

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2014/C 196/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL

EK Nr.: DE-PGI-0005-01095 – 22.02.2013.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

Westfälischer Pumpernickel

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Vācija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums 1. punktā

Produkta ārējais izskats: rupjmaize vai ļoti tumša pilngraudu maize no rupja maluma jeb skrotētiem rudzu miltiem, bez garozas. Mīkstumā ir vēl skaidri saskatāma rudzu graudu graudainā struktūra. Maizei ir ļoti tipiska rūgti salda garša.

Maizei ir taisnstūrains vai apaļš forma. Ļoti zemais irdenums, miklais mīksts, kā arī cukuri, kuri rodas ārkārtīgi ilgajā cepšanas laikā sašķēloties rudzos esošajai cietei, ļauj atsevišķajām sagrieztā *Westfälischer Pumpernickel* jeb Vestfālenes pumperniķeļa šķēlēm itin viegli saķept citai ar citu.

Sastāvs: pilngraudu maize, kurā vismaz 90 % sastāva veido skrotēti rudzu maizes milti un/vai skrotēti pilngraudu rudzu milti, ūdens, sāls, raugs, jau izcepts Vestfālenes pumperniķelis; pēc izvēles: citi pārtikas produkti no labības (piem., iesals) un/vai no cukurbietēm (piem., cukurbiešu sīrups vai citi pārstrādātie produkti). Nedrīkst tikt pievienoti konservanti.

Ķīmiskās/mikrobioloģiskās īpašības

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Ķīmiskā ziņā Vestfālenes pumpērniķelis no citām pilngraudu maizēm atšķiras ar to, ka ciete (polisaharīds) ilgās cepšanas laikā fermentatīvi sašķeļas, veidojot ievērojamus daudzumus monosaharīdu, disaharīdu un oligosaharīdu.

Vestfālenes pumpērniķelis no vairākuma citu maizes šķirņu atšķiras pirmām kārtām ar to, ka tā ir tīra rudzu maize. Tāpēc tam ir citādas īpašības nekā vairākumam citu maizes šķirņu. Rudzu mīklā esošo pentozānu dēļ (rudzos tas sastāda apmēram 6 līdz 8 %, kviešos tikai aptuveni 2 līdz 3 %) lipekļi neveidojas. Tāpēc rudzu mīkla aiztur mazāk gāzes nekā kviešu mīkla. Līdz ar to rudzu maize nesanāk tik irdena kā kviešu maize, un tai ir blīvāks mīkstums. Ņemot vērā šīs rudzu specifiskās cepamīpašības, kas bieži vien tiek uzskatītas par nevēlamām, plaši izplatītas ir kviešu/rudzu jaukto miltu maizes, bet tīra rudzu miltu maize ir retums.

Vestfālenes pumpērniķelis izceļas ar ļoti ilgu uzglabāšanos, nezaudējot svaigumu. Plēves apvalkā tas uzglabājas vairākus mēnešus, konservu kārbās – līdz pat diviem gadiem.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Pilngraudu maize, kurā vismaz 90 % sastāva veido skrotēti rudzu maizes milti un/vai skrotēti pilngraudu rudzu milti, ūdens, sāls, raugs, jau izcepts un specifiskācijai atbilstošs Vestfālenes pumpērniķelis; pēc izvēles: citi pārtikas produkti no labības (piem., iesals) un/vai no cukurbietēm (piem., cukurbiešu sīrups vai citi pārstrādātie produkti).

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas procesam no mīklas iejaukšanas līdz cepšanai ir jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ja kā piedeva tiek pievienots jau izcepts pumpērniķelis, arī šim Vestfālenes pumpērniķelim ir jāatbilst šai specifiskācijai, arī tam jābūt gatavotam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Izcepta pumpērniķeļa pievienošana veicina produkta uzglabāšanos svaigā veidā un pastiprina tā garšu. Šīs sastāvdaļas izcelsmes vietai ir jābūt noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo saskaņā ar tradīciju ceptais Vestfālenes pumpērniķelis vienmēr tika gatavots, pievienojot tam jau izceptu Vestfālenes pumpērniķeli, un patērētājs citas maizes izmantošanu uzskatīja par viltojumu. Paskaidrojums: šī sastāvdaļa faktiski nav nekas cits kā "pārstrādes materiāls", un to var iegūt no maizes šķēļu atgriezumiem, no citiem pārpalikumiem, kas radušies pumpērniķeļa izgatavošanas procesā, vai neizpārdota, bet tirgošanai derīga pumpērniķeļa.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c. procesiem*

Ja Vestfālenes pumpērniķeli paredzēts laist tirgū kā sagrieztu, fasētu preci, tad sagriešana un fasēšana drīkst notikt vienīgi ražošanas uzņēmumā. Tā kā Vestfālenes pumpērniķelim nav garozas, tas ir ļoti uzņēmīgs pret mikrobioloģiskām infekcijām, piemēram, pelējuma sporām. Tāpēc transportēšana no ražošanas uzņēmuma uz citu vietu tālākai apstrādei būtu saistīta ar nepieņemamu kontaminācijas risku.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Ražošanas apgabals ir Vācijas federālās zemes Ziemeļreinas-Vestfālenes daļa, proti, Vestfālenes-Lipes apgabala pašvaldību apvienība, izņemot Lipes rajonu.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produktam ir īpaša reputācija, kuras pamatā ir tā izcelsme. Tā garajā ražošanas vēsturē, kas izsekojama līdz pat 1570. gadam, vietējie ražotāji turklāt ir apguvuši īpašas prasmes, kas arī veicina šā produkta labo reputāciju.

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Izņemot Vestfālenes dienvidu daļu, kas kopā ar Zauerlandi vēl pieskaitāma pie Vācijas vidēji augsto kalnu apvidus, Vestfālene jau pieder pie Vācijas ziemeļu daļas. Ziemeļjūras ietekmē Vestfālenē valdošā piejūras klimata dēļ (pietiekams nokrišņu daudzums, daudz lietainu dienu, mēreni siltas vasaras, pārsvarā maigas ziemas) šajā apvidū tradicionāli ir izplatīta rudzu audzēšana. Rudziem ir citas cepamīpašības nekā kviešiem. Tāpēc pastiprinātā rudzu audzēšana Vestfālenē jau izsenis ir radījusi īpašas maizes šķirnes, tai skaitā Vestfālenes pumperniķeli.

5.2. Produkta specifika

Vestfālenes pumperniķelim ir sena vēsture, kas ir tā īpašās reputācijas pamatā. Vestfālenes pumperniķeļa izcilā reputācija ir saglabājusies līdz pat mūsu dienām. Tādu darbu kā "Pumpernickel - Das schwarze Brot der Westfalen" ("Pumperniķelis – Vestfālenes rupjmaize") vai "Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel" ("Jaunatkārtās kulinārijas robežas – 1. sējums: pumperniķelis") pastāvēšana liecina par to, cik lielā cieņā Vestfālenē joprojām ir Vestfālenes pumperniķelis. Cita starpā to apliecina arī fakts, ka gandrīz visu Vācijas pārtikas produktu ķēžu sortimentā ir iekļauts "Vestfālenes pumperniķelis".

Vestfālenes pumperniķeļa spilgtākās objektīvās īpašības: tas sastāv tikai no rudziem un līdz ar to jau atšķiras no vairākuma citu maizes šķirņu; tas tiek cepts vismaz 16 stundas tvaika cepeškrāsnī vai vairāku plauktu krāsnī slēgtā maizes cepšanas formā. Pašlaik Vācijā valda liela maizes šķirņu daudzveidība, tostarp ir arī daudzas rupjmaizes šķirnes. Tomēr ārkārtīgi ilgais cepšanas laiks 16 un pat vairāk stundu garumā ir raksturīgs tikai Vestfālenes pumperniķelim. Nevienu citai maizei nav šāds cepšanas ilgums. Cepšanas laikā uzturētajā temperatūrā graudos tiek aktivizēti fermenti, kuru aktivitāte vēlāk, vismaz 16 stundu ilgā cepšanas procesa beigās, tiek atkal apturēta. Šajā procesā galvenokārt ir iesaistītas amilāzes, kas šķeļ labībā jau esošo amilozī (cieti), sadalot to sastāvdaļās, proti, galvenokārt dažādos monosaharīdos un disaharīdos (dažādos cukuros), kas veicina tipiskās garšas veidošanos. Cepšanas procesa turpmākajā gaitā iegūtie cukuri karamelizējas. Tumsā krāsa rodas tā dēvētās Majjāra reakcijas rezultātā. Cietes sašķelšanas rezultātā visām citām maizes šķirnēm tik vēlamais irdenums vairs nevar izveidoties, jo vairs nav pietiekoši daudz cietes, lai notiktu klīsterizācija. Visu pārējo maizes ražošanas metožu pamatā ir minēto fermentu aktivizācijas aizkavēšana. Labībā esošo fermentu aktivizācija un aizkavēšana kombinācijā ar tik garu cepšanas procesu ir unikāla metode. Tādējādi šeit ir runa par pilnīgi atšķirīgu ražošanas veidu. Vestfālenes pumperniķeļa cepšanai nav nekā kopīga ar citu rupjmaižu vispārpieņemtajiem cepšanas veidiem.

Šajā unikālajā procesā rodas tipiskā rūgti saldā garša, kā arī tumši brūnā, gandrīz melnā mīkstuma krāsa. Jo sevišķi šī tipiskā garša, kas vienlaikus ir viegli saldēna, dažkārt mazliet asa skābes nelielās klātbūtnes dēļ un tomēr ar maigi smaržīgu aromātu, ir raksturīga šim savdabīgajam produktam.

Šīs objektīvās, noteiktam apgabalam raksturīgās īpašības, kas saistītas ar specifisko ražošanas veidu, kā arī vietējo maiznieku īpašajām darba prasmēm, arī ir Vestfālenes pumperniķeļa arvien spožās reputācijas pamatā. Vismaz 16 stundu ilgajā cepšanas procesā temperatūras regulācija prasa lielu pieredzi, kas veidojusies šajā apgabalā pastāvošās senās tradīcijas rezultātā. Šis cepšanas ilgums ir tipisks šim apgabalam. Tur, ceptot pumperniķeli, vienmēr tiek ievērots cepšanas ilgums no 12 līdz 16 stundām, tomēr tas vien neveido sevišķās īpašības, ar kurām izceļas Vestfālenes pumperniķelis.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Produkta īpaši labās reputācijas, īpatnējā izskata un sevišķās garšas pamatā ir tā specifiskais ražošanas veids, kam ir dziļas saknes ražošanas apgabala vēsturē un kas tur ir pilnveidojies senās rudzu audzēšanas tradīcijas rezultātā. Vestfālenes pumperniķeļa cepšana 16 stundu garumā ir ļoti neparasta metode ar ievērojamu ietekmi uz produkta īpašībām ķīmiskā un fizikālā ziņā. Šāda pumperniķeļa ražošanas metode ārpus Vestfālenes tiek piekopta visai ierobežoti; tā sakņojas un līdz pat mūsu dienām tiek izmantota galvenokārt Vestfālenē. Tāpēc šī metode un tādējādi iegūtais produkts, Vestfālenes pumperniķelis, patērētāju apziņā tiek uztverts kā tipisks Vestfālenes produkts. Pastkartēs ar Vestfālenes pilsētu skatiem ap 1900. gadu bija šāds populārs reklāmas sauklis:

“Vai redzat tālumā – tur Vestfālenes vārti,
Kas ved uz zemi, kur top pumpērniķeļi un šķiņķi gardi?
Par mūsu skaistās zemes ciemiņu kad kļūsiet,
No mūsu ēdieniem Jūs baudījumu gūsiet!”

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

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

⁽³⁾ Sk. 2. zemsvītras piezīmi.