

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2021/C 446/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Nijolės Šakočienės šakotis”****Nr UE: PGI-LT-02401 – 20 listopada 2017****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy ChOG**

„Nijolės Šakočienės šakotis”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Litwa

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Nijolės Šakočienės šakotis” to odświętny wyrób piekarniczy w kształcie wysokiego, pustego w środku, ściętego stożka z kolczastymi „gałęziami” różnej wielkości, który przygotowuje się w specjalnym piecu, polewając wolno obracający się wałek umieszczony nad ogniem warstwami rzadkiego ciasta za pomocą specjalnej drewnianej łyżki. Cały proces pieczenia odbywa się w domu przy zastosowaniu tradycyjnej metody.

Właściwości fizykochemiczne:

Zawartość wilgoci: 6,4–7,5 %

Zawartość tłuszczu: 35,5–38,5 %

Całkowita zawartość cukru: 25,5–27,5 %

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd: „Nijolės Šakočienės šakotis” ma stożkowaty kształt, a jego powierzchnia zewnętrzna jest nierównomiernie pokryta „gałęziami” o różnym kształcie i wielkości, co nadaje mu niepowtarzalny wygląd. Produkt jest pusty w środku na całej długości. Na powierzchni wewnętrznej produktu (od strony otworu przebiegającego przez jego środek) można zaobserwować odcisnięte ślady przędzy i papieru do pieczenia. Wielkość produktu waha się od 30 do 60 cm

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

wysokości. Średnica otworu wewnątrz produktu może wynosić od 20 cm u podstawy do 10–20 cm przy wierzchołku. Średnica zewnętrzna zależy od wysokości produktu, ilości rzadkiego ciasta, jaką polewano wałek, oraz długości uformowanych „gałęzi”. Przy podstawie może one wynosić do 40 cm, natomiast przy wierzchołku – do 20 cm.

Masa: 1,0–6,5 kg, w zależności od wysokości wypieku i ilości rzadkiego ciasta, jaką polewano wałek. Na specjalne okazje „Nijolės Šakočienės šakotis” podaje się na stół w całości; w przeciwnym wypadku produkt tnie się na pierścienie o wysokości 5–30 cm i masie 0,7–3,5 kg lub na mniejsze części.

Barwa: od żółto-brązowej po brązową, w zależności od temperatury i czasu pieczenia. Powierzchnia zewnętrzna jest lśniąca, nieco bledsza niż powierzchnia wewnętrzna, a „gałęzie” charakteryzują się zróżnicowaną barwą. Po przecięciu można zaobserwować gąbczastą, warstwową strukturę wewnętrzną produktu o wyraźnie widocznych, niejednorodnych warstwach w różnych odcieniach, które tworzą nieregularne pierścienie.

Aromat: typowy dla wyrobu piekarniczego, o wyraźnie wyczuwalnym zapachu masła i jajek z nutą aromatu dymnego.

Smak: typowy dla wyrobu piekarniczego, umiarkowanie słodki i maślany z posmakiem jajecznym.

Posmak: po połyknięciu wyczuwalny jest lekki posmak tłuszczowy.

Konsystencja: umiarkowanie zwarta, stosunkowo krucha, ale nie odłupująca się ani nie krusząca się przy cięciu, ani rozpadająca się, ani chrupiąca. Produkt daje się łatwo przeżuć i jest to przyjemne. Po przeżuciu w ustach pozostają niewielkie drobinę produktu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

- masło o zawartości tłuszczu 82–87 %;
- śmietanka lub śmietana o zawartości tłuszczu 30–40 %;
- jaja kurze;
- cukier;
- mąka pszenna mielona tradycyjnie za pomocą kamieni młyńskich.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji:

- przygotowanie składników;
- przygotowanie rzadkiego ciasta;
- przygotowanie sprzętu kuchennego;
- formowanie i pieczenie wypieku;
- studzenie wypieku.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Granice administracyjne wsi Skaistgiriai (rejon kiejdański).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Produkt „Nijolės Šakočienės šakotis” jest związany z obszarem geograficznym z uwagi na jego renomę, która z kolei ma swoje źródło w doświadczeniu miejscowych piekarzy-rzemieślników wypiekających ten produkt.

Czynniki ludzkie, które nadają produktowi jego szczególne właściwości

Długa historia wytwarzania „Nijolės Šakočienės šakotis” pozwoliła doprowadzić unikalne właściwości tego produktu do perfekcji. Choć nie zachowały się żadne zapiski ani pisemne wytyczne dotyczące sposobu wytwarzania tego produktu, który jest ściśle powiązany z obszarem wyznaczonym w pkt 4, szczegółowe informacje na temat procesu jego produkcji i umiejętności praktyczne niezbędne do jego wyrobu były przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Niepowtarzalny charakter ciasta wytwarzanego na tym obszarze geograficznym i jego szczególne właściwości stanowią rezultat połączenia wiedzy i doświadczenia pokoleń piekarzy. Wszystkie te elementy przyczyniają się do uzyskania wyrobu piekarniczego o nadzwyczajnej jakości i smaku. Poniżej przedstawiono najważniejsze czynniki ukazujące, w jaki sposób czynnik ludzki wpływa na smak i wygląd produktu:

1. Proces przygotowywania rzadkiego ciasta stanowi jeden z kluczowych czynników gwarantujących niezmiennie wysoką jakość. W procesie produkcji „Nijolės Šakočienės šakotis” wykorzystuje się unikalną metodę przygotowywania rzadkiego ciasta, którą od ponad wieku utrzymuje się w ścisłej tajemnicy;
2. Unikalny proces wytwarzania „Nijolės Šakočienės šakotis” obejmuje parzenie mąki i odstawianie rzadkiego ciasta, przy czym osoba wypiekająca ciasto szacuje czas trwania tych czynności w oparciu o swoją wiedzę i doświadczenie. Parzenie rzadkiego ciasta ma na celu częściowe rozbitcie granulek skrobi w mące i usprawnienie procesu przekształcania skrobi w dekstryny w mące podczas odstawienia ciasta. Wspomniane zmiany zachodzące w mące skutkują szybszym wykształceniem się lśniącej skórki o intensywnej barwie w trakcie pieczenia, zwiększają porowatość struktury wewnętrznej ciasta, sprzyjają powstawaniu bardziej aromatycznych związków i spowalniają proces retrogradacji skrobi w trakcie przechowywania, co oznacza, że wypiek wolniej czerstwieje i zachowuje świeżość przez dłuższy czas bez konieczności stosowania dodatków chemicznych;
3. Mielenie mąki metodą tradycyjną wykorzystującą kamienie młyńskie za pomocą powoli obracających się i starannie wyregulowanych wałków wywiera wpływ na konsystencję produktu, co sprawia, że łatwo się go przeżuwa, a także że jest to przyjemne. Po przeżuciu w ustach pozostają niewielkie drobinny produktu;
4. Produkt wypieka się, korzystając z wałka umieszczonego nad ogniem w specjalnym tradycyjnym piecu, po odpowiednim wyregulowaniu ciągu kominowego. Odpowiednia regulacja ciągu wymaga doświadczenia i dużych umiejętności, ponieważ ciąg jest w dużym stopniu uzależniony od warunków otoczenia i ciśnienia atmosferycznego. Piec opala się suchym drewnem brzoźowym, które należy okorować, ponieważ kora brzoźowa zawiera żywicę, a uwędlenie produktu wywarłoby wpływ na jego właściwości organoleptyczne, fizyczne i chemiczne. Gorący, nieustannie obracający się wałek polewa się rzadkim ciastem za pomocą specjalnej drewnianej łyżki durszlakowej. Gdy rzadkie ciasto znajdujące się na gorącym wałku styka się z żarem bijącym od ognia, natychmiast tężeje i pokrywa się skórką. Ciasto nakłada się na wałek w cienkich warstwach. Ponieważ wałek polewa się rzadkim ciastem ze wszystkich stron, wokół osi produktu powstaje wiele różnych „gałęzi”, a fakt, że rzadkie ciasto piecze się warstwami, prowadzi do uzyskania pięknego, wielobarwnego wzoru. Odpowiednie regulowanie intensywności ognia, aby zapewnić właściwą temperaturę na poszczególnych etapach pieczenia, ma kluczowe znaczenie. Innym istotnym elementem jest monitorowanie prędkości obracania się wałka i dostosowywanie jej w taki sposób, aby upewnić się, że w miarę polewania go rzadkim ciastem wokół osi produktu powstawały będą ozdobne „gałęzie”. Lata doświadczenia producentów oraz umiejętności i zręczność piekącego pozwalają zagwarantować nie tylko szczególnie smak produktu, ale również jego niezwykle atrakcyjny kształt przejawiający się odpowiednim rozmieszczeniem „gałęzi”, ogólny wygląd i barwę. Wszystkie te czynniki sprawiają, że każdy „Nijolės Šakočienės šakotis” ma niepowtarzalny kształt. Inni producenci wypiekają swoje wyroby w nowoczesnych piecach elektrycznych, korzystają ze składników zamiennych oraz stosują wzmacniacze smaku i aromatu oraz substancje barwiące. W tradycyjnym procesie produkcji „Nijolės Šakočienės šakotis” nie stosuje się żadnych zamienników, wzmacniaczy smaku lub aromatu ani substancji barwiących.

Cały proces produkcji przeprowadza się wyłącznie przy użyciu tradycyjnych i naturalnych surowców, które determinują właściwości organoleptyczne produktu i jego cechy fizykochemiczne.

Renoma produktu powiązana z obszarem geograficznym

Tradycja wypieku ciast w kształcie drzew rozpoczęła się na Litwie pod koniec XIX w., początkowo w klasztorach. Choć klasztory utrzymywały przepisy na wypiek tych ciast w wielkim sekrecie, na początku XX w. ten pomysł kulinarny zaczął się upowszechniać, początkowo w dworach i na plebaniach, a później również wśród doświadczonych gospodyń domowych. Ten odświętny przysmak serwowano wyłącznie w celu uczczenia bardzo szczególnych okazji.

Prababca piekarzy zajmujących się wypiekaniem „Nijolės Šakočienės šakotis” otrzymała przepis na przygotowanie tego ciasta od gospodyni domowej pracującej na plebanii. Na przestrzeni lat proces wytwarzania „Nijolės Šakočienės šakotis” doprowadzono do perfekcji – w międzyczasie produkt nabrał niepowtarzalnych właściwości i po dziś dzień pozostaje głęboko zakorzeniony w tradycjach wywodzących się z gospodarstw domowych, a szybki rozwój przemysłowej produkcji ciast w kształcie drzew, jaki można zaobserwować od końca XX w., nie wywarł na niego wpływu.

Wyznaczony obszar geograficzny jest zamieszkały przez osoby dysponujące zawodowym i rzemieślniczym doświadczeniem w wypiekaniu „Nijolės Šakočienės šakotis”, które po dziś dzień jest przekazywane z pokolenia na pokolenie. Do 1997 r. „Nijolės Šakočienės šakotis” wypiekano i sprzedawano wyłącznie na zamówienie. Pod koniec XX w. zapewniono warunki umożliwiające prowadzenie sprzedaży detalicznej wyrobu – w rezultacie w 1997 r. produkt „Nijolės Šakočienės šakotis” został wprowadzony do obrotu. Świadczą o tym stare etykiety i specjalne nadruki na opakowaniach, które zachowały się do dziś.

„Nijolės Šakočienės šakotis” to odświętny produkt uwielbiany przez konsumentów z miejsc bardzo oddalonych od obszaru wyznaczonego w pkt 4.

Produkt „Nijolės Šakočienės šakotis” jest wytwarzany na wyznaczonym obszarze geograficznym od stu lat przez potomków pierwszych piekarzy, którzy zajmowali się jego wypiekiem, przy zastosowaniu tej samej tradycyjnej metody. Pozwala to zachować unikalne właściwości tego niepowtarzalnego produktu i utrzymać zaufanie konsumentów. To zaufanie zostało nagrodzone w 2008 r., gdy VŠĮ Kulinarijos paveldo fondas [Państwowy Fundusz Dziedzictwa Kulinarne] przyznał „Nijolės Šakočienės šakotis” certyfikat dziedzictwa kulinarnego poświadczający, że produkt wytwarza się na bazie tradycyjnych składników, na podstawie autentycznego przepisu i przy wykorzystaniu tradycyjnych technik. Certyfikat produktu dziedzictwa narodowego przyznawany od 2009 r. przez litewskie Ministerstwo Rolnictwa potwierdza, że „Nijolės Šakočienės šakotis” to produkt tradycyjny o wiekowej tradycji, który zachowuje autentyczność, jeżeli chodzi o jego właściwości, skład i metodę produkcji. Produkt ten jest wytwarzany i zgłaszany do certyfikacji przez producentów produktu dziedzictwa narodowego „Nijolės Šakočienės šakotis”, do których zalicza się krajowych mistrzów rzemieślniczych i kobiety.

Konsumenty szczególnie cenią sobie produkty „Nijolės Šakočienės šakotis” wypiekane we wsi Skaistgiriai z uwagi na ich najwyższą jakość i szczególne właściwości. Wyniki badań opinii konsumentów przeprowadzonych w latach 2010–2016 wykazały, że ponad 90 % konsumentów wie o tym, że we wsi Skaistgiriai wypieka się ciasta „Nijolės Šakočienės šakotis”, poszukuje ich w sklepach, ceni sobie ich autentyczność i wysoką jakość oraz chętnie kupuje je w charakterze prezentów lub pamiątek z zagranicznych podróży (dane z badań opinii konsumentów przeprowadzonych przez Państwowy Fundusz Dziedzictwa Kulinarne w latach 2010, 2012, 2014 i 2016).

Ponieważ wyrób piekarniczy „Nijolės Šakočienės šakotis” wytwarza się przy użyciu metod liczących setki lat, uznano go za produkt propagujący dziedzictwo kulturowe Litwy. Renoma, jaką cieszy się ten produkt, jak również jego rozpoznawalność stanowią rezultat różnego rodzaju działań dydaktycznych.

Zarówno goście, jak i koneserzy tradycyjnych produktów spożywczych odwiedzają wieś Skaistgiriai, aby spróbować „Nijolės Šakočienės šakotis”, zobaczyć, w jaki sposób powstaje ten pokryty gałkami smakołyk oraz jakich tradycyjnych narzędzi kuchennych i składników używa się w procesie jego wypiekania, dowiedzieć się więcej o procesie produkcji šakotis oraz o podtrzymywaniu tradycji piekarniczych, konserwacji starego sprzętu i pielęgnowaniu miejscowych zwyczajów, a także spróbować swoich sił w produkcji tego złożonego wyrobu piekarniczego. Osoby odwiedzające Skaistgiriai przybywają nie tylko z Litwy, ale również ze Zjednoczonego Królestwa, Irlandii, Norwegii, Szwecji, Stanów Zjednoczonych, Niemiec, Włoch, Izraela, Chorwacji, Polski, Niderlandów, Japonii, Chin, Turcji, Rumunii, Rosji i innych państw. Zagraniczni goście zabierają „Nijolės Šakočienės šakotis” ze sobą w charakterze pamiątki. Produkt ten dobrze sprawdza się w tej roli, ponieważ jest nie tylko pysznym i pięknie wyglądającym wyrobem piekarniczym, ale również długo zachowuje zdatność do spożycia.

„Nijolės Šakočienės šakotis” był prezentowany na zagranicznych wystawach i targach: w Zjednoczonym Królestwie, Irlandii, Niemczech i Rosji. Różnego rodzaju programy edukacyjne i pokazy cieszą się popularnością, przyciągając duże rzesze gości i koncentrując na sobie uwagę mediów podczas różnych imprez organizowanych w Polsce (warszawskie Jarmarki Bożonarodzeniowe w latach 2009–2016, Jarmarki Jagiellońskie w Lublinie w latach 2010–2016, gdańskie festiwale „Wilno w Gdańsku” w latach 2009–2016, festiwale zorganizowane w Szczecinie w latach 2010 i 2011, Białostockie Jarmarki Świętojańskie w latach 2012–2014, festiwal spożywczy zorganizowany we Wrocławiu w 2011 r. i inne).

Producenci „Nijolės Šakočienės šakotis” na Litwie regularnie biorą udział w i zdobywają nagrody na międzynarodowych targach AgroBalt, na innych targach branżowych, a także uczestniczą w dniach rzemiosła, imprezach organizowanych w związku ze świętami państwowymi, festiwalach ludowych i różnych innych jarmarkach.

Prezentacje „Nijolės Šakočienės šakotis” organizowane zarówno w kraju, jak i za granicą, a także pokazy, podczas których można dowiedzieć się, jak powstaje ten popularny produkt, przyciągają nie tylko miłośników słodczy, ale również innych regularnych bywalców festiwali lub imprez, którzy mogą sprawdzić swoje umiejętności, niekiedy pod czujnym okiem mediów.

Ponieważ „Nijolės Šakočienės šakotis” jest produktem typowym dla tego regionu, informacje na jego temat zamieszcza się w materiałach reklamowych, klipach informacyjno-reklamowych oraz publikacjach o tematyce kulinarnej skierowanych do turystów.

„Nijolės Šakočienės šakotis” wręcza się zagranicznym gościom odbywającym oficjalną wizytę na Litwie jako przykład litewskiego dziedzictwa kulinarnego.

O dobrym imieniu, sławie, renomie i popularności „Nijolės Šakočienės šakotis” świadczą następujące nagrody: dyplom dla „Najlepszego tradycyjnego šakotis w 2009 r.” przyznany w 2009 r. przez Państwowy Fundusz Dziedzictwa Kulinarnego; wyróżnienie przyznane w 2009 r. przez litewską Agencję Regulacji Rynku Rolnego i Produktów Spożywczych za propagowanie krajowego dziedzictwa kulinarnego oraz ochronę i pielęgnowanie tradycji podczas Jarmarku Kaziukowego (Jarmarku św. Kazimierza) zorganizowanego w Dublinie (Irlandia); w 2010 r. produkt „Nijolės Šakočienės šakotis” został nagrodzony złotym medalem na międzynarodowych targach AgroBalt; w 2010 r. mistrzyni piekarska zajmująca się wypiekaniem „Nijolės Šakočienės šakotis” została wybrana najlepszą rzemieślniczką Jarmarku Kaziukowego w 2010 r., a w 2011 r. wygrała zorganizowany przez Ministerstwo Rolnictwa plebiscyt na najlepszą tradycyjną rzemieślniczkę roku; w 2012 r. Ministerstwo Rolnictwa przyznało piekarzowi zajmującemu się wypiekaniem „Nijolės Šakočienės šakotis” tytuł „Mistrza rzemiosła tradycyjnego”; w 2012 r. piekarzowi zajmującemu się wypiekaniem „Nijolės Šakočienės šakotis” przyznano dyplom „Najlepszego rzemieślnika Jarmarku Jagiellońskiego w 2012 r.” (Polska) w kategorii „Najlepsze danie regionalne i najlepsza promocja regionalnych tradycji kulinarnych”; w 2012 r. w ramach konkursu zorganizowanego przez Państwowy Fundusz Dziedzictwa Kulinarnego produkt „Nijolės Šakočienės šakotis” nagrodzono dyplomem za „Przekazywanie, pielęgnowanie i promowanie autentycznych tradycji lokalnych w kontekście litewskiego dziedzictwa kulinarnego”; w 2014 r. osoby zajmujące się produkcją tego wyrobu piekarniczego otrzymały list z podziękowaniami od Ministra Rolnictwa za propagowanie dziedzictwa narodowego związanego z wypiekaniem tradycyjnego litewskiego šakotis; w 2014 r. produkt „Nijolės Šakočienės šakotis” został nagrodzony medalem na wystawie „Wyprodukowano na Litwie 2014”; w 2017 r. osoby zajmujące się produkcją tego wyrobu piekarniczego otrzymały dyplom za „wypiekanie autentycznego šakotis i propagowanie tradycji” od ośrodka etniczno-kulturowego w Kłajpedzie”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

<http://zum.lrv.lt/nijoles-sakocienes-sakotis-paraiska-su-produkto-specifikacija>

---