

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet-megjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdésében meghatározottak szerint

(2006/C 280/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Az 5. cikknek és a 17. cikk (2) bekezdésének megfelelő bejegyzési kérelem

„HOŘICKÉ TRUBIČKY”

EK-szám: CZ/PGI/005/0365/22.09.2004

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. szakaszban feltüntetett nemzeti hatóságok szolgálataitól vagy az Európai Bizottság⁽¹⁾ szolgálataitól beszerezhető termékleírás teljes változatát tanulmányozhatják.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *A kérelmező csoport:*

Név: Sdružení výrobců Hořických trubiček
Cím: Klicperova 2171
CZ-508 01 Hořice
Tel.: (420) 493 69 91 24
Fax: (420) 493 69 91 24
e-mail: svht@seznam.cz
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *A termék típusa:*

2.4. osztály: Pék- és cukrászati, keksz- és édesipari termékek – Ostyarudacskák

4. *Termékleírás (4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)*

4.1. *Megnevezés: „Hořické trubičky”*

4.2. *Leírás: A hořicei ostyarudacskák („Hořické trubičky”) kis, kb. 5-19 cm hosszú, 10-20 mm vastag-ságú ostyarudacskák, színük világos szürke, íziük és illatuk az ostyarudacskák színére és illatára emlékeztet; ropogósak, felületük finoman szemcsés. A következő anyagokból készülnek: finom búzaliszt, tejpör, növényi olaj, tojás sárgája por, cukor és víz.*

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

Több fajta hořicei tekert ostyarudacska létezik: töltött, félig bevont töltött, teljesen bevont töltött, porcukros, félig bevont porcukros és teljesen bevont porcukros.

A hořicei tekert porcukros ostyarudacsákat két lapból készítik, (előfordulhat, hogy másfélből), a lapokat olvasztott mézes vajjal bekenik és reszelt mogyoró, esetleg mandula, fahéj, vanília, mazsola és kakaó keverékével megszórják.

A tekert töltött ostyarudacsákat félkemény állagú, különböző ízesítésű vajás tejszínhabbal bekenik. Az ostyarudacsák töltelékének elkészítéséhez a következő alapanyagok szükségesek: sűrű növényi zsír, cukor vagy édesítőszer, kakaó, tejpor, szójaliszt, vanilin, vanília, természetes aroma vagy annak „természetes megfelelője”.

A félig, vagy egészen bevont, tekert, töltött és porcukros ostyarudacsákat készítésük utolsó fázisa során vékony, keserű tejszokoládé-réteggel vonják be (glazúrozzák).

4.3. Földrajzi terület: Hořice város területe és a környező települések

4.4. A származás igazolása: Minden (hořicei) ostyakészítő kimutatást készít a nyersanyag szállítókról és a késztermék vásárlókról. Minden csomagoláson feltüntetik a gyártóra vonatkozó kötelező információkat, elsősorban annak címét a nyomonkövethetőség biztosítása céljából.

A Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Felügyelet ellenőrzi a gyártási folyamatokat, beleértve az élelmiszerek gyártására vonatkozó alapvető higiéniai szabályokat, valamint az előírások betartását. A termék eredetiségét az említett állami szerv jóváhagyása szavatolja.

4.5. Az előállítás módja: A hozzávalók kimérése után a folyékony tésztát készítik el, amit az ostya-sütőbe helyeznek. A sütésre az „ostya-körhintában” kerül sor, ami 150 °C és 160 °C-ot biztosító elektromos félautomata sütő. A sütés után, az ostyát pihentetik, majd meleg lapon henger alakú sütőforma segítségével kézzel tekerik. A sodort töltött ostyarudacsákat azután a gép tölti meg vajás tejszínhabbal, amit az említett hozzávalók felhasználásával készítenek. A hozzávalókat a termék kívánt íze szerint készítik. A tekert porcukros ostyarudacska két lapból készül (előfordulhat, hogy másfélből); az olvasztott mézes vajjal előzőleg bekent ostyarudacsákat cukor és reszelt mogyoró, esetleg mandula, fahéj, vanília, mazsola és kakaó (ízlelés szerint) keverékével megszórják. A sodort, félig bevont ostyarudacsák egyik vagy mindkét végét csokoládéba mártják. Csokoládéval teljesen bevont ostyarudacsák is készülnek. Minőségi és a jobb nyomonkövethetőségi megfontolásokból a hořicei sodort ostyarudacsákat az előállítás helyén csomagolják.

4.6. Kapcsolat: A hořicei ostyagyártó szövetséghez tartozó ostyakészítők ismeretei bizonyíthatóan történelmi forrásból származnak. Az ostyakészítők a hořicei hagyományokat figyelembe vevő receptek alapján tevékenykednek. A hagyományokat sikerült megőrizni, annak köszönhetően, hogy a régi alkalmazottak és a családok átadták ismereteiket az új üzemeknek.

A hagyományos készítési módon kívül, a hořicei tekert ostyák jellegzetességüket a felhasznált liszt egyedi (gyenge sikértartalom), valamint a helyi víz (enyhén ásványi, kellemes, 100 mélyről felszínre hozott) tulajdonságainak köszönhetik. Az ostyarudacsák az említett adottságoknak köszönhetően nyerik el jellegzetes tulajdonságaikat: rendkívül finomak, porhanyósak, porózusak, de a porhanyósság ellenére az ostyarudacsák jól formálható képességüket előállításuk során végig megtartják.

A hořicei tekert ostyarudacsák készítésével kapcsolatos első, földrajzilag behatárolható területre vonatkozó megemlékezések egészen 1812-ig mennek vissza, amikor is Ličková asszony családjában kisméretű, cukros tekercseket sütöttek családi ünnepi eseményekre, valamint ajándékozásra. A gyártási módszert Karel Kofránek tökéletesítette, miután házasság révén az említett család tagja lett. 1898-ban találmányát – az elektromos ostyasütőt – szabadalomként jegyezték be. Ekkor a hořicei tekert ostyarudacsák már kereskedelmi célra készültek, a termékeket Németországba, Franciaországba, Törökországba, Amerikába és Sanghajba exportálták. Az említett terméket többször is kitüntették az országon belül, illetve külföldön rendezett kiállítások alkalmával. Az államosításra 1949-ben került sor, ezt követően 1962-ig a terméket a Fejt nevű üzemben gyártották, majd több állami üzem vette át a gyártást. A piacgazdaság visszaállítása után, a hořicei ostyagyártó szövetség („Sdružení výrobců Hořických trubiček”) tagjai a termék gyártásának ősi területén felújították a hagyományokat. Annak ellenére, hogy szükség volt a termelés korszerűsítésére, az ostyarudacsák továbbra is a hagyományos recept és a gyártási eljárás szerint készülnek.

Az országos és a regionális sajtó cikkei (amelyek a Mladá Fronta Dnes, a Noviny Jičínka, a Berounský den-ben jelentek meg), valamint a különböző kiállítások alkalmával elnyert díjak (például az EX Plzeň, a Siesta, az Olima, a Salima) tanúsítják, hogy a hořicei tekert ostyarudacsák ma is népszerűek. Összesen 65 díjat és kitüntetést nyertek el különböző nemzeti és nemzetközi kiállítások alkalmával.

1994-ben, a „Hořické trubičky” elnevezést egyedi tulajdonságára való tekintettel a 159. szám alatt eredetmegjelöléssel jegyezték be a Cseh Köztársaságban.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Hradec Králové

Cím: Březhradská 182
CZ-503 32 Hradec Králové

Tel.: (420) 495 45 41 10

Fax: (420) 495 53 25 18

E-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8. Címkézés: HOŘICKÉ TRUBIČKY – a termék nevének a csomagolás főoldalán domináns helyet kell elfoglalni.

4.9 Nemzeti követelmények: –
