CAHIER DES CHARGES

ŠPECIFIKÁCIA

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 4 a ČLÁNOK 17 (2)

„Skalický trdelník“

CHOP (-) CHZO (x)

4. Špecifikácia:
(súhrn požiadaviek podľa článku 4 ods. 2)

4.1. Názov: Skalický trdelník

4.2. Opis:

Skalický trdelník je jemné pečivo tvaru dutého valca s vnútorným priemerom 3 – 5 cm a vonkajším priemerom 6 – 10 cm. Vyrába sa tradičným spôsobom namotaním vykysnutého jemného cesta na „trdlo“. Namotané cesto sa potrie rozšľahanými bielkami a posype sekanými vlašskými orechmi alebo mandľami, alebo marhuľovými jadrami, alebo ich zmesou. Následne sa upečie sálavým teplom do zlatista a po upečení sa posype mletým cukrom zmiešaným s vanilkovým cukrom (viď príloha č. 1).
Charakteristické senzorické vlastnosti sú dané posekanými orechmi, marhuľovými jadrami, vanilkovým cukrom a spôsobom pečenia.
Skalický trdelník sa na trhu ponúka v balení jednotlivo, a to v dvoch veľkostiach odlíšených hmotnosťou výrobku. Základná hmotnosť je 500 gramov, pričom je možné ho ponúkať aj v polovičnej hmotnosti 250 gramov pri zachovaní základných parametrov vonkajší a vnútorný priemer. Balenie Skalického trdelníka je v potravinárskej fólii, a takto zabalený môže byť vložený do papierového obalu. Papierový obal môže byť potlačený čiernobielou alebo farebnou potlačou, pričom v texte potlače je použité označenie výrobku „Skalický trdelník“ (viď príloha č. 2).

<u>Vlastnosti:</u>

Farba:
- žltá z vnútra, povrch zlatohnedý

Konzistencia:
- jemná, nesmie byť tvrdá, lámavá

Vôňa a chuť:
-lahodná, príjemná po pečení, posekaných orechoch, vanilke, nesmie byť kvasnicová, zatuchnutá, dymová

Zloženie:
- Receptúra cesta sa iba mierne odlišuje u rôznych výrobcov.

Najčastejšie sa používa cesto zložené z uvedených ingrediencií: pšeničná múka polohrubá, vajcia, droždie, mlieko, kryštálový cukor, aróma, citrónová kôra, soľ, muškátový orech, posekané vlašské orechy, mandle, marhuľové jadrá, bravčová masť, rastlinný olej, maslo, mletý cukor, vanilkový cukor.

4.3. Zemepisná oblasť

Výroba Skalického trdelníka sa uskutočňuje vo vymedzenom území Slovenskej republiky ohraničenom:
zo severu štátnou hranicou s Českou republikou, západnú hranicu vymedzenej oblasti tvorí rieka Morava,
južnú hranicu tvorí rieka Myjava a východnú hranicu od mesta Senica po štátne hranice s Českou republikou tvorí rieka Teplica.

V prílohe č. 3 je mapové vyobrazenie vymedzenia zemepisného územia v rámci Európy, Slovenskej republiky a samotnej oblasti podľa vyššie uvedených ohraničení.

4.4. Dôkaz o pôvode

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením výrobcu na obale, respektíve výrobnom štítku výrobku, ktorý je povinný nalepiť na výrobok každý výrobca. Garancia pôvodu výrobku z vymedzeného zemepisného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže Skalický trdelník vyrábať.

4.5. Metóda výroby

Použité suroviny:
Na 1 kg pšeničnej múky, 5 – 8 vajec, droždie, mlieko, kryštálový cukor, soľ, muškátový orech, aróma, citrón, posekané vlašské orechy alebo mandle, alebo marhuľové jadrá, alebo ich zmes, bravčová masť, rastlinný olej, maslo, vanilkový cukor, mletý cukor.

Výrobný postup:
Z droždia, mlieka a kryštálového cukru sa pripraví kvások, zmieša sa so pšeničnou múkou, maslom a rastlinným olejom, k tomu sa pridá kryštálový cukor, 8 žĺtkov, 4 bielka, soľ, aróma, citrón, pomletý muškátový orech. Všetko sa to zmieša a pripraví sa jemné cesto, ktoré sa nechá pri izbovej teplote vykysnúť počas cca 30 min. Vykysnuté cesto sa rozdelí na bochníky s hmotnosťou 250 g – 500 g. Z bochníkov sa vyšúľa pletenec s priemerom cca 2 cm a dlhý cca 1 m. Takto pripravený pletenec sa nechá ešte dokysnúť 15 min. Následne sa natáča na drevené pomastené „trdlo“, položené na kopyte. Natočený pletenec sa potrie rozšľahanými bielkami, posype sa posekanou zmesou orechov alebo marhuľových jadier a pečie sa pri sálavom teple z pripravenej pahreby alebo žiariča, kde sa pri neustálom otáčaní a občasnom pomastení rastlinným olejom, bravčovou masťou, alebo ich zmesou pečie do zlatista 15 min. Upečený trdelník sa nechá vychladnúť, miernym poklepaním sa stiahne z trdla, položí sa na papier a vyfúkne. Trdelník sa posype mletým cukrom zmiešaným s vanilkovým cukrom.

4.6. Súvislosť

Trdlovanie Skalického trdelníka sa datuje od začiatku 19. storočia až podnes.

Skalické gazdinky tento produkt vyrobený po domácky ponúkali pri rôznych príležitostiach, akými boli svadby, krstiny, Vianoce i fašiangy.

Na prelome 19. a 20. storočia sa začal predávať i na jarmokoch. Výroba Skalického trdelníka vo väčšom rozsahu sa začína až v polovici 20. storočia.

Od konca 50. rokov začali Skalický trdelník vyrábať Senické a skalické pekárne, n.p., neskôr v Skalici a od začiatku 90. rokov v Senici.

Väčšina písomných dokumentov týkajúcich sa výroby Skalického trdelníka je až zo začiatku 20. storočia.

V ústnom podaní sa hovorí, že výrobný recept na trdelníky, ktorý rozšíril po Skalici a jej okolí, mal kuchár grófa, básnika a spisovateľa Jozefa Gvadániho, ktorý žil v Skalici v období rokov 1783 – 1801.

V knihe Ferdinanda Dúbravského – Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica – 1921:
V kapitole Skalické špeciality na str. 221 uvádza: *Skalické trdelníky, na takzvané „trdlo" namotané, z mäkkého cesta nasúkané povrázky, nad žeravým uhlím s otáčaním na ružovo upečené, tlčenými orechami alebo mandlami, niekedy i marhuľovými jadierkami a cukrom posýpané, z trdla stiahnuté a vyzerajú potom tak ako rukávy z kabane. Znamenité jedlo, pochúťka.*

Prvým zachovaným písomným dokumentom o Skalickom trdelníku je rukopis maďarského básnika Gyula Juhász, ktorý pôsobil na Skalickom gymnáziu ako profesor a o Skalickom trdelníku napísal *...„trdelníky boli vychýrené, naše ženy boli majstri. Z hruškového dreva vyrezali válek, cesto naň natočili, nad ohňom nad pahrebou točiac posýpali ho potlčenými orechami a piekli do zlatožlta. Bolo to aj vzhľadné aj chuťovo výborné, výdatné pečivo".*

V regionálnom časopise Jídelníček rok vydania 1977 sa v časti o Skalickom trdelníku píše:
Skaličané jsou hrdí na tuto svoji specialitu a před velkými svátky jako jsou vánoce, velikonoce, hody ale i před svatbami a rodinnými slavnostmi se ve Skalici pilně „trdluje" aby se mohly hostum nabídnout voníci, do zlatova upečené trdelníky. Trdelníky se dělají z kynutého těsta, které se rozdělí na několik menších dílu. Z nich se vyválejí asi na prst silné válečky a ty se navíjejí těsne vedle sebe na dřevený válec „trdlo" který se napřed potře tukem. Pak se trdelník potře rozšlehaným bílkem a posype rozsekanými vlašskými ořechmi. Při pečení se válečkem otáčí a trdelník se občas potře rozpzuštěným máslem. Po upečení se trdelník opatrně sesune s válečku na papír na kterém je mletý cukr s vanilkou, kterým se trdelník obalí, a po vychladnutí se nakráji na šikmé kroužky asi 2 cm široké. K pečení trdelníku potřebujeme několik válečků 2 – 4 kusy a stojan, na kterém se válečky otáčejí.

Rozpočet:
2 kg mouky (speciálka, výběrová), nebo 1,50 kg krupičkové a ½ kg hladké); 8 – 12 žloutku, ¼ kg mletého cukru, ¼ másla, 4 lžice sádla, ½ dcl rumu, 2 dkg soli, citrónová kúra, muškátový

oříšek, 4 dkg kvasnic. Mimo to ½ kg másla na potíraní, asi 1 g cukru s vanilkou na posypáni 60 dkg posekaných ořechú..

Vyššie uvedená literatúra je uvedená v prílohe č. 4, v zozname použitej literatúry.

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Skalický trdelník" je založená tak na reputácii výrobku a tradícii, ako aj na špecifickej kvalite, vlastnostiach a tvare. Skalický trdelník má pre cukrovinky a pekárske výrobky nezvyčajný tvar dutého valca. Pripravuje sa zvláštnym spôsobom, vykysnuté cesto sa namotá na trdlo a na ňom sa pečie. Ďalšou zvláštnosťou je spôsob pečenia sálavým teplom z pripravenej pahreby alebo žiariča, ktoré dodáva výrobku špecifickú vôňu a chuť, pri neustálom otáčaní a občasnom pomastení

4.7. Kontrolný orgán

Kontrolu kvality a dodržiavanie špecifikácie Skalický trdelník vykonáva pravidelne firma
Názov: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Certifikačný orgán CERTEX akreditovaný podľa EN 45 011 (kópia v prílohe č. 5)
Adresa: Továrenská 14, 815 71 Bratislava
tel.: +421 2 50 213 268
fax: +421 2 50 213 244
autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

4.8. Označovanie

Výrobca vyrábajúci Skalický trdelník v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Skalický trdelník". Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- zvýraznený názov výrobku Skalický trdelník
- uvedený druh posýpky (zmes orechov, vlašské orechy, mandle, marhuľové jadrá)
- spôsob pečenia (pahreba, sálavé teplo).

4.9. Vnútroštátne požiadavky

Zemepisné označenie výrobkov bolo na prechodnom základe zapísané v súlade so zákonom č.469/2003 Z.z. o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov, ktorý nadobudol účinnosť 1. decembra 2003.

Dátum zápisu, na prechodnom základe, do registra vedeného Úradom priemyselného vlastníctva SR: 2. august 2005
Číslo zápisu: 2
Tento zápis na prechodnom základe končí rozhodnutím Európskej komisie.

Prílohy:

1. Balenie Skalického trdelníka, označenie, nakrájaný výrobok, etiketa
2. Mapy – Európa a Slovensko s vyznačením vymedzenej oblasti, vymedzené územie
3. Zoznam a kópie použitej literatúry
4. Kópia akreditácie kontrolného orgánu podľa EN 45011
5. Kópia zmluvy o založení združenia