

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2012/C 349/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„SKLANDRAUSIS”

NR WE: LV-TSG-0007-0914-13.12.2011

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa: Zaļais novads
Adres: Likā muiža, Pils iela, Dundagas pag.
Dundagas novads
Rīga, LV-3270
LATVIJA
Tel. +371 29444395 / 29475692
Faks —
E-mail: alanda@dundaga.lv dzenetam@gmail.com

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Łotwa

3. Specyfikacja produktu:**3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):**

„Sklandrausis”

3.2. Należy określić, czy nazwa: jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Słowo „Sklandrausis” pojawia się w tomie trzecim „Latviešu valodas vārdnīca” („Słownika języka łotewskiego”) opracowanym przez K. Milēnbahsa i J. Endzelīnsa (1927–1929), a w definicji opisano je jako „okrągły placek z nadzieniem”.

Wyraz ten jest złożony z członów *skland-* oraz *rausis*. Słowo *rausis* („placek”) pochodzi od czasownika *raust* („rozgarnąć lub porozsypywać”). Oznacza to, że placki były pieczone w prymitywny sposób poprzez rozgarnianie na nich popiołu z paleniska lub węgla z pieca. *Sklanda* jest słowem o długiej historii, pochodzącym z języka kurońskiego (protojęzyka używanego przez przodków współczesnych

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

mieszkańców Kurlandii, na zachodzie Łotwy), a oznacza ono „słupek ogrodzeniowy, ogrodzenie z plecionki” lub „nachylenie, pochyłość”; w tym przypadku odnosi się ono do zadartych ku górze krawędzi skórki placka (Karulis, K., „Latviešu etimoloģijas vārdica” („Słownik etymologiczny języka łotewskiego”), t. II, 1992). W Kurlandii istnieje specjalny rodzaj płotu zwany *sklandu žogs*.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006:

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

„Sklandrausis” to okrągły placek o średnicy 8–14 cm. Podstawa „Sklandrausis” jest zrobiona ze zbitego ciasta z mąki żytniej rozwałkowanego do grubości 2–3 mm. Krążki, które stanowią podstawę placków, wycina się lub wyciska z rozwałkowanego ciasta, a ich krawędzie zawijają się do góry. Podstawę „Sklandrausis” wypełnia się warstwami nadzienia z ugotowanych ziemniaków i marchwi w proporcji 1:2 do 1:1. Najpierw nakłada się ziemniaki, a na wierzch kładzie się marchew. Gotowy „Sklandrausis” ma od 1,5 cm do 2,5 cm grubości. Ciasto podstawy „Sklandrausis” jest zбите i dobrze upieczone, a nadzienie porowate. Zazwyczaj „Sklandrausis” ma żółtawo-pomarańczowy kolor marchwi. Powierzchnię można posmarować warstwą śmietanki lub można ją posypać cynamonem bądź kminem. „Sklandrausis” może mieć smak od słodkawego do bardzo słodkiego. Choć ciasto podstawy pozostawia w ustach charakterystyczny smak chleba, dominuje smak marchwi.

„Sklandrausis” je się na zimno z herbatą lub mlekiem.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Przygotowanie „Sklandrausis”:

Z ilości składników opisanych poniżej można przygotować łącznie 15–20 placków „Sklandrausis”.

Przygotowanie ciasta

600 g mąki żytniej lub mączki żytniej

60 g margaryny lub masła

150–200 g wody

szczypta soli, do smaku

Do ciasta można dodać trochę mąki pszennej (40–60 g do ilości mączki żytniej lub mąki żytniej jasnej, o której mowa powyżej), dzięki czemu łatwiej je będzie rozwałkować.

Mąkę miesza się z gorącą wodą, do której uprzednio dodano margarynę lub masło i sól. Ciasto musi być zбите i łatwe do rozwałkowania, ale niezbyt twarde. Gotowe ciasto rozwałkowuje się do grubości około 1,5–2,5 mm, a następnie z ciasta rozwałkowuje się, wyciska lub wycina krążki o średnicy 10–15 cm. Krążki z krawędziami zawiniętymi do góry do wysokości 1,5–2 cm układa się na natłuszczonej blasze. Krawędzie muszą być znaczne i muszą wystawać sztywno do góry.

Przygotowanie nadzienia

Przygotowanie nadzienia z ziemniaków:

Składniki:

0,8–1 kg ziemniaków

szczypta soli, do smaku

Ziemniaki gotuje się, a następnie tłucze (uciera) w jednolitą masę, a podczas zagniatania do smaku dodaje się sól. Z ziemniakami miesza się 150–200 g stopionego masła lub 50–100 g śmietanki oraz, w razie potrzeby, 1–3 jajka, a do przyprawienia można dodać kminku. Część ugotowanych ziemniaków można zastąpić surowymi utartymi ziemniakami, przy czym należy z nich wycisnąć nadmiar wody.

Przygotowanie nadzienia z marchwi:

Składniki:

1,5–2 kg marchwi

100–300 g cukru

Marchew gotuje się, a następnie tłucze w jednolitą masę, a podczas zagniatania masy dodaje się cukier. Z utłuczoną marchwią miesza się 200–300 g śmietany lub, w razie potrzeby, 1–2 jajka. Nadzienie z marchwi można również zrobić, wykorzystując surową tartą marchew, z której należy wycisnąć nadmiar wody.

W celu uzyskania bardziej gęstego nadzienia placka do marchwi i ziemniaków można dodać semoliny podczas przygotowywania nadzienia.

Nadziewanie i pieczenie „Sklandrausis”

Ziemniaki nakłada się na ciasto z żytniej mąki, a na wierzch kładzie się marchew. Proporcja ziemniaków do marchwi w nadzieniu wynosi od 1:2 do 1:1. Gotowy „Sklandrausis” (świeży lub mrożony) piecze się w piekarniku w wysokiej temperaturze (220–250 °C) do momentu wysuszenia ciasta podstawy (tj. przez 15–30 minut).

Polewa

200–300 g śmietany

200–300 g cukru

Gotowy „Sklandrausis” polewa się mieszanką śmietany i posypuje cukrem. Dla doprawienia można go posypać cynamonem lub kminkiem.

Jako polewy można użyć również śmietanki zmieszanej z cukrem i jajkami. W celu przygotowania polewy należy zmieszać powyższe ilości śmietany i cukru z dwoma jajkami. W takim przypadku należy piec „Sklandrausis” w gorącym piecu przez przynajmniej dodatkowe 5 minut.

Okres przydatności do spożycia i okres przechowywania

Temperatura przechowywania	Etap przygotowania produktu	Okres przydatności do spożycia
+ 2 °C do + 6 °C	Gotowy „Sklandrausis”	3 dni
– 18 °C	Mrożony „Sklandrausis”	3 miesiące

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Wyjątkowy charakter produktu wynika z metody jego przygotowania, przepisu oraz jego kształtu i wyglądu. „Sklandrausis” jest okrągłym plackiem. Jego podstawa jest zrobiona z praśnego ciasta z mąki żytniej; ma on zawinięte do góry krawędzie przypominające płot, do którego nawiązuje charakterystyczny kształt produktu i od którego pochodzi jego nazwa – „Sklandrausis”. Jest on dosyć duży, ma średnicę od 8 cm do 14 cm. Wierzch gotowego „Sklandrausis” ma charakterystyczny żółtawo-pomarańczowy kolor marchwi, a w przekroju poprzecznym widać, że dolną warstwę nadzienia stanowią ziemniaki.

Sama forma „Sklandrausis” ma znaczenie i jest symboliczna. Okrągłe potrawy zwykle je się w czasie przesilenia zimowego i letniego, jako że symbolizują one słońce. „Sklandrausis” również kojarzy się ze słoneczną symboliką ze względu na jego okrągły kształt i żółtawo-pomarańczową wierzchnią warstwę marchwi. „Sklandrausis” ucieleśniał twórczą energię słońca podczas świętowania przesilenia.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

„Sklandrausis” można uznać za łotewską potrawę narodową, gdyż tradycje związane z jego przygotowaniem i spożywaniem sięgają odległej przeszłości. Świadczy o tym jego znaczenie podczas dawnych łotewskich sezonowych świąt i uroczystości. Umiejętność robienia „Sklandrausis” przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.

Produkt ten ma długą historię. Jego pierwowzorem był prosty placek zrobiony z praśnego ciasta żytniego i pieczony w żarze ogniska – placek z nadzieniem. O obecności nadzienia w placku świadczy nazwa produktu, która odnosi się do jego zadartych krawędzi (*žogs* lub *sklanda*, co znaczy płot). Krawędzie te miały na celu niedopuszczenie do wydostania się nadzienia do ognia.

Zachowane dokumenty świadczą o tym, że krojonej marchwi używano jako nadzienia do „Sklandrausis” już w czasach Księstwa Kurlandii (od XVI do XVIII wieku). Marchew zaczęto uprawiać na Łotwie w XVI wieku. W późniejszym okresie, po sprowadzeniu ziemniaka na Łotwę w XVII wieku, jako składnika „Sklandrausis” używano również drobno pokrojonych (utartych) ziemniaków. Początkowo ziemniaki spożywało tylko ziemianstwo. W XIX wieku również chłopcy zaczęli uprawiać ziemniaki, które szybko zyskały na popularności i zajęły ważne miejsce w narodowej kuchni.

Wzmianki o wytwarzaniu „Sklandrausis” w Kurlandii można znaleźć w artykule autorstwa J. Heniņa „Vārdi, kas nav sastopami Ulmaņa vārdnīcā” („Słowa nieznalezione w słowniku Ulmanis”), opublikowanym w Sprawozdaniu nr 17 Komitetu Naukowego Łotewskiego Stowarzyszenia w Rydze w 1914 r.

Pisząc na temat tradycyjnej diety kurlandzkich Liwów („Lībieši”, zbiór artykułów opublikowany w 1994 r.), Linda Dumpe, etnograf i badaczka łotewskich zwyczajów żywieniowych, wyjaśnia, że placki z bezdrożdżowego ciasta na bazie mąki żytniej z nadzieniem ziemniaczano-marchwiowym były pieczone przez Łotyszy w Kurlandii i Semigalii i ten rodzaj placka zasługuje na szczególną uwagę, gdyż jest to bardzo stary rodzaj pieczonego wyrobu. „Sklandrausis” uważa się za tradycyjną nazwę placka, gdyż obecnie jest ona powszechnie rozpoznawana i stosowana w odniesieniu do łotewskiej kuchni narodowej (Masilūne, N., „Latviešu nacionālie ēdieni” („Łotewskie potrawy narodowe”), 2004). O tradycyjnym charakterze „Sklandrausis” świadczą prace różnych autorów opisujących łotewskie tradycje sezonowe. O „Sklandrausis” wspomina się jako o potrawie typowej dla uroczystości dożynkowej lub „Jumis”. Dawni Łotysze obchodzili to święto w czasie przesilenia jesiennego, w związku z końcem żniw (Auns, O.T., „Latviešu tautas dzīvesziņa” („Zwyczaje społeczne Łotyszy”), 1993). „Sklandrausis” robiono i spożywano również przy okazji różnych innych świąt związanych z obrzędami sezonowymi, na przykład Wielkanocą. Andrejs Štālens (urodzony w 1866 r.), Liw z miejscowości Kolka, wspominał, że różne smakołyki, w tym kawałki „Sklandrausis”, rozdawano po tradycyjnym wielkanocnym obrzędzie pieśni (Šuvcāne, V.M., „Lībiešu folklorā” („Folklor liwoński”), 2003). Opisując tradycje kultywowane na początku XX wieku w miejscowości Alsunga i jej okolicach, Pēteris Upenieks przypomniał, że „Sklandrausis” przygotowywano w okresie Świąt Bożego Narodzenia („Balandnieki”, 2005).

Przepis na „Sklandrausis” znajduje się prawie w każdej książce kucharskiej, w której opisane są łotewskie tradycje robienia chleba; na przykład w książce „Daudzveidīgā maizīte” („Wiele postaci chleba”) autorstwa eksperta w dziedzinie wyrobu chleba Zigrīdy Liepiņy, opublikowanej w 1993 r. W opracowaniu „Mūsu maize” („Nasz chleb powszedni”) autorstwa etnografa Indra Čekstere, opublikowanym w 2004 r., stwierdzono, że aby zrobić naprawdę smaczny „Sklandrausis”, liwońskie gospodynie używają dwa razy mniej ziemniaków niż marchwi i specjalnie dosładzają nadzienie z marchwi. Na koniec każdy „Sklandrausis” polewa się mieszanką śmietanki, cukru i jajek i posypuje kminkiem.

O robieniu „Sklandrausis” wspomina również filolog, historyk i folklorysta Kārlis Draviņš w książce „Kurzeme aizgājušos laikos” („Kurlandia w dawnych czasach”), opublikowanej w 2000 r. Opisując tradycje wyrobu chleba w Kurlandii na początku XX wieku, przypomina, że „Sklandrausis” pieczono również z nadzieniem zawartym w cieście z zawiniętymi do góry krawędziami. Nadzienie robiono z gotowanych i tłuczonych ziemniaków i tartej marchwi.

Książka „Latviešu tautas ēdieni” („Tradycyjna kuchnia łotewska”) (2009) autorstwa L. Dumpe, będąca zbiorem materiałów zebranych w trakcie różnych wypraw etnograficznych, zawiera przepis na „Sklandrausis” według opisu Elzy Rozenfelde (urodzonej w 1919 r.) z Melnsils: „Zrobienie ich wymagało wiele wysiłku i wielu rzeczy. Robiono je z mąki żytniej. Były dosyć duże, gdyż pieczono je w piekarniku. Krawędzie były zawinięte do góry. Ciasto twardniało podczas gotowania.”. Do nadzienia używała masy z ziemniaków i marchwi, mieszając ją, w razie potrzeby, ze śmietanką, cukrem, jajkami, tłuszczem i odrobiną mąki lub semoliny, oraz do smaku dodając kminku i cynamonu.

Choć „Sklandrausis” robiły kobiety w każdym gospodarstwie domowym, korzystając ze swej kreatywności i posiadanych w domu produktów, badania i przekazy ustne wskazują, że przygotowanie „Sklandrausis” w tradycyjny sposób oznacza przygotowanie z użyciem praśnego ciasta z mąki żytniej,

rozwałkowanie lub wycięcie z tego ciasta okrągłej podstawy „Sklandrausis” oraz zawinięcie do góry jej krawędzi. Jako nadzienia używa się masy z ziemniaków i marchwi, do której kucharz może według swojego uznania dodać inne składniki, na przykład masło, śmietankę, cukier, jajka, semolinę itp.

Tradycje związane z robieniem „Sklandrausis” przetrwały do dnia dzisiejszego. Placki są zwykle pieczone w domu, najczęściej w Kurlandii. „Sklandrausis” zyskał na popularności, gdyż był jednym z różnorodnych produktów oferowanych turystom. Goście odwiedzający gospodarstwa lub miejsca wyrobu „Sklandrausis” mają możliwość przyjrzenia się procesowi wyrobu produktu oraz spróbowania go.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):*

Placek „Sklandrausis” musi spełniać minimalne wymogi podstawowe określone w specyfikacji i mieć odpowiedni specyficzny charakter. Kontrole przeprowadza się na podstawie organoleptycznej oceny produktu, w tym oceny właściwości smakowych. Minimalne wymogi podstawowe mające zastosowanie do „Sklandrausis” są następujące:

- 1) przygotowanie „Sklandrausis” zgodnie z metodą produkcji opisaną w pkt 3.6, przy zastosowaniu określonych składników;
- 2) w odniesieniu do produktu gotowego:
 - kształt i rozmiary: okrągły placek o średnicy 8–14 cm i grubości 1,5–2,5 cm,
 - kolor i wygląd: placek ma z wierzchu kolor żółtawo-pomarańczowy, ciasto podstawy jest szarawe, a w przekroju poprzecznym widać jasnożółtą warstwę nadzienia z ziemniaków,
 - struktura warstwowa: w produkcji końcowym warstwy muszą być ułożone w odpowiedniej kolejności: ciasto z nadzieniem z ziemniaków i marchwi,
 - konsystencja: ciasto jest zbite i dobrze upieczone; nadzienie jest porowate,
 - smak: placek jest słodki, a jego smak może być od nieco słodkawego do wyraźnie słodkiego. Choć ciasto niewątpliwie pozostawia w ustach smak chleba, dominuje charakterystyczny smak marchwi.

Liczbę sztuk „Sklandrausis” wytwarzanych przez producenta „Sklandrausis” należy wykazać w odpowiednim rejestrze.

Producenci muszą gromadzić i przedstawiać inspektorowi dokumenty niezbędne do ustalenia składu produktu.

Zgodność ze specyfikacją, zastosowanie określonych składników, proces przygotowania oraz wygląd i właściwości organoleptyczne produktu gotowego są kontrolowane przez poszczególnych producentów lub stowarzyszenia producentów, a raz w roku również przez organ kontrolny.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

4.1. *Nazwa i adres:*

Nazwa: Pārtikas un veterinārais dienests

Adres: Peldu iela 30
Rīga, LV-1050
LATVIJA

Tel. +371 67095230

Faks —

E-mail: pvd@pvd.gov.lv

Organ publiczny/jednostka publiczna Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Powyższy organ kontroli jest odpowiedzialny za kontrolę wszystkich warunków specyfikacji.