INNE AKTY

KOMISJA

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

(2009/C 104/07)

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

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„IDRIJSKI ŽLIKROFI"

WE nr: SI-TSG-007-0026-29.10.2004

1. **Nazwa i adres wnioskodawcy**

Nazwa: Towarzystwo Promocji i Ochrony Dań Idryjskich
Adres: Mestni trg 1
SI - 5280 Idrija
SLOVENIJA
Telefon: +386 53720180
Telefaks: —
E-mail: info@icra.si

2. **Państwo Członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Słowenii

3. **Specyfikacja wyrobu**

3.1. *Nazwa rejestracyjna*

„Idrijski žlikrofi"

Określenie, które należy przetłumaczyć na języki obce: „wg tradycyjnej słoweńskiej receptury".

3.2. *Należy podać, czy nazwa:*

☒ jest sama w sobie specyficzna,

☐ wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego.

Nazwa „Idrijski žlikrofi" (pierożki idryjskie) nie wyraża specyficznego charakteru wyrobu, lecz jest tradycyjnie stosowana do opisu tego produktu, co udowadniają rozmaite źródła mówione i pisane, wymienione w pkt 3.8.

3.3. *Czy wnosi się o zastrzeżenie nazwy na podstawie art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?*

[X] Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

[ ] Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. *Rodzaj produktu*

2.4. makaron gotowany lub nie, nadziewany lub nie

3.5. *Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, w odniesieniu do którego ma zastosowanie nazwa z pkt 3.1.*

Pierożki „Idrijski žlikrofi" są tradycyjnym daniem przygotowywanym z ciasta zawierającego nadzienie z ziemniaków. Mają charakterystyczny kształt kapelusza. Składniki niezbędne do przygotowania ciasta to: mąka, jaja, olej, woda lub mleko, wg uznania. Nadzienie może składać się z samych z ziemniaków z dodatkiem cebuli i tłuszczu (smalec lub pokrojona wędzona słonina) oraz majeranku, szczypiorku, pieprzu czarnego i soli.

Gotowe pierożki „Idrijski žlikrofi" po ugotowaniu powinny mieć określony specyficzny kształt, aromat, fakturę i zapach.

Typowy kształt pierożka „žlikrof": ciasto pierożka „žlikrof" jest spłaszczone na obu końcach, na górze ma wgłębienie, wielkość i kształt są jednakowe, bez odkształceń, o odpowiednio twardej fakturze, bez widocznego rozgotowania bądź rozmiękłości ciasta, powierzchnia o jednakowym żółtawym kolorze bez zauważalnej wytrąconej skrobi.

Zapach: intensywny i charakterystyczny. Brak zbyt wyraźnego zapachu przypraw, dodatków czy zjełczałego nadzienia.

Aromat: charakterystyczny i intensywny aromat pierożka „žlikrof" (ciasto i nadzienie), o smaku ziemniaków, tłuszczu (który nie dominuje), dodatków i przypraw harmonijnie uzupełniających aromat.

Faktura: faktura powinna zapewniać w ustach odczucie charakterystyczne dla nieco twardszych dań ze skrobi. Ciasto i nadzienie nie powinny być lepkie, lecz kruche i delikatne. Przyprawy są drobno mielone, skwarki i smażona słonina mają postać niewielkich cząstek.

Wrażenie ogólne: wygląd, zapach, aromat i faktura pierożka „žlikrof" sprawiają zachęcające ogólne wrażenie.

3.6. *Opis metody pozyskiwania produktu, w odniesieniu do którego stosowana jest nazwa z pkt 3.1.*

Produkcja pierożków „Idrijski žlikrofi" przebiega w następujących etapach:

Tradycyjne składniki potrzebne do przygotowania ok. 150 sztuk pierożków „Idrijski žlikrofi":

Ciasto: do 300 g białej mąki, 1–2 jaja, olej, woda lub mleko w miarę potrzeby, aby ciasto było miększe.

Nadzienie: 500 g ziemniaków, do 50 g smalcu ze skwarkami lub pokrojonej wędzonej słoniny, do 50 g cebuli, przyprawy i zioła (sól, pieprz czarny, majeranek, szczypiorek) – w celu uzyskania harmonijnego aromatu.

Tłuszcz, który można stosować do przygotowywania pierożków „žlikrofi", to smalec ze skwarkami lub pokrojona wędzona słonina. Tłuszcz powinien być świeży i dobrej jakości. Niedopuszczalne jest, aby smalec lub skwarki były zjełczałe.

Producenci, którzy nabywcom sprzedają zamrożone pierożki „žlikrofi", z uwagi na konieczność zapewnienia własności organoleptycznych przez cały okres trwałości wyrobu, powinni stosować mniejszą ilość przypraw oraz grubsze ciasto, dlatego na jednakową ilość nadzienia do produkcji ciasta powinni użyć: 400–500 g białej mąki, do 4 jaj, olej, wodę lub mleko, w miarę potrzeby.

Przygotowanie i wałkowanie ciasta

Z mąki, jaj i wody lub mleka należy zagnieść ciasto, które powinno być bardziej miękkie niż na makaron. Ciasto należy wyrabiać tak długo, aż stanie się sprężyste, elastyczne i nie będzie przywierało do rąk ani stolnicy. Po przekrojeniu powinno być gęste i nie zawierać dziur. Następnie należy uformować bochenek, którego powierzchnię należy posmarować olejem, przykryć, aby nie ciasto nie wysychało, i odstawić przynajmniej na pół godziny.

Przygotowanie nadzienia i formowanie kulek

Nadzienie do pierożków „žlikrofi" przygotowuje się z gotowanych ziemniaków, które należy przetrzeć, gdy są jeszcze ciepłe. Do ciepłych ziemniaków należy dodać podsmażoną na tłuszczu (smalec ze skwarkami lub wędzona krojona słonina) cebulę, następnie należy dodać przyprawy (sól, pieprz czarny) i zioła (majeranek, szczypiorek). Wszystkie składniki trzeba dobrze wymieszać aż do uzyskania elastycznej masy. Nadzienie nie powinno się kruszyć ani być zbyt miękkie, dlatego należy do niego dodać tłuszcz w miarę potrzeby. Podczas produkcji ręcznej z nadzienia formowane są jednakowe kulki o średnicy około 1–1,5 cm. Poszczególne fazy produkcji maszynowej mogą być inne niż w przypadku produkcji ręcznej (zamiast formowania kulek nadzienie jest wstrzykiwane), jednakże wyrób końcowy – pierożek „Idrijski žlikrof" – powinien zachować swoje cechy charakterystyczne.

Formowanie pierożków „žlikrofi"

Wcześniej przygotowane i odstane ciasto należy cienko rozwałkować na grubość ok. 2 mm. Na rozwałkowanym cieście do wyrobu pierożków „žlikrofi" w odpowiednich odstępach (jeden palec) należy rozmieścić kulki nadzienia. Ciasto trzeba zawinąć i zgnieść je między kulkami, tak aby się skleiło i powstały swego rodzaju uszka. Na górze każdego należy zrobić wgłębienie, przy czym trzeba uważać, aby nie rozerwać ciasta. Dzięki temu pierożki „žlikrofi" uzyskają charakterystyczny kształt kapelusza. Maksymalne rozmiary surowego typowego pierożka „Idrijski žlikrof" to około 3 cm długości i 2 cm wysokości (jego wysokość mierzona jest na środku, na bokach pierożki „žlikrofi" są nieco wyższe).

Pakowanie i zamrażanie pierożków „žlikrofi"

Gotowe pierożki „Idrijski žlikrofi", które są przeznaczone do przechowywania, należy zamrozić i zapakować z uwzględnieniem przepisów sanitarno-technicznych oraz postanowień przepisów z zakresu ogólnego etykietowania żywności paczkowanej.

Gotowanie pierożków „žlikrofi"

Pierożki „žlikrofi" należy wrzucić do wrzącej osolonej wody, przemieszać i przykryć pokrywką. Są ugotowane po wypłynięciu i ponownym zawrzeniu. Należy je podawać natychmiast.

3.7. *Cechy szczególne produktu rolnego lub środka spożywczego*

Pierożki „Idrijski žlikrofi" różnią się od pozostałych nadziewanych wyrobów z mąki kształtem, specyficznym nadzieniem, tradycyjną recepturą i sposobem wykonania. Pierożki „Idrijski žlikrofi" mają charakterystyczny dla nich kształt starego francuskiego kapelusza (kapelusza napoleońskiego).

Tradycyjna receptura (przepis) nie ulegała istotnym zmianom już od pierwszych wzmianek o pierożkach „Idrijski žlikrofi" (jednakowe składniki i ich właściwe proporcje). Wyjątkowe jest nadzienie z ziemniaków ze smalcem ze skwarkami lub pokrojoną wędzoną słoniną, cebulą oraz przyprawami i ziołami. Sposób wykonania jest specyficzny, ponieważ pierożki „Idrijski žlikrofi" są zgniatane na obu krawędziach, zaś na górze robione jest wgłębienie.

3.8. *Tradycyjne cechy produktu rolnego lub środka spożywczego*

Idrija już od wielu lat jest znana z tej specjalności kulinarnej, co zostało odnotowane w niektórych źródłach pisanych, istnieją na ten temat także liczne źródła mówione. Pierożki „Idrijski žlikrofi" są wykonywane z tradycyjnych składników, zgodnie z procedurą o wieloletniej tradycji.

Najstarsze źródło (Lado Božič: „Naš idrijski kot") pochodzi z 1936 roku. Mówi o tym, że pierożki „žlikrofi" pojawiają się na stole jedynie w ważne dni oraz że istnieją różne postaci pierożków „žlikrofi": ziemniaczane, mięsne, z kwaszonej rzepy, podawane z daniem z baraniny i warzyw zwanym „bakalca", polane skwarkami lub specjalną maślaną polewą zwaną „masovnik". Cytat z rozdziału „Rodzina górnicza": „Jedynie w ważne dni pierożki «žlikrofi»: ziemniaczane, mięsne, z kwaszonej rzepy, podawane z daniem «bakalca», polane skwarkami lub specjalną polewą maślaną zwaną «masovnik»...".

Drugie źródło (Karl Bezek: „Fond Doprinos k zgodovini Idrije") pochodzi z 1956 roku, a jego autor Karl Bezek opisuje dania i napoje narodowe. Pisze, że pierożki „Idrijski žlikrofi" są najbardziej lubianym i znanym w szerszej okolicy daniem. W książce podaje mianowicie: „Najbardziej lubianym i znanym w szerszej okolicy daniem, które nigdzie indziej nie jest przygotowywane w ten sposób, są słynne pierożki «žlikrofi». Są to nieco podobne do wiedeńskich «Schlickkrapferln» niewielkie pierożki z ciasta zawierające kulki o specyficznej zawartości". Dalej autor podaje, że pierożki „Idrijski žlikrofi" były wielokrotnie wymieniane w rozmaitych artykułach, a nawet publikowano przepis dotyczący ich przygotowania, jednak nikt nie badał ich powstania i pochodzenia. Jeśli chodzi o historię pierożków „žlikrofi", wymienia on opowieści ludzi z lat 1840–1850 o tym, że pierożki „žlikrofi" w stanie surowym były wówczas sprzedawane publicznie. Karczmarka Harmel opowiadała autorowi, jakoby pierożki „žlikrofi" miały zostać przywiezione do Idriji z węgierskiego Siedmiogrodu. Pewien stary mieszkaniec Idriji twierdził, że danie zostało przywiezione do Idriji przez górniczy ród Wernberger około 1814 roku, co także potwierdził potomek tej rodziny. Cytat z książki: „Ponieważ przekazy rodowe pokrywają się z pozostałymi opowieściami, nie ma wątpliwości co do tego, że pierwsze pierożki «žlikrofi» pojawiły się w Idriji po powrocie Ivana do Idriji i dzięki jego rodzinie. Prawdopodobnie upłynęło wiele lat, zanim danie to zadomowiło się w Idriji – według przekazów równocześnie miały miejsce różne próby przygotowywania go na sposób czeski i wiedeński, gdzie znane są podobne wyroby kulinarne. W ten sposób począwszy od 1814 roku powstawały nasze pierożki «idrijski žlikrofi», aż do czasu, gdy w połowie zeszłego stulecia dzięki miejscowym środkom osiągnęły specyficzny smak oraz współczesny, określony kształt".

Trzecie źródło – „Mohorjev koledar" (1989) nadaje daniu „idrijski žlikrofi" pierwszeństwo przed innymi typowymi daniami i napojami z Idriji. Zamieszczono w nim tradycyjną recepturę przygotowywania pierożków „Idrijski žlikrofi", która jest stosowana po dziś dzień.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury nadzoru nad specyficznym charakterem*

— Pierożki „Idrijski žlikrofi" powinny wykazywać wszystkie cechy charakterystyczne określone w specyfikacji (należy stosować określone surowce, produkcja powinna odbywać się w ustalony sposób, wyrób końcowy powinien mieć określony kształt, wygląd, zapach, aromat i fakturę).

— Producenci pierożków „Idrijski žlikrofi" powinni prowadzić ewidencję dotyczącą dostarczonych i zużytych surowców oraz liczby wykonanych i sprzedanych pierożków „Idrijski žlikrofi".

— Zgodność stosowania określonych surowców, procesu produkcyjnego, wyglądu i właściwości organoleptycznych wyrobu końcowego ze specyfikacją powinna przynajmniej raz w roku być kontrolowana przez danego producenta i/lub stowarzyszenie producentów, jak również przez organ certyfikujący, zapewniający zgodność z normą europejską EN 45011.

4. **Organy lub instytucje kontrolujące zgodność ze specyfikacją wyrobu**

4.1. *Nazwa i adres*

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.
Adres: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Telefon: +386 14757600
Telefaks: —
E-mail: info@bureauveritas.com

☐ Publiczny ☒ Prywatny

4.2. *Zadania szczególne organu lub instytucji*

Bureau Veritas jest odpowiedzialne za kontrolę wszystkich etapów określonych w specyfikacji dotyczącej pierożków „Idrijski žlikrofi".