

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2008/C 233/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ANDRUTY KALISKIE”

NR WE: PL-PGI-005-0526-6.3.2006

CHOG ( X ) CHNP ( )

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy departament w państwie członkowskim:**

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Adres: ul. Wspólna 30  
PL-00-930 Warszawa

Tel.: (48-22) 623 27 07

Faks: (48-22) 623 25 03

E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej

Adres: al. Wojska Polskiego 185  
PL-62-80 Kalisz

Tel.: (48-62) 764 55 88

Faks: (48-62) 764 55 99

E-mail: eliza@aleksander.pl

Skład: Producenci/przetwórcy ( X ) inni ( X )

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

### 3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.4 — Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby cukiernicze

### 4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

#### 4.1. Nazwa: „Andruty kaliskie”

4.2. Opis: Cienki krążek o regularnych brzegach, lekko połyskującej, kolorystycznie niejednolitej, gładkiej powierzchni o średnicy 15 do 17 cm i grubości 0,8 do 1,5 mm. Barwa jasnokremowa, poprzez słomkową aż do ciemnozłotej. Lekko słodki, delikatny, kruchy, suchy i gładki.

4.3. Obszar geograficzny: Miasto Kalisz w granicach administracyjnych w powiecie kaliskim, województwo wielkopolskie, Polska.

4.4. Dowód pochodzenia: Przyjęty system ewidencjonowania etykiet pozwala w pełni kontrolować ilość Andrutów kaliskich obecnych na rynku. Każdy z producentów zobowiązany jest umieścić w wyznaczonym miejscu na etykiecie dane swojej firmy, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Każdy producent na etapie przygotowania produkcji i samej produkcji prowadzi swoje ewidencje związane z niniejszą specyfikacją. Ewidencje te są zawsze dostępne dla organu kontrolnego i mogą być przedmiotem działań kontrolnych.

4.5. Metoda produkcji: Etap 1 — Przygotować surowce w proporcjach: 10 l wody, 470–1 000 g cukru, 5–6 kg mąki pszennej, 150–200 ml oleju rzepakowego.

Etap 2 — Uważnie połączyć składniki aż do uzyskania jednolitego, zawiesistego i gładkiego ciasta. Ciasto pozostawić na min. 30 minut.

Etap 3 — Rozgrzać zamknięte andruciarki do temperatury ok. 180 °C. Maksymalna temperatura nie powinna przekraczać 220 °C.

Etap 4 — Na wysmarowaną tłuszczem, gorącą dolną płytę andruciarki nalać porcję ciasta. Docisnąć obie płyty do siebie.

Etap 5 — Po upieczeniu andrutów (zależnie od temperatury płyt (ok. 30 do 45 sek.) rozewrzeć płyty, poprzez podniesienie płyty górnej. Andruty powinny pozostać na płycie dolnej. Zgarnąć upieczone andruty i układać je w stosik, odrzucając ewentualne braki.

Etap 6 — Wyrównać brzegi andrutów ułożonych w stos przy pomocy noża lub odpowiedniego pilnika, nadając im kształt krążka. Oklejone banderolą lub opatrzone etykietą andruty pakować niezwłocznie po upieczeniu do woreczków polipropylenowych, zgrzewanych szczelnie. Woreczki mogą być pakowane w kartoniki lub koperty. Wtedy banderola i etykieta nie jest wymagana. Woreczki, koperty i kartoniki, o których mowa są opakowaniami jednostkowymi. Na opakowaniu jednostkowym umieszczana jest informacja o ilości andrutów w opakowaniu. Opakowaniem zbiorczym są kartony. Cały etap wykonywany jest ręcznie.

Pakowanie produktu musi odbywać się w miejscu produkcji, ze względu na łamliwość produktu, jego podatność na wilgotność otoczenia (wysoką higroskopijność produktu) oraz w trosce o zagwarantowanie możliwości odtworzenia historii produktu.

4.6. Związek produktu z obszarem geograficznym: Związek produktu z regionem opiera się na reputacji produktu, wytwarzanie którego daje się udokumentować na tym obszarze aż od połowy XIX w. Kalisz, miasto, o najstarszej w Polsce metryce pisanej, stanowiło mieszaninę narodów i kultur, zamieszkujących to miasto, już od średniowiecza. Wiele wskazuje na to, że kaliskie andruty narodziły się jako produkt międzykulturowy, świadectwo przenikających się zwyczajów kulinarnych i obyczajowych różnych grup narodowościowych i religijnych od wieków zamieszkujących Kalisz.

Tradycja kaliskich andrutów zajmuje ważne miejsce w dziejach miasta nad Prosną. Narodziny produktu giną gdzieś w bogatej historii Kalisza. Etymologia słowa nie jest ustalona. Wiadomo jedynie, że nazwa znana była już w XVIII wieku. Według Zygmunta Glogera w XVIII wieku andruty podawane były na deser. Bliższe informacje o andrucie pochodzą dopiero z połowy XIX stulecia.

Wiele wskazuje, iż produkcja kaliskich andrutów ugruntowała się około 1850 r. w momencie ukształtowania się mieszczańskich zwyczajów i ustabilizowania materialnego miasta. Powszechnie kultywowanym zwyczajem było spędzanie wolnego, niedzielnego czasu na spacerach całymi rodzinami w parku nad Prosną. Jednocześnie pojawiły się tam andruty sprzedawane spacerowiczom. Świadczy o tym tradycja ustna, przekazywana zarówno w rodzinach producentów tego wyrobu, jak i pośród jego konsumentów. Charakterystyczny wyrób kaliski pojawia się także we wspomnieniach jego mieszkańców, utrwalanych na fotografiach i w postaci pisemnej.

Produkcja andrutów kaliskich była prosta i przy znajomości receptury oraz posiadaniu sprzętu (tzw. „żelazek”) do ich wytwarzania, mogła być prowadzona nawet w dość prymitywnych warunkach. Wytwarzano je w piekarniach, domach, dworach, jak również w wielu sklepach. Tam też prowadzono sprzedaż, choć najważniejszym, kultowym wręcz miejscem sprzedaży tego wyrobu był i pozostaje do dzisiaj kaliski park.

Najbardziej trwałym dowodem wypieku andrutów są formy do ich wypieku zwane „żelazkami” lub „andruściarkami” pochodzące z XIX wieku. Andruściarki zachowały się często ze śladami przeróbek i napraw. Produkowali je początkowo kowale, potem także okoliczni rzemieślnicy (np. ślusarze). Formę tworzyły dwa okrągłe gładkie krążki żelazne połączone zawiasem.

Andrut trwa w zbiorowej pamięci jako symbol miasta, rozpoznawalny na równi z herbem i wizerunkiem ratusza. Nic też dziwnego, że dawni kaliszanie, rozsiani po świecie, tak często domagają się dostarczenia im produktu, którego smak kojarzy im się nie tylko z rodzinnym miastem, ale także z dzieciństwem.

Wyjątkową reputację Andrutów kaliskich potwierdzają liczne nagrody takie jak I nagroda w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (2004 r.), I miejsce na Wielkopolskiej Gali Produktów Regionalnych i Tradycyjnych (2005 r.) oraz honorowa nagroda „Perły” (2005 r.) dla produktów regionalnych i tradycyjnych przyznawana corocznie na międzynarodowych targach „Polagra Farm” („Farma”).

#### 4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adres: ul. Wspólna 30  
PL-00-930 Warszawa

Tel.: (48-22) 623 29 01

Faks: (48-22) 623 20 99

E-mail: —

- 4.8. *Etykietowanie:* Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej wprowadziła specjalnie graficznie opracowane opakowania: banderole, etykiety, koperty, kartoniki. Wydruk opakowań realizowany jest centralnie, w jednym miejscu pod kontrolą Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Kaliskiej, która prowadzi ewidencję wszystkich przedstawionych we wniosku opakowań i zajmuje się ich dystrybucją. Zasady dystrybucji nie mogą dyskryminować żadnego z producentów wytwarzających „Andruty kaliskie” zgodnie z niniejszą specyfikacją.
-