

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 95/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«SALZWEDELER BAUMKUCHEN»

N° CE.: DE-PGI-0005-0733-15.12.2008

IGP (X) DOP ()

1. **Denominación:**

«Salzwedeler Baumkuchen»

2. **Estado miembro o tercer país:**

Alemania

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. *Tipo de producto:*

Clase 2.4: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

Pastel redondo que consta de varias capas irregulares y presenta caprichosos anillos. Una característica del *Salzwedeler Baumkuchen* es la masa de las capas, que le da a la superficie de corte la apariencia de los anillos de un árbol. El pastel *Baumkuchen* puede alcanzar una altura de 90 cm y un diámetro de 40 cm. El interior está vacío a lo largo del eje longitudinal, pudiendo llegar el diámetro del hueco hasta los 20 cm. El peso unitario oscila entre 2 kg y 5 kg.

El *Salzwedeler Baumkuchen* no se sirve en general en un solo trozo, sino que se corta en anillos de una altura comprendida entre 5 y 50 cm y un peso de 200 a 4 000 g. El peso más común oscila entre 300 y 500 g. También hay *Baumkuchenspitzen*, trozos en forma de trapecio de unos 4 cm de largo y 1 cm de espesor.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Los pasteles *Baumkuchen* se clasifican según su cobertura:

- *Baumkuchen* glaseado con fondant
- *Baumkuchen* con chocolate negro
- *Baumkuchen* con chocolate blanco
- *Baumkuchen* con chocolate con leche
- *Baumkuchenspitzen* cubiertos de chocolate (negro, con leche o blanco)

Composición

1 kg de mantequilla o mantequilla concentrada, 1 kg de harina, trigo en polvo, almidón de trigo o de maíz en la cantidad necesaria

de 0,8 a 1 kg de yema de huevo o la cantidad equivalente de yemas de huevo

de 0,8 a 1 kg de claras de huevos o la cantidad equivalente de claras de huevo

de 0,8 a 1 kg de azúcar

aromas naturales (habitualmente)

mermelada de albaricoque (facultativo)

glaseado (fondant) o capa de chocolate

no se permite el uso de conservantes

no se permite la adición de levadura en polvo ni de agentes de cocción.

En función de las cantidades anteriores se obtiene un producto final de un peso comprendido entre 3,5 y 4,0 kg.

Criterios de calidad

Apariencia externa: forma atractiva, ligeramente dentada (excepto los *Baumkuchenspitzen*), glaseado o cobertura regular, bien distribuida, brillante

Forma (del *Baumkuchen* entero): entre 60 y 90 cm de largo, diámetro exterior de 12 a 40 cm, diámetro interior de 6 a 20 cm

Cubierta: azúcar glasé (fondant), chocolate negro, chocolate con leche o chocolate blanco

Color: entre blanco y cremoso, o entre marrón claro y marrón oscuro, dependiendo de la cobertura

Consistencia: textura blanda homogénea, migas jugosas y ligeras

Apariencia interior: capas planas de color entre dorado y marrón, capas de tamaño uniforme

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

El *Salzwedeler Baumkuchen* debe producirse totalmente en la zona geográfica definida.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

La etiqueta de venta debe indicar los ingredientes, el peso y el productor, además del código postal, el nombre de la localidad y la calle.

3.8. *Descripción sucinta de la zona geográfica:*

La zona geográfica comprende la ciudad de Salzwedel según los límites de 2006.

4. **Vínculo con la zona geográfica:**

4.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

En 1807 el confitero Johann Andreas Schernikow elaboró una receta para el *Baumkuchen*, cuya técnica y formulación siguen siendo la base de la producción de la primera fábrica de *Salzwedeler Baumkuchen*. En torno a 1812, a Schernikow se le otorgaron los derechos de ciudadano de Salzwedel.

Según cierta documentación publicada en la primera mitad del siglo XIX, en esa época se producían en Salzwedel pasteles de forma tubular troncocónica. Los primeros documentos en los que se citan los *Baumkuchen* de Salzwedel datan de 1843.

El auge de la industrialización que se produjo en la segunda mitad del siglo XIX hizo crecer una clase media adinerada que podía permitirse comprar delicias culinarias procedentes de otras regiones. Un decidido grupo de pasteleros y confiteros de Salzwedel aprovechó la ocasión y, basándose en la experiencia en la producción de este pastel adquirida en la zona, empezó a elaborar *Baumkuchen* para expedirlos a lugares más alejados — Berlín, Hannover y localidades del centro de Alemania, e incluso Viena y San Petersburgo. De este modo dio comienzo una importante producción de *Baumkuchen* gracias a la cual los *Salzwedeler Baumkuchen* se hicieron conocidos en toda Alemania y fuera de ella. Aunque no se dispone de una fuente de información fiable, ninguna ciudad alemana pudo haber producido tantos *Baumkuchen* como lo hizo Salzwedel desde finales del siglo XIX hasta la Primera Guerra Mundial y entre las dos Guerras Mundiales. La mayor parte de la producción era para consumo externo, oscilando entre el 80 y el 90 % la que se expedía a destinos lejanos.

Incluso los consumidores consideraban que *Salzwedeler Baumkuchen* era un producto especial que solo podía proceder de Salzwedel y que era muy diferente de los pasteles con forma de árbol de otras regiones debido a sus cualidades especiales, basadas tanto en el método de producción como en la formulación y composición.

La producción de *Baumkuchen*, que se había visto interrumpida durante las guerras, comenzó a recobrar lentamente su ritmo tras la Segunda Guerra Mundial. Gracias a la experiencia de los productores y a la dilatada tradición de Salzwedel, y no obstante la expropiación de su mayor productor en 1958, *Salzwedeler Baumkuchen* recobró su especial reputación. Dejando aparte la escasez de recursos, que obligó a sustituir en parte la mantequilla por margarina, los ingredientes y el método de producción no variaron en absoluto. Al igual que había ocurrido anteriormente, la producción de *Baumkuchen* se destinaba cada vez más a la exportación. Así, decenas de miles de *Salzwedeler Baumkuchen* eran exportados, principalmente a países occidentales.

4.2. *Carácter específico del producto:*

El *Salzwedeler Baumkuchen* es una especialidad pastelera regional de larga tradición, que goza de especial aprecio por parte de los consumidores y es conocida fuera de la región de Salzwedel.

Los *Baumkuchen* se producen en Salzwedel y se venden en toda Alemania desde hace casi 200 años y desde la segunda mitad del siglo XIX se expiden a lugares mucho más alejados [véase «Deutschland Spezialitätenküche» (Cocina especializada de Alemania), publicada por Christine Metzger, 1999, p. 46]. Los ingredientes y la producción de este pastel son muy costosos, por lo que resulta un producto muy selecto. El método de producción era el mismo en todas las empresas: el *Baumkuchen* es un tipo de pastel en capas que se hornea a fuego abierto. La masa se aplica con un cazo, capa tras capa, en un espetón giratorio. Los ingredientes principales de la receta eran también los mismos en todas las empresas.

El *Baumkuchen* se sigue disfrutando en ocasiones especiales, como Navidad, Semana Santa y en los cumpleaños. Debido a la alta calidad de sus ingredientes, la producción de este pastel se vio interrumpida en los periodos de guerra: entre 1914 y 1918, y de 1939 a 1948.

Los ingredientes y el método de producción no han variado nada en aproximadamente 150 años. Se siguen evitando los conservantes, la pasteurización y la ultracongelación, por lo que el *Salzwedeler Baumkuchen* es siempre un producto recién elaborado.

Ya en 1883, Dietrichs y Parisius señalaron en relación con el *Salzwedeler Baumkuchen* (en «Bilder aus der Altmark», Verlag J. F. Richter, Hamburgo) que los entendidos lo preferían con creces a los pasteles del mismo nombre elaborados en otros lugares y que estaba bien encaminado para adquirir renombre mundial. Ya en aquella época, miles de cajas con el dulce y sabroso pastel en su interior iban de las pastelerías a las oficinas de correos para ser distribuidas no solo en toda Alemania, sino también con frecuencia en Rusia y América, para deleite de los destinatarios.

En un artículo titulado «Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen?» («¿Qué sabemos del *Salzwedeler Baumkuchen*?») que apareció en la publicación especial *100 Jahre Salzwedeler Wochenblatt* (1932, p. 113), se cita lo siguiente:

«Si usted dice a la gente que es de Salzwedel, puede estar seguro que 99 personas de cada 100 le responderán, “¡Ah!, del mismo sitio que los *Baumkuchen*!”».

La tradición ininterrumpida y la buena reputación de esta especialidad pueden apreciarse asimismo gracias a una encuesta sobre los usos comerciales con respecto al *Salzwedeler Baumkuchen* que se realizó durante la Semana Verde Internacional de Berlín celebrada en 2005. De un total de 500 personas entrevistadas, el 60,6 % había oído hablar o leído previamente acerca de la denominación *Salzwedeler Baumkuchen* y el 92 % creía que el *Salzwedeler Baumkuchen* se producía exclusivamente en Salzwedel. Además, para el 81 % de los componentes de este último grupo, ese origen era importante en el momento de decidir la compra.

El *Salzwedeler Baumkuchen* forma parte de la tradición y de las costumbres regionales desde hace aproximadamente 100 años. Es el tema de algunas canciones y poemas y ocupa un lugar destacado en los desfiles regionales. Actualmente, el *Baumkuchen* es una atracción turística importante y es posible contemplar su elaboración en algunas pastelerías que hacen exhibiciones. Desde 2004 se celebra una fiesta anual en la que se elige a la Reina del *Baumkuchen*.

Las guías nacionales de viajes (por ejemplo, Baedeker Deutschland, 1998, p. 98) y los anuncios publicitarios presentan asimismo el *Salzwedeler Baumkuchen* como una especialidad tradicional de la ciudad de Salzwedel.

4.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

La gran estima de que goza *Salzwedeler Baumkuchen* se debe ante todo a la larga tradición en la producción de este pastel en la ciudad de Salzwedel, a los conocimientos artesanos que se han ido adquiriendo con el tiempo y a la alta calidad del producto, unido todo ello a la vinculación de este producto con la vida cultural de la ciudad, que es conocida también como la «ciudad del *Baumkuchen*» (véase «Deutschland Spezialitätenküche», loc. cit). Así pues, el *Salzwedeler Baumkuchen* es una especialidad regional cuya reputación se debe fundamentalmente al estrecho vínculo con su lugar de origen, Salzwedel.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

Pliego de condiciones íntegro publicado en:

Markenblatt Heft 28 vom 11.7.2008, Teil 7a-aa, S. 42842

(http://publikationen.dpma.de/DPMAPublikationen/dld_gd_file.do?id=581)
