

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine**

(2014/C 196/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 <sup>(1)</sup>.

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(2)</sup>**

**„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL”**

**EÜ nr: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013**

**KGT ( X ) KPN ( )**

**1. Nimetus**

„Westfälischer Pumpernickel”

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Saksamaa

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus****3.1. Toote liik**

Klass 2.4. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab**

Toote välimuse kirjeldus: jämedast rukkijahust must või väga tume, koorikuta täisteraleib. Rukkitera struktuur on leivasisus selgelt eristatav. Leib on väga iseloomuliku mörkjasmagusa maitsega.

Leib on ristkülikukujuline või ümmargune. Toote „Westfälischer Pumpernickel” lahtilõigatud viilud kleepuvad kergesti üksteise külge, sest leivasisu on vähe kohev ja niiske; kleepumist põhjustab ka eriti pika küpsetusaja jooksul rukkis sisalduva tärklise suhkruteks lagunemine.

Koostis: täisteraleib, mis koosneb vähemalt 90 % jämedast rukkiküpsetusjahust ja/või rukkitäisterajahust, veest, soolast, pärmist ning eelküpsetatud teralisest tumedast rukkileivast; vabalt valitav: muud teraviljast (nt linnased) ja/või suhkrupreedist (nt peedisirup) või muud töötlemisaadused) toiduained. Säilitusaineid ei ole lubatud lisada.

Keemilised/mikrobioloogilised omadused

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EÜ) nr 1151/2012.

Toode „Westfälischer Pumpernickel” erineb keemiliste omaduste poolest muudest täisteraleibadest, kuna väga pika küpsetusaja tõttu laguneb tootes sisalduv tärklis ensümaatilisel arvukateks mono-, di- ja oligosahhariidideks.

Toodet „Westfälischer Pumpernickel” eristab muudest leivasortidest ka asjaolu, et tegemist on üksnes rukkijahust leivaga. Seetõttu erinevad selle omadused enamiku muude leivasortide omadustest. Rukkitainas sisaldavate pentosaanide (rukkis on neid 6–8 %, nisus seevastu üksnes 2–3 %) tõttu ei saa gluteen rukkijahust võrgustikku moodustada. Seepärast on rukkitainas vähem gaasi kui nisutainas. Seega on rukkileib vähem kohev ja tihkema sisuga kui nisuleib. Rukki eespool nimetatud ja sageli mitte nii soovitud omaduste tõttu on levinud nisu-rukki segajahust leivad, puhtast rukkijahust leiba tehakse harva.

Tootele „Westfälischer Pumpernickel” on iseloomulik väga pikk säilivusaeg. Termokahanevasse kilesse pakendatult säilib leib mitmeid kuid, konservitult kuni kaks aastat.

### 3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Täisteraleib, mis koosneb vähemalt 90 % jämedast rukkiküpsetusjahust ja/või rukkitäisterajahust, veest, soolast, pärmist ning eelküpsutatud, spetsifikaadile vastavast teralisest tumedast rukkileivast; vabalt valitav: muud teraviljast (nt linnased) ja/või suhkrupeedist (nt peedisirup) või muud töötlemisaadused) toiduained.

### 3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

### 3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmisprotsess alates taina segamisest kuni küpsetamiseni peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Kui koostisainena lisatakse eelküpsutatud teralist tumedat rukkileiba, peab ka see olema spetsifikaadile vastavalt küpsutatud „Westfälischer Pumpernickel”, mis on toodetud määratletud geograafilises piirkonnas. Eelküpsutatud teralise tumeda rukkileiva lisamine soodustab toote säilimist ja toob paremini esile selle maitse. Kõnealune koostisosa peab olema pärit määratletud geograafilisest piirkonnast, kuna toodet „Westfälischer Pumpernickel” on traditsiooniliselt alati valmistatud eelküpsutatud teralise tumeda leiva lisandiga ning tarbijad peaksid muu leivasordi lisamist peetuseks. Selgitus: selle koostisosa puhul on tegemist leivaülejäädidega (järelejäänud leivaviilud, teralise tumeda rukkileiva tootmisel tekkivad tootmisjäädid või müümata jäänud, kuid turustamiskõlblik „Westfälischer Pumpernickel”).

### 3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Kui viilutatud toodet „Westfälischer Pumpernickel” turustatakse pakendatult, tohib viilutada ja pakendada üksnes tootmisettevõttes. Kuna tootel „Westfälischer Pumpernickel” ei ole koorikut, on see väga vastuvõtlik mikrobioloogilisele saastatusele, nt hallituseoste. Seepärast tähendaks vedu tootmisettevõttest mõnda teise kohta edasitöötlemiseks vastuvõetamatut saastumisriski.

### 3.7. *Erieeskirjad määrgistamise kohta*

—

## 4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tootmispiirkond hõlmab Nordrhein-Westfaleni liidumaa ühe osa, nimelt Westfalen-Lippe piirkonna ilma Lippe maakonnata.

## 5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Tänu oma päritolule on toode erilise mainega. Tumeda rukkileiva on küpsetamistraditsioon on alguse saanud juba 1570. aastal ja seega on kohalikel tootjatel erilised oskused, mis on samuti kaasa aidanud toote hea maine kujunemisele.

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Westfalen (v.a koos Sauerlandi piirkonnaga veel Keskmäestikku kuuluv lõunaosa) on Põhja-Saksamaa osa. Westfalenis valitseva, Põhjamere lähedusest tingitud valdavalt merelise kliima (paljude vihmapäevade kohta jagunevad rohked sadememassid, mitte väga palavad suved ja pigem pehmed talved) tõttu on rukkikasvatus selles piirkonnas traditsiooniliselt levinud. Rukki küpsetamisomadused erinevad nisu vastavatest omadustest. Westfalenis laialt levinud rukkikasvatuse tõttu kujunesid sealkandis juba varakult välja erilised leivasordid, teiste hulgas ka „Westfälischer Pumpnickel“.

### 5.2. Toote eripära

Toode „Westfälischer Pumpnickel“ on pika ajaloo ja sellest tingitud erilise mainega. Toote suurepärase kuulsus on säilinud tänapäevani. Raamatust „Pumpnickel - Das schwarze Brot der Westfalen“ (Westfaleni must leib) või „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpnickel“ (Taasavastatud kulinaarsed äärealad – 1. köide, Pumpnickel) nähtub, kui kõrgelt hinnatakse toodet „Westfälischer Pumpnickel“ veel tänapäevalgi. Selle tõenduseks on ka asjaolu, et peaaegu kõikides suuremates Saksa toiduainete poekettide sortimendis on olemas toode „Westfälischer Pumpnickel“.

Toodet „Westfälischer Pumpnickel“ eristab enamikust muudest leivasortidest asjaolu, et see koosneb üksnes rukkijahust ning seda küpsetatakse auruküpsetuskambrites või leivaahju suletud küpsetuskastides vähemalt 16 tundi. Just eelkõige Saksamaal on suur valik leivasorte, sh palju tumedaid leibu. Aga ainuüksi toodet „Westfälischer Pumpnickel“ küpsetatakse erakordselt kaua – 16 tundi ja rohkem. Ühtegi muud leivasorti ei küpsetata nii kaua. Teraviljas sisalduvad ensüümid aktiveeruvad küpsetustemperatuuri tõttu ning 16-tunnise küpsetusaja lõpus see protsess peatub. Selle puhul on eelkõige tegemist amülaasidega, mis lagundavad teraviljas sisalduvaid amüloose (tähtlik) nende koostisosadeks, eelkõige mitmeteks mono- ja disahhariidideks (eri liiki suhkrud), millest oleneb leiva eriline maitse. Küpsetusprotsessi jooksul tekkinud suhkrud karamellistuvad. Tume värvus tekib nn Maillard'i reaktsiooni käigus. Sel viisil lõhustunud tärklis ei ole aga enam piisavalt, et saaks tekkida selline kohevus, nagu see on soovitatav kõigi muude leivasortide puhul. Kõikide muude leivaküpsetusviiside puhul püütakse eespool nimetatud ensüümide aktiivsust pärssida. Täiesti ainulaadne on erakordselt pikka aega kestev küpsetusprotsess, mis on ühendatud teraviljas sisalduvate ensüümide aktiveerimise ja takistamise koosmõjuga. Seepärast on tegemist täiesti teistsuguse valmistusviisiga. Toote „Westfälischer Pumpnickel“ küpsetamisel ei ole midagi ühist muude tumedate leibade traditsioonilise küpsetusviisiga.

Selle ainulaadse küpsetusprotsessi tõttu tekib leiva iseloomulik mõrkjas-magus maitse ja sisu tumepruun, peaaegu must värvus. Eriti tunnuslik on toote maitse, mis on ühtaegu kergelt magus ja happesusest tingitult mõnikord ka veidi terav, aga siiski maheda aromaatselt lõhnaga.

Toote „Westfälischer Pumpnickel“ konkreetset, erilist tootmisviisist tingitud piirkonnale tunnuslikud omadused ja toote hea maine põhineb ka kohalike pagarite erilistel oskustel. Vähemalt 16 tunni jooksul küpsetustemperatuuri kontrollimine nõuab suuri kogemusi, mis määratletud geograafilises piirkonnas on kujunenud pika traditsiooni käigus. Selline pikk leivaküpsetusaeg on kõnealuses piirkonnas tavaline. Kui seal üldse teralist tumedat rukkileiba küpsetatakse, on tavaline küpsetusaeg 12–16 tundi, mis ei võimalda aga kujuneda sellistel erilistel omadustel, mis iseloomustab toodet „Westfälischer Pumpnickel“.

### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähise) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Toote eriline maine, ainulaadne välimus ja unikaalne maitse on tingitud selle erilist tootmisviisist, mis on tootmispiirkonnas sügavalt juurdunud ja kujunenud rukkikasvatuse pika traditsiooni käigus. Toote „Westfälischer Pumpnickel“ küpsetamine 16 tunni jooksul on väga ebatavaline tootmisviis, mis mõjutab toote keemilisi ja füüsikalisi omadusi. See traditsiooniline ja tänapäevani laialdaselt kasutatav tootmisviis on väljaspool Westfaleni piirkonda väga haruldane. Seepärast peavad tarbijad seda tootmismeetodit ja selle abil küpsetatud toodet „Westfälischer Pumpnickel“ Westfaleni piirkonnale iseloomulikuks. Umbes 1900. aasta paiku oli Westfaleni piirkonna postkaartidel tavalisel järgmine tunnuslause:

„Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, (kas näete kaugelt Westfaleni linnavärvat viipamas)  
das Land der Pumpernickel und der Schinken? (teralise tumeda rukkileiva ja singi päritolumaad)  
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, (teretulemast siia te reisil)  
und esst mit uns des schönen Landes Speise! (ja sööge koos meiega selle ilusa maa roogi)“.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(3)</sup> artikli 5 lõige 7)

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

---

<sup>(3)</sup> Vt joonealune märkus 2.