

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2014/C 196/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾****„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL“****EB Nr. DE-PGI-0005–01095–22.02.2013****SGN (X) SKVN ()****1. Pavadinimas**

„Westfälischer Pumpernickel“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Produkto išorinių savybių aprašymas. Juoda ar labai tamsi ruginė visų grūdo dalių duona be plutos. Minkštyme aiškiai matoma rugių grūdų struktūra. Duona pasižymi labai specifiniu aitriai saldžiu skoniu.

Kepalėliai stačiakampiai arba apvalūs. Dėl nepuraus, drėgno minkštimo ir cukraus rūšių, kurios itin ilgai kepant duoną susidaro suskilus rugių grūduose esančiam krakmolui, supjaustytos Vestfalijos ruginės duonos („Westfälischer Pumpernickel“) riekės šiek tiek sulimpa.

Sudėtis. Visų grūdo dalių duona iš ne mažiau kaip 90 % rupių ruginių miltų ir (arba) visadalių ruginių rupinių, vandens, druskos, mielių, seniau keptos Vestfalijos ruginės duonos; gali būti dedama kitų maisto produktų, pagamintų iš javų (pvz., salyklo) ir (arba) cukrinių runkelių (pvz., cukrinių runkelių sirupo), arba kitų perdirbtų produktų. Negalima pridėti konservantų.

Cheminės ir mikrobiologinės savybės

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Cheminių savybių atžvilgiu Vestfalijos ruginė duona nuo kitų visų grūdo dalių duonos rūšių skiriasi tuo, kad dėl ilgos kepimo trukmės didelė dalis krakmolo (polisacharido) fermentais suskaidoma į monosacharidus, disacharidus ir oligosacharidus.

Nuo daugelio kitų duonos rūšių Vestfalijos ruginė duona pirmiausia skiriasi tuo, kad tai gryna ruginė duona. Tad jai būdingos kitokios savybės nei daugeliui kitų duonos rūšių. Dėl pentozanų kiekio ruginių miltų tešloje (rugiuose jie sudaro apie 6–8 %, o kviečiuose tik apie 2–3 %) nesusiformuoja klįjinga glitimo struktūra. Todėl ruginių miltų tešloje sulaikoma mažiau dujų nei kvietinių miltų tešloje. Dėl šios priežasties ruginė duona ne tokia puri kaip kvietinė, jos minkštimas tankesnis. Dėl šių ypatingų rugiams būdingų kepimo savybių, kurios dažniausiai nėra itin pageidaujamos, pusruginė ar puskvietinė duona populiareesnė, o gryna ruginė duona kepama retai.

Vestfalijos ruginė duona labai ilgai nesužiedėja. Sandariai supakuotą ją galima laikyti kelis mėnesius, o skardinėse – iki dvejų metų.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Ne mažiau kaip 90 % rupių ruginių miltų ir (arba) visadalių ruginių rupinių, vanduo, druska, mielės, seniau kepta specifikaciją atitinkanti Vestfalijos ruginė duona; gali būti dedama kitų maisto produktų, pagamintų iš javų (pvz., salyklo) ir (arba) cukrinių runkelių (pvz., cukrinių runkelių sirupo), arba kitų perdirbtų produktų.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Gamybos procesas nuo tešlos užmaišymo iki duonos kepimo turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje. Jei kaip sudedamosios dalies dedama seniau keptos Vestfalijos ruginės duonos, ji taip pat turi atitikti šią specifikaciją ir būti pagaminta nustatytoje geografinėje vietovėje. Keptos Vestfalijos ruginės duonos dedama, kad gaminys ilgiau išliktų šviežias ir jo skonis būtų intensyvesnis. Ši sudedamoji dalis turi būti nustatytos geografinės vietovės kilmės, nes tradicinė Vestfalijos ruginė duona visada buvo gaminama pridėjus seniau keptos Vestfalijos ruginės duonos ir kitokios duonos priedas vartotojui atrodytų kaip klastotė. Iš tikrųjų šios sudedamosios dalies naudojimas yra ne kas kita kaip likučių perdirbimas – tai gali būti pjaustytos duonos likučiai, kiti Vestfalijos ruginės duonos gamybos likučiai, neparduota tinkama parduoti Vestfalijos ruginė duona.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Jei Vestfalijos ruginė duona parduodama pjaustyta ir supakuota, ji turi būti pjaustoma ir pakuojama tik gamybos įmonėje. Kadangi Vestfalijos ruginė duona be plutos, ji lengvai užteršiama mikrobiologiškai, pavyzdžiui, pelėsių sporomis. Dėl šios priežasties pervežant ją iš gamybos įmonės perdirbti į kitą vietą kiltų nepriimtina taršos rizika.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Gamybos vietovė – Vokietijos federacinės žemės Šiaurės Reino-Vestfalijos dalis, tiksliau Vestfalijos-Lipės regiono teritorija, išskyrus Lipės apskritį.

5. Ryšys su geografine vietove

Gaminys itin vertinamas dėl savo kilmės. Ilgametė gamybos tradicija puoselėjama nuo 1570 metų, todėl vietos gamintojai yra įgiję išskirtinių gebėjimų, kurie taip pat turi įtakos puikiam gaminio vardui.

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Išskyrus pietinę Vestfalijos dalį, kuri kartu su Zauerlandu dar priklauso Vidurio Vokietijos kalnų regionui, Vestfalija priskiriama Šiaurės Vokietijai. Dėl Vestfalijai būdingo Šiaurės jūros nulemtu jūrinio klimato (pakankamas kritulių kiekis, daug lietingų dienų, ne itin karštos vasaros ir švelnios žiemos) šioje vietovėje tradiciškai auginami rugiai. Rugiai pasižymi kitokiomis kepimo savybėmis nei kviečiai. Kadangi Vestfalijoje auginama daug rugių, čia nuo seno kepama ypatingų rūšių duona, taip pat ir Vestfalijos ruginė duona.

5.2. Produkto ypatumai

Vestfalijos ruginės duonos istorija labai sena, dėl to ji itin vertinama. Vestfalijos ruginė duona išlaikė puikų vardą iki šių dienų. Kūriniai „Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen“ [Pumpernikelis – Vestfalijos ruginė duona] arba „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel“ [Iš naujo atrandami kulinarijos paribiai. 1 tomas. Pumpernikelis] rodo, kad Vestfalijos ruginė duona Vestfalijoje labai vertinama ir šiandien. Tai galima spręsti iš to, kad Vestfalijos ruginės duonos galima rasti visų Vokietijos maisto produktų prekybos tinklų asortimentuose.

Išskirtines Vestfalijos ruginės duonos ypatybes objektyviai įrodo tai, kad ji kepama tik iš rugių ir vien tuo skiriasi nuo daugelio kitų duonos rūšių ir kad ji ne mažiau kaip 16 valandų kepama garinėje duonkepėje ar daugiaaukštelėje krosnyje uždaroje kepimo formoje. Vokietijoje duonos rūšių įvairovė didelė, yra ir daug juodos duonos rūšių. Tačiau taip ilgai – 16 valandų – kepama tik Vestfalijos ruginė duona. Nėra kitos duonos, kurios kepimo trukmė būtų tokia ilga. Kepimo temperatūra parenkama tokia, kad būtų aktyvuojami grūduose esantys fermentai, kurie vėliau, ne trumpesnio kaip 16 valandų kepimo proceso pabaigoje, vėl pasidaro neaktyvūs. Tai daugiausia amilazė, kuri grūduose esančią amilozę (krakmolą) suskaido į sudedamąsias dalis, visų pirma į įvairius monosacharidus ir disacharidus (įvairias cukraus rūšis), dėl kurių susiformuoja būdingas skonis. Toliau vykstant kepimo procesui susidarę cukrūs karamelizuojami. Tamsi spalva susidaro dėl vadinamosios Majaro (Maillard) reakcijos. Kadangi krakmolą suskaidomas, jo nepakanka tam, kad duona įgautų purumo, kurio pageidaujama kepant visų kitų rūšių duoną. Visais kitais duonos gamybos metodais siekiama slopinti minėtuosius fermentus. Grūduose esančių fermentų aktyvinimo ir slopinimo vykstant tokiam ilgam kepimo procesui derinys yra unikalūs. Tai visiškai kitoks gamybos būdas. Vestfalijos ruginės duonos kepimas ir tradicinis kitų rūšių juodos duonos kepimas neturi nieko bendra.

Dėl šio unikalios proceso susiformuoja būdingas aitriai saldus skonis, minkštumas pasidaro tamsiai rudas, kone juodas. Šis būdingas skonis – salsvas ir kartu kartais kiek aštrokas dėl vos juntamo rūgštumo – ir nepaisant to švelnus aromatas yra ryškiausios šio gaminio savybės.

Šios objektyvios, dėl unikalios gamybos būdo susiformavusios vietos gaminio ypatybės ir puikus Vestfalijos ruginės duonos vardas dar priklauso ir nuo ypatingų vietos kepėjų gebėjimų. Temperatūrai reguliuoti, kai kepama ne mažiau kaip 16 valandų, reikia daug patirties, kuri vietovėje sukaupta puoselėjant ilgametes tradicijas. Tokia duonos kepimo trukmė būdinga tik šiai vietovei. Joje, jeigu Vestfalijos ruginė duona apskritai kepama, visada kepama 12–16 valandų, tačiau ypatingos savybės, kuriomis išsiskiria Vestfalijos ruginė duona, susiformuoja ne dėl to.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Puikų gaminio vardą, ypatingą išvaizdą ir išskirtinį skonį lemia jo gamybos būdas, susiformavęs dėl ilgametės rugių auginimo tradicijos ir nuo seno paplitęs šioje vietovėje. Vestfalijos ruginės duonos kepimas 16 valandų – labai neįprastas metodas, turintis didelės įtakos gaminio fizinėms ir cheminėms savybėms. Šis Vestfalijos ruginės duonos gamybos metodas už Vestfalijos ribų pasitaiko tik pavieniais atvejais, jis atsirado ir iki šių dienų plačiausiai naudojamas Vestfalijoje. Dėl šios priežasties patį metodą ir taikant jį pagamintą gaminį, Vestfalijos ruginę duoną, vartotojai laiko būdingais būtent Vestfalijai. Populiarus reklamos šūkis Vestfalijos miestų atvirukuose apie 1900-uosius buvo:

„Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [Vestfalijos vartai iš tolo matyti,]
das Land der Pumpernickel und der Schinken? [tai kraštas kumpių ir duonos ruginės.]
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [Keliauninkai, sveiki atvykę,]
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [paskanaukit – tai tikras gardumynas.]“

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5 straipsnio 7 dalis)

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

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.