

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 46/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku voči žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„DRESDNER CHRISTSTOLLEN/DRESDNER STOLLEN/DRESDNER WEIHNACHTSSTOLLEN“

ES č.: DE-PGI-0005-0704-17.06.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Dresdner Christstollen/Dresdner Stollen/Dresdner Weihnachtsstollen“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Nemecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 2.4 Jemné pečivo

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Názvami „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“, resp. „Dresdner Christstollen“ (ďalej len „štóla“) sa označuje ťažký koláč z kysnutého cesta s vysokým podielom masla a ovocia, ktorý sa vyrába najmä v mesiacoch august až január. Štóly sú tvarované ručne a sú krájané/trhané alebo vyvalkané/vyšľahané do tvaru bochníkov. Nesmú sa piecť vo formách či bochníkových formách. Minimálna hmotnosť štóly je 500 g.

Štóla musí obsahovať minimálne tieto ingrediencie: pšeničnú múku typu 405 alebo 550, plnotučné mlieko, resp. plnotučné práškové mlieko, kryštálový cukor, čerstvé maslo resp. topené maslo, kandizovanú citrónovú a/alebo pomarančovú kôru, hrozienka sultánky, sladké a horké mandle, citrónovú kôru, kuchynskú soľ, práškový cukor, koreniny.

V štóle nesmú byť prítomné tieto ingrediencie:

umelé arómy, priamo pridávané prídavné látky, margarín.

Jednotlivé ingrediencie sa musia vyskytovať v nasledujúcom pomere k múke:

Čerstvé maslo, resp. zodpovedajúce množstvo topeného masla: 50 %

Sultánky: 65 %

Kandizovaná citrónová a/alebo pomarančová kôra: 20 %

Sladké a horké mandle: 15 %

Štóla má pravidelný vonkajší tvar, je primerane dohneda upečená a je rovnomerne potretá maslom a pocukrená. Má kypnú striedku s rovnomerne rozdeleným ovocím. Štóla má čistú, aromatickú a plnú vôňu a chuť.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Suroviny (len pre spracované poľnohospodárske výrobky):*

—

3.4. *Krmivo (len pre výrobky živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Celý výrobný proces štóly prebieha vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

Balenie štól a ich označovanie etiketami sa musí uskutočniť ihneď po ich vyrobení, najneskôr však predtým, ako ich výrobca expeduje, resp. predá, aby sa zabránilo kontaminácii baktériami, prípadne iným škodlivým vplyvom, a to najmä na vonkajšom povrchu štóly, ktorý je natretý maslom a posypaný cukrom.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Etiketa s dominantným nápisom „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ alebo „Dresdner Christstollen“ sa umiestňuje na viditeľnej vrchnej strane balenia.

Výrobca uvádza svoje meno, resp. názov svojej firmy na viditeľnom mieste balenia, pričom tento názov musí byť opticky menej výrazný v porovnaní s nápisom „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ alebo „Dresdner Christstollen“.

Okrem údajov o výrobcovi sa na obale môže uviesť aj meno maloobchodníka, resp. maloobchodnej firmy, pričom z uvedených údajov musí byť zrejmé, že ide o maloobchodníka. Tieto údaje o maloobchodníkovi smú byť uvedené iba na úzkych bočných stranách a/alebo na spodnej strane balenia. Údaje o maloobchodníkovi musia byť menej výrazné v porovnaní s údajmi o výrobcovi.

Na viditeľnej vrchnej strane balenia je umiestnená nižšie vyobrazená pečať kvality žiadateľa spolu s kontrolným číslom konkrétneho výrobcu.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Historicky formovanú zemepisnú oblasť pôvodu tvorí jednak hlavné mesto jednej zo spolkových krajín – Drážďany, ako aj širšie okolie Drážďan, ktoré je vymedzené týmito mestami:

Moritzburg, Radebeul, Arnsdorf, Ottendorf-Okrilla, Radeburg, Coswig, Pirna, Wachau, Freital, Radeberg, Weinböhla, Heidenau.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Tradičia pečenia štól vo vymedzenej zemepisnej oblasti siaha do 15. storočia. Drážďanský vianočný trh „Dresdner Striezelmarkt“, o ktorom prvá písomná zmienka pochádza z roku 1434, označoval štóly ako „Striezel“ (vianočka). V písomnom doklade archívu drážďanskej radnice z roku 1530 sa štóly označujú ako „Christstollen“. Zvlášť presláveným sa stal takzvaný „maslový list“ pápeža Inocenta VIII (1432 až 1492), napísaný okolo roku 1490, ktorým sa pre drážďanských pekárov zrušil zákaz používať maslo pri pečení počas adventu ako obdobia pôstu, ktorý bol uložený pápežským dekrétom v roku 1450. Od roku 1727 sa drážďanská štóla podávala vo vianočnom období na saskom dvore Augusta Silného, ktorý v roku 1730 pri príležitosti vojenskej prehliadky Zeithainer Lustlager poveril drážďanských pekárov upečením obrovskej štóly vážiacej 1,8 tony pre 24 000 hostí. Vďaka miestnym pekárom a cukrárom sa tradícia pečenia vysokokvalitných štól v tejto zemepisnej oblasti neustále uchovávala a kontrolovala. Tradičné receptúry, ktoré siahajú čiastočne až do stredoveku, sa v rámci jednotlivých pekárni odovzdávali z generácie na generáciu.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Osobitosť drážďanských štól je daná ich povestou a kvalitou. Mimoriadna povesť vyplýva v poslednom rade aj zo súčasného celosvetového predaja štól vyrobených v tejto zemepisnej oblasti, ktorý dosahuje približne 2 milióny kusov ročne, a potvrdzujú ju aj stanoviská, ktoré v súvislosti s touto žiadosťou predložil zväz nemeckých cukrárov, saské ministerstvo pre životné prostredie a poľnohospodárstvo a drážďanská obchodná komora. Výnimočná kvalita drážďanských štól je výsledkom neustáleho dodržiavania kvalitatívnych noriem, ktoré boli štatutárne ustanovené už pred mnohými rokmi, a ich preverovania postupmi vnútornej kontroly. Drážďanská štóla je vzhľadom na svoju vysokú kvalitu zaregistrovaná ako vysokokvalitný výrobok a v nezávislých testoch (napr. Stiftung Warentest) sa vyhodnocuje ako samostatná kategória. V roku 1993 sa na základe prieskumu verejnej mienky zistilo, že viac ako 60 % opýtaných vidí v označení „Dresdner Stollen“ odkaz na pôvod. Najvyšší spolkový súd v roku 2002 potvrdil, že označenie „Dresdner Stollen“ odkazuje na zemepisný pôvod.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo znakmi výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO):

Povesť a kvalita štól vyrobených v tejto zemepisnej oblasti je založená na dávnych historických koreňoch, včasnom získaní exkluzívnosti vďaka pápežskému maslovému listu a neustálom udržiavaní a kontrolovaní tradície pečenia štól vysokej kvality v tejto zemepisnej oblasti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Vestník ochranných známk, zväzok 22 z 30.5.2008, časť 7, s. 40330

(http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=541)
