

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 196/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról⁽²⁾****„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL”****EK-szám: DE-PGI-0005-01095 – 2013.2.22.****OFJ (X) OEM ()****1. Elnevezés**

„Westfälischer Pumpernickel”

2. Tagállam vagy Harmadik Ország

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Általános leírás: héj nélküli, fekete vagy nagyon sötét színű, durvára őrölt rozslisztből készült teljes kiőrlésű kenyér. A rozszem szemszerkezete egyértelműen látszik a tésztában. Íze jellegzetesen keserű.

A kenyér tipikusan négyszögletes vagy kerek formájú. A nagyon tömör és nyirkos tészta, valamint a rendkívül hosszú sütési idő alatt a rozszban található keményítő lebomlása során keletkező cukrok miatt a szeletelt „Westfälischer Pumpernickel” kenyér szeletei könnyen egymáshoz tapadnak.

Összetétel: legalább 90 %-ban durvára őrölt rozslisztből, teljes kiőrlésű szemes rozsból vagy ezek keverékéből, továbbá vízből, sóból, élesztőből és már megsütött „Westfälischer Pumpernickel” kenyérből álló teljes kiőrlésű kenyér; választható összetevők: egyéb gabonalapú összetevők (például maláta) vagy cukorrépa (például cukorrépafejt [= melaszszirup] vagy egyéb feldolgozott termékek). Tartósítószer hozzáadása tilos.

Kémiai/Mikrobiológiai tulajdonságok

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

A „Westfälischer Pumpernickel” kémiai összetétele eltér a többi teljes kiőrlésű kenyéretől, mivel a hosszú sütési idő alatt a keményítő (poliszacharid) enzimjei jelentős mennyiségű mono-, di- és oligoszachariddá bomlanak le.

A „Westfälischer Pumpernickel” tiszta rozskenyér volta már alapjában megkülönbözteti a többi kenyéretől. Ezért tulajdonságai eltérnek a legtöbb kenyérfajtától. Ennek oka, hogy a rozstészta pentozántartalma (6–8 % a rozs esetében, szemben a búza 2–3 %-os pentozántartalmával) miatt a glutén nem képes ragacos gluténváz létrehozására. Ezért a rozstészta kevesebb gázbuborékot tartalmaz, mint a búzából készült tészta. A rozskenyér tehát nehezebb, mint a búzakenyér, és sűrűbb a tésztája. A rozs speciális, sokszor nem kívánatos sütési tulajdonságai miatt gyakrabban készítenek búza és rozs keverékéből kenyeret, míg a tiszta rozskenyér ritka.

A „Westfälischer Pumpernickel” hosszú ideig eltartható kenyér. Zsugorfóliában hónapokig, konzervdobozban akár két évig is eláll.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Legalább 90 %-ban durvára őrölt rozslisztből, teljes kiőrlésű szemes rozból vagy ezek keverékéből, továbbá vízből, sóból, élesztőből és a leírásnak megfelelő, már elkészített „Westfälischer Pumpernickel” kenyérből áll; választható összetevők: egyéb gabonaalapú összetevők (például maláta) vagy cukorrépa (például cukorrépafeje [= melaszszirup] vagy egyéb feldolgozott termékek).

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A tészta bekeverésétől a sütésig tartó gyártási folyamatnak a meghatározott földrajzi területen belül kell történnie. Amennyiben a kenyérhez hozzávalóként kész pumpernickel kenyeret is adtak, annak is kizárólag az e leírás szerint a meghatározott földrajzi területen belül elkészített „Westfälischer Pumpernickel” kenyérnek kell lennie. A már elkészített pumpernickel kenyér hozzáadása segít megőrizni a termék frissességét és intenzívebbé teszi annak ízét. Ezt az összetevőt azért kell ebből a meghatározott földrajzi régióból beszerezni, mert a „Westfälischer Pumpernickel” kenyérhez a hagyomány szerint mindig is kész „Westfälischer Pumpernickel” kenyeret adtak, és a fogyasztók más típusú kenyér hozzáadását tisztességtelennek tartanak. Magyarán: a kész kenyér hozzáadása gyakorlatilag a maradékok, azaz pl. a maradék szeletelt kenyér, a pumpernickel gyártása során visszamaradó tészta hulladék vagy nem értékesített, de még piacépes pumpernickel hasznosításának egy formája.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Amennyiben a „Westfälischer Pumpernickel” kenyeret szeletelt, előcsomagolt termékként árusítják, a kenyeret az azt előállító vállalkozásban kell felszeletelni és csomagolni. Mivel a „Westfälischer Pumpernickel” kenyérnek nincs héja, ezért erősen ki van téve a mikrobiológiai fertőzésveszélynek, például a penészpórák által terjesztett fertőzésnek. A kenyér átszállítása az azt előállító vállalkozásból egy másik helyszínre további feldolgozás céljából ezért elfogadhatatlan módon növelné a szennyeződés kockázatát.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A gyártás területe, vagyis a Vesztfália-Lippe régió által övezett terület – kivéve Lippe területét – az Észak-Rajna-Vesztfália német tartomány részét képezi.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék nagy megbecsültségnek örvend, amely a földrajzi eredetéhez kötődik. A helyi gyártók az 1570-es évre visszanyúló előállítási hagyományoknak köszönhetően különleges készségekkel rendelkeznek, amelyek szintén hozzájárulnak a termék nagy megbecsüléséhez.

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Vesztfália – a déli részt kivéve, amely a Sauerland vidékével együtt Németország középső felvidékét alkotja – Észak-Németországhoz tartozik. Az Északi-tenger közelsége miatt kialakult uralkodó tengeri éghajlat (több napon keresztül tartó esőzések, hűvös nyarak, inkább enyhe telek) miatt a területen hagyományosan rozst termesztnek. A rozs sütési tulajdonságai eltérnek a búzáétól. A rozs Vesztfáliában széles körben elterjedt termesztése miatt így igen korán átálltak a különleges kenyerek, például a „Westfälischer Pumpernickel” készítésére.

5.2. A termék sajátosságai

A „Westfälischer Pumpernickel” kenyér hosszú történetre tekinthet vissza, és nagy megbecsültsége is e történehez kapcsolódik. A „Westfälischer Pumpernickel” a mai napig megőrizte kiemelkedő hírnevét. Az olyan művek, mint a „Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen” és a „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel” mutatják, hogy a „Westfälischer Pumpernickel” kenyeret a mai napig milyen nagy becsben tartják Vesztfáliában. Ezt bizonyítja az is, hogy a „Westfälischer Pumpernickel” szinte minden német áruházlánc kínálatában megtalálható.

A „Westfälischer Pumpernickel” szembeötlő objektív tulajdonsága egyrészt, hogy kizárólag rozsból készül, és már csak ezért is különbözik a legtöbb kenyérfajtától, másrészt pedig legalább 16 órán keresztül gőzkemencében vagy lezárt sütőformában etázkemencében kell sütni. Németországban számos kenyérfajta, és köztük igen sok fekete kenyér létezik. Az összes kenyérfajta közül azonban csak a „Westfälischer Pumpernickel”-t sütik ilyen rendkívül hosszú ideig, legalább 16 óráig. Egyetlen másik kenyérnek sincs ilyen hosszú sütési ideje. A sütési hőmérséklet aktiválja a rozsban található enzimeket, amelyek a legalább 16 órán át tartó sütés után később deaktiválódnak. Először az amiláz alkotóelemeire bontja a rozsszemben található amilózt (keményítőt), vagyis a kenyér jellegzetes ízét adó, különféle monoszacharidokra és diszacharidokra (különböző cukorfajtákra). Az így keletkezett cukrok a sütés folyamán karamellizálódnak. A sötét színt a „Maillard-reakció” okozza. A keményítők ilyen típusú „szétrombolása” azzal jár, hogy nem marad elég keményítő a kocsonyásodáshoz (ahhoz a fellazítási folyamathoz, amelynek elérése minden más kenyérfajtánál kívánatos). Az összes többi kenyérfajta készítése során úgy lett megtervezve, hogy gátolja a fenti enzimek működését. A rozsszemen belül enzimek aktiválásának és gátlásának a sütés ideje alatti, ilyen hosszú időn keresztül történő kombinációja egyedülálló. Ezért ez egy teljesen eltérő kenyérfajta készítése. A „Westfälischer Pumpernickel” sütési módja semmiben sem hasonlít a fekete kenyérfajta hagyományos sütési módjához.

Ez az egyedülálló folyamat adja meg a kenyérnek a tipikus keserű ízét és sötétbarna, majdnem fekete színét. Különösen ez a jellegzetes íz, amely egyszerre édeskés, néha pedig kissé erős, savas felütéssel párosul, ám eközben mégis lágyan aromás, adja e specialitás fő sajátosságát.

Az említett objektív, a gyártás különleges módjából eredően csak a területre jellemző tulajdonságok, valamint a „Westfälischer Pumpernickel” kenyér nagy megbecsültsége a helyi kenyérsütő iparosok szakértelmének is köszönhető. A sütési hőmérséklet legalább 16 órán keresztül történő szabályozása rendkívüli tapasztalatot igényel, amely a régi időkre visszanyúló hagyományok követésével kialakult a területen. A sütés hossza kimondottan erre a területre jellemző. A pumpernickelt 12–16 óráig sütik, ám ettől a kenyérnek még nem lesznek olyan különleges tulajdonságai, amelyek csak a „Westfälischer Pumpernickel” kenyérré jellemzőek.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A termék különleges hírneve, megjelenése és íze mind kötődik annak speciális elkészítési módszeréhez, amely mélyen a készítés helyén gyökerezik és a rozstermesztés régi hagyománya nyomán fejlődött ki. A „Westfälischer Pumpernickel” 16 órán keresztül történő sütése rendkívül szokatlan módszer, ám ez jelentős hatással van a kenyér kémiai és fizikai tulajdonságaira. A pumpernickel ilyen típusú elkészítése Vesztfálián kívül rendkívül ritka; a módszer ezen a területen gyökerezik és itt is a legelterjedtebb: ettől lesz ez a folyamat és a kész termék – a „Westfälischer Pumpernickel” – tipikusan vesztfáliai a vásárlók szemében. 1900 körül a vesztfáliai települések képeslapjain az alábbi népszerű reklámszlogen volt olvasható:

„Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [A távolban látod-e Vesztfália kapuját,
das Land der Pumpnickel und der Schinken? [Ahol pumpnickelt találsz és sonkát?]
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [Látogass el hozzánk, szívesen várunk,
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [És e föld finom ételleivel kínálunk!]"

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Lásd a második lábjegyzetet.