

Publikacja wniosku 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

(2013/C 134/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„WATERFORD BLAA”/„BLAA”

NR WE: IE-PGI-0005-0980-05.03.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Waterford Blaa”/„Blaa”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Irlandia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Waterford Blaa”/„Blaa” to miękka, ciastowata biała bułka, którą łatwo można rozpoznać po oprószonym mąką wierzchu.

Wypiek ten posiada następujące właściwości:

K s z t a ł t

Bułki „Waterford Blaa”/„Blaa” mogą być okrągłe lub kwadratowe. Są jednocześnie chrupiące i miękkie. Początkowo nadaje się im okrągły kształt i układa się na blachach, jednak w trakcie pieczenia rosną i zlepiają się, a następnie są rozrywane, przez co uzyskują kwadratowy kształt, lecz ich kopulasty wierzch nadaje wrażenie okrągłości.

W i e l k o ś ć

„Waterford Blaa”/„Blaa” ma wysokość 3–4,5 cm, średnicę 8–12 cm i waży 40–65 g.

F o r m a

„Waterford Blaa”/„Blaa” występuje w dwóch odmianach:

C h r u p i ą c e j

Nieregularny kwadratowy lub okrągły wypiek z kopulastym, chrupiącym, oprószonym mąką wierzchem. W pierwszej chwili pieczywo wydaje się chrupkie, a następnie sprężyste z delikatną słodową nutą. Dobrze wypieczona, ciemna skórka pozostawia w ustach przyjemny gorzkawy posmak.

M i ę k k i e j

Miękka bułka o wyraźnie zaznaczonym kwadratowym, owalnym lub okrągłym kształcie, jasnym kolorze, mocno oprószona mąką. Słodkawy, słodowy smak, lekka, choć zwarta konsystencja, rozplywa się w ustach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

- Mocna mąka chlebowa bez konserwantów
- Sól kuchenna
- Prasowane drożdże
- Polepszacz
- Woda

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

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

- Etap 1: mieszanie
- Etap 2: odpoczynek
- Etap 3: porcjowanie
- Etap 4: podział na mniejsze porcje i odpoczynek (z dodatkiem mąki)
- Etap 5: spłaszczanie i wałkowanie (z dodatkiem mąki)
- Etap 6: wyrastanie (z dodatkiem mąki)
- Etap 7: pieczenie
- Etap 8: ocena
- Etap 9: stygnięcie

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje cały region hrabstwa Waterford i południową część hrabstwa Kilkenny graniczącą bezpośrednio z hrabstwem Waterford, czyli południową część obszaru wyborczego Piltown (okręgi wyborcze Ullid i Dunkitt). Obszar ten przecina rzeka Blackwater; zaliczają się do niego powiaty Dangan, Narabawn, Moolum, Newton, Skeard, Greenvilleand i Ullid.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Tradycja pieczenia „Waterford Blaa” sięga czasów przybycia hugenotów do Irlandii. W tym czasie, a także przez całą epokę średniowiecza, Waterford było ważnym miastem handlowym. Skóry, pszenica, mąka, masło i inne produkty rolne z okolic Waterford wysyłane były do Anglii i na kontynent, przede wszystkim do Hiszpanii, Francji i Włoch.

Pisemne świadectwa uległy zniszczeniu w czasie wojny domowej, jednak z ustnych przekazów wiadomo, że w 1685 r. duża część francuskich protestantów została wygnana i udała się do krajów, które zgodziły się udzielić im schronienia, w tym do Anglii i Irlandii. Waterford było atrakcyjne dla francuskich uchodźców ze względu na łatwy dostęp, a także dogodną odległość od brzegów Francji, na wypadek gdyby okoliczności pozwoliły im na powrót. Ponadto port handlowy dawał najbardziej przedsiębiorczym spośród nich możliwość rozwoju kupieckich umiejętności.

Jak podają ustne przekazy z tego okresu, hugenoci zaczęli wytwarzać pieczywo z resztek ciasta pod koniec XVII wieku. Piekarze z Waterford uważają, że wynaleziony przez hugenotów „Waterford Blaa”/ „Blaa” początkowo nazywany był „błaad” lub „blanc”. W miarę jak zyskiwał na popularności, hugenoccy piekarze zaczęli przygotowywać ciasto specjalnie do jego wypieku. Nazwa „błaad” lub „blanc” została później skrócona do „Blaa” i w tej formie funkcjonuje do dzisiaj.

Na początku XIX wieku produkt ten stał się popularny, głównie wśród biedoty, kiedy założyciel Kongregacji Braci w Chrystusie, brat Edmund Ignatius Rice (1762–1844), rozpoczął w 1802 r. wypiekanie „Waterford Blaa”/„Blaa” w swojej piekarni na górze Sion w Waterford. Prostota podstawowych składników „Waterford Blaa”/„Blaa” przyczyniła się do niskiej ceny pieczywa i jego popularności wśród miejscowej ludności.

Produkcja „Waterford Blaa”/„Blaa” wymaga specjalistycznych umiejętności, które przekazywane były od czasów hugenotów. Twarde ciasto wymaga długotrwałej obróbki i ręcznego obtoczenia w mące przynajmniej trzy razy na różnych etapach produkcji, a produkt końcowy jest ręcznie spłaszczany przed pieczeniem, co sprawia, że nie ma możliwości automatyzacji całego procesu produkcji oraz zapewnia odpowiednią konsystencję i smak pieczywa.

5.2. Specyfika produktu

W przeciwieństwie do innych produktów tej kategorii „Waterford Blaa”/„Blaa” nie zawiera konserwantów i nie jest wzbogacany. Wytwarza się go wyłącznie z mocnej mąki piekarskiej bez konserwantów, soli kuchennej, prasowanych drożdży, polepszacza i wody.

Oprószenie mąką sprawia, że wierzch bułki jest biały, co nadaje jej charakterystyczny dla „Waterford Blaa”/„Blaa” surowy wygląd i pęknięcia. Podczas pieczenia „Waterford Blaa”/„Blaa” nie używa się pary wodnej, dlatego też mocne oprószenie mąką stanowi ochronę przed wysoką temperaturą w piecu i nadaje pieczywu charakterystyczny wygląd. W procesie produkcji „Waterford Blaa”/„Blaa” używa się dużych ilości mąki w trakcie wałkowania, odpoczywania itd., więc spodnia część bułki także może być oprószona mąką.

Bułki „Waterford Blaa”/„Blaa” charakteryzują się zróżnicowanym kształtem i wielkością.

Ciasto używane do produkcji „Waterford Blaa”/„Blaa” jest twardsze i zawiera mniej wody niż to używane do innych produktów. Pieczywo „Waterford Blaa”/„Blaa” wypiekane jest dłużej, aby wytworzyła się grubsza skórka, która nadaje mu charakterystyczny słodowy posmak. Stosowana przez producentów metoda ręcznego spłaszczania nadaje bułkom nieregularny kształt i charakterystyczne cechy.

„Waterford Blaa”/„Blaa” to popularny produkt śniadaniowy, wypiekany zwykle nocą i sprzedawany jako pieczywo najczęściej spożywane z masłem lub jako przekąska między posiłkami w formie kanapek z różnymi dodatkami, takimi jak smażone ziemniaki, morskie wodorosty dillisk, stek wołowy i sosy. Zgodnie z ogólnie panującym przekonaniem, „Waterford Blaa”/„Blaa” najlepiej smakuje jednak, kiedy świeże bułki wprost z piekarni rozrywa się rękami.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Związek „Waterford Blaa”/„Blaa” z regionem opiera się na renomie produktu, tradycyjnej metodzie wytwarzania opisanej poniżej i specyfice produktu opisanej w pkt 5.2.

Renoma „Waterford Blaa”/„Blaa” nawiązuje do historycznych korzeni produktu, które sięgają XVII wieku i przybycia do Irlandii francuskich hugenotów, którzy nauczyli miejscową ludność wypieku „Waterford Blaa”/„Blaa”.

Renoma „Waterford Blaa”/„Blaa” jest tak znaczna, że wypiek ten wspomina się w publikacjach takich jak książka Eddiego Wymberry. „Well! Recollections of Waterford in the 1940s and 1950s” („Dobrze! Wspomnienia z Waterford lat 40. i 50.”).

Renoma produktu pozostaje niezmienną od pokoleń. Wiosną 1962 r. samochód dostawczy przewożący „Waterford Blaa”/„Blaa” trafił na pierwsze strony miejscowych gazet, kiedy jego wadliwy hamulec ręczny zwolnił się samoczynnie, przez co pojazd stoczył się z górki i przytrzymał kierowcę do ściany.

Produkt ten słynie jako pożywienie robotników, m.in. tych zatrudnionych w miejscowej fabryce szkła, Waterford Crystal Factory. W artykule opublikowanym w dzienniku „Munster Express” z dnia 30 stycznia 2004 r. napisano: „Wiadomo, że wiele spośród wymyślnych wyrobów Crystal powstało dzięki żołądkom wypełnionym świeżym Blaa z masłem”.

Podczas Taste Festivals Ireland/Euro-toques Food Awards 2008 piekarze produkujący „Waterford Blaa”/„Blaa” zostali wyróżnieni nagrodą za podtrzymywanie tradycji regionalnego produktu „Waterford Blaa”/„Blaa”, jednego z wyróżniających się irlandzkich artykułów spożywczych, którego historia sięga dalej niż XVIII wiek. „Waterford Blaa”/„Blaa” ma tak liczne zastosowania i do tego stopnia stanowi integralną część codziennego życia Waterford, że jego receptura przekazywana była z pokolenia na pokolenie.

W nazwie produktu zawiera się nazwa miejscowości i jest on często wykorzystywany jako symbol Waterford. Poranny program miejscowej stacji radiowej, WLR FM, nosi nazwę „The Big Blaa Breakfast Show”. „Waterford Blaa”/„Blaa” jest używany w regionie do promocji miejscowych imprez takich jak „Fleadh Blaa Hooley!”, festiwal muzyki tradycyjnej, podczas którego przeprowadzono zbiórkę funduszy na Waterford Festival of Food, Dungarvan and Fleadh Cheoil na Mumhan (Munster Fleadh) w 2012 r.

Cechami wyróżniającymi „Waterford Blaa”/„Blaa” są spękana, oprószona mąką skórka, nieregularny kształt, elastyczna konsystencja i słodowy posmak. Cechy te są efektem stosowania przez piekarzy tradycyjnej techniki przejętej od hugenotów (wyrabianie, oprószenie mąką, ręczne rozpłaszczanie i proces pieczenia) i prostej, tradycyjnej receptury.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.