

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 196/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽²⁾****„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL“****Št. ES: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime**

„Westfälischer Pumpernickel“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 2.4. Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zunanji opis proizvoda: Črn ali zelo temen polnozrnat kruh iz rženega zdroba brez skorje. V drobtinah je jasno vidna struktura zrn rženega zdroba. Kruh ima zelo značilen grenko-sladek okus.

Je pravokotne ali okrogle oblike. Zaradi čvrste in vlažne sredice ter različnih vrst sladkorja, ki nastajajo med zelo dolgim časom peke z razgradnjo škroba v rži, se posamezne rezine kruha „Westfälischer Pumpernickel“ rade zlepijo med sabo.

Sestava: Polnozrnat kruh iz vsaj 90 % grobo mlete ržene moke in/ali polnozrnatega rženega zdroba, vode, soli, kvasa in predhodno pečenega kruha „Westfälischer Pumpernickel“; neobvezno: druge sestavine iz žitaric (npr. slad) in/ali sladkorne pese (npr. listi sladkorne pese (= sirup) ali drugi predelani proizvodi). Dodajanje konzervansov ni dovoljeno.

Kemične/Mikrobiološke lastnosti

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

S kemičnega vidika se kruh „Westfälischer Pumpernickel“ razlikuje od ostalih polnozrnatih vrst kruha, saj se škrob (polisaharid) zaradi dolgega časa peke v veliki meri encimatsko razgradi na mono-, di- in oligosaharide.

Kruh „Westfälischer Pumpernickel“ se od večine drugih vrst kruha razlikuje že zgolj po tem, da gre za čisti rženi kruh. Zaradi tega ima drugačne lastnosti kot večina drugih vrst kruha. V rženem testu se namreč zaradi vsebnosti pentozanov (rž jih vsebuje približno 6 do 8 %, pšenica pa le 2 do 3 %) iz glutena ne more oblikovati lepljivo ogrodje. Zato vsebuje rženo testo manj plina kot pšenično testo. To posledično pomeni, da rženi kruh ni tako rahel kot pšenični in ima bolj zbito sredico. Zaradi teh posebnih značilnosti pečenja pri rži, ki pogosto niso najbolj zaželeni, so zelo razširjene mešane vrste kruha iz pšenice in rži, medtem ko je čisti rženi kruh redek.

Za kruh „Westfälischer Pumpernickel“ je značilen zelo dolg rok trajanja. Vakuumsko pakiran je obstojen več mesecev, v pločevinki pa do dve leti.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Vsaj 90 % grobo mlete ržene moke in/ali polnozrnatega rženega zdroba, voda, sol, kvas, predhodno pečen kruh „Westfälischer Pumpernickel“, ki ustreza specifikacijam; neobvezno: druge sestavine iz žitaric (npr. slad) in/ali sladkorne pese (npr. listi sladkorne pese (= sirup) ali drugi predelani proizvodi).

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodni postopek od zamesitve testa do peke mora potekati na opredeljenem geografskem območju. Če se kot sestavina doda predhodno pečen kruh „Pumpernickel“, je treba uporabiti kruh „Westfälischer Pumpernickel“, ki ustreza navedenim specifikacijam in je bil prav tako proizveden na opredeljenem območju. Dodajanje pečenega kruha „Pumpernickel“ prispeva k daljši obstojnosti in izrazitejšemu okusu proizvoda. Ta sestavina mora izvirati iz geografskega območja, ker se je za kruh „Westfälischer Pumpernickel“ tradicionalno vedno uporabljala predhodno pečen kruh „Westfälischer Pumpernickel“ in bi potrošniki dodajanje drugih vrst kruha šteli za ponarejanje. Dodatno pojasnilo: Pri tej sestavini gre zgolj za „uporabo ostankov“, kot so ostanki rezin kruha ali drugi ostanki od proizvodnje ali neprodanega tržnega kruha „Pumpernickel“.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Če se kruh „Westfälischer Pumpernickel“ daje v promet kot narezan in zapakiran izdelek, lahko rezanje in pakiranje potekata zgolj v proizvodnem obratu. Ker kruh „Westfälischer Pumpernickel“ nima skorje, je zelo dovzeten za pojav mikrobioloških bolezni, npr. spor plesni. Prevoz iz proizvodnega obrata do drugega kraja za nadaljnjo obdelavo bi zaradi tega predstavljal nesprejemljivo tveganje onesnaženja.

3.7 Posebna pravila za označevanje

—

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Proizvodno območje je del nemške zvezne dežele Severno Porenje-Vestfalija, in sicer območje pokrajine Vestfalija-Lippe brez območja Lippe.

5. Povezanost z geografskim območjem

Proizvod uživa poseben sloves, ki temelji na njegovem poreklu. Skozi dolgoletno tradicijo proizvodnje, ki sega v leto 1570, so si lokalni proizvajalci pridobili posebne spretnosti, ki prav tako prispevajo k bogatemu slovesu proizvoda.

5.1 Posebnosti geografskega območja

Z izjemo južnega dela Vestfalije, ki skupaj s pokrajino Sauerland spada k nemškemu sredogorskemu območju, je Vestfalija del severne Nemčije. Zaradi prevladujočega oceanskega podnebja, na katerega vpliva Severno morje (zadostna količina padavin, porazdeljena na veliko število deževnih dni, ne prevroča poletja, bolj mile zime), se na tem območju tradicionalno goji rž. Značilnosti pečenja so pri rži drugačne kot pri pšenici. Zato je razširjena pridelava rži v Vestfaliji že zgodaj privedla do nastanka posebnih vrst kruha, med drugim tudi kruha „Westfälischer Pumpernickel“.

5.2 Posebnosti proizvoda

Kruh „Westfälischer Pumpernickel“ ima dolgo zgodovino in na podlagi tega tudi poseben sloves. Izjemen sloves kruha „Westfälischer Pumpernickel“ se je ohranil vse do danes. Dela, kot so „Pumpernickel - Das schwarze Brot der Westfalen“ ali „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel“, kažejo, da se kruh „Westfälischer Pumpernickel“ v Vestfaliji še vedno zelo ceni. To dokazuje tudi dejstvo, da imajo skoraj vse nemške živilske verige med ponujenimi proizvodi tudi kruh „Westfälischer Pumpernickel“.

Posebne objektivne značilnosti kruha „Westfälischer Pumpernickel“ so, da sestoji zgolj iz rži in se že v tem razlikuje od večine drugih vrst kruha ter da se vsaj 16 ur peče v parni ali etažni peči v zaprtem pekaču. Prav v Nemčiji sicer poznajo številne različne vrste kruha, vključno s številnimi vrstami črnega kruha. Toda le za kruh „Westfälischer Pumpernickel“ je značilen zelo dolg čas pečenja, ki traja 16 ur ali več. Noben drug kruh se ne peče tako dolgo. Temperatura pečenja aktivira encime v žitu, ki se nato po koncu vsaj 16-urnega postopka peke zopet deaktivirajo. Pri tem gre zlasti za amilaze, ki razgradijo amilozo (škrob) v žitu na sestavne dele, in sicer predvsem na različne mono- in disaharide (različne sladkorje), zaradi katerih se razvije poseben okus. Pridobljeni sladkorji se pri nadaljnjem postopku pečenja karamelizirajo. Temna barva nastane zaradi Maillardove reakcije. Zaradi „razgradnje“ škroba ni več na voljo dovolj škroba za želatinizacijo, s katero bi dosegli rahlost, ki je zaželena pri vseh drugih vrstah kruha. Vsi drugi postopki proizvodnje kruha potekajo tako, da zavirajo omenjene encime. Kombinacija aktiviranja in zaviranja encimov v žitu s tako dolgotrajnim postopkom pečenja je edinstvena. Gre torej za popolnoma drugačen način proizvodnje. Peka kruha „Westfälischer Pumpernickel“ nima nič skupnega s tradicionalno peko ostalih vrst črnega kruha.

Ta edinstven postopek daje kruhu značilen grenko-sladek okus in temno rjavo, skoraj črno barvo sredice. Posebej ta tipičen okus, ki je obenem rahlo sladkoben, včasih tudi bolj oster z odtenkom kislosti, a še vedno nežno aromatičen, je značilen za to specialiteto.

Te objektivne lastnosti, ki so zaradi posebnega načina proizvodnje značilne za to območje, ter posledično tudi izjemen sloves kruha „Westfälischer Pumpernickel“, temeljijo tudi na posebnih spretnostih lokalnih pekov. Nadzorovanje temperature med peko, ki traja vsaj 16 ur, zahteva bogate izkušnje, ki so jih peki na tem območju pridobili z dolgoletno tradicijo. Tako dolg čas peke je značilen za navedeno območje. Tam traja čas peke, če se sploh proizvaja kruh „Pumpernickel“, 12 do 16 ur, kar pa še ne prinese posebnih značilnosti, ki odlikujejo kruh „Westfälischer Pumpernickel“.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Poseben sloves, poseben videz in poseben okus proizvoda temeljijo na njegovem posebnem načinu proizvodnje, ki je globoko zakoreninjen na območju proizvodnje in se je razvil skozi dolgoletno tradicijo pridelave rži. 16-urna peka kruha „Westfälischer Pumpernickel“ je neobičajen postopek, ki močno vpliva na kemične in fizične lastnosti proizvoda. Ta postopek proizvodnje kruha „Westfälischer Pumpernickel“ le redko najdemo zunaj območja Vestfalije, od koder izvira in kjer ostaja močno razširjen vse do danes. Prav zaradi tega tudi potrošniki ta postopek in proizvod, ki pri tem nastane – kruh „Westfälischer Pumpernickel“, tipično povezujejo z območjem Vestfalije. Priljubljen reklamni slogan na razglednicah vestfalskih mest iz leta 1900 se je glasil:

„Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, [Ali vidite v daljavi vestfalske duri,
das Land der Pumpnickel und der Schinken? [kraj, ki ‚Pumpnickel‘ in šunko nudi?]
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, [Tu vas čaka dobrodošel sprejem,
und esst mit uns des schönen Landes Speise! [prepustite se lepi deželi in njenim jedem!“

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Glej opombo 2.