

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

(2015/C 55/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, 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)

«ΟΒΑΖΔΑ»/«ΟΒΑΤΖΤΕΡ»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-01069 – 13.12.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Obazda»/«Obatzter»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.4: Άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης

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

Το «Obazda»/«Obatzter» είναι ένα παρασκεύασμα που έχει ως κύριο συστατικό τυρί και αποτελείται από τα ακόλουθα συστατικά:

Υποχρεωτικά συστατικά:

— τυρί καμαμπέρ και/ή μπρι, και προαιρετικά Romadur και/ή Limburger και/ή φρέσκο τυρί

— βούτυρο

— πάπρικα σε σκόνη και/ή εκχύλισμα πάπρικας

— αλάτι

Συστατικά που εξαιρούνται ανά κατηγορία:

— κρεμμύδια

— αγριοκύμινο (κάρο το κάρβο)

— άλλα αρτύματα και/ή μείγματα αρτυμάτων και/ή αρωματικά φυτά και/ή μείγμα αρωματικών φυτών

(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.

— κρέμα και/ή γάλα και/ή πρωτεΐνες γάλακτος ή πρωτεΐνες ορού γάλακτος

— μπύρα

Η αναλογία τυριού τύπου καμαμπέρ και/ή μπρι στο προϊόν δεν πρέπει να είναι κατώτερη στο 40 %, η συνολική αναλογία τυριού πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 %.

Κατά την παρασκευή, το τυρί τύπου καμαμπέρ και/ή μπρι τεμαχίζονται στο επιθυμητό μέγεθος, κατόπιν αναμιγνύονται με τα άλλα συστατικά ώστε να δημιουργηθεί μια μάζα ομοιογενής και επαλειψιμη, χρώματος ανοικτού πορτοκαλί. Το «Obazda»/«Obatzter» περιέχει ορατά τεμάχια τυριού και έχει καρυκευμένη και αρωματική οσμή και γεύση. Το «Obazda»/«Obatzter» παραδοσιακά καταναλώνεται κρύο, γενικά ως κρέμα για επάλειψη.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα τυριά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του παρασκευάσματος αυτού πρέπει να έχουν τις ακόλουθες περιεκτικότητες σε λιπαρή ύλη, υπολογιζόμενες επί ξηράς ουσίας: καμαμπέρ, 30 έως 85 %· μπρι, 45 έως 85 %· Romadur, 20 έως 85 %· Limburger, 20 έως 59 %· φρέσκα τυριά, 10 έως 85 %. Τα τυριά καμαμπέρ και μπρι πρέπει να έχουν κρεμώδη και μαλακή σύσταση. Το βούτυρο πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες 80 % έως 90 %. Η πάπρικα σε σκόνη και το εκχύλισμα πάπρικας πρέπει να έχουν κόκκινο χρώμα.

Η προμήθεια σε πρώτες ύλες για την παρασκευή του «Obazda»/«Obatzter» δεν περιορίζεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η επεξεργασία του συνόλου των συστατικών που αποτελούν το «Obazda»/«Obatzter» πρέπει να γίνεται στη Βαυαρία.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το ομοσπονδιακό κράτος της Βαυαρίας

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Obazda»/«Obatzter» διαθέτει μακριά παράδοση στη Βαυαρία και θεωρείται από τον καταναλωτή ως τυπική βαυαρική σπεσιαλιτέ, ιδιαίτερος εκτιμώμενη ως πρόχειρο φαγητό. Το προϊόν αυτό επομένως αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της βαυαρικής πολιτιστικής παράδοσης που έχει αναπτυχθεί γύρω από τις υπαίθριες μπιραρίες (Biergärten) και είναι μοναδική στον κόσμο. Η Βαυαρία παραδοσιακά αποτελεί κέντρο της ευρωπαϊκής γαλακτοκομικής παραγωγής, ενώ επίσης κατατάσσεται στις πρώτες περιοχές της Ευρώπης όσον αφορά την τυροκομική παραγωγή.

Δεν εκπλήσσει επομένως το γεγονός ότι η επεξεργασία του γάλακτος σε μεγάλη κλίμακα ξεκίνησε στη Βαυαρία νωρίτερα απ' ό,τι σε άλλες περιοχές της Ευρώπης. Σε αυτές ακριβώς τις παραδοσιακές περιοχές βόσκησης όπως οι Allgäu και Άνω Βαυαρία, ξεκίνησε η παρασκευή και η μεταποίηση τυριού. Στις περιοχές της Νότιας Βαυαρίας, επιπλέον της παραγωγής τυριών με σκληρή μάζα, μετά από λίγο άρχισε να παράγεται ένα ιδιαίτερα εκτιμώμενο είδος τυριών με μαλακή μάζα. Τα τυριά με μαλακή μάζα όπως το καμαμπέρ, το μπρι, το Romadur και το Limburger αποτέλεσαν αμέσως τοπικές τυροκομικές σπεσιαλιτέ.

Η ιστορία του «Obazda»/«Obatzter» συνδέεται στενά με την ιστορία των βαυαρικών Biergärten που εμφανίστηκαν πριν από περισσότερα από 150 έτη. Η πρώτη εμφάνιση του καμαμπέρ και του μπρι στη Βαυαρία συνδέεται με την εμφάνιση των Biergärten. Για να είναι δυνατή η κατανάλωση του καμαμπέρ και του μπρι μεγάλης ηλικίας, ο βαυαρικός κλάδος της γαστρονομίας επινόησε το «Obazda»/«Obatzter». Η παρασκευή του στηρίχθηκε στη διαπίστωση ότι τα δύο αυτά τυριά με μαλακή μάζα αποκτούν εντονότερη γεύση καθώς ωριμάζουν περισσότερο. Αυτή η διαδικασία ωρίμασης επιταχυνόταν από την απουσία δυνατότητας ψύξης, ιδίως κατά τους θερμούς θερινούς μήνες. Η ανάμειξη των τυριών μαλακής μάζας με τα άλλα συστατικά επέτρεψε να ληφθεί το εύγευστο παρασκεύασμα «Obazda»/«Obatzter» με βασικό συστατικό το τυρί, το οποίο αποτελείται κυρίως από τυριά όπως το καμαμπέρ, το μπρι, το Romadur και το Limburger. Το προϊόν «Obazda»/«Obatzter», ως τυπικό παρασκεύασμα με βάση το τυρί, έγινε ταχύτατα δημοφιλές στις Biergärten της Βαυαρίας όπου οι πελάτες μπορούν να φέρουν τα δικά τους πρόχειρα φαγητά.

Η φήμη του «Obazda»/«Obatzter» φαίνεται ότι υπερέβη τα σύνορα της Βαυαρίας χάρη στην Katharina Eisenreich, ιδιοκτήτρια από το 1920 έως το 1958 του Bräustüberl, στο Weihenstephan, έδρα της παλιότερης μπρασερί στον κόσμο, που σερβίριζε μια μερίδα από αυτό το έδεσμα στους πελάτες της που έρχονταν το πρωί ή στη διάρκεια της ημέρας για να παίξουν «Schafkopf» (αρνίσια κεφαλή – παραδοσιακό βαυαρικό παιχνίδι) ή ταρό Από εκείνη την εποχή τουλάχιστον, το «Obazda»/«Obatzter» είναι αδιάρρηκτα συνδεδεμένο με τις βαυαρικές Biergärten και το έδεσμα αυτό έχει καταστεί κλασικό μεταξύ των πρόχειρων φαγητών που προσφέρονται στη Βαυαρία. Η εξαιρετική του φήμη είναι σήμερα ευρέως διαδεδομένη, σε όλο τον κόσμο γενικά και στη Βαυαρία ειδικότερα.

5.2. Ιδιωτικότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Obazda»/«Obatzter» διακρίνεται από τα άλλα παρασκευάσματα τυριού από τα συστατικά του. Τα βασικά είναι τα τυριά καμαμπέρ και/ή μπρι σε καλή κατάσταση ωρίμασης. Αυτό δίνει στο «Obazda»/«Obatzter» ελαφρώς πικάντικη γεύση. Το γεγονός ότι το ωριμασμένο τυρί αναμιγνύεται με βούτυρο και φρέσκο τυρί και πιθανώς με κρέμα και/ή γάλα του προσδίδει τη γλυκιά του γεύση.

Μεταξύ των υποχρεωτικών συστατικών, συγκαταλέγεται οπωσδήποτε η σκόνη ή το εκχύλισμα πάπρικας που συμπληρώνουν τη γεύση του «Obazda»/«Obatzter». Η γεύση του «Obazda»/«Obatzter» εκλεπτύνεται με ελαφρά προσθήκη μπίρας, κρεμμυδιών, κύμινου και άλλων αρωματικών.

Η φήμη του «Obazda»/«Obatzter» στη Βαυαρία στηρίζεται στη μοναδική του σύσταση.

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

Το προϊόν «Obazda»/«Obatzter» είναι πολύ φημισμένο στη Βαυαρία εδώ και πολλά χρόνια. Άρχισε να παράγεται στη Βαυαρία πριν από πάνω από έναν αιώνα. Οι καταναλωτές το θεωρούν τυπική βαυαρική σπεσιαλιτέ.

Ο όρος «Obazda»/«Obatzter» περιγράφει τη διαδικασία παραγωγής, δηλαδή τη σύνθλιψη και ανάμειξη των διαφορετικών συστατικών ώστε να ληφθεί μια επαλείψιμη μάζα. Στην περιοχή όπου ομιλείται η βαυαρική διάλεκτος, ο όρος «obatzn» χρησιμοποιείται για την περιγραφή αυτής της εργασίας. Από αυτήν προέρχονται τα ονόματα Obazda ή Obatzter. Οι ονομασίες «Obazda» και «Obatzter» θεωρούνται συνώνυμες και έχουν περάσει ως έχουν στη γλώσσα και τα εξειδικευμένα κείμενα.

Το προϊόν «Obazda»/«Obatzter» περιλαμβάνεται στη βάση δεδομένων των παραδοσιακών σπεσιαλιτέ της Βαυαρίας την οποία τηρεί το βαυαρικό Υπουργείο Γεωργίας και Δασών, γεγονός που αποδεικνύει επίσης ότι το συγκεκριμένο προϊόν θεωρείται ως παραδοσιακή τοπική σπεσιαλιτέ στο ελεύθερο κράτος της Βαυαρίας. Επιπλέον, σε πολυάριθμα βιβλία μαγειρικής και έργα αναφοράς το προϊόν «Obazda»/«Obatzter» αναφέρεται ως παραδοσιακή βαυαρική σπεσιαλιτέ. Το «Obazda»/«Obatzter» εμφανίζεται επίσης σε περίοπτη θέση στους καταλόγους των βαυαρικών γιορτών που όλο και συχνότερα διοργανώνονται ανά τον κόσμο. Το γεγονός αυτό αποδεικνύει την εξαιρετική φήμη του «Obazda»/«Obatzter» και τον δεσμό του με την περιοχή προέλευσής του, τη Βαυαρία.

Χάρη στη μακρόχρονη και αποκλειστική παραγωγή του «Obazda»/«Obatzter» στη Βαυαρία, οι ασχολούμενοι με τη γαστρονομία και με την παραγωγή τροφίμων στη Βαυαρία έχουν αποκτήσει σχετική τεχνική δεξιότητα υψηλού επιπέδου, η οποία εκφράζεται με την παρασκευή μεγάλης ποικιλίας «Obazda»/«Obatzter» ποιότητας, που εκτιμώνται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40853>

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.