

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 196/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

«WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-01095 – 22.02.2013

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. **Όνομασία**

«Westfälischer Pumpernickel»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γερμανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.4. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Γενική περιγραφή του προϊόντος: Μαύρο ή πολύ βαθύχρωμο ψωμί ολικής αλέσεως, χωρίς κόρα, από χονδροαλεσμένο αλεύρι σίκαλης. Η κοκκώδης δομή των κόκκων σίκαλης είναι εμφανής στην ψίχα. Το ψωμί έχει πολύ χαρακτηριστική γλυκόξινη γεύση.

Τα τυπικά σχήματα είναι το τετράγωνο και το στρογγυλό. Η πολύ συμπαγής και υγρή ψίχα και οι τύποι σακχάρων που σχηματίζονται κατά τον εξαιρετικά μακρύ χρόνο ψησίματος λόγω της διάσπασης του αμύλου που περιέχεται στη σίκαλη συνεπάγονται ότι οι φέτες του «Westfälischer Pumpernickel» μετά την κοπή παραμένουν προσκολλημένες μεταξύ τους.

Σύνθεση: Ψωμί ολικής αλέσεως αποτελούμενο κατά τουλάχιστον 90 % από χονδροαλεσμένο αλεύρι σίκαλης, πλήρες ή μη, ή μείγμα των δύο, νερό, αλάτι, μαγιά και ψωμί «Westfälischer Pumpernickel» προηγούμενων ημερών· προαιρετικά, άλλα προϊόντα από σιτηρά (όπως βύνη) ή ζαχαρότευτλα [π.χ. Rübenkraut (= μελάσα ζαχαρότευτλων) ή άλλα επεξεργασμένα προϊόντα]. Δεν επιτρέπεται να προστίθενται συντηρητικά.

Χημικές/микροβιολογικές ιδιότητες

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Η χημική σύσταση του «Westfälischer Rumpelnickel» διαφέρει από αυτή των άλλων ψωμιών ολικής αλέσεως διότι το μακρόχρονο ψήσιμο προκαλεί διάσπαση των ενζύμων του αμύλου (πολυσακχαρίτης) σε μεγάλο αριθμό μονο-, δι- και ολιγοσακχαριτών.

Το γεγονός ότι το «Westfälischer Rumpelnickel» είναι ψωμί αποκλειστικά από σίκαλη το διακρίνει από τα περισσότερα άλλα είδη ψωμιού. Επομένως, οι ιδιότητές του διαφέρουν από αυτές των περισσότερων άλλων ειδών ψωμιού. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι, λόγω των επιπέδων πεντοζανών στη ζύμη αλεύρου σίκαλης (6 έως 8 % στη σίκαλη, αλλά μόνο 2 έως 3 % στον σίτο), δεν είναι δυνατόν να σχηματιστεί το ελαστικό πλέγμα μορίων γλουτένης. Συνεπώς, η ζύμη αλεύρου σίκαλης συγκρατεί λιγότερο αέριο απ' ό,τι η ζύμη σιτάλευρου. Αυτό συνεπάγεται ότι το ψωμί σίκαλης είναι βαρύτερο από το ψωμί σίτου και έχει πυκνότερη ψίχα. Λόγω αυτών των ιδιαίτερων ιδιοτήτων της σίκαλης, οι οποίες συχνά είναι ανεπιθύμητες, το ψωμί που παρασκευάζεται από μείγμα αλεύρων και σίκαλης απαντάται συχνά, ενώ το ψωμί αποκλειστικά από σίκαλη είναι σπάνιο.

Το «Westfälischer Rumpelnickel» χαρακτηρίζεται από την πολύ μεγάλη διάρκεια ζωής του. Σφραγισμένο μπορεί να διατηρείται επί πολλούς μήνες ή έως και δύο έτη σε μεταλλικά κουτιά ερμητικά κλειστά.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Χονδρόαλεσμένο άλευρο σίκαλης, πλήρες ή μη, ή μείγμα των δύο, σε ποσοστό τουλάχιστον 90 %, νερό, αλάτι, μαγιά και ψωμί «Westfälischer Rumpelnickel» προηγούμενων ημερών το οποίο πληροί τις προδιαγραφές προαιρετικά, άλλα προϊόντα από σιτηρά (όπως βύνη) ή ζαχαρότευτλα [π.χ. Rübenkraut (= μελάσα ζαχαρότευτλων) ή άλλα επεξεργασμένα προϊόντα].

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής, από την παρασκευή της ζύμης έως το ψήσιμο, πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Εάν μεταξύ των συστατικών περιλαμβάνεται ψωμί rumpelnickel προηγούμενων ημερών, πρέπει και αυτό να είναι «Westfälischer Rumpelnickel», παραγόμενο σύμφωνα με τις συγκεκριμένες προδιαγραφές και, επίσης, εντός της οριοθετημένης περιοχής. Η προσθήκη ψωμιού rumpelnickel προηγούμενων ημερών συντελεί ώστε το προϊόν να παραμένει φρέσκο και ενισχύει τη γεύση του. Αυτό το συστατικό πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή, επειδή το «Westfälischer Rumpelnickel» παραδοσιακά πάντοτε παρασκευαζόταν με την προσθήκη ψωμιού «Westfälischer Rumpelnickel» προηγούμενων ημερών και οι καταναλωτές θα θεωρούσαν την προσθήκη άλλου ψωμιού νοθεία. Επεξήγηση: αυτό το συστατικό δεν είναι τίποτε άλλο παρά ένας τρόπος αξιοποίησης των περισσευμάτων, που μπορούν να είναι είτε φέτες ψωμιού που δεν καταναλώθηκαν είτε ψωμί rumpelnickel ακατάλληλου σχήματος που δεν διατέθηκε στο εμπόριο είτε ψωμί rumpelnickel που διατέθηκε στο εμπόριο αλλά δεν πωλήθηκε.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Όταν το «Westfälischer Rumpelnickel» πρόκειται να διατεθεί στο εμπόριο ως προσυσκευασμένο προϊόν κομμένο σε φέτες, η κοπή και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται εντός της επιχείρησης παραγωγής του. Καθώς το «Westfälischer Rumpelnickel» δεν έχει κόρα, είναι εξαιρετικά επιρρεπές στις μικροβιολογικές μολύνσεις, π.χ. από σπόρια μυκήτων. Η μεταφορά του από την επιχείρηση παραγωγής σε άλλη τοποθεσία για περαιτέρω επεξεργασία θα εγκυμονούσε μη αποδεκτό κίνδυνο μόλυνσης.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής αποτελεί τμήμα του γερμανικού ομόσπονδου κράτους της Βόρειας Ρηνανίας-Βεστφαλίας, και συγκεκριμένα της περιοχής Βεστφαλίας-Lippe, πλην του διοικητικού διαμερίσματος Lippe.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το προϊόν έχει ξεχωριστή εμφάνιση, συνδεδεμένη με την προέλευσή του. Οι τοπικοί παραγωγοί έχουν επίσης ιδιαίτερες δεξιότητες, αποτέλεσμα της μακράς παράδοσης παραγωγής, η οποία ανάγεται στο έτος 1570. Αυτές οι δεξιότητες προφανώς συμβάλλουν στην ιδιαίτερη εκτίμηση που τρέφουν οι καταναλωτές για το προϊόν.

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Εκτός από το νότιο τμήμα της Βεστωφαλίας, το οποίο, μαζί με το Sauerland, αποτελεί τμήμα των κεντρικών υψιπέδων της Γερμανίας, η Βεστωφalia ανήκει στη βόρεια Γερμανία. Λόγω του επικρατούντος ωκεάνιου κλίματος που επηρεάζεται από τη Βόρεια Θάλασσα (μεγάλο ύψος βροχοπτώσεων κατανεμημένο σε πολλές ημέρες βροχής, μετρίως θερμά καλοκαίρια, σχετικά ήπιοι χειμώνες), η σίκαλη αποτελεί παραδοσιακή καλλιέργεια της περιοχής. Οι ιδιότητες της σίκαλης κατά το ψήσιμο είναι διαφορετικές από αυτές του σίτου. Για τον λόγο αυτό, η ευρέως διαδεδομένη καλλιέργεια σίκαλης στη Βεστωφalia οδήγησε σχετικά σύντομα στην παραγωγή ειδικών τύπων ψωμιού, συμπεριλαμβανόμενου του «Westfälischer Pumpernickel».

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Το «Westfälischer Pumpernickel» έχει μακρόχρονη ιστορία και ιδιαίτερη όψη συνδεδεμένη με αυτήν την ιστορία. Το «Westfälischer Pumpernickel» έχει διατηρήσει την ιδιαίτερη φήμη του έως σήμερα. Εργασίες όπως οι «Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen» και «Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel» δείχνουν τη μεγάλη εκτίμηση την οποία τρέφουν για το «Westfälischer Pumpernickel» οι καταναλωτές στη Βεστωφalia ακόμη και σήμερα. Αυτό αποδεικνύεται και από το γεγονός ότι όλες σχεδόν οι γερμανικές αλυσίδες σούπερ μάρκετ περιλαμβάνουν το «Westfälischer Pumpernickel» στα προϊόντα που προσφέρουν.

Οι σημαντικές αντικειμενικές ιδιαιτερότητες του «Westfälischer Pumpernickel» είναι το ότι αποτελείται εξ ολοκλήρου από σίκαλη, και για τον λόγο αυτό και μόνο διαφέρει από τους περισσότερους τύπους ψωμιού, καθώς και το ότι ψήνεται επί τουλάχιστον 16 ώρες σε φούρνο ατμού ή σε σχάρα σε σφραγισμένα σκεύη ψησίματος. Υπάρχουν πολυάριθμοι διαφορετικοί τύποι ψωμιού στη Γερμανία, μεταξύ των οποίων διάφοροι τύποι μαύρου ψωμιού. Ωστόσο, μόνον το «Westfälischer Pumpernickel» ψήνεται τυπικά επί μεγάλο χρονικό διάστημα, που διαρκεί 16 ώρες. Κανένα άλλο ψωμί δεν ψήνεται επί τόσο μεγάλο χρονικό διάστημα. Η θερμοκρασία ψησίματος ενεργοποιεί τα ένζυμα του κόκκου, τα οποία στη συνέχεια αδρανοποιούνται, μετά από 16 τουλάχιστον ώρες ψησίματος. Πρώτον και κύριον, οι αμυλάσες διασπούν τις αμυλόζες (άμυλα) του κόκκου στα συστατικά τους στοιχεία, συγκεκριμένα σε διάφορους μονοσακχαρίτες και δισακχαρίτες (διαφορετικά είδη σακχάρων), στους οποίους οφείλεται η τυπική γεύση. Τα παραγόμενα σάκχαρα καραμελοποιούνται καθώς εξακολουθεί η διαδικασία ψησίματος. Το βαθύ χρώμα προέρχεται από την «αντίδραση Maillard». Αυτή η διάσπαση των αμύλων συνεπάγεται ότι δεν απομένει αρκετό άμυλο για ζελατινοποίηση (για την ελαστικότητα που είναι επιθυμητή σε άλλους τύπους ψωμιού). Όλες οι άλλες διαδικασίες αρτοποιίας είναι σχεδιασμένες για να αναστέλλουν τα εν λόγω ένζυμα. Ο συνδυασμός της ενεργοποίησης και αναστολής των ενζύμων εντός του κόκκου μέσω της διαδικασίας ψησίματος επί τόσο μεγάλο χρονικό διάστημα είναι μοναδικός. Πρόκειται, επομένως, για εντελώς διαφορετικό τύπο παραγωγής. Το ψήσιμο του «Westfälischer Pumpernickel» δεν έχει καμία σχέση με τον παραδοσιακό τρόπο ψησίματος άλλων τύπων μαύρου ψωμιού.

Η ανωτέρω μοναδική διαδικασία προσδίδει στο ψωμί την τυπική γλυκόξινη γεύση και τη βαθυκάστανη, σχεδόν μαύρη ψίχα του. Η εν λόγω τυπική γεύση, η οποία είναι ελαφρώς γλυκιά, και ενίοτε κάπως δριμεία με μια όξινη νότα και ήπιο άρωμα, είναι ιδιαιτέρως χαρακτηριστική για αυτό το ιδιότυπο προϊόν.

Αυτά τα αντικειμενικά χαρακτηριστικά, τα οποία είναι τυπικά για τη συγκεκριμένη περιοχή και οφείλονται στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, επηρεάζουν επίσης την ξεχωριστή όψη του «Westfälischer Pumpernickel», η οποία με τη σειρά της επηρεάζεται από τις εξειδικευμένες δεξιότητες των τοπικών τεχνιτών. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας για διάρκεια ψησίματος τουλάχιστον 16 ωρών απαιτεί μεγάλη πείρα, η οποία έχει αποκτηθεί στην περιοχή ως προϊόν μακράς παράδοσης. Η διάρκεια ψησίματος είναι ειδική της περιοχής. Σε άλλες περιοχές, εάν παρασκευάζεται ψωμί τύπου pumpernickel, αυτό ψήνεται επί χρονικά διαστήματα 12 έως 16 ωρών, τα οποία δεν επιτρέπουν την εμφάνιση των ειδικών χαρακτηριστικών που διακρίνουν το «Westfälischer Pumpernickel».

5.3. Απιδόσης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η μεγάλη φήμη του προϊόντος, το σχήμα και η όψη του, που ξεχωρίζουν, καθώς και η ιδιαίτερη γεύση του συνδέονται με την ειδική μέθοδο παραγωγής του, που είναι βαθιά ριζωμένη στην περιοχή παραγωγής και έχει προκύψει από τη μακρά παράδοση καλλιέργειας σίκαλης. Το ψήσιμο του «Westfälischer Pumpernickel» επί 16 ώρες αποτελεί πολύ ασυνήθιστη διαδικασία, με σημαντική επίδραση στις χημικές και φυσικές ιδιότητες του ψωμιού. Αυτός ο τρόπος παραγωγής του pumpernickel είναι εξαιρετικά σπάνιος εκτός Βεστωφαλίας, ενώ είναι ριζωμένος στην περιοχή και ευρύτατα διαδεδομένος εκεί. Το γεγονός αυτό καθιστά την εν λόγω διαδικασία και το προϊόν που προκύπτει —το «Westfälischer Pumpernickel»— τυπικά βεστωφαλικό στη συνείδηση των καταναλωτών. Ένα δημοφιλές διαφημιστικό ολόγκαν στις καρτ ποστάλ των πόλεων της Βεστωφαλίας κατά το 1900 ήταν:

«Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [Βλέπετε στο βάθος τις πύλες της Βεστφαλίας,]
das Land der Pumpnickel und der Schinken? [του τόπου του ψωμιού rumpnickel και του χοιρομεριού;]
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [Επισκεφτείτε μας για ένα θερμό καλωσόρισμα,]
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [και απολαύστε μαζί μας της γης μας το θεσπέσιο κέρασμα!]

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.