

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

6. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Duna-Tisza Közi OFJ termékleírás módosítási kérelme-----	166
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteknek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	183
	Közlemény a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	189

Hatáskörömet és illetékességemet a Rendelet 1. § (3) bekezdése, valamint a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 152/2014. (IV.6.) Korm. rendelet 65. §-ának 9. pontja alapozza meg.

Kiadmányozási jogom a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdésén, valamint a Földművelésügyi Minisztérium Szervezeti és Működési Szabályzatáról szóló 1/2017. (IV.28.) FM utasítás mellékletének 87. § (1) bekezdésén és 2. függelékének 4.2.5. pont 3. alpont a) pontján alapul.

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

Befogadó szervezetek:

- Marek-féle betegség vírusa (MDV-Marek's disease virus, gallid herpes virus 2) 1-es szerotípusának Rispens (CVI 988) törzse;
- baromfihimlő vírus (Fowl poxvirus – FPV);
- Duck enteritis virus (DEV) attenuált törzse;
- Transmissible gastroenteritis coronavirus (TGEV);
- Pseudorabies virus (PRV);
- Canine adenovirus 2-es típusa (CAV2).

Donor szervezetek és vektorok:

- a csirkék fertőző gége- és légcsőgyulladásának kórokozója, a Laryngotracheitis vírus (LTV).

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

A beépítésre szánt szekvenciák a donor organizmus felületi fehérjéit kódoló gén szakaszai.

Az általuk kódolt fehérjék képesek neutralizáló antitestek termelése révén a donor organizmusok elleni protektív immunitás kialakítására az állatokban azok vakcinázását követően. A zárt rendszerű felhasználás célja a módosított organizmusok vakcina-vírusként való tesztelése (termelés-optimalizálás, analitikai módszerfejlesztés továbbá ártalmatlansági és hatékonysági vizsgálatok).

Kockázatértékelés összefoglalása:

Szabad, fertőzőképes vírus csak a tolltüsztők hámsejtjeiben képződik. Az elszarusodó hámsejtek a környezetbe jutnak, és azok viszik át a fertőzőtséget többnyire aerogén úton. A terjesztésben sem valódi biológiai sem mechanikus vektorok nem vesznek részt.

A befogadó szervezet tehát apathogén, avirulens, allergén hatása, toxicitása nincsen, vektorok nem vesznek részt a terjesztésében.

Hulladékkezelésre vonatkozó információk:

A hulladékok kezelése a PSENGS055 számú szabványművelési eljárásnak megfelelően történik.

Közlemény a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről

A Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszeripari Főosztálya a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről szóló **15/2008. (II. 15.) FVM rendelet 3.§-a** alapján megjelenteti a „Kürtőskalács” termék leírását.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes és jogi személyek, illetve jogi személyiség nélküli gazdasági társaság a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszeripari Főosztályára (1860 Budapest). A termékleírás mellékletei ugyancsak a FM Élelmiszeripari Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

II. MELLÉKLET
A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA
„KÜRTÖSKALÁCS”
EU-szám:
„Magyarország”

1. Bejegyzendő elnevezés
„Kürtőskalács”

2. A termék típusa [a XI. Melléklet alapján]

2.24. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék:

- ☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Kürtőskalács” csónkakúp-palást alakú, üreges, édes sütemény, amely csavarvonal mentén feltekert kelt tészta csíkból készül. Külső felülete a készítés során karamellizálódott cukortól fényes, ropogós, tésztája puha, foszlós. A sütemény utóborítással (sütés utáni borítással) látható el. A termék hagyományos jellegét elkészítésének módja, külső megjelenése és íze adja.

3.2. Az elnevezés:

- ☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Kürtőskalács” elnevezés arra utal, hogy a sütődorongról levett, függőlegesen álló, friss, gőzölgő sütemény a tűzhelyek kürtőjére emlékeztet.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Kürtőskalács” csónkakúp-palást alakú, üreges, friss fogyasztásra szánt, édes sütemény, amely a készítési technikának köszönhetően csavarvonal-szerű tésztacsíkra bontható. Hossza legalább 17 cm, kisebbik belső átmérője legalább 5 cm, nyílásszöge pedig 1° és 20° közötti értéket vehet föl. A sütemény tésztájának vastagsága egyenletes, értéke 1 cm körüli, de helyenként 0.5-2 cm közötti értékeket is felvehet. A tésztacsík szélessége szintén egyenletes, értéke 1,5 cm és 4 cm közötti. A „Kürtőskalács” felületi sűrűségének, utóborítás nélkül, 0.4 g/cm^2 és 0.6 g/cm^2 értékek közöttinek kell lennie. Ezt a

következő összefüggéssel tudjuk kiszámolni: termék tömege/(sütődorong tészta által fedett részének átlagos átmérője x 3,14 x termék hossza).

Készítése során a kelt tészta csíkot a sütődorongra tekerik, felületét cukorral borítják, majd parázs vagy más sugárzó hő mellett kisütik. Kisütés után a kalács felülete utóborítással látható el.

A külső, karamellizált cukormáz fényes, ropogós. Az édes, kelt tészta csík egyenletesen átsült, puha, foszlós. Különlegességét a felületén levő karamellizált cukormáz, a frissen sült, édes kelt tészta által dominált íz és illat, a tészta vékonysága, valamint a sütemény rendhagyó készítési módja adja.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A tésztakészítéshez szükséges alapanyagok liszt kilogrammonként

1 kg finomliszt (búzaliszt), 50-150 g cukor, 5-10 g konyhasó, 30–60 g élesztő, 100-160 g legalább 80%-os zsírtartalmú vaj, 2–4 darab (összesen 100-200 g) tojás, 400-500 ml tej (a mennyiség a hozzáadott tojások számával fordítottan arányos).

A „Kürtöskalács” „vásári” változatban is készíthető. Ebben az esetben a tészta készítése során a vaj olajjal vagy margarinnal, a tojás tojásporral, a tej tejjporral helyettesíthető, a megfelelő átszámítás alkalmazásával.

A „vásári” változat esetén további összetevők kerülhetnek a tésztába, éspedig:

- citrusféle reszelt héja (legfeljebb 10 g) vagy leve (legfeljebb 40 ml);
- rum (legfeljebb 10 ml);
- vaníliás cukor vanília rúddal vagy aromával ízesítve (legfeljebb 30 g);
- mazsola vagy mazsola méretűre vágott szárított gyümölcs (legfeljebb 150 g).

Ezeknek az összetevőknek az íze nem válhat meghatározóvá.

A sütődorongra tekert nyers tészta bekenéséhez olvasztott vaj, a „vásári” változat esetében olaj vagy margarin is használható az egyenletes kenéshez szükséges mennyiségben.

A sütődorongra tekert nyers tészta felületének sütés előtti borítására felhasználható: kristálycukor, barna cukor, vanília rúddal ízesített cukor; „vásári” változat esetén használható vanília aromával ízesített cukor is.

A „Kürtöskalács” utóborítása

A „Kürtöskalács” külső felületének sütés utáni borítására a következő anyagok egyike használható: dió, mandula, mogyoró, fahéjas cukor, vanília rúddal ízesített cukor.

„Vásári” változat esetén utóborítás céljára minden, a cukrásztermékek íz és illatvilágával harmonizáló, porszerű vagy szemcsés természetes összetevő felhasználható. Ilyen például az aszalt és aprított gyümölcs, a kakaós cukor, a kókuszreszelék, a halva és a csokoládéőrlemény. A „vásári” változat belső felületére a cukrásztermékek íz és illatvilágával harmonizáló massa (pl. csokoládémassza) is kerülhet.

A „Kürtőskalács” elkészítésének módja

A tésztakészítés első lépéseként a tej 10-20%-ában és a cukor 5-10%-ában az élesztőt felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a fennmaradó alapanyagokat és kemény, gazdag, jól kidolgozott tésztát dagasztunk.

A bedagasztott tésztát 20-60 percig pihentetjük, amíg a térfogata körülbelül a kétszeresére nő.

A sütést csonkakúp alakú, keményfából, kerámiából vagy fémből készült sütődorong segítségével végezzük. A tésztát kétféleképpen készíthetjük elő a sütődorongra való föltekéréshez. Az első módszer szerint sodrófával körülbelül 1 cm vastagságú lappá nyújtjuk, és ezt a tészta lapot spirál alakban körbevágjuk úgy, hogy a tésztacsík szélessége 1,5–3 cm legyen. A második módszer szerint addig sodorjuk a tésztát, amíg kb. 3 m hosszú és kb. 1,5 cm átmérőjű, hengeres alakú tésztacsíkot kapunk.

A sütődorongot bekenjük vajjal (vásári termék esetén olajjal vagy margarinnal is lehet), és az egybefüggő tésztacsíkot csavarvonal mentén feltekercsöljük a dorongra. Amennyiben lapos tésztacsíkot tekerünk a dorongra, annak menetei össze kell érjenek. Ha a dorongra sodort tésztacsíkot tekerünk, a menetek között rést hagyunk, amelynek szélessége körülbelül a sodort tészta vastagságával egyező kell legyen.

A következő lépés a sütemény felszínének elsimítása és cukrozása. Ennek eredményeképpen a tésztacsíkoknak egybefüggő, gazdagon cukrozott felületet kell alkotniuk. Az egyik módszer szerint kristálycukrot szórunk sima és száraz felületre, majd a tésztával betekert sütődorongot finoman és egyenletesen nyomva a cukorba hengergetjük (forgatjuk), amíg a tészta egyenletes vastagságú és sima felszínű lesz. Ha sodort tésztát használtunk, a menetek széleinek össze kell érniük. Egy másik módszer szerint picit meglisztezett deszkán hengergetve simítjuk el a dorongra tekert, nyers kalács felszínét. Ezután olvasztott vajjal (a „vásári” változat esetében olajjal vagy margarinnal is lehet) megkenjük a nyers kalács felszínét, a kristálycukrot pedig rászórjuk.

Sütése történhet faszénparázs felett vagy forró levegő és hőszugárzás előállítására alkalmas berendezés felhasználásával. A kalácsot folyamatos forgatás közben addig sütjük, amíg a cukor rá nem karamellizálódik, aranybarna nem lesz. Ez faszénparázs felett körülbelül 6-12 percig, infrásütőben 200-220 °C-on 15 percig tart. A „Kürtőskalács” felszínét – különösen akkor, ha a nyers kalács felszínét nem kentük meg cukrozás előtt – sütés közben olvasztott, cukros vajjal (a „vásári” változat esetében olajjal vagy margarinnal is) kengethetjük. A kész sütemény felszíne nem lehet égett, íze nem lehet füstös.

A kész, a sütőberendezésről frissen leszedett, még a dorongon levő kalács felületét szórás vagy hengergetés révén utóborítással láthatjuk el. A kész kalácsot a sütőfáról a dorong tengelyét odakoppintva leütjük vagy letoljuk.

A termék kizárólag frissen készíthető, a sütést követően legfeljebb 4 órán belül forgalmazható.

A süteményt védőcsomagolással kell ellátni. A kihűlt, kész süteményt nem szabad erős napsugárzásnak vagy hőszugárzásnak kitenni. Védőcsomagolás céljára hőálló anyag (pl. celofán) használható, amely egy darabban eltávolítható a sütemény felszínéről.

A vásárlók tájékoztatása a védőcsomagolás feliratozása vagy címkézése révén valósul meg. A védőcsomagolás feliratán vagy címkéjén minden esetben fel kell tüntetni:

- a termék hivatalos megnevezését: „Kürtőskalács”;
- a „hagyományos különleges termék” uniós szimbólumot a termék hivatalos megnevezésével azonos látómezőben;
- a „hagyományos magyar sütemény” tájékoztató szöveget, vagy annak fordítását;
- ha a termék vásári változatban készül, abban az esetben a termék hivatalos megnevezése után

közvetlenül a „vásári változat” jelzős szerkezetet is;
adott esetben az utóborítás megnevezését (például „diós utóborítással”);
a termék minden összetevőjét a hatályos előírások figyelembevételével;
a termék előállításának időpontját, legalább órás bontásban; ettől kizárólag abban az esetben lehet eltekinteni, ha a terméket nagy vásárlói forgalom mellett, előállítása után kevesebb mint fél órával (még melegen) átadják a vásárlónak;
a termék minőségmegőrzési idejét a következő megfogalmazásban: „Minőségét megőrzi az előállítástól számított 4 óra leteltéig”;
a termék készítőjét és annak elérhetőségi adatait.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (a rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A parázs fölött, forgatott dorongon sült sütemények családjára vonatkozó első ismert, középkori utalás egy 1450 körüli heidelbergi kéziratban található. A leírás szerint sütődorongra kelt tésztából készült csíkot kell föltekerni csavarvonal alakban, majd tojássárgájával való kenetetés után lehet azt kisütni.

A 16. században a süteménycsalád fejlődése három ágra oszlott. Az első ághoz azok a sütemények tartoznak, amelyekben megőrződött a fentebbihez hasonló, a dorongra csavarvonal alakban feltekert tésztacsík. Ezek közé tartozik a székely-magyar kürtöskalács, a szakolcai trdelník és az ezzel lényegében azonos cseh-morva trdlo/trdelnice/trdelník, valamint a kürtösfánk (vagy olajban sült kürtös). A második ághoz a folyékony tésztából készülő sütemények tartoznak, éspedig a litván-lengyel-francia ragoulis/šakotis/sėkacz/gâteau à la broche, a német Baumkuchen, az osztrák Prügeltorte/Prügelkrapfen, valamint a svéd spettekaka/spettkaka. A harmadik ágat egyetlen sütemény, az erdélyi szász Baumstriezel képviseli: ebben egy összefüggő tésztaalapot helyeznek a dorongra.

A kürtöskalácsra utaló első ismert magyar írásos emlék 1679-ből származik. A sütemény első ismert receptje gróf zabolai Mikes Mária 1784. évi erdélyi szakácskönyvéből származik; ekkor még semmilyen édesítés nem volt része a sütemény készítési eljárásának. Simai Kristóf által 1795-ben és az utána következő években írt szakácskönyvben található receptben már megjelenik a sütés utáni édesítés.

Orbán Balázs „A Székelyföld leírása” című monográfiájában (1868) olyan udvarhelyszéki eredetmondát közölt, amely azt tükrözi, hogy a 19. század végére a kürtöskalács már mélyen beágyazódott a vidék életébe: a legenda szerint a tatárok által szorongatott és egy barlangba visszavonult székelyek szalmából készítettek kürtöskalácsot, ezzel mutatván ostromlóiknak, hogy még bőven van élelmük. A magyar nyelvterület keleti, székelyföldi peremterületén a kandallós tüzelőszervezetek egészen a 19. század végéig fennmaradtak. Ez a tény nagymértékben elősegítette, hogy a kürtöskalács élő hagyományként őrződjön meg a székely településeken: a parázson sült kürtöskalács napjainkban is szerepel a lakodalmas ételek sorában.

1876-ban, a Dolecskó Terézia által írt, Szegeden kiadott, Rézi néni szakácskönyve a kürtöskalács fejlődésének következő lépéséről, a karamellizált cukormáz megjelenéséről tanúsít. Ebben a receptben már azt ajánlják, hogy a dorongra tekert tésztát már a sütés előtt szórjuk meg (mandulás) cukorral. Így az édes íz mellett új aromák is megjelennek: a hő hatására ugyanis a cukor karamellizálódik, a Maillard-reakció lejátszódik. Az 1892-ben, Budapesten megjelent Valódi magyar szakácskönyv című munkájában Zilahy Ágnes már olyan receptet tesz közzé, amely szerint a kalács felületére sütés előtt mandulamag nélküli cukrot visznek föl, a sütés utáni édesítés pedig akár el is maradhat.

A sütemény a 18. század végére Magyarország területének nagy részén elterjedt, és a népi, valamint a polgári konyhaművészetnek is meghatározó eleme lett. A 19. és a 20. század során a sütemény receptje számos népszerű magyar szakácskönyvbe is bekerült, néha dorongos fánk, dorongfánk, botra tekercs név

alatt. A múlt század eleji tiszavidéki népi táplálkozáskultúrában való jelenlétéről L. Sinkó Rozália és T. Bereczki Ibolya tanulmányai közölnek adatokat. Ezek szerint a kürtőskalácsot lakodalmak során is sütötték. A darált vagy aprított, esetleg cukrozott dióbél utóborításként való alkalmazása csak a 20. század második harmadában terjedt el. A kókuszos, kakaós, stb. utóborításokat csak a múlt század végén kezdték széleskörűen alkalmazni.

