...LESZTÉSI MINISZTÉRIUM
...Budapest, Kossuth tér 11.
(...860 Budapest
2014 FEBR 17

Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszerlánc Felügyeleti Osztály

Gyaraky Zoltán Főosztályvezető úr részére

1055 Budapest
Kossuth tér 11.

Tárgy: Hagyományos Különleges Termék leírásának pontosítása.

Tisztelt Vidékfejlesztési Minisztérium!

Mellékelten becsatolom 2-2 példányban angol és magyar nyelven a kürtőskalács Termék leírásának pontosítását.

Egyben csatolok 25 db Nemzetközi Kürtőskalács Szaktestület – Civil Társaság belépő nyilatkozatot.

A jelen anyagot korábban e-mailen megküldtem t. Vidékfejlesztési Minisztérium részére, azonban a beadott anyagokkal kapcsolatosan még visszajelzést nem kaptam.

2014. február 17.

Tisztelettel:

Hantz Péter

Hantz Péter

Nemzetközi Kürtőskalács Szaktestület – Civil Társaság

2096 Üröm, Kárókatona u. 2. F/1.

VIDÉKFEJLESZTÉSI
1055 Budapest, Kos
1860 Budapes
2014 FEBR 17

Application for Traditional Specialty Guaranteed Product Registration

BOARD REGULATION (509/2006 EC) on products identified as TSG agricultural products and foodstuff

'KÜRTŐSKALÁCS'

EC number:

1. Name and address of applicant group

- Name of group or organization: Nemzetközi Kürtőskalács Szaktestület –Civil Társaság (International 'Kürtősh Kalách' Trade Corporation– Civil Organization)
- Address: 2096 Üröm, Kárókatona u. 2. F/1., Hungary
- Phone: +40 745 782579
- E-mail: elnokseg@kurtos.eu

2. Member state or third country

Hungary

3. Product specifications

3.1. *Denomination to be registered*

Kürtőskalács

3.2. Denomination

☒ Special in itself

The first written record that mentions Kürtősalács dates back to 1679 and was found in the county of Kolozs. Throughout the centuries, miscellaneous denominations with different spellings of Kürtőskalács popped up, to be finally standardized only by the end of 20th century. As far as we know the present name, i.e. **'Kürtőskalács'** first appeared in a cookbook, published by the book department of 'Brassói Lapok' (a Transylvanian gazette of the time) in 1926.

☒ Denomination bears special quality of the agricultural product or foodstuff.

Etymology of cake refers to **vent of stove**, since the fresh, steaming cake of the shape of a truncated cone's lateral surface bears resemblance to a vent.

This opinion is shared by Attila T. SZABÓ, scholar and philologist from Kolozsvár (Klausenburg, Cluj): "*...When cake is taken off from the spit in one piece, it gets the shape of a 25-30-cm long vent or tube. Since cake preserves shape when served for both family and guests, consumers are faced with this typical, vent-like image of cake tearing off in strips. It is obvious that* ***etymology must be closely related to the vent shape of cake".***

VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTÉRIUM
1055 Budapest, Kossuth tér 11
Pf.: 1860 Budapest
2014 FEBR 17

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., Magyarország
- 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**."*