, startym ciastem piernikowym, mielonym cynamonem, polanej rozpuszczonym masłem i posypanej cukrem.

Rodzaje masy – gruszkowa, twarogowa, makowa, powidłowa, owocowa (śliwki, jabłka, jagody, morele, truskawki, żurawina, owoce leśne), orzechowa, kapuściana (z kapusty świeżej lub kiszzonej), marchwiowa, z kalarepy. Masa stanowi ok. 42–48 % produktu.

Placek kładzie się na okrągłej papierowej podkładce i pakuje w termokurczliwą folię spożywczą lub w inną folię spożywczą stosowaną na rynku. Placek może być także umieszczony w papierowym, plastikowym lub drewnianym pudełku lub w opakowaniu z papieru pergaminowego.

Rodzaje opakowania: „frgál” cały: 600–700 g; „frgál” przepołowiony: 300–350 g; „frgál” – ćwiartka: 150–175 g.

W miejscu produkcji i podczas dystrybucji na potrzeby sprzedaży do celów bezpośredniej konsumpcji placki można sprzedawać bez opakowania. Placki bez opakowania muszą być przewożone w odpowiednich pojemnikach umożliwiających zachowanie jakości i higieny, pod warunkiem spełnienia wymogów dotyczących etykietowania określonych w obowiązujących przepisach. Placków nie wolno przepakowywać, po przewiezieniu są przeznaczone wyłącznie do sprzedaży bezpośredniej.

„Valašský frgál” można wprowadzać do obrotu także w postaci zamrożonej. Zamrażanie nie zmienia właściwości produktu. Do chłodni dostarcza się zapakowany produkt. Zamrożony produkt można przechowywać w temperaturze -18 °C lub niższej przez 9 miesięcy. Po rozmrożeniu placek należy spożyć w ciągu 24 godzin. Informacje dotyczące okresu przydatności do spożycia i warunków przechowywania podaje się na opakowaniu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji ciasta stosuje się następujące surowce: mąka pszenna, cukier buraczany lub naturalny substytut cukru (fruktoza), tłuszcz roślinny lub olej roślinny lub smalec wieprzowy lub masło, żółtka pasteryzowane lub świeże lub jaja całe pasteryzowane lub świeże, mleko w proszku lub świeże lub woda pitna, drożdże piekarnicze i sól; obecnie dozwolone jest dodawanie do ciasta polepszacza w celu utrzymania produktu w stanie świeżym. Można dodać soki owocowe (cytrynowy, jabłkowy, gruszkowy).

Głównym składnikiem placka jest mąka, pozostałe składniki muszą spełniać następujące wymagania w zakresie limitów wagowych: tłuszcz (tłuszcz lub olej roślinny lub smalec wieprzowy lub masło) – przynajmniej 20 % ogólnej masy mąki, cukier lub naturalny substytut cukru (fruktoza) – przynajmniej 10 % ogólnej masy mąki (w razie zastosowania innego naturalnego substytutu zawartość odpowiada poziomowi jego słodocy), żółtka lub jaja całe – przynajmniej 5 % ogólnej masy mąki. Objętość soku owocowego, drożdży, soli i pozostałych surowców mających wpływ na smak różni się w zależności od receptury stosowanej przez danego producenta.

Masa musi stanowić ok. 42–48 % ogólnej masy surowego produktu.

Do produkcji masy stosuje się następujące surowce:

masa gruszkowa: twaróg gruszkowy z gruszek suszonych, twaróg śliwkowy lub dżem owocowy, jabłka suszone, starte ciasto piernikowe, aromat na bazie eteru rumowego (dalej „aromat”), badian mielony, cukier waniliowy, woda pitna.

masa twarogowa: twaróg (*tvaroh mĕkký*), cukier buraczany lub naturalny substytut cukru, żółtka pasteryzowane lub świeże lub jaja całe pasteryzowane lub świeże, woda pitna, rodzynki, cukier waniliowy lub budyń waniliowy (można dodać sok owocowy), olej roślinny, aromat, mielony kwiat muskatołowy, stabilizator twarogu, owoce leśne.

masa makowa: mak mielony, cukier buraczany lub naturalny substytut cukru, mleko w proszku lub świeże, woda pitna, tłuszcz roślinny, mąka pszenna gładka, cukier waniliowy, rodzynki, bułka tarta, cynamon mielony, aromat.

masa powidłowa: powidła śliwkowe, cukier waniliowy lub naturalny substytut cukru, woda pitna, aromat.

masa jabłkowa: tarte jabłka lub mus z jabłek, cukier buraczany lub naturalny substytut cukru, cukier waniliowy, cynamon mielony, orzechy siekane, rodzynki, woda pitna.

masa orzechowa: orzechy mielone (włoskie, laskowe lub mieszane), cukier buraczany lub naturalny substytut cukru, mąka pszenna *hladká* (gładka), mleko, masło lub tłuszcz roślinny lub olej roślinny, bułka tarta, dżem morelowy, woda pitna, rodzynki, cukier waniliowy, aromat.

masa marchwiowa: marchew świeża, cukier buraczany lub naturalny substytut cukru, cukier waniliowy, masło, tłuszcz roślinny, olej roślinny, mąka pszenna gładka, woda pitna, cynamon mielony, sól; można dodać mak.

masa jagodowa: jagody świeże, w kompcie lub mrożone, dżem jagodowy. To samo dotyczy masy truskawkowej, żurawinowej i masy z owoców leśnych.

masa morelowa: morele świeże, w kompcie lub mrożone, dżem morelowy.

masa śliwkowa: śliwki świeże, w kompcie lub mrożone, powidła śliwkowe, mak mielony, cukier lub naturalny substytut cukru.

masa kapuściana: świeża kapusta szatkowana lub dokładnie wypłukana kapusta kiszona, cukier buraczany lub naturalny substytut cukru, masło lub tłuszcz roślinny lub olej roślinny, mąka pszenna gładka, woda pitna, pieprz czarny mielony, sól.

masa z kalarepy: kalarepy świeże, cukier buraczany lub naturalny substytut cukru, masło lub tłuszcz roślinny lub olej roślinny, mąka pszenna gładka, sok cytrynowy lub jabłkowy, woda pitna, pieprz czarny mielony, nać pietruszki świeża lub suszona, sól.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Przez wzgląd na jakość i higienę produkcji wszystkie jej etapy, od produkcji ciasta (ze względu na technologię między poszczególnymi etapami produkcji ciasta drożdżowego nie można robić przerw) do smarowania ciasta masą, pieczenia placków i ich krojenia i pakowania, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze. Produkcja masy nie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Krojenie i pakowanie produktów bezpośrednio u producenta jest uzasadnione ze względu na charakter produktu – chodzi o produkt przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji, dlatego, aby zagwarantować odpowiednią jakość, krojenie i pakowanie musi odbywać się u producenta. W czasie transportu gotowych niepakowanych wyrobów dochodziłoby do obniżenia ich jakości przez połamanie, zgniecenie lub naruszenie przepisów dotyczących higieny. Ponadto konieczne jest umieszczenie na opakowaniu oznaczenia w formie etykiety, na której podaje się dane producenta, skład produktu i wszystkie pozostałe obowiązkowe informacje, gwarantujące pochodzenie produktu z wyznaczonego obszaru i stanowiące podstawę do ewentualnej kontroli. Placki mogą być sprzedawane bez opakowania do celów bezpośredniej konsumpcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Producent placków „Valašský frgál” musi umieścić na opakowaniu produktu wyraźnie widoczny napis „Valašský frgál”. Ponadto na opakowaniu należy umieścić logo chronionego oznaczenia geograficznego, które jest informacją dla klientów, a także podstawą do kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny oraz gwarancją identyfikowalności produktu. Jeżeli sprzedaje się produkty bez opakowania, nazwę produktu „Valašský frgál” należy umieścić na widocznym miejscu w punkcie sprzedaży i musi ona spełniać wymogi dotyczące etykietowania określone w obowiązujących przepisach.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Valašsko – kraina geograficzna w południowo-wschodniej części Republiki Czeskiej. Granicę obszaru stanowią granice następujących gmin (począwszy od wschodniej części obszaru): Velké Karlovice, Horní Bečva, Čeladná, Kunčice pod Ondřejníkem, Kozlovice, Měrkovice, Tichá, Vlčovice, Kopřivnice, Štramberk, Lichnov, Veřovice, Mořkov, Hodslavice, Straník, Kojetín, Loučka, Bernartice, Hůrka, Starojická Lhota, Vysoká, Hustopeče, Milotice, Špičky, Skalička, Horní Tešice, Rouské, Všechnovice, Provodovice, Komárno, Podhradní Lhota, Rajnochovice, Držková, Rusava, Lukoveček, Fryšták, Mladcová, Zlín-Prstné, Zlín-Jaroslavice, Březnice, Želechovice, Lípa, Zádveřice, Vizovice, Slopné, Haluzice, Vlachovice, Vrbětice, Popov, Jestřábí, Štítná nad Vláří, Bylnice, Brumov, Nedašov, Nedašova Lhota, Študlov, Strělná, Francova Lhota, Valašská Senice, Hovězí, Halenkov, Nový Hrozenkov.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek jest uzasadniony ze względu na specyfikę i renomę produktu, który jest znany nie tylko w regionie Valašsko. Pierwsze pisemne wzmianki o wielkich okrągłych plackach („vdolki”, „frgály”) znajdują się w kronice J.H.A. Gallaša „Bromatologia moravo-rustica” z roku 1826. W kronice opisano placki z mąki pszennej lub żytniej, posmarowane twarogiem, powidłami lub masą z ugotowanych i rozgniecionych suszonych gruszek, która jest charakterystyczna dla regionu – występuje tylko na wyznaczonym obszarze regionu Valašsko.

Produkcja placków „Valašský frgál” odbywa się zgodnie z historycznymi recepturami pochodzącymi z wyznaczonego obszaru. Najstarsze z nich zachowały się w dokumentach z 1826 r. Zgodnie z ludową tradycją ten specyficzny placek pieczono przede wszystkim na różnego rodzaju uroczystości w regionie Valašsko, takie jak śluby, chrzciny, Boże Narodzenie, Wielkanoc i dożynki. Biedniejsze rodziny przygotowywały go tylko na Boże Narodzenie. W bogatszych rodzinach „frgál” był podawany w niedzielę. Wielkość placka (średnica 30–32 cm) jest związana z wielkością łopaty, którą do pieca wkładało się chleb. Do produkcji placków stosowano przede wszystkim domowe produkty, takie jak suszone owoce, twaróg, zmieloną w domu mąkę, masło, smalec wieprzowy, olej lniany, jaja, mleko.

Najbardziej znany jest „Valašský frgál hruškový” z masą z suszonych gruszek. Dawniej grusza rosła przy każdym gospodarstwie w regionie Valašsko. Najczęstszą odmianą gruszek były tzw. „ovesňanky”, niewielkie owoce o bogatym i bardzo słodkim miąższu. Do suszenia nadawały się także inne odmiany gruszek, przede wszystkim te dojrzewające jesienią. Aby były odpowiednio dojrzałe, zbierano je dopiero po pierwszych przymrozkach. Następnie suszono je powoli w suszarniach, najlepiej ogrzewanych drewnem z drzew owocowych. Bardzo ważne było ich dokładne wysuszenie, a potem przechowywanie na strychu w wiszących workach płóciennych. Przepisy na twaróg z suszonymi gruszkami i na wielkie placki z innymi masami przekazywano z pokolenia na pokolenie od kilkuset lat.

Cechy, które odróżniają placek „Valašský frgál” od innych wyrobów piekarniczych:

metoda produkcji ciasta i jego skład – rzadkie składniki ciasta najpierw uciera się trzepaczką do momentu uzyskania gładkiej masy. Następnie dodaje się rozpuszczony tłuszcz i ponownie uciera się całość na gładką masę. Dopiero później dodaje się drożdże i stopniowo dosypuje się mąkę, wyrabiając gładkie ciasto, które należy ugniatać do pojawienia się w nim pęcherzyków powietrza (powinno zawierać dużo powietrza). Ciasto nie może być lepkie.

- ciasto rozwałkowuje się, aby uzyskać okrągły placek. Stosowany do wałkowania wałek jednoręczny również pochodzi z regionu Valašsko. Równomierne rozwałkowanie ciasta w kierunku od środka na boki powoduje, że po upieczeniu ciasto jest cienkie, ale zwarte i miękkie, oraz ma delikatną strukturę.
- ponadto typową regionalną cechą jest smarowanie placka „frgál” jednym rodzajem masy. Jak wynika ze źródeł historycznych, placka „frgál” nigdy nie smarowano kilkoma rodzajami masy. Najbardziej typową wykorzystywaną masą jest masa z suszonych gruszek.
- inną cechą charakterystyczną produktu „Valašský frgál” jest duża ilość masy, która stanowi około 42–48 % masy ciasta przed pieczeniem.

Wieść o tych plackach dotarła w XIX w. aż do Pragi. Placki, a także wiele innych wyrobów z regionu Valašsko, przywieziono m.in. na wystawę krajową w Pradze – Holeszowicach pod koniec XIX w., gdzie zyskały duże uznanie zwiedzających. Renoma placków utrzymała się do dnia dzisiejszego. Wiele informacji o nich można znaleźć w Internecie, w prasie regionalnej i krajowej oraz w przewodnikach turystycznych. Uzyskały one także szereg odznaczeń na wystawach i targach: Zlatá Salima 2006 r. i 2008 r., Perla Zlínska 2006 r., 2007 r. i 2008 r., Trendy 2006 r., HIT 2006 r. Moderní obchod, Značka kvality KLASA w 2007 r.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2021/vestnik_UPV_202108.pdf#page=187

Věstník nr 8, 24.2.2021, s. 187 i nast.
