

## INNE AKTY

## KOMISJA

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

(2008/C 269/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia (WE) nr 509/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

## „PIEREKACZEWNIK”

Nr WE: PL-TSG-0007-0054-23.04.2007

1. **Nazwa i adres Grupy składającej wniosek**

Nazwa: Konsorcjum producentów Pierekaczewnik  
Adres: Kruszyńniany 58, PL-16-120 Krynki  
Tel.: (48-85) 710 84 60, (48-85) 749 40 52, kom. (48) 606 603 760  
Faks: —  
E-mail: dzenneta@wp.pl

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Polska

3. **Specyfikacja produktu**3.1. *Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

„Pierekaczewnik”

Wnioskuje się o rejestrację wyłącznie w języku polskim.

3.2. *Wskazać, czy nazwa*

- jest specyficzna sama w sobie  
 wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „pierekaczewnik” wyraża specyficzny charakter produktu, ponieważ pochodzi od czasownika „pierekatywat”, który w języku białoruskim i rosyjskim oznacza rozwałkowywanie. Sposób rozwałkowywania ciasta jest jedną z charakterystycznych czynności praktykowanych przy wyrobie „pierekaczewnika” mających wpływ na jego specyficzny charakter. Ponieważ termin „pierekaczewnik” jest spolszczoną, nieprzetłumaczalną nazwą używaną wyłącznie do określenia konkretnego produktu, należy uznać, że nazwa jest także sama w sobie specyficzna.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy  
 Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Typ produktu

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w punkcie 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Pierekaczewnik” to wypiek o wyglądzie zewnętrznym przypominającym skorupę ślimaka. Efekt ten uzyskuje się dzięki nałożeniu na siebie sześciu, bardzo cienkich warstw rozwałkowanego ciasta, przekładanych farszem (słodkim lub mięsnym) i zwiniętych w rulon. Tak uformowane ciasto piecze się w okrągłym naczyniu, które nadaje „pierekaczewnikowi” pożądany kształt. W przekroju uwidocznione są liczne warstwy ciasta na przemian z nadzieniem. Z zewnątrz „pierekaczewnik”, w zależności od długości pieczenia, jest lekko złoty lub rumiany. Gotowe ciasto ma zazwyczaj 26-27 cm średnicy i waży ok. 3 kg. Konsystencja „pierekaczewnika” jest stała, zwięzła i elastyczna. Smak w zależności od nadzienia jest pikantny lub słodki.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w punkcie 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Etap 1 — Przygotowanie ciasta

Do przygotowania ciasta należy użyć następujących proporcji składników: 1 kg przesianej mąki tortowej (typ 450), ok. 0,5 g soli, 5 żółtek z jaj kurzych średniej wielkości, 5 ml oleju roślinnego oraz ok. 0,4 l wody. Wszystkie składniki należy ze sobą połączyć i dokładnie ręcznie wyrobić, aż do momentu uzyskania jednolitej, elastycznej masy.

Etap 2 — Wałkowanie

Wyrobione ciasto należy podzielić na 6 równych części. Następnie każdy kawałek ciasta rozwałkowuje się na płaty o średnicy ok. 70 cm i grubości ok. 1 mm. W celu uzyskania równych płatów bez pęknięć, czynność wykonuje się ręcznie, drewnianym, prostym wałkiem (bez uchwytów). Na zakończenie ciasto należy ręcznie rozciągnąć, żeby uzyskać efekt przejrzystości — nie doprowadzając jednak do powstania dziur i pęknięć.

Etap 3 — Składanie warstw

Rozwałkowane płaty ciasta odkładamy na bok. Płaty ciasta nie mogą być ze sobą posklejane. Nie wolno również dopuścić do obeschnięcia płatów ciasta. Następnie płaty należy układać warstwami jeden na drugim, smarując każdy roztopionym masłem. Ma to wpływ na specyficzny charakter produktu, gdyż brak uszkodzeń ciasta pozwala osiągnąć właściwą strukturę produktu.

Na smarowanie poszczególnych warstw zużywa się 0,75 kg masła, które można zastąpić gęsim tłuszczem.

Etap 4 — Przygotowanie farszu

„Pierekaczewnik” wytwarza się z następującymi rodzajami farszu:

farsz I: mięsny

W przypadku tego farszu dopuszcza się stosowanie następujących rodzajów mięsa:

I.1 — od 0,9 kg do 1,1 kg surowej baraniny (udziec bez kości z osobników młodych) albo

I.2 — od 0,9 kg do 1,1 kg surowej wołowiny (wołowina miękka z osobników młodych) albo

I.3 — od 0,9 kg do 1,1 kg surowej gęsiny lub mięsa z udźca indyka.

Mięso należy pokroić w drobną kostkę. Jeżeli dodawana jest cebula, to nie powinno być jej więcej niż 350 g.

Należy wszystko wymieszać dodając przyprawy: sól (ok. 0,75 g), pieprz (ok. 0,5 g) i paprykę (ok. 0,5 g).

Nie dopuszcza się mieszania różnych rodzajów mięsa.

farsz II: słodki

Do przygotowania farszu słodkiego wykorzystuje się:

II.1 — od 1 kg do 1,3 kg rozdrobnionego, białego sera (chudego, półtłustego lub tłustego), albo

II.2 — od 1 kg do 1,3 kg rodzynek, albo

II.3 — od 1 kg do 1,3 kg mieszanki rozdrobnionego, białego sera i rodzynek w różnych proporcjach.

Do powyższych rodzajów farszu dodaje się ok. 2 g cukru.

farsz III: owocowy

Zgodnie z tradycją „pierekaczewnik” może być wykonany również z obranych i pokrojonych w kostki owoców:

III.1 — od 1 kg do 1,5 kg jabłek albo

III.2 — od 1 kg do 1,5 kg śliwek suszonych

Do powyższych rodzajów farszu dodaje się ok. 2 g cukru. Całość można uzupełnić ok. 100 g rodzynek. Nie można mieszać jabłek z suszonymi śliwkami.

Etap 5 — rozłożenie farszu

Na ostatnim — górnym płacie wcześniej ułożonych warstw ciasta, należy równomiernie rozłożyć farsz.

Etap 6 — formowanie i wypiek

Ciasto z farszem należy zwinąć w rulon, który następnie składa się na podobieństwo muszli ślimaka tak, aby zmieścić je w okrągłym, wysmarowanym masłem naczyniu. Wierzch „pierekaczewnika” również należy posmarować masłem. Wypiek odbywa się pod przykryciem w temperaturze 180 °C i trwa przez ok. 2 godziny.

### 3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)*

Specyficzny charakter „pierekaczewnika” wynika z:

- wyjątkowej struktury ciasta,
- specyficznego kształtu i wielkości.

Wyjątkowa struktura produktu:

Specyfiką produktu jest jego wielowarstwowa struktura będąca rezultatem układania na sobie cienkich (prawie przezroczystych) warstw ciasta. Efekt ten uzyskuje się poprzez bardzo dokładne rozwałkowanie ciasta. Po ułożeniu na sobie wszystkich warstw ciasta oraz farszu całość zwija się w rulon. Dzięki temu w przekroju uwidocznione są charakterystyczne dla „pierekaczewnika” liczne warstwy ciasta ułożone na przemian z nadzieniem.

Specyficzny kształt i wielkość:

Specyficzny, ślimakowaty wygląd zewnętrzny „pierekaczewnika” wynika z końcowej fazy sposobu jego przygotowywania. Zwinięty w rulon produkt umieszcza się w okrągłym naczyniu do pieczenia. Po upieczeniu „pierekaczewnik” swym wyglądem przypomina muszlę ślimaka. „Pierekaczewnik” jest w istocie specyficznym pierogiem, który oprócz struktury, wyróżnia się również wielkością — jego średnica wynosi ok. 26-27 cm, waży ok. 3 kg.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)*

Tradycyjna metoda wytwarzania:

Tradycyjny charakter „pierekaczewnika” jest ściśle związany z niezmienną przez stulecia metodą jego wytwarzania. Cały proces wyrobu, zarówno ciasta jak i farszu, nie uległ zmianie na przestrzeni wieków. Świadczy o tym zachowanie niezmiennych składników farszu, jak też ręczny wyrób ciasta mimo dopuszczalnej możliwości zmechanizowania tej czynności.

Proces ręcznego formowania warstw również nie uległ zmianie i zachował swą pierwotną formę. Opis metody produkcji, specyfiki wyrobu oraz rodzajów farszu używanych do wytwarzania „pierekaczewnika” znajduje się w monografii historyczno-etnograficznej pt. „Tatarzy litewscy” autorstwa Stanisława Kryczyńskiego opublikowanej w Roczniku Tatarskim z 1938 roku (Rocznik Tatarski, Wydanie Rady Centralnej Związku Kulturalno-Oświatowego Tatarów Rzeczypospolitej Polskiej, Warszawa 1938, str. 169).

We wspomnianej powyżej publikacji znaleźć można także potwierdzenie, że „pierekaczewnik” jest tradycyjnym produktem, który wywodzi się z terenów dawnych kresów Rzeczypospolitej, które zamieszkiwane były przez ludność wielu kultur: Polaków, Litwinów, Rosjan, Białorusinów, Ukraińców, Żydów oraz Tatarów. Tatarzy przybyli na tereny Polski już w XIV wieku, przynosząc ze sobą bogatą, orientalną kulturę. Jednym z elementów tego dziedzictwa kulturowego jest właśnie kuchnia, która w swej znakomitej większości zdeterminowana jest religią oraz dostępnymi na stepie produktami. Wraz z funkcjonowaniem osadników tatarskich wokół ważnych grodów i dworów ich kultura przenikała się z kulturą miejscową. Dzięki wspólnym kontaktom na stoły polskie trafiały często przysmaki tatarskie. Jednym z takich produktów jest właśnie „pierekaczewnik”. Informacje o przenikaniu się kultury polskiej i tatarskiej, w tym o przenikaniu do polskiego języka nazw tatarskich produktów znaleźć można m.in. w książce Piotra Borawskiego pt. „Tatarzy w dawnej Rzeczypospolitej” (Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, Warszawa, 1986 r. str. 6-7) oraz w monografii pt. „Na szlakach orientu. Handel między Polską a Imperium Osmańskim w XVI-XVIII wieku” autorstwa Andrzeja Dziubińskiego (Fundacja na Rzecz Nauki Polskiej, Wrocław, 1998 str. 285-287).

Wyjątkowo pracochłonna receptura sprawia, że „pierekaczewnik” przygotowuje się bardzo rzadko — obecnie właściwie tylko w domach tatarskich podczas świąt Bajramy (Bayramy).

3.9. *Minimalne wymogi i procedury kontroli specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)*

Ze względu na zachowanie specyficznego charakteru produktu kontroli podlegają zwłaszcza następujące elementy:

1. Surowce użyte przy produkcji farszu:
  - a) ilość i jakość podstawowego surowca.
2. Proces wyrobu ciasta:
  - a) ręczne wałkowanie i rozciąganie ciasta;
  - b) smarowanie masłem lub gęsim tłuszczem.
3. Wyrób gotowy:
  - a) specyficzny kształt i wielkość gotowego wyrobu;
  - b) charakterystyczna, warstwowa struktura wyrobu;
  - c) rozwarstwianie się ciasta w produkcie (analogicznie do ciasta francuskiego).

Kontrole odbywają się na zasadzie oceny organoleptycznej produktu oraz śledzenia poszczególnych etapów produkcji. Producenci są również zobowiązani do gromadzenia i przedstawienia kontrolerowi dokumentacji, niezbędnej do odtworzenia składu produktu.

Mając na uwadze zapewnienie odpowiedniej jakości produktu, kontrolę należy przeprowadzić przynajmniej raz do roku.

**4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu**4.1. *Nazwa i adres*

Nazwa: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych  
Adres: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa  
Telefon: (48-22) 623 29 01  
Faks: (48-22) 623 20 99  
E-mail: —

Organ publiczny/Jednostka publiczna     Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.

---