

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 196/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾**„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL“**

číslo ES: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Westfälischer Pumpernickel“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 2.4 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Vnější popis produktu: Černý nebo velmi tmavý celozrnný chléb ze žitného šrotu bez kůrky. Ve střídce lze zřetelně rozpoznat zrna. Chléb má velmi typickou trpce sladkou chuť.

Je vytvarován pravouhle či do kulata. Díky velmi hutné a navlhle střídce, jakož i různým druhům cukru, které se při extrémně dlouhém pečení vytvářejí v důsledku odbourání žitného škrobu, k sobě jednotlivé krajíce krájeného produktu „Westfälischer Pumpernickel“ snadno přilnou.

Složení: Celozrnný chléb z minimálně 90 % hrubě mletého žitného šrotu a/nebo celozrnného žitného šrotu, vody, soli, kvasnic a již upečeného produktu „Westfälischer Pumpernickel“; použít lze i jiné přísady z obilovin (např. slady) a/nebo cukrové řepy (např. sirup nebo jiné zpracované produkty). Konzervační látky se nesmějí přidávat.

Chemické/mikrobiologické vlastnosti

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Z chemického hlediska se produkt „Westfälischer Pumpernickel“ od ostatních druhů celozrnného chleba odlišuje tím, že škroby (polysacharidy) se v důsledku dlouhé doby pečení enzymaticky značně rozštěpí na monosacharidy, disacharidy a oligosacharidy.

Produkt se od většiny ostatních druhů chleba liší již tím, že se jedná o čistě žitný chléb, proto má i jiné vlastnosti než většina ostatních druhů chleba. V žitném těstu nemůže totiž gluten v důsledku nepřítomnosti pentosanů (žito jich obsahuje 6 až 8 %, pšenice jen zhruba 2 až 3 %) vytvořit přilnavou strukturu. Proto žitné těsto obsahuje méně plynu než těsto pšeničné, a žitný chléb tedy není tak kyprý jako chléb pšeničný a má hutnější strukturu. Díky těmto zvláštním vlastnostem, které žito během pečení vykazuje a které jsou často nepříliš žádoucí, jsou značně rozšířeny míšené pšeničně-žitné chleby, čistý žitný chléb se vyskytuje zřídka.

„Westfälischer Pumpernickel“ se vyznačuje tím, že dlouho vydrží čerstvý. V zapečetěné fólii dosahuje jeho trvanlivost několika měsíců, v konzervách až dva roky.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Minimálně 90 % hrubě mletého žitného šrotu a/nebo celozrnného žitného šrotu, voda, sůl, kvasnice a již upečený produkt „Westfälischer Pumpernickel“ splňující specifikace; použít lze i jiné přísady z obilovin (např. slady) a/nebo cukrové řepy (např. sirup nebo jiné zpracované produkty).

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Výrobní postup od míchání těsta až po pečení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. Pokud se již upečený „Westfälischer Pumpernickel“ používá jako přísada, musí i tento produkt splňovat tyto specifikace a být vyroben ve vymezené zeměpisné oblasti. Přidáním již upečeného Pumpernickelu se produkt udržuje čerstvý a zintenzivní se jeho chuť. Tato přísada musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti, protože „Westfälischer Pumpernickel“ se vždy vyráběl s přidáním již upečeného produktu „Westfälischer Pumpernickel“ a spotřebitelé by přidání jiného druhu chleba považovali za falšování. Na vysvětlenou lze dodat, že se v tomto případě v podstatě nejedná o nic jiného než o „využití zbytků“, jako například zbytků z krájení chleba, zbytků z výroby Pumpernickelu nebo neprodaného nezkaženého Pumpernickelu.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Pokud se „Westfälischer Pumpernickel“ uvádí na trh jako nakrájený, hotově balený chléb, musí krájení a balení probíhat pouze ve výrobním podniku. „Westfälischer Pumpernickel“ není totiž kvůli tomu, že nemá žádnou kůrku, příliš odolný vůči napadení mikrobiologickými škůdci, např. plísní. Přeprava z výrobního závodu ke zpracování na jiné místo by tak znamenala nepřijatelné riziko napadení škůdci.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby je součástí německé spolkové země Porýní-Vestfálsko, konkrétně kraje Westfalen-Lippe bez okresu Lippe.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Produkt se těší velmi dobré pověsti, která je spojena s jeho původem. Kromě toho mají místní výrobci díky dlouhé výrobní tradici, která sahá až do roku 1570, zvláštní schopnosti, které rovněž přispívají ke značnému věhlasu produktu.

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Až na svou jižní část, která s regionem Sauerland patří k německému středohoří, spadá Vestfálsko již do severního Německa. Ve Vestfálsku převládá mořské podnebí ovlivněné Severním mořem (vydatné, mnoho dní trvající dešťové srážky, nepříliš horké léto, poměrně mírná zima), které je pro pěstování žita tradičně vhodné. Žito má při pečení jiné vlastnosti než pšenice. Díky tomu vedlo značně rozšířené pěstování žita ve Vestfálsku již odedávna ke vzniku zvláštních druhů chleba, mj. i produktu „Westfälischer Pumpernickel“.

5.2 Specifičnost produktu

„Westfälischer Pumpernickel“ má dlouhou historii a díky tomu měl vždy i značný vĕhlas, který si zachoval až do dnešních dnů. Díla „Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen“ (Pumpernickel – černý chléb z Vestfálska) nebo „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel“ (Kulinářské periferie v novém světle – Svazek 1 Pumpernickel) svědčí o vysoké úctě, které se „Westfälischer Pumpernickel“ ještě dnes ve Vestfálsku těší. To dokládá mj. i skutečnost, že téměř všechny německé řetězce supermarketů mají tento produkt v nabídce.

Významnou objektivní zvláštností produktu „Westfälischer Pumpernickel“ je to, že sestává pouze z žita, a už tím se liší od většiny jiných druhů chleba, a že se peče v parní nebo etážové peci v uzavřené formě po dobu minimálně 16 hodin. Právě v Německu existuje celá řada druhů chleba, mj. i četné druhy černého chleba. Extrémně dlouhá doba pečení v délce minimálně 16 hodin je však typická pouze pro produkt „Westfälischer Pumpernickel“. Žádný jiný chléb se tak dlouho nepeče. Při teplotách, při nichž se produkt peče, se aktivují enzymy obsažené v obilovinách, jejichž působení se pak na konci minimálně 16hodinové doby pečení zase zastaví. Jedná se především o amylázy, které štěpí v obilí obsažené amylózy (škroby) na jejich jednotlivé složky, konkrétně především na různé monosacharidy a disacharidy (různé cukry), díky nimž vzniká typická chuť. V průběhu dalšího pečení se získané cukry karamelizují. Tmavá barva vzniká díky tzv. Maillardově reakci. V důsledku uvedeného „rozkladu“ škrobů pak již není k dispozici dostatek kypřících škrobů potřebných k želatinizaci (která je u všech ostatních druhů chleba žádoucí). Všechny jiné výrobní postupy při pečení chleba probíhají tak, aby působení uvedených enzymů potlačovaly. Aktivace a současně potlačování enzymů obsažených v obilovinách při pečení po tak dlouhou dobu představuje jedinečný postup. Jedná se tedy o zcela odlišný výrobní postup. Pečení produktu „Westfälischer Pumpernickel“ nemá s běžným pečením jiných druhů černého chleba nic společného.

Díky tomuto jedinečnému postupu získává produkt typickou trpce sladkou chuť i tmavě hnědou, téměř až černou barvu střídky. Obzvláště tato charakteristická chuť, která je zároveň nasládlá, někdy až pikantní s náznakem kyselých tónů, a přitom vykazuje mírné aroma, je pro tuto specialitu typická.

Za své objektivní vlastnosti, které jsou pro uvedenou oblast typické a jsou dány zvláštním výrobním postupem, a také vĕhlas vděčí produkt „Westfälischer Pumpernickel“ vedle toho zvláštním schopnostem místních pekařů. Kontrola teploty při minimálně 16hodinovém pečení vyžaduje značnou zkušenost nasbíranou v této oblasti v průběhu mnoha let. Doba trvání pečení závisí na oblasti. Pokud se v ní Pumpernickel vůbec vyrábí, peče se po dobu 12 až 16 hodin, to však – na rozdíl od produktu s CHZO „Westfälischer Pumpernickel“ – nepůsobuje zvláštní vlastnosti.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Vĕhlas produktu, jeho zvláštní vzhled a chuť spočívají ve zvláštním způsobu jeho výroby, která je hluboce zakořeněna v oblasti produkce a vyvinula se z dávné tradice pěstování žita. Pečení produktu „Westfälischer Pumpernickel“ po dobu 16 hodin je velice neobvyklým postupem, který z chemického a fyzikálního hlediska značně ovlivňuje vlastnosti produktu. Mimo Vestfálsko se tento způsob výroby produktu vyskytuje jen velmi zřídka, jeho kořeny jsou ve Vestfálsku, kde se také až dodnes nejvíce používá. Proto spotřebitelé tento postup, a tudíž i konečný produkt, „Westfälischer Pumpernickel“, považují za typicky vestfálský. Na pohlednicích vestfálských měst z období okolo roku 1900 se uváděl tento rozšířený reklamní slogan:

„Vidíte bránu do Vestfálska již zdálky,
země Pumpernickelu a šunky?
Vestfálsko Vás na Vaší cestě srdečně vítá,
pojezte s námi pokrmy, která tato hezká země skýtá!“

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.