

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2014/C 196/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului<sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare<sup>(2)</sup>**

**„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL”**

**Nr. CE: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denumire**

„Westfälischer Pumpernickel”

**2. Statul membru sau țara terță**

Germania

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tip de produs**

Clasa 2.4. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

Descrierea aspectului exterior al produsului: pâine integrală neagră sau foarte închisă la culoare, fără coajă, din urluială de secară. Aspectul miezului de pâine permite distingerea clară a structurii granulare a bobului de secară. Pâinea are un gust foarte tipic, dulce-acrișor.

Forma este dreptunghiulară sau rotundă. Datorită miezului foarte slab afânat și umed, precum și a tipurilor de zaharuri rezultate din descompunerea amidonului conținut în secară ca urmare a timpului extrem de îndelungat de coacere, feliile individuale ale pâinii de secară „Westfälischer Pumpernickel” tăiate se lipesc foarte ușor una de alta.

Componență: pâine integrală din minimum 90 % urluială de secară și/sau urluială de secară integrală, apă, sare, drojdie, pâine „Westfälischer Pumpernickel” deja coaptă; opțional: alte alimente din cereale (de exemplu, malt) și/sau din sfeclă de zahăr (de exemplu, sirop de sfeclă de zahăr sau alte produse prelucrate). Nu este permisă adăugarea de conservanți.

Proprietăți chimice/microbiologice

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Din punct de vedere chimic, „Westfälischer Pumpernickel” se deosebește de alte tipuri de pâine integrală prin faptul că, în urma timpului îndelungat de coacere, amidonul (o polizaharidă) se descompune enzimatic în cantități mari de mono-, di- și oligozaharide.

„Westfälischer Pumpernickel” se deosebește deja de majoritatea celorlalte tipuri de pâine prin faptul că este o pâine pură de seară. În consecință, „Westfälischer Pumpernickel” prezintă caracteristici diferite față de majoritatea celorlalte tipuri de pâine. Mai precis, din cauza prezenței de pentozan, glutenul din aluatul de seară nu poate conduce la un efect lipicios (secara conține aproximativ 6-8 % pentozan, în timp ce grâul nu conține decât circa 2-3 % pentozan). Prin urmare, în aluatul de seară se rețin mai puține gaze decât în aluatul de grâu. Ca atare, pâinea de seară este mai puțin afânată decât pâinea de grâu și are un miez mai dens. Având în vedere aceste proprietăți deosebite de coacere ale secarei, care adesea sunt nedorite, pâinea mixtă din grâu și seară este foarte răspândită, în timp ce pâinea pură de seară este rară.

„Westfälischer Pumpernickel” se caracterizează prin faptul că se menține proaspătă foarte mult timp. Sigilată în ambalaj de plastic se menține timp de mai multe luni, iar în conserve până la doi ani.

### 3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Minimum 90 % urluială de seară și/sau urluială de seară integrală, apă, sare, drojdie, pâine „Westfälischer Pumpernickel” deja coaptă, care respectă caietul de sarcini; opțional: alte alimente din cereale (de exemplu malț) și/sau din sfeclă de zahăr (de exemplu, sirop de sfeclă de zahăr sau alte produse prelucrate).

### 3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

### 3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Procesul de fabricare, de la amestecarea aluatului până la coacere, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată. În cazul în care pâinea „Pumpernickel” deja coaptă este indicată drept ingredient, atunci și aceasta trebuie să fie „Westfälischer Pumpernickel” fabricată în conformitate cu prezentul caiet de sarcini, în aria delimitată. Adăugarea pâinii „Pumpernickel” deja coapte favorizează menținerea prospețimii produsului și servește la intensificarea gustului. Acest ingredient trebuie să provină din aria geografică, deoarece pâinea coaptă „Westfälischer Pumpernickel” a fost fabricată în mod tradițional întotdeauna utilizând pâine „Westfälischer Pumpernickel” deja coaptă, astfel încât consumatorii ar considera adăugarea unui alt tip de pâine drept o falsificare a produsului. Explicație: în realitate, acest ingredient este pur și simplu o „valorificare a resturilor alimentare”, care pot fi resturi de pâine feliată, alte resturi obținute la fabricarea pâinii „Pumpernickel” sau pâine „Pumpernickel” comercializabilă nevândută.

### 3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

În cazul în care pâinea „Westfälischer Pumpernickel” urmează să fie comercializată sub formă de produs feliat și preambalat, felierea și ambalarea trebuie să se desfășoare în întreprinderea în care a avut loc producția. Motivul este faptul că, neavând coajă, „Westfälischer Pumpernickel” este foarte vulnerabilă la infestarea microbiologică, de exemplu cu spori de mucegai. În consecință, transportarea de la întreprinderea de producție într-un alt loc, în vederea prelucrării ulterioare, ar presupune un risc de contaminare inacceptabil.

### 3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

—

## 4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție face parte din landul german Renania de Nord-Westfalia și se află pe teritoriul grupului de comune (*Landschaftsverband*) Westfalia-Lippe, exceptând districtul Lippe.

## 5. **Legătura cu aria geografică**

Produsul se bucură de o reputație deosebită, care se bazează pe originea sa. În plus, datorită îndelungatei tradiții de producție, care datează încă din anul 1570, producătorii locali au competențe speciale, care contribuie de asemenea la reputația excelentă a produselor.

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Cu excepția părții de sud a Westfaliei, care aparține, împreună cu regiunea Sauerland, zonei munților mijlocii din Germania, Westfalia face parte din nordul Germaniei. Datorită climei maritime predominante în Westfalia, care este influențată de Marea Nordului (cantități de ploaie suficiente, distribuite pe parcursul multor zile ploioase, veri care nu sunt foarte calde, ierni mai degrabă blânde), cultivarea de seară este răspândită în mod tradițional în această regiune. Secara are alte proprietăți de coacere decât grâul. Ca atare, cultivarea la scară largă a secarei în Westfalia a condus destul de devreme la fabricarea unor soiuri deosebite de pâine, printre care și „Westfälischer Pumpernickel”.

### 5.2. Specificitatea produsului

„Westfälischer Pumpernickel” are o istorie îndelungată și o reputație deosebită, bazată în parte pe această istorie. Reputația excelentă a „Westfälischer Pumpernickel” s-a menținut până în prezent. Existența cărților „Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen” („Pumpernickel – Pâinea neagră a Westfaliei”) și „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel” („Redescoperirea specialităților culinare din regiuni periferice – Volumul 1: Pumpernickel”) arată că și în prezent, „Westfälischer Pumpernickel” continuă să se bucure de o apreciere ridicată în Westfalia. Acest lucru este demonstrat printre altele de faptul că aproape toate lanțurile germane de aprovizionare cu alimente au în sortiment produsul „Westfälischer Pumpernickel”.

Caracteristicile obiective frapante ale produsului „Westfälischer Pumpernickel” constau în faptul că este fabricat doar din seară, ceea ce îl deosebește deja de majoritatea celorlalte tipuri de pâine, și în faptul că este copt timp de cel puțin 16 ore într-un cuptor cu aburi sau într-un cuptor etajat, în forme de copt închise. Îndeosebi în Germania, există o mare varietate de soiuri de pâine, printre care și multe soiuri de pâine neagră. Timpul extrem de îndelungat de coacere (16 ore sau mai mult) este însă tipic doar pentru „Westfälischer Pumpernickel”. Niciun alt soi de pâine nu are un timp de coacere atât de îndelungat. La temperaturile la care se ajunge în cursul timpului de coacere, enzimele conținute în cereale sunt activate, urmând să fie dezactivate ulterior la sfârșitul procesului de coacere care durează cel puțin 16 ore. În acest caz este vorba îndeosebi de enzimele denumite amilaze, care descompun amiloza (amidon) conținută de asemenea în cereale în componentele sale, și anume mai ales în diverse mono- și dizaharide (diferite zaharuri), care conferă produsului gustul său tipic. Pe măsură ce procesul de coacere continuă, zaharurile rezultate sunt caramelizate. Culoarea închisă este o consecință a așa-numitei reacții chimice de tip Maillard. În urma acestei „distrugerii” a amidonului, nu mai este disponibil suficient amidon pentru gelatinizare (și implicit nici pentru o afânare precum cea dorită în cazul tuturor celorlalte soiuri de pâine). Toate celelalte metode de producție a pâinii sunt concepute de așa manieră încât să inhibe enzimele menționate. Combinarea activării și inhibării enzimelor conținute în cereale, pe de-o parte, și a procedurii constând într-un proces de coacere care durează atât de mult timp, pe de altă parte, este unică. Prin urmare, metoda descrisă reprezintă un mod de producție complet diferit. Coacerea pâinii „Westfälischer Pumpernickel” nu se aseamănă deloc cu modul tradițional de coacere a altor tipuri de pâine neagră.

Această metodă unică conferă produsului gustul tipic dulce-acrișor și determină culoarea maro închis, aproape neagră a miezului acestei pâini. Mai ales acest gust tipic, care este deopotrivă ușor dulceag și uneori puțin înțepător datorită unei note acide, însă totodată plăcut aromatic, este caracteristic pentru această specialitate.

Aceste caracteristici obiective, care sunt tipice pentru aria geografică și se datorează metodei specifice de producție, precum și reputația deosebită a pâinii „Westfälischer Pumpernickel” se explică și prin competențele speciale ale brutarilor locali. Controlarea temperaturii în cursul unei perioade de coacere de cel puțin 16 ore necesită o experiență considerabilă, dobândită de brutarii din aria geografică ca urmare a tradiției îndelungate în domeniu. Această perioadă de coacere este tipică pentru aria geografică. În această arie, în măsura în care se produce „Pumpernickel”, se practică la nevoie perioade de coacere de 12-16 ore, însă acest lucru nu conduce la caracteristicile speciale prin care se distinge „Westfälischer Pumpernickel”.

### 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Reputația deosebită, aspectul specific și gustul caracteristic al produsului sunt determinate de modul său aparte de producție, care este înrădăcinat adânc în aria de producție, unde a fost dezvoltat ca urmare a tradiției îndelungate de cultivare a secarei. Coacerea pâinii „Westfälischer Pumpernickel” timp de 16 ore este o procedură foarte neobișnuită, care are o influență considerabilă asupra caracteristicilor produsului, atât din punct de vedere chimic, cât și fizic. Această metodă de producție a pâinii „Pumpernickel” nu se practică în afara Westfaliei decât în cazuri foarte izolate, iar rădăcinile ei se găsesc în Westfalia; și în prezent, metoda aceasta este utilizată cu precădere în Westfalia. Din acest motiv, în percepția consumatorilor, această metodă și, implicit, și produsul fabricat cu ajutorul ei, „Westfälischer Pumpernickel”, sunt considerate a fi tipice pentru regiunea Westfalia. În jurul anului 1900, un slogan uzual tipărit pe cărțile poștale ale orașelor din Westfalia suna în felul următor:

„Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [Vedeți de departe porțile primitoare ale Westfaliei,  
das Land der Pumpnickel und der Schinken? [țara pâinii «Pumpnickel» și a șuncii?]  
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [Fiți bineveniți aici pe drumul vostru,  
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [și mâncați împreună cu noi mâncărurile frumoaselor  
meleaguri!]"

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol 2.