

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2014/C 196/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL“

ЕО №: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Westfälischer Pumpernickel“

2. Държава членка или трета държава

Германия

3. Описание на земеделския или хранителния продукт

3.1. Вид продукт

Клас 2.4. Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени изделия

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Описание на външния вид на продукта: черен или много тъмен пълнозърнест хляб от грубо смляна ръж, без кора. Във вътрешността на хляба ясно проличава структурата на ръженото зърно. Хлябът има много типичен стипчиво-сладък вкус.

Той може да е с правоъгълна или кръгла форма. Поради много плътната и влажна вътрешност и видовете захар, които се образуват при извънредно дългия процес на изпичане поради разграждане на съдържащата се в ръжта скорбяла, отделните филии на нарязания хляб Westfälischer Pumpernickel лесно прилепват една към друга.

Състав: пълнозърнест хляб от най-малко 90 % грубо смляна ръж без кълнове и/или грубо смляна пълнозърнеста ръж (с кълнове), вода, сол, мая и вече изпечен хляб Westfälischer Pumpernickel; по желание: други хранителни съставки от зърнени култури (например малцове) и/или от захарно цвекло (например сироп или други преработени продукти от захарно цвекло). Не трябва да се добавят консерванти.

Химически/микробиологични свойства

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Химическите свойства на хляба Westfälischer Pumpernickel се различават от тези на другия пълнозърнест хляб по това, че въз основа на дългото време на изпичане значително количество от скорбялата (полизахарид) се разгражда под въздействието на ензими до моно-, ди- и олигозахариди.

Доколкото Westfälischer Pumpernickel е изцяло ръжен хляб, той вече се отличава от повечето други видове хляб. Следователно той притежава и други качества в сравнение с повечето видове хляб, тъй като в ръженото тесто глутенът не може да изгради еластична структура поради наличието на пентозани (от които ръжта съдържа 6 – 8 %, а пшеницата – само 2 – 3 %). Поради това ръженото тесто съдържа по-малко газ от пшениченото. Това означава, че ръженият хляб е по-тежък и има по-гъста вътрешност от пшеничения хляб. Предвид тези специфични хлебопекарни свойства на ръжта, които често са нежелателни, хляб само от ръж се произвежда по-рядко, а по-разпространени са хлябовете от ръжено-пшеничена смес.

Westfälischer Pumpernickel се отличава с това, че запазва свежестта си за много дълго време. В херметично затворена опаковка той може да се съхранява няколко месеца, а в консервни кутии – до две години.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Най-малко 90 % грубо смляна ръж без кълнове и/или грубо смляна пълнозърнеста ръж (с кълнове), вода, сол, мая и вече изпечен хляб Westfälischer Pumpernickel, отговарящ на спецификацията; по желание: други хранителни съставки от зърнени култури (например малцове) и/или от захарно цвекло (например сироп или други преработени продукти от захарно цвекло).

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Целият производствен процес – от омесването на тестото до изпичането на хляба – трябва да се извършва в определения географски район. Ако към съставките се добавя изпечен хляб Pumpernickel, той трябва да е Westfälischer Pumpernickel, произведен по настоящата спецификация и в определения географски район. Добавянето на изпечен Pumpernickel удължава трайността на продукта и повишава интензивността на вкуса му. Тази съставка трябва да е от определения географски район, тъй като по традиция Westfälischer Pumpernickel винаги е бил произвеждан с добавяне на изпечен хляб Westfälischer Pumpernickel, а добавянето на друг вид хляб би се възприело от потребителите като фалшификация. Обяснение: добавената съставка е просто вид „вторична употреба“ на останали при рязането на хляба парчета, други остатъци, получени при производството на Pumpernickel, или непродаден, но годен за пазара хляб Pumpernickel.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Ако е предвидено хлябът Westfälischer Pumpernickel да бъде пуснат на пазара като опаковани нарязани филии, нарязването и опаковането му трябва да се извършват в производственото предприятие. Причината е, че Westfälischer Pumpernickel няма кора и затова е особено изложен на риск от микробиологично замърсяване, например със спори от плесен. Следователно транспортът му от производственото предприятие към друго място за допълнително обработване би представлявал неприемлив риск от замърсяване.

3.7. Специфични правила за етикетироване

—

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство е част от провинция Северен Рейн-Вестфалия на ФРГ, а по-конкретно той представлява територията на регионалния съюз Westfalen-Lippe без окръг Lippe.

5. Връзка с географския район

Продуктът притежава особена репутация, която се основава на произхода му. Освен това местните производители разполагат със специфични умения в резултат от дългогодишната традиция на производство, която датира от 1570 г. Тези умения също така допринасят за високата репутация на продуктите.

5.1. Специфична характеристика на географския район

С изключение на южната част на Вестфалия, която заедно с областта Зауерланд спада към централнонемския планински регион, Вестфалия е част от Северна Германия. Поради преобладаващия във Вестфалия морски климат, обуславян от Северно море (достатъчно количество валежи, разпределено на много дни от годината, не прекалено горещи лета и по-скоро меки зими), в тази област по традиция се отглежда ръж. Хлебопекарните свойства на ръжта се различават от тези на пшеницата. Поради това разпространеното отглеждане на ръж във Вестфалия още от ранни времена е довело до производство на специфични видове хляб, включително вестфалски Pumpernickel (Westfälischer Pumpernickel).

5.2. Специфична характеристика на продукта

Westfälischer Pumpernickel има дългогодишна история и особена репутация, основаваща се и на тази история. Изключителната репутация на хляба Westfälischer Pumpernickel е запазена и до днес. Книги като „Pumpernickel — Das schwarze Brot der Westfalen“ (Pumpernickel — черният хляб на вестфалците) или „Kulinarische Kulinarische Randgebiete neu entdeckt — Band 1 Pumpernickel“ (Новооткрити кулинарни периферии — том 1: Pumpernickel) говорят за това колко много се цени Westfälischer Pumpernickel и до днес във Вестфалия. Друго доказателство за това е фактът, че Westfälischer Pumpernickel се предлага в почти всички немски вериги за продажба на хранителни стоки.

Най-изявените обективни отличителни черти на хляба Westfälischer Pumpernickel са следните: той се състои само от ръж (и дори само по това може да бъде отличен от повечето други видове хляб) и се пече най-малко 16 часа в затворен съд в парни камери или във фурни на няколко етажа. В Германия има особено голямо разнообразие от хляб, включително много видове черен хляб. Извънредно дългото време на изпичане обаче (16 часа и дори повече) е типично само за Westfälischer Pumpernickel. Няма друг вид хляб, който се пече толкова дълго. Температурите във фурната активират съдържащите се в зърнените култури ензими и по-късно — след най-малко 16 часа печене — ги дезактивират. Ензимите представляват предимно амилази, които разграждат съдържащата се също така в зърнените култури амилоза (скорбяла) до нейните съставни части, а именно различни моно- и дизахариди (видове захар), които са причина за типичния вкус. Впоследствие получените захари се карамелизират в процеса на печене. Тъмният цвят се получава вследствие на така наречената реакция на Майяр. При нея скорбялата „се разрушава“ и вече не е в достатъчно количество, за да предизвика клайстеризация и по-голяма пухкавост, което е желан ефект при всички други видове хляб. Всички други методи на производство на хляб целят да инхибират споменатите ензими. Такава комбинация от активиране и инхибиране на присъщите на зърнените култури ензими посредством толкова продължително печене е уникална. Следователно тук става дума за напълно различен метод на производство. Изпичането на Westfälischer Pumpernickel няма нищо общо с традиционния начин на приготвяне на други видове черен хляб.

Този уникален процес обуславя типичния стипчиво-сладък вкус и тъмнокафявия, почти черен цвят на вътрешността на хляба. Типичният вкус — леко сладък и същевременно малко стипчив (въз основа на незначителни количества киселина), и въпреки това с мек аромат — е особено характерен за този специалитет.

Тези обективни характеристики, които са типични за района поради специфичния метод на производство, както и особената репутация на Westfälischer Pumpernickel, се дължат също така на специалните умения на местните хлебари. Управлението на температурата в продължение на най-малко 16 часа печене изисква богат опит, който е възникнал в района в резултат на дълголетната традиция. Продължителността на процеса на изпичане е специфична за района. Доколкото в района изобщо се произвежда хляб Pumpernickel, той се пече най-много 12—16 часа, което обаче не води до специфичните характеристики, които отличават Westfälischer Pumpernickel.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Особената репутация, специфичният външен вид и типичният вкус на продукта се дължат на специфичния начин на производство, който е дълбоко вкоренен в района на производство и се е развил въз основа на дълголетната традиция на отглеждане на ръж. Изпичането на Westfälischer Pumpernickel в продължение на 16 часа е необикновен метод, който влияе значително върху химическите и физическите свойства на продукта. Този начин на производство на Pumpernickel се среща само по изключение извън Вестфалия, той има своите корени в този район и до днес най-много се използва в него. Поради това самият метод и произведеният с него продукт — Westfälischer Pumpernickel — се възприемат от потребителите като типични за Вестфалия. На пощенски картички с образи от вестфалски градове около 1900 г. често се е срещал следният рекламен стих:

„Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [Съзреш ли отдалеч вестфалски дври,]
das Land der Pumpnickel und der Schinken? [на Pumpnickel и на шунката страната си намерил.]
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [От пътя свой отбий се и добре дошъл бъди,]
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [на гозбите на хубавата ни страна се наслади!]"

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽³⁾)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/38550>

⁽³⁾ Вж. бележка под линия 2.