

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 41/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN“/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN“****EG-Nr. DE-PGI-0005-0521-18.01.2006****g.U. () gg.A. (X)**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Bundesministerium der Justiz
Anschrift: Mohrenstraße 37
D-10117 Berlin
Tel. +49(0)30/2025-70
Fax +49(0)30/2025-82 51
E-Mail: —

2. Vereinigung:

Name: Schutzgemeinschaft 'Schwäbische Maultaschen' c/o Bürger GmbH z.H. Herrn Martin Bihlmaier
Anschrift: Zeiss-Straße 12
D-71254 Ditzingen
Tel. +49(0)7156/30022083
Fax +49(0)7156/3002942083
E-Mail: martin.bihlmaier@buerger.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.7. Teigwaren

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name:

„Schwäbische Maultaschen“/„Schwäbische Suppenmaultaschen“.

4.2. Beschreibung:

Eine Teigtasche mit einer Füllung aus Fleischbrät, bzw. Gemüsebrät.

Viereckige oder gerollte Form der Teigtasche; als Frischware oder in der Verpackung; wird zum Verzehr gebrüht oder geröstet.

Zusammensetzung

Hartweizengrieß und/oder Mehl, Vollei, Wasser und Salz für den Teig. Schweinefleisch, Rindfleisch, evtl. gerauchter Bauch, Spinat, Petersilie, Zwiebeln, Eier, Gewürze, Brot und Lauch für die Füllung. Die Zutaten und die Anteile der Rohstoffe variieren je nach Rezeptur und regionaler Ausprägung, im Rahmen der unten angegebenen Qualitätskriterien.

Qualitätskriterien

Qualitätseigenschaften	Mindestanforderungen
Farbe/Aussehen	Teigmantel hellgelb-hellgrau, Füllung locker gemischt mit noch erkennbarer Struktur
Form	Rechteckig oder in gerollter Form
Abmessungen	
Standardmaultasche	Länge 5,5-10, Breite 5-9, Höhe 1,5-2,5 cm
Suppenmaultasche	Länge 1-5,5, Breite 1-5, Höhe 0,5-2 cm
Konsistenz/Textur	Teigmantel bissfest und nicht verklebend Füllung weich, Emulsion noch erhalten
Eigengewicht	
Standardmaultasche	40-150 g
Suppenmaultasche	10-40 g
Proteingehalt bei fleischhaltigen Maultaschen und Suppenmaultaschen	Fleischbrät BEFFE-Gehalt mind. 7 % (BEFFE — Bindegewebeisweiß-freies Fleischeiweiß)
Frischei	Vollei der Güteklasse A, Trockenmassegehalt mind. 23 %
Fleischgehalt	Fleischgehalt am Gesamtgewicht mindestens 8 %

4.3. Geografisches Gebiet:

Das geographische Gebiet Schwaben umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.

4.4. Ursprungsnachweis:

Die Rückverfolgbarkeit über die gesamte Wertschöpfungskette ist durch den internationalen Standard IFS (International Food Safety) gesichert. Diesem Standard haben sich die beteiligten Unternehmen verpflichtet. Ausgehend von der Verkaufsverpackung muss die Rückverfolgbarkeit zum Einen bis auf Rohstoffebene gewährleistet sein, wie auch zum Anderen an welche Kunden eine bestimmte Charge (bis zu einer Einzelverpackung) geliefert wurde lückenlos nachvollziehbar sein.

4.5. Herstellungsverfahren:

Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Wasser werden gemischt und zu Teig geknetet. Der Teig wird extrudiert oder durch Auswellen zu einer Teigbahn gewalzt. Anschließend wird das Brät (Fleisch- oder Gemüsebrät) hergestellt und mit Brot, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen gemischt. Danach wird die Füllung auf den Teig gegeben und dosiert. Das Teigband wird eingeschlagen, die Maultaschen werden portioniert, erhitzt und anschließend auf 2-7 °C gekühlt. Bei Tiefkühlware erfolgt eine Kühlung auf -18°C.

Haltbarmachung; Lagerung

Maultaschen werden als Frischware oder in der Verpackung angeboten.

4.6. Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:

Die schwäbische Maultasche ist eine schwäbische Spezialität mit jahrhundertealter Tradition, die beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt. Kein schwäbisches Gericht ist so beliebt und weit über die Grenzen von Schwaben (Baden-Württemberg sowie der Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern) als Spezialität bekannt, wie die schwäbische Maultasche. Sie wird oft mit den bekannten Persönlichkeiten und den bedeutenden Erfindungen des Landes genannt. Neben der traditionellen Fastenspeise zu Gründonnerstag sind die Maultaschen in Schwaben indessen zu einem sehr beliebten ganzjährigen Gericht geworden. Maultaschen finden ihre Erwähnung in der schwäbischen Literatur sowie in zahlreichen Festen und Bräuchen Schwabens.

Jedes Jahr im Herbst feiert man in Freiberg am Neckar traditionell das „Maultaschenfest“. Sogar eine „Maultaschenkönigin“ wird von der Gemeinde Baiersbronn gewählt. Auch touristisch spielt die Maultasche eine Rolle. So gibt es rund um das historische Residenzstädtchen Bad Urach den Maultaschen-Weg, der einen Überblick über die Schwäbische Alb mit ihren Landschaften und kulinarischen Spezialitäten bietet.

Maultaschen werden heute in Schwaben von nahezu allen Metzgereien, Fleischwarenherstellern und bürgerlichen Restaurants im Sortiment geführt.

Gleich mehrere Weltrekorde hält die Region Schwaben im Zusammenhang mit Maultaschen: Im Jahr 1982 fertigte ein Gastwirt aus dem schwäbischen Maulbronn in 22 Minuten 1 134 Maultaschen und überbot damit den ein Jahr zuvor aufgestellten Rekord eines Metzgermeisters aus Stuttgart-Untertürkheim. Derselbe Gastwirt zog im Jahr 1987 mit einer riesigen Maultasche in das Guinness-Rekordbuch ein. Ein Jahrzehnt später, im Jahr 1997, stellten Köche aus Freiberg am Neckar eine neue Rekordmarke auf. Dieser Rekord wurde kurz darauf, im Jahre 2000, durch Köche aus Baiersbronn überboten.

Die schwäbische Literatur ist reich an Gedichten und Geschichten rund um die Maultasche. Der schwäbische Schriftsteller Thaddäus Troll verglich augenzwinkernd sogar die Identität der Schwaben selbst mit einer Maultasche.

Der schwäbische Mundartdichter Heinz Eugen Schramm verfasste ein Gedicht über die Herstellung der Maultasche.

Auch der schwäbische Mundartdichter Friedrich E. Vogt sicherte den Maultaschen literarisch einen Stammplatz in der Speisekarte der Schwaben zu.

4.7. Kontrollstelle:

Name: LACON GmbH
Anschrift: Brünnesweg 19
D-77654 Offenburg
Tel. 0781 919 37 30
Fax 0781 919 37 50
E-Mail: lacon@lacon-institut.com, www.lacon-institut.com

4.8. Etikettierung:

Schwäbische Maultaschen g.g.A.

Schwäbische Suppenmaultaschen g.g.A
