EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele

(2021/C 269/08)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

E kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság *e*Ambrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Salzwedeler Baumkuchen"

EU-szám: PGI-DE-0733-AM01 — 2020.5.27

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Salzwedeler Baumkuchen"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

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

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Szabálytalan rétegekből álló, rendszertelen cakkozású, hengeres sütemény. A „Salzwedeler Baumkuchen" (mázzal bevont, kürtőskalácshoz hasonló sütemény) jellemzője a rétegesen megsütött massza, amely a felvágott süteménynek a fatörzs évgyűrűihez hasonló kinézetet kölcsönöz. Egy Baumkuchen magassága akár 90 cm, átmérője akár 40 cm is lehet. A Baumkuchen belseje hosszanti tengelye mentén üreges, az üreg átmérője akár a 20 cm-t is elérheti. Egy darab tömege 2 kg és 5 kg közötti.

A „Salzwedeler Baumkuchen" elkészítése után általában nem teljes egészében kerül az asztalra, hanem karikákra darabolják fel, amelyek magassága többnyire 5 és 50 cm, tömege 50 g és 4 000 g közötti. Egy darab tömege a leggyakrabban 300 g és 500 g között van. Ezenfelül léteznek még Baumkuchen-szeletek („Baumkuchenspitzen"), sima, trapéz alakú, kb. 4 cm hosszú és 1 cm vastag darabok, amelyek különböző formában és méretben kiszereltek is lehetnek, a karikára vágott szeletek hosszúsága 2 cm és 4,5 cm közötti, vastagsága pedig 2 cm. Léteznek rudak („Baumkuchenriegel") is, amelyek Baumkuchen-karikából vágott, 8–10 cm hosszú és 3 cm vastag darabok.

A Baumkuchen bevonata alapján a következő fajtákat különböztetjük meg:

– Baumkuchen fondantbevonattal,

– Baumkuchen étcsokoládé-bevonattal,

([1]) HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

– Baumkuchen fehércsokoládé-bevonattal,

– Baumkuchen tejcsokoládé-bevonattal,

– Baumkuchen fondant- és étcsokoládé-bevonattal,

– Baumkuchen fondant- és tejcsokoládé-bevonattal,

– Baumkuchen étcsokoládé- és tejcsokoládé-bevonattal,

– Baumkuchen étcsokoládé- és fehércsokoládé-bevonattal,

– Baumkuchen tejcsokoládé- és fehércsokoládé-bevonattal,

– natúr (máz nélküli) Baumkuchen,

– Baumkuchen-szeletek, teljesen bevonva csokoládéval (ét-, tej- vagy fehércsokoládéval),

– Baumkuchen-rudak, teljesen bevonva csokoládéval (ét-, tej- vagy fehércsokoládéval), fondantbevonattal vagy vékony rétegben ét-, tej- vagy fehércsokoládéval díszítve.

Összetétel

1 kg vaj vagy vajkoncentrátum, 1 kg liszt, búzapor, búza- vagy kukoricakeményítő, az adott üzemre jellemző összetételben,

0,8–1 kg tojássárgája vagy a megfelelő mennyiséget jelentő darabszámú tojássárgája,

0,8–1 kg tojásfehérje vagy a megfelelő mennyiséget jelentő darabszámú tojásfehérje,

0,8–1 kg cukor,

természetes aromák az üzemre jellemző szokásos mennyiségben,

esetleg kajszibaracklekvár,

cukormáz- (fondant) vagy csokoládébevonat,

tartósítószerek nélkül,

sütőpor vagy térfogatnövelő szerek nélkül.

A fenti mennyiségi adatokból kiindulva a végtermék tömege körülbelül 3,5–4,0 kg lesz.

Minőségi kritériumok

Külső: tetszetős forma, enyhén cakkos (a Baumkuchen-szeletek kivételével); egyenletes, jól fedő, fényes és hibátlan bevonat, illetve máz.

Alak (az egész Baumkuchen alakja): 60–90 cm közötti hosszúság, 12–40 cm közötti külső átmérő, 4–20 cm közötti belső átmérő.

Bevonat: cukormáz, étcsokoládé, tejcsokoládé vagy fehércsokoládé.

Szín: a bevonattól függően fehértől krémszínűig, világosbarna vagy sötétbarna.

Állag: belseje egyenletesen laza, nem teljesen száraz.

Belső: egyenletes aranybarna rétegek, a rétegek egyenletes vastagságúak

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

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

A „Salzwedeler Baumkuchent” teljes egészében a meghatározott földrajzi területen kell elkészíteni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az értékesítési címkén fel kell tüntetni az összetevőket, a tömeget, valamint a gyártót irányítószámmal, a helység és az utca megnevezésével.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Salzwedel város 2006. évi településhatára.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

1807-ben vetette papírra Johann Andreas Schernikow cukrászsegéd először a Baumkuchen receptjét, amelynek elkészítési módja és receptúrája alapján gyártja még ma is a süteményt az Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik. Schernikow 1812 körül kapott polgárjogot Salzwedel városától.

A 19. század első feléből másodlagos publikációk formájában állnak rendelkezésre információk arról, hogy a salzwedeli cukrászatokban fatörzsszerű, üreges süteményt készítenek. 1843-ban említik először hivatalos okiratban a „Salzwedeler Baumkuchent".

A 19. század második felében az előretörő iparosodással együtt az a jómódú polgári réteg is növekedni kezdett, amely már más régiókból származó kulináris finomságokat is megengedhetett magának. Salzwedelben egy pékekből és cukrászokból álló lelkes csoport megragadta ezt a lehetőséget, és a meglévő gyártástechnikai tapasztalatokra építve megkezdte a Baumkuchen távoli felvevőpiacokra (Berlin, Hannover, Németország középső területei, valamint olyan külföldi városok, mint Bécs vagy Szentpétervár) való gyártását. Nagy mennyiségben kezdik gyártani a „Salzwedeler Baumkuchent", és a termék Németország-szerte és azon túl is ismertté válik. Ha nem is áll rendelkezésre ezt alátámasztó iratanyag, feltételezhető, hogy a 19. század végétől az első világháborúig, valamint a két világháború közötti időszakban Németország egy városában sem gyártottak annyi Baumkuchent, mint Salzwedelben. Ebből a legtöbb feladásra készült, a termelés 80–90 %-át máshova szállították.

A fogyasztók a „Salzwedeler Baumkuchent" már akkor is különleges terméknek tartották, amely kizárólag Salzwedel városából származhatott, és a gyártás módja, valamint a receptúra által megalapozott különleges minőségi jellemzőit tekintve egyértelműen különbözött a más régiókból származó Baumkuchentől.

A Baumkuchen gyártása a háború alatt megszakadt, majd a második világháború után lassan újraindult. A gyártók tapasztalatai és a Salzwedelben kialakult sokéves hagyomány a legnagyobb gyártó 1958-ban történt államosítása ellenére újra különleges hírnevet szereztek a „Salzwedeler Baumkuchennek". Eltekintve attól, hogy nyersanyaghiány miatt a vajat részben margarinnal helyettesítették, a receptúra és a gyártás módja semmiben sem változott. A korábbi időszakhoz hasonlóan egyre többet termeltek exportra, „Salzwedeler Baumkuchen" elnevezéssel évről évre tízezrével szállították a terméket külföldre, elsősorban a nyugati országokba.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Salzwedeler Baumkuchen" nagy hagyományokkal bíró cukrászati termékspecialitás, amely Salzwedel régió határain túl is ismert, és a fogyasztók körében jó hírnévnek örvend.

Közel 200 éve készítenek Salzwedelben Baumkuchent, amelyet a 19. század második felétől kezdve Németország teljes területén és külföldön is forgalmaznak (vö. „Deutschland Spezialitätenküche" [Németországi konyhai specialitások], szerk.: Christine Metzger, 1999, 46. o.). A receptúra és az elkészítés módja nagy ráfordítást igényel, ezért a termék kimondottan a magas árkategóriába tartozik. A gyártási eljárás minden üzemben egységes: a Baumkuchen réteges sütemény, amelyet nyílt lángon sütnek, és a masszát merőkanállal, rétegenként hordják fel egy forgó nyársra. Ugyanez érvényes a receptúra fő összetevőire is.

Továbbra is elsősorban ünnepi alkalmakkor, karácsonykor, húsvétkor vagy születésnapokon fogyasztják. A kiváló minőségű nyersanyagok miatt a Baumkuchen termelése háborús és ínséges időszakokban, így 1914 és 1918, illetve 1939 és 1948 között is szünetelt.

A receptúra és a gyártás módja már kb. 150 éve változatlan. Továbbra sem alkalmaznak tartósítószereket, pasztörizálást vagy mélyhűtést, ezért a „Salzwedeler Baumkuchen" egyértelműen friss cukrászati termék.

Dietrichs és Parisius (Bilder aus der Altmark [Altmarki képek], Verlag J. F. Richter kiadó, Hamburg) már 1883-ban ezt írták: „A »Salzwedeler Baumkuchent« az ínyencek sokkal többre becsülik, mint az azonos elnevezésű, de más helyen készült süteményeket, és az a legjobb úton jár a világhírnév megszerzéséhez. Manapság is már dobozok ezrei vándorolnak ezzel az édes, finom süteménnyel megtöltve egy sor sütödéből a postára, hogy ne csak Németország minden tájára, hanem gyakran Oroszországba vagy Amerikába szállítsák, és ott fogyasszák el őket."

A 100 éves a Salzwedeler Wochenblatt emlékkötet (1932, 113. o.) Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen? (Mit tudunk a „Salzwedeler Baumkuchenről"?) című cikkében a következő idézet olvasható:

„Ha valaki bárhol úgy mutatkozik be, hogy Salzwedelből származik, százból 99 esetben a következő választ fogja hallani: Á, ahonnan a Baumkuchen!"

Az, hogy e specialitás tradíciója és jó hírneve töretlen, többek között abban is megmutatkozik, hogy a 2005-ös Berlini Nemzetközi Zöld Héten (Internationalen Grünen Woche Berlin) a „Salzwedeler Baumkuchen" forgalmazására vonatkozóan végzett közvélemény-kutatás szerint 500 megkérdezettből 60,6 % már hallott vagy olvasott a „Salzwedeler Baumkuchen" elnevezésről, ezen a csoporton belül 92 % vélte úgy, hogy a „Salzwedeler Baumkuchent" csak Salzwedelben készítik, 81 %-uk pedig vásárlási döntésének meghozatalánál fontos jelentőséget tulajdonított ennek a származásnak.

A „Salzwedeler Baumkuchen" kb. 100 éve a regionális népi hagyományokban is megjelenik. Dalok és versek szólnak a Baumkuchenről, és az lényeges eleme a helyi hagyományápoló felvonulásoknak is. Manapság a Baumkuchen fontos turisztikai vonzerő, gyártása néhány látványsütödében megtekinthető. 2004 óta Baumkuchen-királynőt választanak, és szintén 2004 óta évente egyszer Baumkuchen-ünnepséget rendeznek.

A „Salzwedeler Baumkuchent" Salzwedel város tradicionális specialitásaként mutatják be a nemzeti útikönyvekben (vö. Baedecker Deutschland, 1998, 98. o.) és kereskedelmi hirdetésekben is.

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 „Salzwedeler Baumkuchen" hírneve mindenekelőtt a termék Salzwedel városban való gyártásának régi hagyományán, az ennek során kialakult mesterségbeli képességeken és a termék magas minőségén, valamint a „Baumkuchen városaként" is emlegetett város kulturális életében elfoglalt fontos helyén alapszik (vö. „Deutschland Spezialitätenküche" i.h.). A „Salzwedeler Baumkuchen" tehát regionális specialitás, amelynek hírneve meghatározóan a Salzwedel származási helyhez való szoros kapcsolódáson alapszik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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