

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava jedinstvenog dokumenta izmijenjenog na temelju zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

(2021/C 269/08)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtjev za odobrenje ove manje izmjene dostupan je u Komisijinoj bazi podataka eAmbrosia.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Salzwedeler Baumkuchen”

EU br.: PGI-DE-0733-AM01 — 27. svibnja 2020..

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Salzwedeler Baumkuchen”

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 2.3. Kruh, pecivo, kolači, slastice, keksi i ostali pekarski proizvodi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Kolač cilindričnog oblika s više nepravilnih slojeva i nasumično raspoređenih zupčastih ureza. Smjesa za kolač „Salzwedeler Baumkuchen” ulijeva se u slojevima koji u poprečnom presjeku izgledaju kao godovi debla. „Baumkuchen” može biti visok do 90 cm i promjera do 40 cm. Šuplji je te se šupljina proteže po osi dužine i može imati promjer do 20 cm. Težina jednog komada iznosi od 2 kg do 5 kg.

Općenito, kad je pripremljen „Salzwedeler Baumkuchen” ne poslužuje se cijeli nego razrezan na prstenove ili dijelove koji mogu biti visoki od 5 cm do 50 cm i teški od 50 g do 4 000 g. Težina obično iznosi od 300 g do otprilike 0,5 kg. Osim toga valja istaknuti šiljaste kolače („Baumkuchenspitzen”), odnosno komade trapezoidnog oblika bez neravnina koji su dugi otprilike 4 cm na otprilike 1 cm debljine te također mogu biti različitih oblika i veličina, pri čemu se komadi, dugi od 2 cm do 4,5 cm i debeli 2 cm, izrezuju iz prstena. Postoje i štapići ili „Baumkuchenriegel”, komadi koji su dugi od 8 do 10 cm i debeli 3 cm te izrezani iz prstena „Baumkuchen”.

Postoje različite vrste kolača „Baumkuchen” s obzirom na vrstu glazure:

— „Baumkuchen” s glazurom *fondant*

— „Baumkuchen” s tamnom čokoladom

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

- „Baumkuchen” s bijelom čokoladom
- „Baumkuchen” s mliječnom čokoladom
- „Baumkuchen” s glazurom *fondant* i tamnom čokoladom
- „Baumkuchen” s glazurom *fondant* i mliječnom čokoladom
- „Baumkuchen” s tamnom i mliječnom čokoladom
- „Baumkuchen” s tamnom i bijelom čokoladom
- „Baumkuchen” s mliječnom i bijelom čokoladom
- obični „Baumkuchen” (bez glazure)
- šiljasti „Baumkuchen” u cijelosti preliven čokoladom (tamna, mliječna ili bijela čokolada)
- štapići „Baumkuchen” u cijelosti preliveni čokoladom (tamna, mliječna ili bijela čokolada), s glazurom *fondant* ili dekorirani tankim nitima od tamne, mliječne ili bijele čokolade

Sastav

1 kg maslaca ili koncentriranog maslaca, 1 kg brašna, pšenica u prahu te pšenični ili kukuruzni škrob, pri čemu svaka tvornica primjenjuje drukčiji sastav,

0,8 kg do 1 kg žumanjka ili odgovarajući broj žumanjaka,

0,8 kg do 1 kg bjelanjka ili odgovarajući broj bjelanjaka,

0,8 kg do 1 kg šećera,

prirodne arome koje se razlikuju od tvornice do tvornice,

eventualno džem od marelice,

glazura *fondant* ili glazura od čokolade,

bez konzervansa,

bez praška za pecivo i sredstava za dizanje.

Prethodno navedene količine dovoljne su za proizvodnju kolača teškog od 3,5 do 4,0 kg.

Kriteriji kvalitete

vanjska obilježja: privlačan, pomalo zupčast oblik (izuzev šiljastih kolača); ujednačen, obilat, sjajan i savršeno gladak preljev ili glazura

oblik (cijeli „Baumkuchen”): duljine između 60 i 90 cm, vanjskog promjera od 12 do 40 cm, unutarnjeg promjera od 4 do 20 cm

glazura: šećerna glazura, glazura od tamne, mliječne ili bijele čokolade

boja: ovisno o glazuri, bijela do kremasta, svjetlosmeđa ili tamnosmeđa

tekstura: ujednačeno prozračno i blago vlažno tijesto

obilježja unutrašnjosti: ujednačeno zlaćani slojevi bez promjena u intenzitetu

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Svaka faza proizvodnje kolača „Salzwedeler Baumkuchen” obvezno se provodi unutar zemljopisnog područja.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na etiketama predviđenima za prodaju navode se sastojci, težina i proizvođač, kao i poštanski broj, naziv mjesta i ulica.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća administrativno područje grada Salzwedela u granicama iz 2006.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Slastičar pomoćnik Johann Andreas Schernikow 1807. u pisanom obliku bilježi recept za „Baumkuchen” i u njemu detaljno navodi tehniku i popis sastojaka na kojima se i dandanas temelji prva tvornica kolača „Baumkuchen” u Salzwedelu koja proizvodi svoj „Baumkuchen”. Grad Salzwedel dodjeljuje mu građanska prava oko 1812.

Kritička literatura iz prve polovice 19. stoljeća pruža informacije o proizvodnji slastica u Salzwedelu koje imaju oblik šupljeg kolača koji izgleda kao deblo. „Salzwedeler Baumkuchen” prvi se put službeno spominje 1843.

Sve veća industrijalizacija tijekom druge polovice 19. stoljeća dovodi do porasta redova bogate građanske klase koja si može priuštiti luksuz drugih jela osim lokalnih specijaliteta. U Salzwedelu je mala skupina odvažnih pekara i slastičara ugrabila priliku i odlučila, oslonivši se na svoje znanje i iskustvo, proizvoditi i kolače za otpremu koji su se prodavali na udaljenim područjima (u Berlinu, Hannoveru, regijama središnje Njemačke, kao i u inozemstvu, primjerice u Beču ili Sankt-Peterburgu). Proizvodnja kolača „Salzwedeler Baumkuchen” uzela je maha te njihov ugled raste u cijeloj Njemačkoj i izvan nje. Unatoč nepostojanju provjerljivih podataka može se razumno tvrditi da se ni u jednom njemačkom gradu od kraja 19. stoljeća do Prvog svjetskog rata, kao ni u međuratnom razdoblju, nije proizvodilo toliko kolača „Baumkuchen” kao u Salzwedelu. Velika većina te proizvodnje bila je namijenjena otpremi, odnosno od 80 % do 90 % proizvodnje otpremalo se izvan grada.

Već je tada „Salzwedeler Baumkuchen” za proizvođača bio poseban proizvod koji treba dolaziti iz Salzwedela i koji je, zahvaljujući karakterističnim kvalitativnim obilježjima koja su rezultat načina proizvodnje i recepta, bilo lako razlikovati od kolača „Baumkuchen” proizvedenih drugdje.

Nakon što je tijekom Drugog svjetskog rata prisilno obustavljena, proizvodnja kolača „Baumkuchen” s vremenom se nastavila. Stoljetna tradicija razvijena u Salzwedelu te znanje i iskustvo proizvođača bili su razlog zbog kojeg je „Salzwedeler Baumkuchen” ponovno dobio na vrijednosti, i to unatoč nacionalizaciji najvećeg proizvođača 1958. Način proizvodnje i popis sastojaka nisu se promijenili, osim što je maslac zamijenjen margarinom zbog nestašice sirovina. Dio proizvodnje namijenjen izvozu neprestano raste, kao i nekada, tako da iz godine u godinu tisuće kolača s pečatom „Salzwedeler Baumkuchen” prelaze granicu, uglavnom prema zapadnim zemljama.

5.2. Posebnosti proizvoda

„Salzwedeler Baumkuchen” regionalni je slastičarski specijalitet koji se može pozvati na dugu tradiciju poznatu izvan granica regije grada Salzwedela i koja osobit ugled uživa kod potrošača.

Grad Salzwedel već je više od 200 godina domaćin proizvodnje kolača „Baumkuchen”, koji se na tržište stavlja u cijeloj Njemačkoj, pa čak i u inozemstvu od druge polovice 19. stoljeća (vidjeti Christine Metzger, (izd.), Deutschland Spezialitätenküche, 1999., str. 46.). Zbog visoke cijene sastojaka i načina proizvodnje, taj je proizvod osobito skup. Način proizvodnje isti je u svim poduzećima: „Baumkuchen” je slastica koja ima više redova i peče se ispred ognjišta; kolač, koji se sastoji od uzastopnih slojeva, dobiva se izlivanjem tijesta zaimačom na rotirajuću šipku. Isto vrijedi za popis sastojaka.

Još se dandanas poslužuje u vrijeme posebnih prigoda poput Božića, Uskrsa ili pak rođendana. Zbog visokog troška sirovina od kojih se sastoji, proizvodnja kolača „Baumkuchen” bila je više puta obustavljena za vrijeme ratova ili nestašica hrane, primjerice između 1914. i 1918. ili u razdoblju od 1939. do 1948.

Popis sastojaka i način pripreme isti su već stoljeće i pol. I dandanas je zabranjena primjena konzervansa, pasterizacije ili zamrzavanja, tako da „Salzwedeler Baumkuchen” nedvojbeno pripada kategoriji svježih slastica.

Već se 1883. u djelu Dietrichsa i Parisiusa moglo pročitati (Bilder aus der Altmark, Verlag J. F. Richter, Hamburg): „gurmanima je puno draži ‚Salzwedeler Baumkuchen‘ od kolača istog naziva koji se proizvode drugdje te će vrlo vjerojatno uskoro steći ugled na svjetskoj razini. Već danas tisuće kutija napunjenih tom slasnom slasticom po izlasku iz niza pekarnica kreću na put kako bi se otpremile ne samo u sve pokrajine Njemačke, nego često i u Rusiju ili Ameriku te se tamo degustirale.”

U članku naslovljenom „Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen?” („Što znamo o kolaču ‚Salzwedeler Baumkuchen?’”), preuzetom iz zbirke 100 Jahre Salzwedeler Wochenblatt (1932., str. 113.), navodi se sljedeće:

„Svatko tko kaže da dolazi iz Salzwedela, čut će u 99 % slučajeva: a, tako dakle, dolazite iz zemlje ‚Baumkuchena!’”.

Tradicija i ugled tog specijaliteta postoje su. Kao dokaz toga osobito je rezultat ispitivanja koje je 2005. provedeno u okviru Međunarodnog zelenog tjedna u Berlinu: od 500 ispitanika, 60,6 % već je pročitao ili čulo za oznaku „Salzwedeler Baumkuchen”, od čega je njih 92 % izjavilo da se „Salzwedeler Baumkuchen” proizvodi samo u Salzwedelu te je 81 % njih priznalo da u trenutku kupnje tom podrijetlu daju veliku važnost.

Već stotinjak godina „Salzwedeler Baumkuchen” pridonosi lokalnim običajima. Slave ga glazbenici i pjesnici te zauzima počasno mjesto u lokalnim povorkama. „Baumkuchen” danas predstavlja važnu turističku atrakciju te se na nekoliko radionica organiziranih u tu svrhu može sudjelovati u njenoj proizvodnji. U 2004. je izabrana prva „kraljica Baumkuchena” te je organiziran prvi „festival Baumkuchena”, koji se otada organizira svake godine.

„Salzwedeler Baumkuchen” se u nacionalnim turističkim vodičima (vidjeti Baedeker Deutschland, 1998., str. 98.) i na reklamnim letcima prikazuje kao tradicionalni specijalitet grada Salzwedela.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Ugled koji uživa „Salzwedeler Baumkuchen” u prvom se redu temelji na dugoj tradiciji proizvodnje tog proizvoda u gradu Salzwedelu, znanju i iskustvu proizvođača, velikoj kvaliteti proizvoda, kao i ukorijenjenosti u lokalnom kulturnom životu s obzirom na to da se grad Salzwedel naziva i „grad Baumkuchena” (vidjeti Deutschland Spezialitätenküche, *op. cit.*). Stoga „Salzwedeler Baumkuchen” upućuje na regionalni specijalitet čiji ugled u velikoj mjeri proizlazi iz uske povezanosti s mjestom podrijetla, gradom Salzwedel.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42039>
