

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 196/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁽²⁾****„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL”****EG-nummer: DE-PGI-0005-01095 — 22.2.2013****BGA (X) BOB ()****1. Naam**

„Westfälischer Pumpernickel”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 2.4. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Algemene beschrijving: Bruin of heel donker volkorenbrood zonder korst, gemaakt van roggemeel. De graanstructuur van de roggekorrel is duidelijk zichtbaar in het kruim. Het brood heeft een heel specifieke, bitterzoete smaak.

De typische vormen zijn rechthoekig of rond. Het erg compacte en vochtige kruim en de typen suiker die worden gevormd tijdens de extreem lange baktijd waarbij het zetmeel in de rogge wordt afgebroken, zorgen ervoor dat individuele sneetjes „Westfälischer Pumpernickel” makkelijk aan elkaar kleven.

Samenstelling: Volkorenbrood bestaande uit minstens 90 % grof gemalen roggemeel of volkorenrogge of een mengeling van beide, water, zout, gist, en vooraf gebakken „Westfälischer Pumpernickel”-brood; optioneel: andere ingrediënten op basis van graan (zoals mout) of suikerbiet (bv. bietenstaartjes (= stroop) of andere verwerkte producten). Er mogen geen conserveermiddelen worden toegevoegd.

Chemische/microbiologische kenmerken

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen bij Verordening (EU) nr. 1151/2012.

De chemische samenstelling van „Westfälischer Pumpernickel” verschilt van ander volkorenbrood omdat zijn lange baktijd ervoor zorgt dat de zetmeelenzymen (polysacchariden) worden afgebroken in aanzienlijk grote hoeveelheden mono-, di- en oligosacchariden.

Alleen al het feit dat „Westfälischer Pumpernickel” een puur roggebrood is, onderscheidt het van de meeste andere broodsoorten. Daarom verschillen de eigenschappen ook van de meeste andere broodsoorten. Dat komt omdat de hoeveelheid pentosanen in het roggedeeg (6 tot 8 % in rogge tegenover 2 tot 3 % in tarwe) ervoor zorgt dat de gluten geen glutenskelet met hechtende eigenschappen kunnen vormen. Roggedeeg bevat dus minder gas dan tarwedeeg. Dat betekent dat roggebrood zwaarder is dan tarwebrood en een compactere kruim heeft. Als gevolg van deze speciale bakeigenschappen van rogge, die vaak ongewenst zijn, wordt brood veelal geproduceerd op basis van een mengeling van tarwe en rogge, terwijl puur roggebrood zeldzaam is.

„Westfälischer Pumpernickel” wordt gekenmerkt door een heel lange houdbaarheid. Verpakt in krimpfolie is het verschillende maanden houdbaar en in blik zelfs tot twee jaar.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Minstens 90 % grof gemalen roggemeel of volkorenrogge of een mengeling van beide, water, zout, gist, en vooraf gebakken „Westfälischer Pumpernickel”-brood dat voldoet aan de specificaties; optioneel: andere ingrediënten op basis van graan (zoals mout) of suikerbiet (bv. bietenstaartjes (= stroop) of andere verwerkte producten).

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het productieproces, van het mengen van het deeg tot en met het bakken, moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied. Als vooraf gebakken pompernickelbrood als ingrediënt wordt toegevoegd, moet het ook „Westfälischer Pumpernickel”-brood zijn dat overeenkomstig deze specificatie en in het afgebakende gebied werd geproduceerd. Dankzij de toevoeging van vooraf gebakken pompernickelbrood blijft het product langer vers en wordt de smaak intenser. Dit ingrediënt moet afkomstig zijn uit het geografische gebied omdat „Westfälischer Pumpernickel” traditioneel altijd werd gemaakt met vooraf gebakken „Westfälischer Pumpernickel”-brood en afnemers het toevoegen van ander brood als bedrog zouden opvatten. Verklaring: Dit ingrediënt is niets meer dan het „gebruik van restjes”, bijvoorbeeld restjes gesneden brood, andere restjes afkomstig van de productie van pompernickel of onverkochte, verhandelbare pompernickel.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

Als „Westfälischer Pumpernickel” wordt verkocht als een gesneden, voorverpakt product, moet het worden gesneden en verpakt in de onderneming die het heeft geproduceerd. Omdat „Westfälischer Pumpernickel” geen korst heeft, is het product bijzonder vatbaar voor microbiologische besmetting, bv. door schimmelsporen. Het transport van de onderneming waar het product is vervaardigd naar een andere locatie voor verdere verwerking, zou bijgevolg een onaanvaardbaar risico op besmetting vormen.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied maakt deel uit van de Duitse deelstaat Noordrijn-Westfalen, namelijk het gebied van Westfalen-Lippe, met uitzondering van het district Lippe.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het product heeft een kenmerkend voorkomen dat verband houdt met zijn oorsprong. De lokale producenten beschikken over speciale vaardigheden dankzij de lange productietraditie die teruggaat tot 1570. Deze vaardigheden dragen bij tot het hoge aanzien van het product.

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Westfalen behoort tot Noord-Duitsland, met uitzondering van het zuidelijke deel van Westfalen, dat samen met Sauerland deel uitmaakt van het Duitse middelgebergte. Dankzij het overheersend maritieme klimaat dat wordt beïnvloed door de Noordzee (veel regen verspreid over veel regendagen, zomers die niet te heet zijn, eerder milde winters), is rogge een traditionele teelt in dit gebied. De bakeigenschappen van rogge verschillen van die van tarwe. De wijdverspreide roggeteelt in Westfalen heeft dan ook al vrij vroeg geleid tot de productie van speciale broodsoorten, waaronder de „Westfälischer Pumpernickel”.

5.2. Specificiteit van het product

„Westfälischer Pumpernickel” heeft een lange traditie en een speciaal uitzicht dat verband houdt met die traditie. „Westfälischer Pumpernickel” heeft zijn kenmerkende reputatie tot op de dag van vandaag behouden. Het bestaan van werken als „Pumpernickel — Das schwarze Brot der Westfalen” en „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt — Band 1 Pumpernickel” zijn tekenen van de hoge waardering die men in Westfalen nog steeds heeft voor „Westfälischer Pumpernickel”. Dit blijkt tevens uit het feit dat bijna alle Duitse supermarktketens „Westfälischer Pumpernickel” verkopen.

De opvallende, objectieve bijzonderheden van „Westfälischer Pumpernickel” zijn dat het volledig uit rogge bestaat en alleen al om die reden verschilt van de meeste andere broodsoorten en dat het ten minste 16 uur wordt gebakken in een stoomoven of een wagenbakoven in afgesloten bakblikken. In Duitsland wordt een grote diversiteit aan broodsoorten aangeboden, waaronder heel wat verschillende soorten bruin brood. „Westfälischer Pumpernickel” is echter het enige brood dat gedurende 16 uur wordt gebakken. Geen enkel ander brood heeft zo een lange baktijd. De baktemperatuur activeert de enzymen in het graan, die later na ten minste 16 uur in de oven weer worden gedeactiveerd. Het zijn in de eerste plaats de amylasen die de amylosen (zetmelen) in het graan doen ontbinden in hun afzonderlijke bestanddelen, namelijk diverse monosacchariden en disacchariden (verschillende soorten suiker), die voor de typische smaak zorgen. De geproduceerde suikers worden gekaramelliseerd naarmate het bakproces vordert. De donkere kleur is het gevolg van de „Maillardreactie”. Deze „afbraak” van zetmelen betekent dat er niet voldoende zetmeel over is voor gelatinerings (voor het soort versoepeling dat wenselijk is in alle andere broodsoorten). Alle andere processen om brood te maken zijn erop gericht om de bovengenoemde enzymen te onderdrukken. De combinatie van het activeren en onderdrukken van de enzymen in het graan door middel van een dergelijk lang bakproces is uniek en levert een volledig ander type productie op. Het bakken van „Westfälischer Pumpernickel” heeft niets gemeen met de traditionele manier om andere soorten bruin brood te bakken.

Dit unieke proces geeft het brood zijn typische, bitterzoete smaak en zijn donkerbruine, bijna zwarte kruimkleur. Deze typische smaak die tegelijk lichtjes zoet, soms een beetje scherp met een zurige toets, en toch mild aromatisch is, is kenmerkend voor deze specialiteit.

Deze objectieve kenmerken, die specifiek zijn voor dit gebied en het gevolg zijn van de speciale productiemethode, beïnvloeden ook het typische voorkomen van „Westfälischer Pumpernickel”, dat tevens het resultaat is van de speciale vaardigheden van de lokale bakkers. Het regelen van de temperatuur gedurende een bakperiode van minstens 16 uur, vereist heel wat ervaring, die in dit gebied werd verworven dankzij de lange traditie. De lengte van het bakproces is specifiek voor dit gebied. Als in dat gebied al pompernikkel wordt gemaakt, wordt dat gedurende 12 tot 16 uur gebakken: onvoldoende om de speciale eigenschappen te verkrijgen die typisch zijn voor „Westfälischer Pumpernickel”.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De speciale reputatie, het speciale voorkomen en de speciale smaak van het product zijn terug te voeren op de speciale productiemethode die diep geworteld zit in het productiegebied en in de loop van een lange traditie van roggeteelt werd ontwikkeld. Het bakken van „Westfälischer Pumpernickel” gedurende 16 uur is een heel ongebruikelijk procedé dat een grote invloed heeft op de chemische en fysische eigenschappen van het brood. Deze manier om pompernikkel te produceren, is bijzonder zeldzaam buiten Westfalen. De methode vindt haar oorsprong in het gebied en is er wijdverspreid, waardoor de consument dit proces en het resulterende product — „Westfälischer Pumpernickel” — associeert met Westfalen. Rond 1900 was deze populaire reclameslogan te zien op postkaarten van Westfaalse steden:

„Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [Ziet u in de verte de poorten van Westfalen lonken,
das Land der Pumpernickel und der Schinken? [het land waar ham en pompernikkel pronken?]
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [U bent van harte welkom tijdens uw reizen,
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [om samen met ons te genieten van 's lands heerlijke
spijzen!]"

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Zie voetnoot 2.