

**Publikacja wniosku 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**

(2013/C 155/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„VALAŠSKÝ FRGÁL”**

**NR WE: CZ-PGI-0005-0805-04.04.2010**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Valašský frgál”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Czeska

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną 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), orzechowa, kapuściana (z kapusty świeżej lub kiszonej), 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 placki można sprzedawać bez opakowania.

„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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji ciasta stosuje się następujące surowce: mąka pszenna polohrubá (średnioziarnista) lub wymieszane trzy rodzaje mąki: *hladká* (gładka), *polohrubá* (średnioziarnista) i *hrubá* (gruboziarnista), cukier buraczany lub substytut cukru, tłuszcz roślinny lub olej roślinny lub smalec wieprzowy lub masło, żółtka pasteryzowane lub świeże, mleko w proszku lub świeże lub woda pitna, soki owocowe (cytrynowy, jabłkowy, gruszkowy), drożdże piekarnicze, sól, obecnie można także stosować polepszacz do ciasta przedłużający świeżość pieczywa.

Głównym składnikiem placka jest mąka, pozostałe składniki muszą spełniać następujące wymagania w zakresie limitów wagowych: tłuszcze (tłuszcz lub olej roślinny lub smalec wieprzowy lub masło) – przynajmniej 20 % ogólnej masy ciasta, cukier lub substytut cukru (fruktoza) – przynajmniej 10 % ogólnej masy ciasta (w razie zastosowania innego substytutu zawartość odpowiada poziomowi jego słodocy), żółtka – przynajmniej 5 % ogólnej masy ciasta. 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: powidła gruszkowe z gruszek suszonych, powidła śliwkowe 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 měkký*), cukier buraczany lub substytut cukru, żółtka pasteryzowane lub świeże, woda pitna, rodzynki, cukier waniliowy lub budyń waniliowy (można dodać sok owocowy), olej roślinny, aromat, mielony kwiat muszkatołowy, stabilizator twarogu, owoce leśne;

masa makowa: mak mielony, cukier buraczany lub 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 substytut cukru, woda pitna, aromat;

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

masa jagodowa: jagody świeże, w kompocie lub mrożone, dżem jagodowy;

masa morelowa: morele świeże, w kompocie lub mrożone, dżem morelowy;

masa śliwkowa: śliwki świeże, w kompocie lub mrożone, powidła śliwkowe, mak mielony, cukier lub substytut cukru;

masa orzechowa: orzechy mielone (włoskie, laskowe lub mieszane), cukier buraczany lub 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 kapuściana: świeża kapusta szatkowana lub dokładnie wypłukana kapusta kiszona, cukier buraczany lub substytut cukru, masło lub tłuszcz roślinny lub olej roślinny, mąka pszenna gładka, woda pitna, pieprz czarny mielony, sól;

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

masa z kalarepy: kalarepy świeże, cukier buraczany lub 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. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *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), przez smarowanie ciasta masą, pieczenie placków i ich pakowanie, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze. Produkcja masy nie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Krojenie i pakowanie produktów bezpośrednio u producenta jest uzasadnione ze względu na charakter produktu – chodzi o produkt przeznaczony do szybkiej 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.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

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.

4. **Zwięzłe 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-Prštné, Zlín-Jaroslavice, Březnice, Želechovice, Lípa, Zádveřice, Vizovice, Slopné, Haluzice, Vlachovice, Vrbětice, Popov, Jestřábí, Štítná nad Vláří, Bylnice, Brumov, Nedašov, Nedašova Lhota, Študlov, Štelná, Francova Lhota, Valašská Senice, Hovězí, Halenkov, Nový Hrozenkov.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

W przeszłości suszenie owoców było dla mieszkańców regionu Valašsko najbardziej tradycyjną metodą konserwacji plonów. Przez resztę roku zakonserwowane w ten sposób owoce stosowano do przygotowywania różnych potraw. Najbardziej typowa była produkcja powideł gruszkowych z suszonych gruszek. Ponadto typową regionalną cechą jest smarowanie placka „frgál” jednym rodzajem masy. Jak wynika ze źródeł historycznych, placka „frgál” nigdy nie smarowano kilkoma rodzajami masy.

5.2. *Specyfika produktu*

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 ugniatć do pojawienia się w nim pęcherzyków powietrza (powinno zawierać dużo powietrza). Ciasto nie może być lepkie,

- ciasto rozwałkowane 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,
  - zastosowanie typowych mas, szczególnie mas z owoców suszonych, np. gruszek,
  - placek „Valašský frgál” smaruje się zawsze jednym rodzajem masy (nigdy nie stosuje się kombinacji różnych mas). Charakterystyczna jest wysoka zawartość masy, która w stanie surowym stanowi ok. 42–48 % masy placka. Masę obficie posypuje się kruszonką, tartym ciastem piernikowym lub mielonym cynamonem. Po upieczeniu placek można polukrować lub poleać roztopionym masłem.
- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

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 regionu Valašsko ten specyficzny placek pieczono przede wszystkim na różnego rodzaju uroczystości, takie jak śluby, chrzciny, Boże Narodzenie, Wielkanoc i dożynki. Biedniejsze rodziny przygotowywały je 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 jak najbardziej 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 powidła z suszonych gruszek i na wielkie placki z innymi masami przekazywano z pokolenia na pokolenie od kilkuset lat.

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

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=1322&plang=cs>

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.