

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2014/C 196/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>****„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL“**

ES č.: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov**

„Westfälischer Pumpernickel“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Nemecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.4. Chlieb, pečivo, koláčiky, cukrárske výrobky, sušienky a ostatný pekárenský tovar

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Všeobecný opis: Čierny alebo veľmi tmavý celozrnný chlieb bez kôrky vyrábaný z ražného šrotu. Štruktúra semien raže je vo vnútri chleba jasne viditeľná. Chlieb má veľmi špecifickú horko-sladkú chuť.

Vyrába sa v typickom obdĺžnikovom alebo okrúhlom tvare. Veľmi pevná a vlhká striedka a druhy cukrov, ktoré sa tvoria počas veľmi dlhého pečenia dôsledkom rozkladu škrobu v raži, spôsobujú, že sa jednotlivé kúsky krájaného chleba „Westfälischer Pumpernickel“ ľahko zlepujú.

Zloženie: celozrnný chlieb je zložený z minimálne 90 % ražného šrotu alebo celozrnného ražného šrotu alebo z kombinácie oboch, z vody, soli, droždí a už upečeného chleba „Westfälischer Pumpernickel“; môžu sa pridať: iné prísady z obilnín (napríklad slady) a/alebo z cukrovej repy (sirup) alebo iné spracované produkty. Nesmú sa pridávať žiadne konzervačné látky.

Chemické/mikrobiologické vlastnosti

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Chemické zloženie chleba „Westfälischer Pumpernickel“ sa líši od ostatných celozrnných chlebov, lebo pri dlhom pečení sa škrobové (polysacharidové) enzýmy štiepia na značné množstvo mono-, di- a oligosacharidov.

Skutočnosť, že chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ je čisto ražný chlieb, ho odlišuje od väčšiny ostatných druhov chleba. Preto sa jeho vlastnosti odlišujú od väčšiny ostatných druhov chleba. Obsah pentozanov v ceste z raže (6 % až 8 % v raži v porovnaní s 2 % až 3 % v pšenici) totiž spôsobuje, že lepok nedokáže vytvoriť príľnavú lepkovú štruktúru. Preto cesto z raže obsahuje menej plynu než cesto z pšenice. Ražný chlieb je tak ťažší než pšeničný chlieb a má hustejšiu striedku. S ohľadom na tieto osobitné vlastnosti raže pri pečení, ktoré sú často nežiaduce, sa zvyčajne pečie chlieb vyrobený zo zmesi pšenice a raže, pričom čisto ražný chlieb je zriedkavý.

Chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ je charakteristický svojou dlhou trvanlivosťou. V zmršťovacej fólii vydrží niekoľko mesiacov a v konzervách až dva roky.

### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Minimálne 90 % ražného šrotu alebo celozrnného ražného šrotu alebo kombinácie oboch, voda, soľ, droždie a už upečený chlieb „Westfälischer Pumpernickel“, ktorý spĺňa špecifikácie; môžu sa pridať: iné prísady z obilnín (napríklad slady) a/alebo z cukrovej repy (sirup) alebo iné spracované produkty.

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Výrobný proces od miešania cesta po pečenie sa musí uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti. Ak sa ako prísada pridáva už upečený ražný chlieb, musí to byť chlieb „Westfälischer Pumpernickel“, vyrobený v súlade s touto špecifikáciou v príslušnej vymedzenej oblasti. Pridanie už upečeného ražného chleba umožňuje, aby výrobok zostal čerstvý, a zvýrazňuje jeho chuť. Táto prísada musí pochádzať z daného geografického regiónu, pretože chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ sa vždy tradične vyrábal použitím upečeného chleba „Westfälischer Pumpernickel“ a zákazníci by považovali pridanie iného druhu chleba za podvod. Vysvetlenie: Táto prísada predstavuje v podstate len použitie zvyškov, ktoré zostali z nakrájaného chleba, iných kúskov, ktoré zvýšili pri výrobe ražného chleba alebo nepredaného ražného chleba určeného na predaj.

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Ak sa má chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ uviesť na trh ako krájaný, vopred balený výrobok, musí sa nakrájať a zabaliť v podniku, v ktorom bol vyrobený. Keďže chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ nemá žiadnu kôrku, je veľmi ľahko mikrobiologicky napadnutelný, napríklad spórami plesní. Prevážanie chleba z podniku, v ktorom bol vyrobený, inam na ďalšie spracovanie by predstavovalo neprijateľné riziko kontaminácie.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

—

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby je súčasťou nemeckej spolkovej krajiny Severné Porýnie-Vestfálsko, konkrétne oblasti, na ktorej sa rozprestiera vestfálsko-lippský región, okrem okresu Lippe.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Výrobok má charakteristický vzhľad, ktorý súvisí s jeho pôvodom. Miestni výrobcovia vďaka dlhej výrobnej tradícii, ktorej začiatky siahajú do roku 1570, nadobudli osobitné zručnosti. Tie takisto prispievajú k dobrej povesti tohto výrobku.

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Okrem južnej časti Vestfálska, ktoré spolu s regiónom Sauerland tvoria súčasť Stredonemeckej vrchoviny, patrí Vestfálsko do severného Nemecka. Z dôvodu prevažne prímorského podnebia ovplyvňovaného Severným morom (výdatné zrážky prinášajú mnohé daždivé dni, letá nie sú veľmi horúce, zimy skôr mierne) sa raž v tejto oblasti pestuje tradične. Pri pečení má iné vlastnosti než pšenica. Jej rozsiahle pestovanie vo Vestfálsku preto dosť skoro viedlo k výrobe špeciálnych druhov chleba, vrátane chleba „Westfälischer Pumpernickel“.

### 5.2. Špecifickosť výroby

Chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ má dlhú históriu a s ňou spojený špecifický vzhľad. Chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ si dodnes udržal osobitú reputáciu. Existencia diel, ako sú „Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen“ a „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel“ preukazuje, ako vysoko je dodnes chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ vo Vestfálsku cenený. Svedčí o tom aj skutočnosť, že „Westfälischer Pumpernickel“ ponúkajú takmer všetky nemecké reťazce supermarketov.

Pozoruhodné zvláštnosti chleba „Westfälischer Pumpernickel“ sú, že obsahuje iba raž a už len z tohto dôvodu sa líši od väčšiny iných druhov chleba a že sa pečie najmenej 16 hodín v parnej peci alebo rúre na pečenie v zapečatených formách na pečenie. V Nemecku existuje mnoho rôznych druhov chleba vrátane mnohých rôznych druhov čierneho chleba. Iba chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ sa však pečie celých 16 hodín, ba niekedy aj dlhšie. Žiadny iný chlieb sa nepečie tak dlho. Teplota počas pečenia aktivuje enzýmy v semenách, ktoré sa neskôr po minimálne 16 hodinách v peci deaktivujú. Najprv začnú amylázy štiepiť amylózy (škroby) v semenách na ich zložky, najmä na rôzne monosacharidy a disacharidy (rôzne druhy cukrov), ktoré vytvárajú typickú chuť. Vzniknuté cukry sa počas pokračujúceho procesu pečenia menia na karamel. Tmavá farba vzniká v dôsledku Maillardovej reakcie. Toto štiepenie škrobov spôsobuje, že nezostáva dosť kypriaceho škrobu na zmazovanie, ktoré je žiaduce vo všetkých ostatných druhoch chleba. Všetky ostatné procesy pri výrobe chleba majú za cieľ inhibovať uvedené enzýmy. Kombinácia aktivácie a inhibície enzýmov v semene počas takého dlhého procesu pečenia je jedinečná. Preto ide o úplne iný typ výroby. Pečenie chleba „Westfälischer Pumpernickel“ nemá nič spoločné s tradičným pečením iných druhov čierneho chleba.

Týmto jedinečným procesom získava chlieb typickú horko-sladkú chuť a tmavohnedú, takmer čiernu farbu striedky. Táto typická chuť, ktorá je jemne sladká, miestami trochu ostrá s náznakom kyslosti, zároveň však jemne aromatická, je obzvlášť charakteristická črta tejto špeciality.

Tieto objektívne vlastnosti, ktoré sú špecifické pre túto oblasť a vznikajú prostredníctvom osobitnej výrobných metódy, takisto ovplyvňujú charakteristický vzhľad chleba „Westfälischer Pumpernickel“, ktorý závisí aj od odborných zručností miestnych pekárov. Kontrola teploty pri procese pečenia počas 16 hodín si vyžaduje veľké skúsenosti, ktoré sa v regióne podarilo nadobudnúť vďaka dlhej tradícii. Dĺžka pečenia je pre túto oblasť špecifická. Ak sa ražný chlieb vôbec vyrába, pečenie trvá 12 až 16 hodín, ale tým nevznikajú osobitné vlastnosti, vďaka ktorým je chlieb „Westfälischer Pumpernickel“ odlišný.

### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výroby (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výroby (CHZO)

Osobitá reputácia, osobitý vzhľad a osobitá chuť výrobku sú spojené s osobitou výrobnou metódou, ktorá je úzko prepojená s oblasťou výroby a vyvinula sa počas dlhej tradície pestovania raže. Pečenie chleba „Westfälischer Pumpernickel“ počas 16 hodín je veľmi nezvyčajný proces, ktorý má významný vplyv na chemické a fyzikálne vlastnosti chleba. Tento spôsob výroby ražného chleba je mimo Vestfálska veľmi zriedkavý; s touto oblasťou je úzko prepojený a je v nej rozšírený, vďaka čomu je tento proces a výsledný výrobok „Westfälischer Pumpernickel“, pokiaľ ide o spotrebiteľov, v očiach spotrebiteľov typicky vestfálsky. Oblíbený reklamný slogan na pohľadniciach vestfálskych miest okolo roku 1900 znel:

„Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [Vidíte z diaľky mávať brány Vestfálska,]  
das Land der Pumpnickel und der Schinken? [kraja ražného chleba a šunky?]  
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [Na svojej ceste ste tu srdečne vítaní,]  
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [vychutnajte s nami jedlo tohto krásneho kraja!]"

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> Pozri poznámku pod čiarou číslo 2.