

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2009/C 104/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP
UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006
„IDRIJSKI ŽLIKROFI“
ES št.: SI-TSG-007-0026-29.10.2004

1. Naziv in naslov vlagatelja

Naziv: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi
Naslov: Mestni trg 1
SI - 5280 Idrija
SLOVENIJA
Telefon: +386 53720180
Telefaks: —
E-naslov: info@icra.si

2. Država članica ali tretja država

Republika Slovenija

3. Specifikacija proizvoda**3.1. Ime za registracijo**

„Idrijski žlikrofi“

Navedba, ki naj bo prevedena v tuje jezike: „na tradicionalni slovenski način“.

3.2. Navedite, ali gre za ime, ki: je specifično samo po sebi izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Ime Idrijski žlikrofi ne izraža posebnih lastnosti izdelka, temveč se tradicionalno uporablja za opis tega proizvoda, kar dokazujejo različni ustni in pisni viri, navedeni v točki 3.8.

3.3. Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?

- Registracija s pridržanjem imena
- Registracija brez pridržanja imena

3.4. Vrsta proizvoda

2.4. Kuhane ali polnjene testenine

3.5. Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

Idrijski žlikrofi so tradicionalna jed, pripravljena iz testa, ki je polnjeno s krompirjevim nadevom. Imajo značilno obliko klobuka. Sestavine, potrebne za pripravo testa so moka, jajca, olje, voda ali mleko po potrebi. Nadev je lahko samo krompirjev z dodatkom čebule, maščobe (ocvirkova mast ali prekajena sesekljana slanina) ter majarona, drobnjaka, črnega popra in soli.

Pripravljeni Idrijski žlikrofi morajo po kuhanju imeti predpisano svojstveno obliko, aromo in teksturo in vonj.

Tipična oblika žlikrofa: stisnjeno testo žlikrofa ob obeh robovih, na vrhu ima vdolbinico, enotna velikost in oblika, brez deformacij, po teksturi primerno čvrst, ni vidne razkuhanosti ali zmehčanosti testa, enotna rumenkasta barva površine brez vidnega izločenega škroba.

Vonj: intenziven in tipičen vonj. Ni premočno izraženih vonjev po začimbah, dodatkih ali celo po žarkem v nadevu.

Aroma: značilna in intenzivna aroma žlikrofa (testo in nadev) z okusom po krompirju, po maščobi (ki ne prevladuje), dodatkih in začimbah, ki harmonično dopolnjujejo aromo.

Tekstura: tekstura kot zaželen občutek v ustih, značilen za nekoliko čvrstejše škrobne jedi. Ni zaznati lepljivosti testa in nadeva, ampak sta rahla in nežna. Začimbe so fino mlete, ocvirki in prepražena zaseka v manjših delcih.

Skupni vtis: videz, vonj, aroma in tekstura žlikrofa, ki oblikujejo skupno sprejemljivost žlikrofa.

3.6. Opis metode pridobivanja proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

Proizvodnja Idrijskih žlikrofov poteka po naslednjih stopnjah:

Tradicionalne sestavine za okoli 150 kosov idrijskih žlikrofov:

Testo: do 300 g bele moke, 1-2 jajci, olje, voda ali mleko po potrebi, da nastane testo mehkejše.

Nadev: 500 g krompirja, do 50 g ocvirkove masti (zaseke) ali prekajene sesekljanje slanine, do 50 g čebule, začimbe in dišavnice (sol, črni poper, majaron, drobnjak), da nastane harmonična aroma.

Maščoba, ki se lahko uporablja za pripravo žlikrofov, je ocvirkova mast (zaseka) ali sesekljana prekajena slanina. Maščoba mora biti kakovostna in sveža. Nedovoljena je zlasti žarkost zaseke in ocvirkov.

Proizvajalci, ki nadaljnjim kupcem prodajajo zamrznjene žlikrofe, morajo zaradi potrebe ohranjanja senzoričnih lastnosti skozi cel rok trajanja, uporabiti manjšo količino začimb in debelejšo testo, zato za isto količino nadeva potrebujejo za testo: 400 – 500 g bele moke, do 4 jajca, olje, vodo ali mleko po potrebi.

Priprava in valjanje testa

Iz moke, jajc in vode ali mleka se zamesi testo, ki naj bo mehkejšo kot za rezance. Testo se gnete tako dolgo, da postane prožno, elastično in se ne prijemlje rok in deske. Če se ga prereže, mora biti gosto in brez luknjic. Nato se oblikuje hlebček, ki se ga po površini premaže z oljem in pokrije, da se ne izsuši ter pusti počivati vsaj pol ure.

Priprava nadeva in oblikovanje kroglic

Nadev za žlikrofe se pripravi iz kuhanega krompirja, ki se ga še toplega pretlači. Toplemu krompirju se doda na maščobi (ocvirkova mast (zaseka) ali prekajena sesekljana slanina) prepraženo čebulo, nato se primeša še začimbe (sol, črni poper) in dišavnice (majaron, drobnjak). Vse sestavine se dobro premeša, da nastane voljna zmes. Nadev ne sme biti ne drobljiv, ne premehak, zato se mu po potrebi doda maščoba. Iz nadeva se pri ročni izdelavi oblikuje enakomerne kroglice premera približno 1 – 1,5 cm. Posamezne faze strojne izdelave so lahko drugačne kot pri ročni izdelavi (npr. nadev se brizga in se ne oblikuje kroglic), vendar mora končni izdelek - Idrijski žlikrof ohraniti vse svoje značilnosti.

Oblikovanje žlikrofov

Predhodno pripravljeno in spočito testo se na tanko razvalja na debelino približno 2 mm. Na razvaljano testo za žlikrofe se polaga na primerni razdalji (en prst) kroglice nadeva. Testo se zavija in se ga med kroglicami stisne, da se sprime in nastanejo nekakšna ušesca. Zgoraj se v vsakega vtisne vdolbinico in pri tem pazi, da se testa ne pretrga. Tako dobijo žlikrofi značilno obliko klobuka. Maksimalne mere surovega tipičnega idrijskega žlikrofa so približno 3 cm v dolžino in 2 cm v višino (višina je merjena na sredini žlikrofa, na robovih so žlikrofi malo višji).

Pakiranje in zamrzovanje žlikrofov

Izdelane Idrijske žlikrofe, ki so namenjeni za shranjevanje, se zamrzne in zapakira, pri čemer je potrebno upoštevati sanitarno tehnične predpise in določila predpisov s področja splošnega označevanja predpakiranih živil.

Kuhanje žlikrofov

Žlikrofe se strese v vrelo slano vodo, pomeša in pokrije. Ko se dvignejo in ponovno zavrejo, so kuhani. Takoj se jih servira.

3.7. Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila

Od drugih polnjenih testenin se idrijski žlikrofi razlikujejo po obliki, specifičnem nadevu, tradicionalni recepturi in načinu izdelave. Idrijski žlikrofi imajo zanje značilno obliko starega francoskega klobuka (Napoleonov klobuk).

Tradicionalna receptura (recept) se ni bistveno spreminjala že od začetka omembe idrijskih žlikrofov (iste sestavine in primerljivo razmerje med njimi). Poseben je nadev, ki je krompirjev z zaseko ali prekajeno seseklano slanino, čebulo ter začimbami in dišavnicami. Način izdelave je specifičen, saj se idrijske žlikrofe stisne ob obeh robovih, na vrhu pa naredi vdolbinico.

3.8. Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Idrija je že dolga leta znana po tej kulinarični specialiteti, kar je zapisano v nekaterih pisnih virih, obstajajo pa tudi številni ustni viri. Idrijski žlikrofi so izdelani iz tradicionalnih sestavin po postopku, ki ima dolgoletno tradicijo.

Najstarejši vir (Božič Lado: Naš idrijski kot) je iz leta 1936. Govori o tem, da so žlikrofi na mizi le ob pomembnih dneh, da pa obstajajo različne oblike žlikrofov: krompirjevi, meseni, iz kisle repe, z bakalco, zabeljeni z ocvirki ali posebno masleno zabelo masovnikom. Citat iz poglavja Rudarjeva družina: „...Le o važnih dnevih žlikrofi: krompirjevi, meseni ali iz kisle repe, z ‚bakalco‘, zabeljeni z ocvirki, ali posebno masleno zabelo ‚masovnikom‘...“

Drugi vir (Karl Bezek: Fond Doprinov k zgodovini Idrije), je iz leta 1956, ko avtor Karl Bezek opisuje narodne jedi in pijače. Piše, da so idrijski žlikrofi najbolj priljubljena in daleč naokrog znana jed. V knjigi namreč citira: „...Najbolj priljubljena, daleč naokoli znana, a nikjer drugod tako pripravljena jed, so sloviti žlikrofi. Podobni so sicer dunajskim ‚Schlickkrapferln‘, to so majhni testeni zavitki z vloženi krofki, toda posebne vsebine.“ Avtor nadaljuje, da se je Idrijske žlikrofe velikokrat navajalo v raznih člankih, objavilo se je celo recept za njihovo pripravo, nihče pa ni raziskoval njihovega nastanka in porekla. Glede zgodovine žlikrofov je navajal pripovedovanja ljudi iz let 1840 – 1850, da se je takrat prodajalo žlikrofe, javno, v surovem stanju. Gostilničarka Harmel je avtorju pripovedovala, da naj bi bili žlikrofi v Idrijo prinešeni iz ogrske Sedmograške. Neki stari Idrijčan je trdil, da je jed v Idrijo prinesla rudarska rodbina Wernberger okoli leta 1814, kar je tudi potrdil potomec te družine. Citat iz knjige: „Ker se toraj rodbinska izročila z drugimi pripovedovanji ujemajo, ni dvoma, da so se prikazali prvi žlikrofi v Idriji po Ivanovimi vrnitvi v Idrijo in potom njegove družine. Da je pa moralo trajati več let, predno se je ta jed v Idriji udomačila, je verjetno – kakor pravijo, da se je vršilo vmes še nekako poskusno postopanje na češki in dunajski način, kjer poznajo tudi podobne kuharske izdelke. Tako so nastali od leta 1814 dalje naši idrijski žlikrofi, dokler niso sredi prošljega stoletja konečno dosegli, z domačimi sredstvi, posebnega okusa ter današnje ustaljeno obliko.“

Tretji vir Mohorjev koledar (1989) postavlja idrijske žlikrofe na prvo mesto med značilnimi idrijskimi jedmi in pijačami. V njem je zapisana tradicionalna receptura za pripravo Idrijskih žlikrofov, ki se uporablja še danes.

3.9. Minimalne zahteve in postopki nadzora posebnih lastnosti

- Idrijski žlikrofi morajo imeti vse posebne lastnosti, predpisane v specifikaciji (uporabljene morajo biti predpisane surovine, proizvedeni morajo biti na predpisan način, končni proizvod mora imeti predpisano obliko, videz, vonj, aromo in teksturo).
- Izdelovalci Idrijskih žlikrofov morajo voditi evidence o dobavljenih in porabljenih surovinah, količini izdelanih Idrijskih žlikrofov in prodanih količinah Idrijskih žlikrofov.
- Skladnost uporabe predpisanih surovin, proizvodnega postopka, videza in senzoričnih lastnosti končnega proizvoda s specifikacijo, mora biti preverjana s strani posameznega proizvajalca in/ali združenja proizvajalcev, vsaj enkrat letno pa tudi s strani certifikacijskega organa, ki zagotavlja skladnost z Evropskim standardom EN 45011.

4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda

4.1. Naziv in naslov

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

Javni Zasebni

4.2. Posebne naloge organa ali telesa

Bureau Veritas je odgovoren za kontrolo vseh faz, predpisanih v specifikaciji za Idrijske žlikrofe.
