

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 46/12)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„DRESDNER CHRISTSTOLLEN“/„DRESDNER STOLLEN“/„DRESDNER WEIHNACHTSSTOLLEN“

EB Nr.: DE-PGI-0005-0704-17.06.2008

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Dresdner Christstollen“/„Dresdner Stollen“/„Dresdner Weihnachtsstollen“

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, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

„Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ arba „Dresdner Christstollen“ (toliau – keksas) – tai sotus mielinis kepinys su daug sviesto ir vaisių, gaminamas paprastai nuo rugpjūčio iki sausio. Keksų tešla suformuojama rankomis, supjaustoma arba suplėšoma ir sukočiojama arba sumušama į kepalus; jų negalima kepti formose arba kepimo skardose. Mažiausias svoris – 500 g.

Keksas gaminamas bent iš šių ingredientų: kvietinių miltų (tipas 405 arba 550), nenugriebto pieno arba nenugriebto pieno miltelių, smulkiojo cukraus, šviežio arba lydyto sviesto, apelsinų ir (arba) citrinų žievelių cukruočių, razinų, saldžiųjų ir karčiųjų migdolų, citrinų žievelių, valgomosios druskos, cukraus pudros, prieskonių.

Kekse neturi būti:

dirbtinių kvapiųjų medžiagų, tiesiogiai įmaišytų priedų, margarino.

Į keksą turi būti įdėta tiek šių ingredientų (kiekis miltų svorio procentais):

šviežio sviesto (arba atitinkamas kiekis lydyto sviesto) – 50 proc.,

razinų – 65 proc.,

apelsinų arba citrinų žievelių cukruočių – 20 proc.,

saldžiųjų ir karčiųjų migdolų – 15 proc.

Simetriškos formos keksas tinkamai parusvėjęs, tolygiai pateptas sviestu ir pabarstytas cukrumi. Jo puriame minkštame vienodai pasklidę vaisiai. Kekso kvapas ir skonis grynas, aromatingas ir gausus.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Keksas turi būti gaminamas tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. Taisyklės:*

Iškeptas keksas turi būti iš karto arba vėliausiai prieš išvežimą arba pardavimą supakuojamas, kad nebūtų užkrėstas bakterijomis arba nebūtų sugadintas (visų pirma jo sviestu pateptas ir cukrumi pabarstytas paviršius), ir paženklinamas etikete.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Svarbiausias ženklas matomoje viršutinėje pakuotės pusėje yra etiketė su užrašu „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ arba „Dresdner Christstollen“.

Matomame pakuotės paviršiuje gamintojas turi nurodyti savo vardą arba savo įmonės pavadinimą taip, kad vardas arba pavadinimas atrodytų mažiau svarbus už užrašą „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ arba „Dresdner Christstollen“.

Be gamintojo duomenų, ant pakuotės gali būti pažymėtas pardavėjo vardas arba jo įmonės pavadinimas su priedu, iš kurio būtų aišku, kad tai pardavėjo vardas arba jo įmonės pavadinimas. Šie pardavėjo duomenys gali būti nurodomi tik ant siaurų šoninių paviršių ir (arba) kekso pakuotės apatinėje pusėje. Pardavėjo duomenys neturi labiau išsiskirti už gamintojo duomenis.

Matomoje viršutinėje pakuotės pusėje turi būti uždėtas toliau pavaizduotas paraiškos teikėjo kokybės antspaudas su atitinkamu individualiu gamintojo kontrolės numeriu.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Amžiams bėgant susiformavusioje geografinėje kilmės vietovėje yra federalinės žemės sostinė Drezdenas, taip pat šios Drezdeno apylinkių vietovės:

Moricburgas, Radeboilis, Arnsdorfas, Otendorfas-Okrila, Radeburgas, Kosvigas, Pirna, Vachau, Freitalis, Radebergas, Veinbėla, Heidenau.

5. Ryšys su geografine vietove:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Šioje geografinėje vietovėje keksų kepimo tradicijų ištakos siekia XV a. Pirmą kartą 1434 m. paminėta Drezdeno kalėdiniame turguje (vok. *der Dresdner Striezelmarkt*) keksas vadintas *der Striezel* (pagardinta duona). Drezdeno merijos archyvo 1530 m. dokumente keksas vadintas *der Christstollen*. Ypač garsus popiežiaus Inocento VIII (1432–1492 m.) apie 1490 m. parašytas laiškas (dar vadinamas „sviesto laišku“), kuriuo Drezdeno kepejams atšauktas nuo 1450 m. galiojęs popiežiaus nurodymu nustatytas draudimas per advento pasninką kepti su sviestu. Nuo 1727 m. Drezdeno keksas per Kalėdas tiekiamas į Augusto Stipriojo rūmus Saksonijoje; 1730 m. šis valdovas Drezdeno kepejams įsakė iškepti milžinišką 1,8 tonos keksą, skirtą 24 000 svečių, dalyvavusių šventinėje kariuomenės peržiūroje Ceithaine. Nuo tų laikų šioje geografinėje vietovėje kepejai ir konditeriai tęsia ir saugo kokybiško keksų kepimo tradiciją; tradiciniai receptai (kai kurie iš jų atsirado dar viduramžiais) perduodami toje pačioje įmonėje.

5.2. Produkto ypatumai:

Ypatingas Drezdeno keksų savybes liudija geras gaminio vardas ir jo kokybė. Apie gerą gaminio vardą galima spręsti iš to, kad per metus pasaulyje parduodama apie 2 milijonus šioje geografinėje vietovėje iškeptų keksų, jį taip pat patvirtina dėl šios paraiškos pateiktos, visų pirma Vokietijos konditerių susivienijimo, Saksonijos aplinkos ir žemės ūkio ministerijos ir Drezdeno amatų rūmų nuomonės. Ypatinga Drezdeno keksų kokybė užtikrinama laikantis senųjų kokybės reikalavimų, vėlesniais laikais nustatytų teisės aktais ir kontroliuojamų pagal vidaus tikrinimo tvarką. Dėl aukštos kokybės Drezdeno keksas laikomas išskirtiniu gaminiu, o nepriklausomuose bandymuose (pavyzdžiui, kuriuos atlieka organizacija „Stiftung Warentest“) keksas vertinamas pagal specialiai jam sukurtos kategorijos reikalavimus. 1993 m. nuomonių tyrimo išvadoje pranešta, kad daugiau kaip 60 proc. apklaustųjų pavadinimą „Dresdner Stollen“ supranta kaip kilmės vietos nuorodą. 2002 m. Federalinis teismas patvirtino, kad pavadinimas „Dresdner Stollen“ sietinas su geografine vietove.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės arba savybių (SKVN atveju) arba kurios nors produkto savybės, gero vardo ar kito požymio (SGN atveju) ryšys:

Šioje geografinėje vietovėje pagaminto keksų gerą vardą ir kokybę lemia senos tradicijos, išskirtinumas, kurį gaminiui užtikrina popiežiaus „sviesto laiškas“, ir šioje geografinėje vietovėje gyvuojančios aukštos kokybės keksų kepimo tradicijos, kurių laikymasis nuolat stebimas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

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

2008 m. gegužės 30 d. *Markenblatt* Nr. 22, 7c dalis, p. 40330

(http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=541)