

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 196/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾**

«WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL»

N° CE: DE-PGI-0005-01095 — 22.2.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Westfälischer Pumpernickel»

2. Estado miembro o tercer país

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Descripción general: pan integral negro o muy oscuro, sin corteza, elaborado con harina de centeno. La estructura del grano de centeno puede verse claramente en la miga. El pan tiene un sabor agridulce muy específico.

Las formas típicas son la rectangular y la redonda. Debido a la gran compactibilidad y humedad de la miga y a los tipos de azúcar que se forman durante el extremadamente prolongado tiempo de cocción por la ruptura del almidón contenido en el centeno, las rebanadas de «Westfälischen Pumpernickel» se pegan con gran facilidad.

Composición: pan integral compuesto en al menos un 90 % por harina de centeno molida toscamente o granos de centeno integral, o una mezcla de ambos, agua, sal, levadura y pan «Westfälischen Pumpernickel» previamente cocido; optativo: otros ingredientes de grano (como la malta) o remolacha azucarera (por ejemplo hojas de remolacha (= jarabe) u otros productos transformados). No pueden añadirse conservantes.

Propiedades químicas y microbiológicas

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

La composición química del «Westfälischen Pumpernickel» difiere de la de otros tipos de pan integral, debido a que su prolongado tiempo de cocción produce la ruptura de las enzimas de almidón (polisacárido) en grandes cantidades de monodisacáridos, disacáridos y oligosacáridos.

El hecho de que el «Westfälischen Pumpernickel» sea un pan de centeno puro ya lo distingue de la mayoría de los demás tipos de pan. De ahí que sus propiedades sean diferentes de las de la mayor parte de ellos. Esto es así porque el nivel de pentosanos de la masa de centeno (del 6 al 8 % en este cereal, frente al 2-3 % en el trigo) impide que el gluten forme un esqueleto adhesivo. De ahí que la masa de centeno contenga menos gas que la de trigo. Por eso el pan de centeno es más pesado que el de trigo y tiene una miga más densa. En vista de estas propiedades especiales de cocción del centeno, que con frecuencia son indeseables, es corriente el pan elaborado con una mezcla de trigo y centeno e infrecuente, en cambio, el de centeno puro.

El «Westfälischen Pumpernickel» se caracteriza por poseer un período de validez muy largo. Envuelto en una película plástica retráctil, puede conservarse durante varios meses, y enlatado, hasta dos años.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Al menos un 90 % de harina de centeno molida toscamente o granos de centeno integral, o una mezcla de ambos, agua, sal, levadura y pan «Westfälischen Pumpernickel» previamente cocido que se ajuste al pliego de condiciones; optativo: otros ingredientes de grano (como la malta) o remolacha azucarera (por ejemplo hojas de remolacha (= jarabe) u otros productos transformados).

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El proceso de producción, desde la mezcla de la masa hasta la cocción, debe realizarse en la zona geográfica definida. En caso de que se añada como ingrediente pan *pumpernickel* cocido previamente, deberá ser también «Westfälischen Pumpernickel» producido de acuerdo con el presente pliego de condiciones y en la zona definida. La adición del pan *pumpernickel* cocido previamente ayuda al producto a mantenerse fresco e intensifica el sabor. Este ingrediente debe proceder de la región geográfica ya que, tradicionalmente, el «Westfälischen Pumpernickel» se ha elaborado siempre utilizando pan «Westfälischen Pumpernickel» cocido previamente y los clientes considerarían fraudulento añadir otro tipo de pan. Explicación: este ingrediente no es más que «utilización de restos», que pueden ser rebanadas de pan sobrantes, restos de la producción de *pumpernickel* o *pumpernickel* comercializable no vendido.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Cuando el «Westfälischen Pumpernickel» se vaya a comercializar cortado en rebanadas y preenvasado, se deberá cortar en rebanadas y envasar en la empresa que lo produzca. Dado que el «Westfälischen Pumpernickel» no tiene corteza, es muy susceptible a la infestación microbiológica, como la producida por esporas de moho. Transportarlo desde la empresa de producción hasta otro lugar donde se fuera a transformar supondría, pues, un riesgo inaceptable de contaminación.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción forma parte del Estado federado de Renania del Norte-Westfalia, en concreto la zona que constituye la región de Westfalia-Lippe, excluido el distrito de Lippe.

5. **Vínculo con el área geográfica**

El producto tiene una apariencia característica, que está vinculada a su origen. Asimismo, los productores locales poseen unos conocimientos especiales, resultado de una larga tradición de producción que se remonta a 1570; esos conocimientos contribuyen también a la gran consideración del producto.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Salvo la parte meridional de Westfalia, que, junto con el Sauerland, forma parte de la meseta central de Alemania, Westfalia pertenece al septentrión alemán. Debido al clima predominantemente marítimo, que recibe el influjo del Mar del Norte (amplias precipitaciones repartidas a lo largo de numerosos días de lluvia, veranos no muy calurosos e inviernos más bien suaves), el centeno es un cultivo tradicional de esta zona. Las propiedades de cocción de este difieren de las del trigo. De ahí que el cultivo de centeno, muy común en Westfalia, condujese muy pronto a la producción de tipos especiales de pan, como el «Westfälischen Pumpernickel».

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Westfälischen Pumpernickel» posee una larga historia y una apariencia especial vinculada a ella. El «Westfälischen Pumpernickel» ha mantenido su reputación particular hasta nuestros días. La existencia de obras como «Pumpernickel-Das schwarze Brot der Westfalen» o «Kulinarische Randgebiete neu entdeckt — Band 1 Pumpernickel» pone de manifiesto la gran estima en que se tiene al «Westfälischen Pumpernickel» aún hoy. Esto lo confirma también el que casi todas las cadenas alemanas de supermercados vendan «Westfälischen Pumpernickel».

Las peculiaridades objetivas que llaman la atención del «Westfälischen Pumpernickel» son que se compone totalmente de centeno y solo por ese motivo se distingue de la mayoría de los demás tipos de pan y que se cuece durante al menos dieciséis horas en un horno lleno de vapor o en un horno de bandejas en moldes sellados. Hay numerosos tipos diferentes de pan en Alemania y entre ellos numerosos tipos diferentes de pan negro. Con todo, solo el «Westfälischen Pumpernickel» se cuece habitualmente durante un período tan largo: dieciséis horas. Ningún otro pan se cuece tanto tiempo. La temperatura de cocción activa las enzimas de los granos, que se desactivan posteriormente tras al menos dieciséis horas en el horno. Ante todo, son las amilasas que dividen las amilosas (almidón) del grano en sus partes componentes, especialmente en diversos monosacáridos y disacáridos (diferentes tipos de azúcar), las que producen el sabor típico. Los azúcares producidos se caramelizan a medida que el proceso de cocción continúa. El color oscuro se debe a la reacción de Maillard. Esta «división» del almidón hace que no quede suficiente almidón para la gelatinización (el tipo de fermentación que es deseable en todos los demás tipos de pan). Todos los demás procesos de panificación están pensados para inhibir las enzimas antes citadas. La combinación de la activación y la inhibición de las enzimas en el grano mediante el proceso de cocción durante un período tan largo es única. Se trata, pues, de un tipo completamente diferente de producción. La cocción del «Westfälischem Pumpernickel» no tiene nada que ver con la forma tradicional de cocer otros tipos de pan negro.

Este proceso único confiere al pan su sabor agrídulce típico y su miga marrón oscura, casi negra. Este sabor típico, a la vez ligeramente dulce, a veces con un leve toque de acidez, y sin embargo suavemente aromático, es particularmente característico de esta especialidad.

Estas características objetivas, que son específicas de esta zona y se deben al método especial de producción, también influyen en el aspecto particular del «Westfälischen Pumpernickel», que a su vez recibe la influencia de los conocimientos especializados de los panaderos de la zona. Controlar la temperatura durante un período de cocción de al menos dieciséis horas requiere gran experiencia, que se ha adquirido en la región de resultados de la larga tradición. Esta cocción prolongada es específica de la zona. Allí, si es que se elabora *pumpernickel*, se cuece durante períodos de doce a dieciséis horas, aunque esto no produce las características especiales que distinguen al «Westfälischen Pumpernickel».

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La reputación, el aspecto y el gusto especiales del producto guardan relación con su especial método de producción, que está profundamente arraigado en la zona de producción y se ha desarrollado gracias a la larga tradición de cultivo del centeno. La cocción del «Westfälischen Pumpernickel» durante dieciséis horas es un proceso muy poco frecuente, que influye considerablemente en las propiedades químicas y físicas del pan. Esta forma de producir *pumpernickel*, que es rarísima fuera de Westfalia, está arraigada en la zona y muy difundida en ella, lo que convierte a este proceso y al producto resultante —el «Westfälischen Pumpernickel»— en típicamente westfalianos, en lo que atañe a los consumidores. Un conocido eslogan publicitario que figuraba en las postales de las ciudades de Westfalia en torno a 1900 rezaba así:

«Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [¿Ve usted las puertas de Westfalia en lontananza,
das Land der Pumpernickel und der Schinken? [la tierra donde el jamón y el *pumpernickel* le aguardan?]
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [Visítenos si recibir una cálida bienvenida espera,
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [¡y disfrute con nosotros los ricos alimentos de la tierra!]]»

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.