HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM.

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről

„KÜRTŐSKALÁCS”

EK-szám:

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

– Csoportosulás vagy szervezet neve: Nemzetközi Kürtőskalács Szaktestület - Civil Társaság

– Cím: 2096 Üröm, Kárókatona u. 2. F/1.

– Telefonszám: +40 745 782579

- E-mail cím: elnokseg@kurtos.eu

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzendő elnevezés

Kürtőskalács

3.2. Az elnevezés:

☒ önmagában különleges

Az első fennmaradt írásos emlék, amelyben kürtőskalácsra való utalást találunk, Kolozs vármegyéből származik, és 1679-es keltezésű. Az elmúlt évszázadok során a sütemény megnevezése és annak írásmódja számos változatban bukkant föl, és csak a 20. század végére vált egységessé. A termék nevének mai alakja (**kürtőskalács**), ismereteink szerint nyomtatásban először egy 1926-os kiadású, a Brassói Lapok könyvosztálya által megjelentetett szakácskönyvben jelent meg.

☒ a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A sütemény neve a **tűzhelyek kürtőjére** utal, hiszen a csonkakúp-palást alakú, friss, gőzölgő sütemény kürtőre emlékeztet. Ezt a véleményt osztotta Szabó T. Attila kolozsvári (Klausenburg, Cluj) tudós nyelvész is: *„...mikor a hengerről leveszik, az egész sütemény egy darabban egy körülbelül 25–30 cm hosszú kürtő-, illetőleg cső-alakú kalácsfélét képez. Minthogy ezt a kalács-kürtőt a családtagok és vendégek elé ilyen alakban teszik, s a fogyasztók a szalagszerűen szakadó tésztát ilyen jellegzetes alakjában látják, nyilvánvaló, hogy a* ***névadási szemlélet csak a kalácstészta kürtő alakjából indulhatott ki****.”*

3.3. Az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése értelmében kerül-e sor az elnevezés fenntartására

☒ Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

2.3. osztály: Cukrászsütemények, kenyér, édes tészták, torták, kekszek és egyéb sütőipari termékek

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik

A kürtőskalács csonkakúp-palást alakú, karamellizált cukormázzal bevont, csavarvonal mentén feltekert édes, kelt tészta csíkból készült, sima felületű sütemény.

A termék külső és/vagy belső felületét a cukrászsütemények íz és illatvilágával bíró utóborítással láthatjuk el. Külső utóborításnak porszerű vagy szemcsés, belsőnek pedig viszkózus anyagokat használhatunk.

Változatai

A kürtőskalács *házi, vásári* és *alternatív* változatait különböztetjük meg. Ezeket azonos eljárás szerint állítjuk elő, de a készítésük során felhasznált alapanyagok egy része eltérő lehet. Az egyes változatok közötti különbségeket a leírásban részletezzük.

Mérete és felületi sűrűsége

A legelterjedtebb a kb. 35 cm hosszú (magas), kb. 8 cm nagyobb, illetve kb. 7 cm kisebb belső átmérőjű kürtőskalács, de a termék mérete és alakja tág határok között változhat. Hosszának legalább 15 cm-nek kell lennie, a hossz felső értékére nincs megkötés. A kürtőskalács kisebbik belső átmérője legalább 4 cm, illetve a hossz legfeljebb 30%-a lehet. A sütemény tésztájának vastagsága egyenletes, értéke 0.7-1.4 cm közötti. A tésztacsík szélessége szintén egyenletes, értéke 1 cm és 4 cm közötti. A csonkakúp alakú sütemény nyílásszöge 1° és 20° közötti értéket vehet föl.

A hagyományos kürtőskalács felületi sűrűségét az *m/(D x 3.14 x h)* összefüggéssel számoljuk ki, ahol *m* a termék tömege, *D* a sütődorong átlagos átmérője, *h* pedig a termék hossza. Értékének, utóborítás nélkül, legalább 0,45 g/cm^2-nek kell lennie.

Érzékszervi tulajdonságok

Színe:

Az utóborítás nélküli kürtőskalács kívülről aranybarna (vöröses-barnás) színű. A házi kürtőskalács belső felületének színe világossárga, többi változaté pedig az alkalmazott alapanyagoktól függhet. A termék utóborításának színe változó lehet.

Állaga:

A külső, karamellizált cukormáz ropogós, kemény, de könnyen törő; belül az édes, kelt tészta puha, foszlós.

Illata és íze:

A sütemény illatát és ízét elsődlegesen a karamellizált cukor és a frissen sült édes, kelt tészta adja. Amennyiben a süteményt utóborítással látjuk el, ez is hozzájárul a sütemény ízéhez és illatához.

Forgalomba hozása

A kürtőskalácsot darabonként hozzák forgalomba. A terméket védőcsomagolással kell ellátni, amelynek jellegét a leírásban részletezzük. A védőcsomagolástól csak abban az esetben lehet eltekinteni, ha a terméket tányéron, vendéglátóipari helyiségben szolgálják fel.

A címkézésre, illetve a vásárlók tájékoztatására vonatkozó egyedi szabályok:

A vásárlók tájékoztatása a védőcsomagolás feliratozása vagy címkézése, illetve az árusítási helyen kifüggesztett leírás révén valósul meg. A feliraton vagy címkén, illetve a leírásban a következőket kell feltüntetni:

-a termék hivatalos megnevezését (*kürtőskalács)*, kiemelt betűtípussal; utóborítással rendelkező kürtőskalács esetén a termék nevét jelzős szerkezetben kell feltüntetni (például *diós kürtőskalács*). A jelzőt igény szerint más nyelvre is le lehet fordítani.

-igény szerint a termékre utaló, idegen nyelvű kifejezést, ami a következők egyike lehet: a *kürtőskalács* szó fonetikus átírása az adott nyelvre; a *székely kalács* vagy *magyar kalács* kifejezések adott nyelvre való fordítása; a *kürtős* szó fonetikus átírása az adott nyelvre, a *kalács* szó adott nyelvre való fordításával összekapcsolva;

-a kürtőskalács változatának megnevezését (*házi változat, vásári változat*, *vagy alternatív változat*), vagy annak fordítását;

-amennyiben egy, az alternatív változathoz sorolható termék a hatályos előírások szerint *gluténmentes*nek, vagy *vegan*nak tekinthető, a megfelelő jelzőt vagy jelzőket, illetve fordításukat; a *vegan* helyett a *böjti* jelző is használható;

-amennyiben a sütés parázson történik, a *parázson sütve* tájékoztató szöveget, illetve annak fordítását;

-a *hagyományos magyar termék* tájékoztató szöveget, vagy annak fordítását

-a termék minden összetevőjét

-a termék minőségmegőrzési, illetve fogyaszthatósági idejét

-a termék gyártóját, és annak elérhetőségét (beleértve a gyártó honlapjának címét is)

-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.

3.6. Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják

A kürtőskalács receptje adott határok között változhat, ezért a felhasználandó anyagoknak is a lehetséges mennyiségeit adjuk meg. Az elkészítés módjában előfordulhatnak kisebb eltérések, ezért helyenként több, hasonló eljárást is leírunk. Az alábbiakban először a házi változat receptjét, majd az attól való eltéréseket adjuk meg.

Négy-öt darab, 35 cm hosszú; 8 cm nagyobb, illetve 7 cm kisebb belső átmérőjű hagyományos kürtőskalács elkészítéséhez a következő összetevők szükségesek:

-a házi és vásári változat esetén: 1 kg jó minőségű búzaliszt; az alternatív változat esetén ez minden olyan liszttel vagy lisztkeverékkel helyettesíthetjük, amelyből kelt tészta állítható elő;

-az összes változat esetén: 20–100 g porcukor;

-az összes változat esetén: 1-8 g konyhasó;

-az összes változat esetén: 10–40 g élesztő;

-a házi változat esetén: 2–4 darab (összesen 100-200 g-nyi) tojás, esetleg még néhány (legfeljebb négy) tojássárgája; a vásári és alternatív változat esetén ezt elhagyhatjuk, illetve szintetikus adalékanyagoktól mentes tojásporral, vagy dobozos, folyékony tojással helyettesíthetjük;

-a házi változat esetén: 200–500 ml tej (a szükséges mennyiségű tej a hozzáadott tojások számával fordítottan arányos); a vásári változat esetén ezt megfelelő mennyiségű (legalább 30 g) zsíros tejporral és vízzel, a vegan változat esetén pedig növényi tejpótlóval helyettesíthetjük;

-a házi változat esetén: 200-300 g, legalább 65% zsírtartalmú vaj - ezt a mennyiséget vagy teljes egészében a tésztába gyúrjuk, vagy a tésztába csak körülbelül 100 g vajat gyúrunk, és a többit sütés közben visszük rá ecsettel; a vásári és alternatív változatokban a tésztába gyúrt vajat növényi olajjal, zsírral, legalább 65% zsírtartalmú margarinnal, illetve ezek keverékével helyettesíthetjük, a sütés közbeni kenegetéstől pedig eltekinthetünk.

A vásári és az alternatív változat tésztájához hozzáadhatunk citrom, narancs vagy más citrusféle reszelt héjából legfeljebb 10 g-ot, vagy citrusfélék frissen facsart levéből legfeljebb 40 ml-nyit. Ezen felül belekeverhetünk legfeljebb 30 g vaníliás cukrot vagy vaníliaport, néhány milliliter természetes citrusesszenciát vagy vaníliaesszenciát, legfennebb 10 ml szintetikus összetevőktől mentes rumot, de ezen adalékok íze és illata nem válhat meghatározóvá.

Amennyiben az alternatív változatba sorolható süteményt sikérmentes lisztből, vagy sikérmentes lisztet is tartalmazó lisztkeverékből készítjük, a liszthez vagy lisztkeverékhez legfennebb 18 m/m % sikért (vitális glutént) adhatunk hozzá. Az alternatív kürtőskalácsokat gluténmentesen is elkészíthetjük. Ez esetben legfennebb 6 m/m % természetes alapú sikérpótlót (pl. guart, xantánt) adhatunk a gluténmentes liszthez. Megjegyezzük, hogy csak a szakhatósági előírásoknak megfelelő termékeket lehet gluténmentesnek nevezni, előállításukhoz különleges alapanyagok

szükségesek, továbbá az elkészítés és csomagolás helyén is el kell kerülni a gluténnel való szennyeződést.

Az alternatív kürtőskalácsok 1 kg lisztből készült kelt tésztájába legfeljebb 150 g-nyi vagy 150 ml-nyi olyan, a fentebb felsoroltaktól eltérő, természetes alapú összetevőt keverhetünk vagy rétegezhetünk, amelyek íze és illata a cukrászsüteményekétől nem idegen. Ezek nem változtathatják meg lényegesen a sütemény mechanikai tulajdonságait, továbbá illatuk és ízük nem nyomhatja el a sült kelt tésztáét és a karamellizált cukormázét. Ilyen összetevő lehet például a mazsola vagy mazsola méretűre vágott szárított gyümölcs, dióbél, mandula, mogyoró, bor, lekvár vagy halva. A szilárd adalékok darabkáit célszerű a tésztacsík dorongra tekerése során a dorong és a tésztacsík közé helyezni.

Amennyiben egy kürtőskalács az alternatív termék bármely jellemzőjével rendelkezik, akkor azt az alternatív változathoz tartozónak kell tekinteni.

a.) A tészta anyagának elkészítése

A kürtőskalács kemény, viszkoelasztikus, édes kelt tésztából készül.

A házi kürtőskalács készítése során először egy kis pohár (kb. 1 dl, azaz 100 ml) langyos tejben szétmorzsoljuk, és felfuttatjuk az élesztőt. Körülbelül tíz perc múlva nagy méretű tálba tesszük a lisztet, beleöntjük az élesztős tejet, majd a maradék tej kivételével a többi összetevőt is hozzáadjuk (a vajat megolvaszthatjuk a művelet előtt). A tejet gyúrás közben adagoljunk a tésztához, figyelve arra, hogy az kemény maradjon. A háziól eltérő változatok készítése során a vajat és/vagy a tejet a leírásnak megfelelően helyettesíthetjük, a tojást helyettesíthetjük vagy elhagyhatjuk, alternatív változat készítése során pedig több lisztfajtát is használhatunk.

A meggyúrt tésztát takarjuk le, és hagyjuk kelni 20–40°C közötti hőmérsékleten, amíg a térfogata körülbelül a kétszeresére nő. Ne hagyjuk a tésztát túlkelni, mivel ez rontja a kalács ízét és szilárdságát. Fontos, hogy az így elkészített tésztát hűvös helyen vagy hűtőszekrényben tároljuk, néha újragyúrjuk, és két órán belül fel is használjuk.

b.) A sütés előkészítése, a sütemény felszínének elsimítása és cukrozása

A sütést csonkakúp alakú, keményfából, kerámiából vagy vasból készült sütődorong segítségével végezzük. Legcélszerűbb a keményfa sütődorongok használata.

Szakítsunk ki a tésztából egy darabot (a legelterjedtebb, 35 cm hosszú, 8 cm nagyobb, és 7 cm kisebb átmérőjű dorong esetén ennek tömege 385–425 g lehet). A tésztát kétféleképpen készíthetjük elő a sütődorongra való föltekerésre. Az első módszer szerint sodrófával körülbelül 1,5 cm vastagságú lappá nyújtjuk, és ezt a tésztalapot spirál alakban körbevágjuk úgy, hogy a tésztacsík szélessége 1,5–2 cm legyen. Azt is megtehetjük, hogy a tésztacsíkot mindezek után megsodorjuk. A második módszer szerint addig sodorjuk két kézzel a tésztát, amíg kb. 3 m hosszú és kb. 1,5 cm vastagságú, hengeres alakú tésztacsíkot kapunk.

A sütődorongot célszerű kb. 50°C hőmérsékletűre előmelegíteni.

Kenjük be vajjal (a háziól eltérő változatok esetén akár más zsiradékkal) a sütődorongot, majd kezdjük rá föltekerni a tésztát. A rögzítés érdekében a tésztacsík elejét és végét dugjuk az első, illetve az utolsó menet alá. Amennyiben lapos tésztacsíkot tekerünk a dorongra, annak menetei össze kell érjenek. Abban az esetben

viszont, amikor a dorongra sodort tésztacsíkot tekerünk, a menetek között rést kell hagynunk, amelynek szélessége legfeljebb a sodort tészta vastagságával egyező lehet.

A következő lépés a sütemény felszínének az elsimítása és cukrozása. Ehhez szükségünk lesz még 500–600 g kristálycukorra, amelyből 120–200 g-ot használunk majd fel. Házi kürtőskalács esetén a cukor csak szacharóz lehet. Vásári termékek esetén a szacharózba vaníliás cukrot is keverhetünk. Az alternatív változat esetén viszont bármilyen, kb. 165ºC és kb. 200ºC között olvadó és karamellizálódó cukorfajtát használhatunk, és bármely természetes alapú, porszerű vagy szemcsés összetevőt is hozzákeverhetünk, amelyek íze és illata a cukrászsüteményekétől nem lesz idegen a hevítés után sem.

Az egyik, széles körben elterjedt módszer szerint kristálycukrot (a házitól eltérő változatok esetén a fentebb említett ízesítőkkel dúsított kristálycukrot is használhatunk) szórunk sima és száraz felületre, amely a sütődorongnál hosszabb, és legalább 30 cm széles kell legyen. Ezután 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. Ezután a nyers kürtőskalács már egyből süthető is, de a sütés előtt legfeljebb 5 perc hosszúságú utókelesztést is beiktathatunk.

Egy másik módszer szerint picit meglisztezett deszkán hengergetve simítjuk el a dorongra tekert, nyers kalács felszínét. Ezt a lépést is legfeljebb 5 percnyi utókelesztés követheti. Ezután a házi kürtőskalács készítése esetén olvasztott vajjal (a többi változat esetében olvasztott zsírral, olajjal, tojásfehérjével, tojássárgájával vagy összekevert tojással) megkenjük a nyers kalács felszínét, a kristálycukrot pedig rászórjuk.

Egy 35 cm hosszú, 8 cm nagyobb, illetve 7 cm kisebb belső átmérőjű nyers kürtőskalács felszínére 20–25 g cukornak kell felkerülnie.

Megjegyezzük, hogy az utókelesztés nélkül készült sütemények tésztája tömöttebb, az utókelesztetteké pedig lazább szerkezetű lesz. Túlzásba vitt kelesztés vagy utókelesztés élvezhetetlen, szivacsos, hólyagos szerkezetű tésztát eredményez. Figyelembe kell venni, hogy a felhevülő kürtőskalács tésztájának térfogata a benne levő apró gázbuborékok hőkitágulása, valamint a gőzfejlődés következtében is megnövekszik.

c.) A sütés

Csakis olyan sütemény nevezhető kürtőskalácsnak, amelyet forró levegő és hősugárzás hevít föl. Sütés céljára például faszénparazsat, illetve elektromos vagy gázos sütőt használhatunk. A faszénparázson sült termékek egyedi zamattal rendelkeznek. Négy-öt kürtőskalács kisütéséhez kb. 2,5 kg faszén biztosítja a megfelelő mennyiségű parazsat.

A cukrozott felületű tésztacsíkkal betekert sütődorongot helyezzük az állványra úgy, hogy pár centiméternyivel a parázs fölé, vagy a forró felület fölé/mellé kerüljön, majd kezdjük el forgatni, kb. két-három másodpercenként téve egy teljes fordulatot. Különösen fontos a sülő kalács körüli forró levegő hőmérsékletének, illetve a süteményt érő hősugárzás mértékének beállítása. Parázson sütés esetén ezeket a (kb. 500°C hőmérsékletű) parázstól való távolság határozza meg. Más forró felület

melletti sütés esetén az attól mért távolságot, illetve a forró felület hőmérsékletét is szabályozni tudjuk.

A leggazdagabb ízvilága a sütés közben vajjal kenegetett kürtőskalácsoknak van. Amennyiben ezt a módszert alkalmazzuk, kis fémcsészében olvasszunk meg 150–200 g vajat, várjuk meg amíg elpárolog belőle a víz túlnyomó része, esetleg adjunk hozzá kevés (legfennebb 5 m/m %) cukrot, majd helyezzünk bele egy 3–5 cm széles, puha ecsetet. Amikor a kalács felszínén levő cukor barnulni kezd, mártsuk az ecsetet az olvasztott vajba, és kenjük be vele a kalács felszínét. Az ecsetet nem szabad erősen a tésztához nyomni, mert ezzel megsérthetjük a tésztacsíkot, vagy lekaparhatjuk a cukrot a felszínéről. A sütés során be kell vajaznunk a kalács teljes felületét, de el kell kerülnünk, hogy az olvadt, cukros vaj a parázsba vagy a forró felületre csöpögjön, mert füstjétől rossz, kesernyés íze lesz a kalácsnak.

A kürtőskalács akkor kész, ha a felülete szép, fényes, egyenletesen aranybarna (pirosas-barnás) színűvé vált (szakszerűen készített termék esetén ekkor már a belseje is átsült). A sütési idő, a körülményektől függően, 6 és 15 perc között változhat.

d.) Utóborítások

A kész kürtőskalácsot további ízekkel és illatokkal gazdagíthatjuk, ha elkészülte után utóborítással látjuk el. Ekkor a jelzős szerkezetű megnevezést kell használnunk (pl. *diós kürtőskalács*). A külső utóborítást a sütőberendezésről frissen leszedett, még forró sütemény felszínére szórással, vagy hengergetéssel helyezhetjük rá. Ennek során az utóborítás szemcséi beleragadnak a még olvadt, karamellizált cukormázba. A belső utóborítást kenegetéssel vihetjük föl.

Házi kürtőskalács csak darált, aprított dióbélből, mandulamagból, továbbá fahéjból, természetes vaníliaporból, illetve ezek egyikének cukros keverékéből álló külső utóborítást kaphat. Más külső utóborítás használata esetén a házi jellegű tésztából készült terméket is a vásári változathoz tartozónak kell tekinteni.

A vásári és alternatív kürtőskalács változatok esetében minden olyan külső utóborítás használható amelyben nincs só, sajt, hús, cukrásztermékek íz és illatvilágától idegen összetevő, vagy mesterséges színezéket tartalmazó cukor. Az utóborítás csak természetes anyagokat tartalmazhat, amely alól kivételt a házitól eltérő kürtőskalács változatokban használatos vaníliás cukorpor jelenthet.

Alternatív kürtőskalácsnak tekintendők mindazok a termékek, amelyek belső felületét is utóborítással látjuk el.

Megjegyezzük, hogy bizonyos utóborítások fölvitele után a süteményt enyhe pörkölés céljából legfennebb 10-15 másodpercre (néhány fordulat erejéig) visszatehetjük a sütőbe.

e.) A kürtőskalács védőcsomagolása és tárolása

Miután végeztünk a sütéssel és az esetleges utóborítás fölvitelével, tartsuk a sütődorongot függőlegesen erős falap vagy fémtányér fölé, a vékonyabbik végével lefelé. A kalácsot a sütődorong fém tengelyének a tányérhoz/laphoz ütögetésével választjuk le a dorongról.

Az elvitelre szánt termékeket védőcsomagolással kell ellátni. A kürtőskalács védőcsomagolásba helyezését a sütés után legalább egy perc elteltével kezdhetjük

meg. A védőcsomagolás nyílásait leszűkíteni (összefogni vagy betűrni) csak kb. 5 perc elteltével lehet, amikor a gőz nagy része kiáramlott a kalács belsejéből. A védőcsomagolást lezárni csak a sütemény kihűlése (25–30 perc) után szabad. A kihűlt, kész süteményt nem szabad erős napsugárzásnak vagy hősugárzásnak kitenni. Védőcsomagolás céljára olyan hőálló anyag (pl. celofán) használható, amely a még meleg – vagy az eladás utáni esetleges szakszerűtlen tárolás (hőnek vagy nedvességnek való kitettség) miatt megolvadt – cukormázzal való érintkezés esetén is egy darabban eltávolítható a sütemény felszínéről. A kürtőskalács péksütemények esetében alkalmazott védőgázban is tárolható.

A házi változat esetében megköveteljük, a többi esetben pedig javasoljuk, hogy a védőcsomagolás felső részét (a kürtőskalács kihűlése után) piros, fehér és zöld, valamint világoskék és arany színű fonalakból álló zsinórral fogják össze, vagy zárják le.

A kürtőskalács árnyékos, száraz, hűvös helyen tárolható. Minőségmegőrzési ideje legfeljebb 3 óra lehet, és fogyaszthatósági ideje sem haladhatja meg a 24 órát.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága

A termék meghatározó látványa a csonkakúp-palást mentén végigfutó, csavarvonal alakú édes kelt tésztából készült csík, a sima felület, és a fényes, aranybarna (pirosas-barnás) alapbevonat. A termék egyik legfontosabb tulajdonsága, amely megkülönbözteti a rokon süteményektől, a felületén megolvadó, karamellizálódó, majd összefüggő rétegben megszilárduló cukormáz. Ilyen felülettel egyetlen, dorongon sütött, hasonló felépítésű sütemény sem rendelkezik. A termék további meghatározó tulajdonsága a kelt tésztából készült csík meneteinek hézagmentes illeszkedése, amely a megolvadó majd megszilárduló cukormázzal együtt mechanikai szilárdságot kölcsönöz a süteménynek.

Az édes, kelt tészta és a karamellizált cukormáz illata egyedi zamatot kölcsönöz a süteménynek. A kürtőskalácsra kisütése után utóborítás kerülhet, ami további zamatokkal gazdagíthatja a süteményt.

A kürtőskalácshoz legközelebb álló sütemények közül az erdélyi szász *Baumstriezel* tésztája nem csonkakúp-palástón végigfutó csavarvonal, hanem **hengerfelület** alakú. A felvidéki *skalický trdelnik (szakolcai trdelnik) és a cseh-morva trdlo/trdelnice/trdelnik felületén nincs karamellizált cukormáz, csavarvonal alakú tésztájuk általában hengerfelületen fut végig, és a felületük sincs elsimítva.*

A termék nem nagyiparilag, hanem kézi munkával készül.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos tulajdonsága

a.) A sütemény kialakulása

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 kenegetés 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 *kürtőskalács*, a *szakolcai trdelnik* és az ezzel lényegében azonos cseh-morva *trdlo/trdelnice/trdelnik*, valamint a *kürtősfánk* (vagy *olajban sült kürtős*). A második ághoz a folyékony tésztából készülő sütemények tartoznak, éspedig a litván-lengyel-francia *ragoulis/šakotis/sękacz/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 tésztalapot helyeznek a dorongra (lásd www.kurtos.eu).

A kürtőskalács **első ismert receptje** gróf zabolai Mikes Mária 1784. évi erdélyi szakácskönyvéből származik (*Porániné módja szerint kürtős kaláts*): ekkor még semmilyen édesítés nem volt része a sütemény készítési eljárásának. A felvidéken élő Simai Kristóf által 1795-ben és az utána következő években írt szakácskönyvben található receptben már megjelenik a **sütés utáni édesítés**. Ehhez hasonló eljárás szerint készül a *szakolcai trdelnik*: ennek felületét a sütés előtt héjas gyümölcsök (pl. dió, mandula) aprított belével borítják be, de csak sütés után cukrozzák meg.

Közel száz évvel később, 1876-ban, a Dolecskó Terézia által írt, Szegeden kiadott, *Rézi néni szakácskönyve* a kürtőskalács 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 a „csak" édes íz mellett új aromák is megjelennek: a hő hatására ugyanis a cukor **karamellizálódik**, és Maillard-reakciókban is részt vesz. A megolvadó, karamellizálódó, majd összefüggő rétegben megszilárduló cukormáz a sütemény mechanikai szilárdságát is növeli. Nem kellett sokat várni arra sem, hogy a kalács felületére sütés előtt mandulamag nélküli cukrot vigyenek föl, a sütés utáni édesítés pedig akár el is maradhasson: az 1892-ben, Budapesten megjelent *Valódi magyar szakácskönyv* című munkájában Zilahy Ágnes már ilyen receptet tesz közzé.

Az első, **karamellizált cukormázra fölvitt utóborítással** (vaníliás cukor) a *Rézi néni szakácskönyvé*ben találkozunk. A darált vagy aprított, esetleg cukrozott dióbél utóborításként való alkalmazása csak a 20. század második harmadában terjedt el. A Kövi Pál által írt, 1980-as kiadású *Erdélyi Lakoma* című szakácskönyv ismereteink szerint az első, amelyik ezt az utóborítást ajánlja. A kókuszos, kakaós, stb. utóborításokat csak a múlt század végén kezdték széleskörűen alkalmazni.

A kürtőskalács manapság leggyakrabban sütött formája a magyar nyelvterület keleti peremén, az erdélyi Székelyföldön fejlődött ki a 20. század első felében: a dorongon levő **nyers sütemény felszínét elsimítják**, általában úgy, hogy egy lapos felületre szórt kristálycukorba hengergetik (forgatják) azt. Ezáltal a dorongra tekert tésztacsík egymást követő menetei összenyomódnak, a sütemény felszíne pedig simábbá, szerkezete tömörebbé, elegánsabbá válik. Ennek a technológiai lépésnek az első ismert írásos említését Zathureczkyné Zlech Manci 1934 és 1943 között, Baróton kiadott szakácskönyveiben találjuk. Ilyen receptet ír le a 2007-ben, Csíkszeredában (Szeklerburg, Miercurea-Ciuc), a Proprint kiadó gondozásában megjelent *Erdélyi ízek* című szakácskönyv is.

b.) A sütemény elterjedése

A kürtőskalács a 18. század elején vált népszerűvé a magyar nemesség körében. Német (osztrák vagy szász) eredetére utal az a tény, hogy egy konzervatív erdélyi nemes, Apor Péter, 1736-ban megjelent *Metamorphosis Transylvaniae* című írásában nem említi a hagyományos magyar étkek között, noha tudjuk, hogy a felesége

konyhájában sütötték. A moldvai fejedelemasszony ugyanis Apor Péterné Kálnoki Borbálát kérette meg arra, hogy egy inasát a kürtőskalács sütésének fortélyaira kitaníttassa: *Kdet azon kéreti a Méltóságos vajdáné mi általlunk ... hogy egy inast küldene ki Kghez az kit is ne sainallya Kgd meg tanittani minden afféle sütögetésekre a többi között kürtő kalácsra is*.

A sütemény a 18. század végére a **teljes magyar nyelvterületen elterjedt**, és a polgári, majd a népi konyhaművészetnek is meghatározó eleme lett. Orbán Balázs *A Székelyföld leírása* első kötetében (1868) olyan udvarhelyszéki eredetmondát közölt, amely azt tükrözi, hogy a 19. század végére a kürtőskalács már mélyen beágyazódott a vidék életébe: a legenda szerint a tatárok által szorongatott és egy barlangba visszavonult székelyek szalmából készítettek kürtőskalácsot, ezzel mutatván ostromlóiknak, hogy még bőven van élelmük. A 19. és a 20. század során a sütemény receptje számos népszerű magyar szakácskönyvbe is bekerült.

A polgárosodás és az urbanizáció hatására Székelyföldön kívül ezen ünnepi sütemény helyét a 20. század elején már városi, polgári eredetű tortaféleségek foglalták el. A magyar nyelvterület keleti, székelyföldi peremterületén a kandallós tüzelőszerkezetek egészen a 19. század végéig fennmaradtak. Ez a tény nagymértékben elősegítette, hogy a kürtőskalács élő hagyományként őrződjön meg a székely településeken: a parázson sütött kürtőskalács napjainkban is szerepel még a lakodalmas ételek sorában.

Az 1989-es rendszerváltás után elsősorban a székely falvakba látogató magyarországi turistákat kínálták meg vele, így a Székelyföld- és Erdély-imázs elmaradhatatlan eleme lett. **Ez a korábban csak a székely falusi közösségekben megőrzött gasztronómiai hagyomány, elsősorban a turizmus révén, fokozatosan visszakerült a magyar elitkultúrába.** Az 1990-es évek közepén már a nagyobb magyarországi városok többségében találkozhattunk a kürtőskaláccsal, a Magyarországra látogató külföldi turisták pedig csodálattal emlegetik „azt a nagyszerű, hengeres süteményt”.

Napjainkban már nemcsak a magyar nyelvterületen sütik a kürtőskalácsot. Elsősorban a nemzetközi munkamigrációnak, másodsorban pedig a turizmusnak köszönhetően az egész világon készítik, és nemcsak székely vagy magyar, hanem európai süteményként, gasztronómiai jelképként is számon tartják. Egyszerű és gyors elkészíthetősége, könnyű fogyaszthatósága miatt a jövőben a székely-magyar kürtőskalács további elterjedésének leszünk tanúi.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

a.) A termék receptje által meghatározott összetevők alapvető jellemzőinek ellenőrzése.

Ellenőrizni kell az adott kürtőskalácsfajta kelt tésztájának elkészítéséhez szükséges összetevők jellegét, minőségét, frissességét (szavatosságát) és felhasznált minimális mennyiségét. Házi kürtőskalács kizárólag természetes alapanyagokból (liszt, cukor, tej, vaj, tojás, élesztő és só) készíthető. A többi változat esetén is csak a margarin és a vaníliás cukorpor lehet szintetikus az összetevők közül, beleértve az utóborítások anyagát is.

A porszerű formában is előforduló összetevők (liszt, tojáspor, tejpor, cukor, konyhasó, szárított élesztő) vásári termékek előállítása céljából összekeverve, előrecsomagolva is forgalomba hozhatók. Mindezek tartósítására kizárólag C-vitamin, emulgeálószerként pedig csak lecitin használható, legfennebb 0,5 m/m %, illetve 1 m/m % mennyiségben.

A süteménybe nem kerülhet ízfokozó, sütőpor, kalácsadalék, színezék vagy tartósítószer (a sütés közben amúgy is elbomló C-vitaminon kívül). Az összetevők meghatározása a szokásos analitikai eljárásokkal történik. Semmilyen, a leírásban nem szereplő összetevő nem használható kürtőskalács készítésére.

b.) A termék receptje által meghatározott előállítási folyamat ellenőrzése

A gyúrásnak kemény, viszkoelasztikus kelt tésztát kell eredményeznie. A dorongra tekert, csavarvonal alakú tésztacsík menetei között, a kristálycukorba hengergetés után (vagy az enyhén meglisztezett deszkán való hengergetés után, ha a cukor rászórással kerül a kalács felületére) nem szabad üres közöknek maradniuk. A sütés hőmérsékletének kellően magasnak kell lennie: a kész sütemény felszínének legalább 90%-át összefüggő (megolvadt majd megszilárdult), karamellizált (aranybarna, vöröses-barnás színű) cukormáz kell borítsa, az édes kelt tészta pedig át kell süljön. Az esetleges utóborítás anyagának döntő része nem pereghet le a kürtőskalács karamellizált cukormázáról. A sütemény tésztája nem lehet repedezett vagy szakadozott, nyers, felpuffadt vagy szivacsos, túlságosan zsíros, túlkelt, hólyagos, száraz, továbbá egy darabban kell lejönnie a sütődorongról. Felszíne sehol sem lehet elszenesedett. Állaga nem lehet rágós, kemény vagy szétporló, a karamellizált cukormáznak viszont keménynek kell lennie. Íze és illata nem lehet kesernyés vagy égett, nem térhet el a cukrászsütemények íz és illatvilágától, jellegében a karamellizált cukormáz, valamint a sült, kelt tészta ízének és illatának kell meghatározónak lennie.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek

4.1. Név és cím

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: +36-1-456-3012

E-mail: etbi@nebih.gov.hu

☒ állami ☐ magán

Továbbá Magyarország 19 megyei kormányhivatalának élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságai és a járási hivatalok (http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szakigazgatasi-szervek/elelmiszerlanc-biztonsagi-es-allategeszsegugyi-igazgatosag).

4.2. A hatóság vagy szerv meghatározott feladatai

A termék előállításának minden mozzanata ellenőrizhető kell legyen, az alapanyagok jellegétől illetve tárolásától kezdve az édes, kelt tészta (kőttes tészta) elkészítésén és

a sütésen át a csomagolásig, valamint a szállításig. Ellenőrizni kell, hogy a termék jogosan viseli-e az adott kürtőskalács változat nevét, illetve azt, hogy jogosan használja-e a „Hagyományos Különleges Termék” márkajelet. Ellenőrzendő, hogy a termék címkéjén és árusítási helyén helyesen tüntették-e fel a leírásban megkövetelt információkat. Csakis a cukrászsütemények íz és illatvilágával bíró termék nevezhető kürtőskalácsnak. Ellenőrizni kell a termék ízét, illatát, színét, méreteit, felületi sűrűségét (általában a minőségét és meghatározó tulajdonságait), illetve tisztaságát, összetevőinek jellegét, valamint szükséges minimális mennyiségét. Ellenőrizni kell továbbá, hogy az árusított vagy felszolgált kürtőskalács kellően friss-e.