

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 196/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****»WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL«****EF-nr.: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse**

»Westfälischer Pumpernickel«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. Produkttype**

Kategori 2.4: Brød, wienerbrød, kager, konfekturer, kiks og andet bagværk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Generel beskrivelse: Skorpeløst sort eller meget mørkt fuldkornsbrød fremstillet af rugmel. Rugkornets struktur kan ses tydeligt i krummerne. Brødet har en helt særlig bittersød smag.

Brødet er typisk firkantet eller rundt. De meget faste og fugtige krummer og sukkerarterne dannet under den ekstremt lange bagetid på grund af nedbrydningen af stivelsen i rugen gør, at de enkelte skiver skive-skåret »Westfälischer Pumpernickel« meget let hænger sammen.

Sammensætning: Fuldkornsbrød bestående af mindst 90 % groftmalet rugmel eller fuldkornsmel eller en blanding heraf, vand, salt, gær og tidligere bagt »Westfälischer Pumpernickel«-brød; eventuelt andre kornbaserede ingredienser (f.eks. malt) eller sukkerroer (f.eks. sukkerroetop (= sirup) eller andre forarbejdede produkter). Der må ikke tilsættes konserveringsmidler.

Kemiske og mikrobiologiske egenskaber

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012.

Den kemiske sammensætning af »Westfälischer Pumpernickel« adskiller sig fra andre fuldkornsbrød, da den lange bagetid bevirker, at stivelses(polysaccharid)enzymene nedbrydes i store mængder mono-, di- og oligosaccharider.

Da »Westfälischer Pumpernickel« er et brød bagt udelukkende af rug, adskiller det sig allerede fra de fleste andre brødtyper. Brødets egenskaber adskiller sig således fra de fleste andre brødtyper. Det skyldes, at pentosanindholdet i rugmelsdejen (6-8 % i rug i modsætning til 2-3 % i hvede) gør, at glutenproteinet ikke kan danne et sammenhængende glutennetværk. Rugmelsdejen indeholder således mindre luft end hvededej. Rugbrødet er derfor tungere end hvedebrød og har en tættere krumme. På grund af rugens særlige bageegenskaber, der ofte er uønskede, fremstilles brød normalt af en blanding af hvede og rug, hvorimod brød udelukkende fremstillet af rug er sjældent.

»Westfälischer Pumpernickel« har en meget lang holdbarhed. Vakuumpakket kan det holde sig i flere måneder eller op til to år i dåser.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Mindst 90 % groftmalet rugmel eller fuldkornsmel eller en blanding heraf, vand, salt, gær og tidligere bagt »Westfälischer Pumpernickel«-brød fremstillet i overensstemmelse med varespecifikationen; eventuelt andre kornbaserede ingredienser (f.eks. malt) eller sukkerroer (f.eks. sukkerroetop (= sirup) eller andre forarbejdede produkter).

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Produktionsprocessen — fra blanding af dejen til bagning — skal finde sted i det afgrænsede geografiske område. Hvis tidligere bagt pumpernickelbrød tilsættes som ingrediens, skal det også være fremstillet som »Westfälischer Pumpernickel« i overensstemmelse med denne varespecifikation, og det skal også være fremstillet i det afgrænsede område. Tilsætningen af dette tidligere bagte pumpernickelbrød holder produktet frisk i længere tid og forstærker smagen. Denne ingrediens skal være fremstillet i det geografiske område, da »Westfälischer Pumpernickel« traditionelt altid er blevet fremstillet ved tilsætning af tidligere bagt »Westfälischer Pumpernickel«-brød, og kunderne ville betragte tilsætningen af andre brødtyper som snyd. Forklaring: Ved at tilsætte denne ingrediens udnyttes resterne ganske enkelt, dvs. skiveskåret brød, der er blevet tilovers, andre rester fra pumpernickelproduktionen eller salgbart pumpernickel, som ikke er blevet solgt.

3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.

Hvis »Westfälischer Pumpernickel« skal markedsføres som et skiveskåret, færdigpakket produkt, skal det skæres i skiver og pakkes i den virksomhed, der har fremstillet brødet. Da »Westfälischer Pumpernickel« ikke har nogen skorpe, er det stærkt modtageligt for mikrobiologiske angreb såsom mugsporer. Transport af brødet fra fremstillingsvirksomheden til en anden virksomhed med henblik på videreforarbejdning vil derfor indebære en uacceptabel risiko for forurening.

3.7. Specifikke mærkningsregler

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet ligger i den tyske delstat Nordrhein-Westfalen, nemlig det område, der omfatter regionen Westfalen-Lippe med undtagelse af Lippedistriktet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktet har et karakteristisk udseende, der er knyttet til dets oprindelse. De lokale producenter har også særlige færdigheder som følge af den lange fremstillingstradition, der går tilbage til år 1570, og disse færdigheder bidrager ligeledes til produktets store anseelse.

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Bortset fra den sydlige del af Westfalen, der sammen med Sauerland er en del af Tysklands centrale højland, er Westfalen en del af det nordlige Tyskland. På grund af kystklimaet, der er påvirket af Nord-søen (rigelig nedbør fordelt over mange dage, ikke særlig varme somre og temmelig milde vintre) er rug en traditionel afgrøde i dette område. Rugs og hvedes bageegenskaber er forskellige. Den udbredte dyrkning af rug i Westfalen førte derfor ganske tidligt til fremstilling af specielle brødtyper, herunder »Westfälischer Pumpernickel«.

5.2. *Produktets egenart*

»Westfälischer Pumpernickel« har en lang historie og et karakteristisk udseende, der er knyttet til dets historie. »Westfälischer Pumpernickel« har stadig et særligt omdømme. Bøger som »Pumpernickel — Das schwarze Brot der Westfalen« og »Kulinarische Randgebiete neu entdeckt — Band 1 Pumpernickel« vidner om, at »Westfälischer Pumpernickel« stadig nyder stor anseelse i Westfalen i dag. Dette bekræftes også af den kendsgerning, at næsten alle tyske supermarkedskæder har »Westfälischer Pumpernickel« i deres varesortiment.

De markante objektive karakteristika ved »Westfälischer Pumpernickel« er, at det udelukkende består af rug og alene af den grund afviger fra de fleste andre brødtyper, og at det bages i mindst 16 timer i en dampfyldt ovn eller i en stikovn i forseglede bageforme. Der er mange forskellige brødtyper i Tyskland, herunder mange forskellige typer mørkt brød. »Westfälischer Pumpernickel« er imidlertid den eneste brødtype, der typisk har en meget lang bagetid på 16 timer. Ingen andre brød har så lang en bagetid. Bage-temperaturen aktiverer enzymerne i kornet, som derefter deaktiveres på et senere tidspunkt efter mindst 16 timer i ovnen. Det er først og fremmest amylase, som nedbryder amylose (stivelsen) i kornet i dens bestanddele, navnlig i forskellige monosaccharider og disaccharider (forskellige sukkerarter), der giver den typiske smag. De producerede sukkerarter karamelliseres under bagningen. Den mørke farve skyldes »Maillard-reaktionen«. Denne »nedbrydning« af stivelse betyder, at der ikke er nok stivelse til gelatinering (til den form for relaxsation, der er ønskelig i alle andre typer brød). I alle andre brødbagningsprocesser hæmmes ovennævnte enzymer. Aktivering og hæmning af enzymerne i kornet under en så lang bagningsproces er unikt. Der er derfor tale om en helt anden produktionsform. Bagningen af »Westfälischer Pumpernickel« har intet at gøre med den traditionelle bagning af andre typer mørkt brød.

Denne unikke proces giver brødet dets typiske bittersøde smag og dets mørkebrune, næsten sorte krumme. Denne typiske smag, som både er let sødlig, til tider lidt skarp med et strejf af syre, men mildt aromatisk, er et særligt kendetegn ved denne specialitet.

Disse objektive karakteristika, der er specifikke for dette område, og som skyldes den særlige fremstillingsmetode, har også indflydelse på »Westfälischer Pumpernickel«-brødets karakteristiske udseende, som også kan tilskrives de lokale bageres særlige færdigheder. Det kræver stor erfaring at styre temperaturen i en bageperiode på mindst 16 timer, og producenterne i området har erhvervet disse færdigheder gennem en lang tradition. Bagetidens længde er specifik for området. Al pumpernickel, der bages i området, bages imellem 12 og 16 timer, men det er ikke det, som gør »Westfälischer Pumpernickel« til noget særligt.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Produktets særlige omdømme, særlige udseende og særlige smag er knyttet til produktets særlige fremstillingsmetode, som er dybt forankret i produktionsområdet og udviklet gennem en lang tradition for dyrkning af rug. Bagningen af »Westfälischer Pumpernickel« i 16 timer er en meget usædvanlig proces, som har en betydelig indflydelse på brødets kemiske og fysiske egenskaber. Denne metode til fremstilling af pumpernickel er yderst sjælden uden for Westfalen. Den er forankret og meget udbredt i området, og forbrugerne betragter denne proces og det fremstillede produkt – »Westfälischer Pumpernickel« — som typisk for Westfalen. Et populært reklameslogan på postkort af westfalske byer omkring år 1900 var:

»Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, (Kan De se Westfalens porte i det fjerne,
das Land der Pumpnickel und der Schinken? (landet med skinke og pumpnickel?)
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, (Kom og besøg os, De er meget velkommen,
und esst mit uns des schönen Landes Speise! (og nyd de dejlige lokale fødevarer sammen med os!«

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fodnote 2.