

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

(2015/C 55/10)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

„OBAZDA”/„OBATZTER”

Nr. CE: DE-PGI-0005-01069 – 13.12.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Obazda”/„Obatzter”

2. Statul membru sau țara terță

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală

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

„Obazda”/„Obatzter” este un preparat pe bază de brânză, compus din următoarele ingrediente:

Ingrediente obligatorii:

— Camembert și/sau Brie și, facultativ, Romadur și/sau Limburger și/sau brânză proaspătă;

— unt;

— boia și/sau extract de ardei;

— sare.

Ingrediente opționale:

— ceapă;

— chimen;

— alte condimente și/sau preparate din condimente și/sau ierburi aromatice și/sau preparate din ierburi aromatice;

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

- smântână și/sau lapte și/sau proteine din lapte sau din zer;
- bere.

Proporția de Camembert și/sau de Brie din produs trebuie să fie de minimum 40 %, iar proporția totală de brânză de minimum 50 %.

În cursul fabricării, Camembert și/sau Brie se mărunțesc în bucăți de dimensiunea dorită și se amestecă apoi cu celelalte ingrediente, astfel încât să se obțină o masă omogenă și tartinabilă, de culoare portocaliu deschis. „Obazda”/„Obatzter” conține bucăți vizibile de brânză. Mirosul și gustul sunt condimentat-aromatice. „Obazda”/„Obatzter” se servește în mod tradițional rece și se unge de obicei pe pâine.

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

Brânzeturile utilizate la fabricarea acestui produs trebuie să prezinte următoarele conținuturi de grăsime în substanța uscată: Camembert, între 30 % și 85 %; Brie, între 45 % și 85 %; Romadur, între 20 % și 85 %; Limburger, între 20 % și 59 %; brânză proaspătă, între 10 % și 85 %. Brânzeturile Camembert și Brie trebuie să aibă o consistență cremoasă și moale. Untul trebuie să aibă un conținut de grăsime al laptelui de minimum 80 %, dar de mai puțin de 90 %. Boiaua și extractul de ardei trebuie să fie de culoare roșie.

Materiile prime aprovizionate pentru fabricarea produsului „Obazda”/„Obatzter” nu trebuie să provină exclusiv din aria geografică delimitată.

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*

Prelucrarea tuturor ingredientelor pentru fabricarea produsului „Obazda”/„Obatzter” are loc în Bavaria.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Freistaat Bayern (Bavaria)

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

„Obazda”/„Obatzter” are o îndelungată tradiție în Bavaria, iar consumatorii consideră acest produs ca fiind o specialitate tipic bavareză, care este apreciată mai ales ca gustare. Prin urmare, acest produs constituie un element indisolubil al culturii bavareze a grădinilor de bere, care este unică în lume. Bavaria ocupă, în mod tradițional, un loc central în privința producției europene de lapte. Bavaria are de asemenea tradiție ca o regiune-lider în ceea ce privește producția de brânză.

Așadar nu este surprinzător faptul că, în Bavaria, activitatea de prelucrare a laptelui a început să se desfășoare cu intensitate mai devreme decât în alte regiuni ale Europei. Tocmai regiunile tradiționale cu pășuni, precum Allgäu și Oberbayern (Bavaria Superioară), au început de timpuriu să producă și să prelucreze brânză. Pe lângă producția de brânză cu pastă tare, în regiunile din sudul Bavariei s-a dezvoltat în scurt timp și o producție foarte apreciată de brânză cu pastă moale. Brânzeturile cu pastă moale precum Camembert, Brie, Romadur și Limburger s-au numărat în curând printre specialitățile de brânză locale.

Istoria produsului „Obazda”/„Obatzter” este strâns legată de istoria de peste 150 de ani a grădinilor de bere bavareze. În perioada deschiderii primelor grădini de bere au fost fabricate pentru prima oară în Bavaria Camembert și Brie. Pentru a putea consuma Camembert și Brie aflate într-o stare avansată de maturare, sectorul bavarez al gastronomiei a creat produsul „Obazda”/„Obatzter”. La crearea acestui produs a fost valorificată constatarea că aceste două brânzeturi cu pastă moale capătă un gust din ce în ce mai condimentat pe măsură ce se maturează. Acest proces de maturare a fost accelerat de lipsa posibilităților de răcire – mai ales în timpul lunilor foarte călduroase de vară. Prin amestecarea brânzeturilor cu pastă moale cu celelalte ingrediente s-a obținut apoi preparatul gustos pe bază de brânză „Obazda”/„Obatzter”, compus în principal din brânzeturi precum Camembert, Brie, Romadur și Limburger. „Obazda”/„Obatzter” s-a răspândit rapid ca preparat tipic pe bază de brânză în grădinile de bere ale Bavariei, unde clienții își pot aduce și propriile gustări.

Cu toate acestea, produsul „Obazda”/„Obatzter” a devenit cunoscut dincolo de frontierele Bavariei probabil datorită Katharinei Eisenreich, proprietară în perioada 1920-1958 a *Bräustüberl* din Weißenstephan, sediul celei mai vechi fabrici de bere din lume. Katharina Eisenreich le servea porții de „Obazda”/„Obatzter” oaspeților veniți pentru o halbă de bere dimineața sau pentru o gustare atunci când aceștia jucau fie *Schafkopfen* (joc de cărți bavarez), fie tarot. Cel puțin de la vremea respectivă, „Obazda”/„Obatzter” a devenit un element indisociabil al grădinilor de bere bavareze, precum și o specialitate clasică printre gustările bavareze. Astăzi, produsul „Obazda”/„Obatzter” se bucură de o reputație excelentă la nivel mondial și, desigur, mai ales în Bavaria.

5.2. Specificitatea produsului

„Obazda”/„Obatzter” se deosebește de alte preparate pe bază de brânză prin ingredientele din care este compus. Ingredientele de bază ale produsului sunt brânzeturile Camembert și/sau Brie aflate într-un stadiu bun de maturare. Acest lucru conferă produsului „Obazda”/„Obatzter” un gust ușor picant. Prin amestecarea brânzei maturate cu unt și brânză proaspătă și, eventual, cu smântână și/sau lapte, produsul „Obazda”/„Obatzter” capătă aroma sa suavă.

Este neapărat necesar ca printre ingredientele obligatorii să se numere boiaua sau extractul de ardei, deoarece acestea au rolul de a completa gustul produsului „Obazda”/„Obatzter”. În plus, adăugarea unei cantități mici de bere, ceapă, chimen și de alte condimente este menită să rafineze gustul produsului „Obazda”/„Obatzter”.

Reputația de care se bucură „Obazda”/„Obatzter” în Bavaria se bazează pe această compoziție unică.

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)

„Obazda”/„Obatzter” se bucură în Bavaria de o reputație excelentă, care datează de mulți ani. Produsul a fost inventat în Bavaria și are o tradiție de peste 100 de ani în această arie. Consumatorii consideră produsul „Obazda”/„Obatzter” ca fiind o specialitate tipică bavareză.

Denumirea „Obazda”, respectiv „Obatzter”, descrie metoda de producție, și anume fărâmițarea și amestecarea diferitelor ingrediente pentru a obține o masă tartinabilă. Vorbitorii de bavareză utilizează pentru această operațiune cuvântul „obatzn”, din care au derivat cuvintele „Obazda”, respectiv „Obatzter”. Denumirile „Obazda” și „Obatzter” se utilizează ca sinonime și au pătruns ca atare în limbajul uzual și în literatura de specialitate.

„Obazda”/„Obatzter” a fost inclus în baza de date a specialităților bavareze tradiționale a Ministerului bavarez al Agriculturii și Silviculturii (*Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten*), ceea ce confirmă faptul că acest produs este considerat a fi o specialitate regională tradițională în Freistaat Bayern. În plus, multe cărți de rețete și dicționare de brânzeturi menționează faptul că produsul „Obazda”/„Obatzter” este o specialitate bavareză tipică. De asemenea, „Obazda”/„Obatzter” este un fel de mâncare care se află frecvent pe meniurile festivalurilor bavareze ale grădinilor de bere, organizate din ce în ce mai des în întreaga lume. Acest lucru demonstrează, de asemenea, reputația excelentă a produsului „Obazda”/„Obatzter” și legătura acestuia cu regiunea sa de origine, Bavaria.

Ca urmare a fabricării acestui produs de mulți ani și exclusiv în Bavaria, sectorul bavarez al gastronomiei și producătorii de „Obazda”/„Obatzter” au dobândit competențe de specialitate de înalt nivel. Aceste competențe sunt reflectate de marea varietate a tipurilor de „Obazda”/„Obatzter” de foarte bună calitate, care se bucură de o mare apreciere în rândul populației.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40853>

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol 2.