

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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

(2015/C 55/10)

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 zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****„OBAZDA“/„OBATZTER“****Št. ES: DE-PGI-0005-01069 – 13.12.2012****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime**

„Obazda“/„Obatzter“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

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

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora

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

„Obazda“/„Obatzter“ je pripravek iz sira, ki vsebuje naslednje sestavine:

obvezne sestavine:

— camembert in/ali brie, po izbiri tudi romadur in/ali limburgerski in/ali sveži sir,

— maslo,

— paprika v prahu in/ali izvleček paprike,

— sol;

izbirne sestavine:

— čebula,

— kumina,

— druge začimbe in/ali začimbni pripravki in/ali zelišča in/ali zeliščni pripravki,

⁽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.

- smetana in/ali mleko in/ali mlečne beljakovine ali beljakovine iz sirotke,
- pivo.

Delež sira camembert in/ali brie v proizvodu mora znašati vsaj 40 %, delež vsega sira pa vsaj 50 %.

Pri proizvodnji se camembert in/ali brie narežeta na koščke poljubne velikosti in nato s preostalimi sestavinami zmešana v homogeno in mazljivo zmes svetlo oranžne barve. „Obazda“/„Obatzter“ vsebuje vidne koščke sira. Vonj in okus sta začinjeno aromatična. Tradicionalno se „Obazda“/„Obatzter“ uživa hladen, praviloma kot namaz.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Siri, ki se uporabljajo pri izdelavi, morajo imeti naslednjo vsebnost maščobe v suhi snovi: camembert med 30 % in 85 %, brie med 45 % in 85 %, romadur med 20 % in 85 %, limburgerski med 20 % in 59 %, sveži sir med 10 % in 85 %. Camembert in brie morata biti kremasto mehka. Vsebnost mlečne maščobe v maslu mora biti vsaj 80 %, vendar manj kot 90 %. Paprika v prahu in izvleček paprike morata biti rdeče barve.

Izvor surovin za izdelavo sira „Obazda“/„Obatzter“ ni omejen na opredeljeno geografsko območje.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse sestavine sira „Obazda“/„Obatzter“ morajo biti predelane na Bavarskem.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Zvezna dežela Bavarska

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

„Obazda“/„Obatzter“ ima na bavarskem dolgo tradicijo in ga potrošniki dojemajo kot značilno bavarsko specialiteto, ki je priljubljena zlasti kot malica. Gre torej za proizvod, ki je sestavni del bavarske kulture pivskih vrtov, edinstvene na svetu. Tradicionalno je Bavarska središče evropske pridelave mleka, pa tudi v proizvodnji sira sodi k vodilnim regijam.

Zato ni presenetljivo, da je bila tukaj že prej kot v drugih evropskih regijah močno razvita predelava mleka. Ravno tradicionalno pašna območja, kot sta Allgäu in Zgornja Bavarska, so med prvimi začela proizvodnjo in predelavo sira. V južnih predelih Bavarske pa se je poleg proizvodnje trdega sira kmalu uveljavila še visoko cenjena proizvodnja mehkega sira. Mehki siri, kot so camembert, brie, romadur in limburgerski, so kmalu postali domače sirne specialitete.

Zgodovina sira „Obazda“/„Obatzter“ je tesno povezana z več kot 150-letno zgodovino bavarskih pivskih vrtov. Ko so se začeli odpirati pivski vrtovi, sta se na Bavarskem prvič začela proizvoditi tudi camembert in brie. Da bi bilo močno zrel camembert oziroma brie še vedno mogoče uživati, je bavarska gastronomija iznašla sir „Obazda“/„Obatzter“. Pri tem je uporabila spoznanje, da je okus obeh mehkih sirov s starostjo vse bolj aromatičen. Ta postopek zorenja se je pospešil zaradi pomanjkanja možnosti hlajenja, zlasti v vročih poletnih mesecih. Z mešanjem mehkih sirov z drugimi sestavinami je nastal okusen sirni pripravek „Obazda“/„Obatzter“, v glavnem sestavljen iz sirov, kot so camembert, brie, romadur in limburgerski. Kot značilen sirni pripravek se je „Obazda“/„Obatzter“ hitro razširil po bavarskih pivskih vrtovih, kamor lahko obiskovalci prinesejo tudi svojo malico.

Ime sira „Obazda“/„Obatzter“ pa naj bi preko bavarskih meja ponesla Katharina Eisenreich, v letih od 1920 do 1958 gostilničarka pivnice v Weißenstephanu, sedežu najstarejše pivovarne na svetu, ko je svojim jutranjim gostom, ki so prišli na pijačo in malico in se ob tem zabavali s kartanjem, postregla s porcijo tega sira. Vsaj od takrat si bavarskih pivskih vrtov ni mogoče zamisliti brez sira „Obazda“/„Obatzter“, postal pa je tudi klasična specialiteta med bavarskimi prigrizki. Danes ima po vsem svetu, zlasti seveda na Bavarskem, velik ugled.

5.2 Posebnosti proizvoda

Sir „Obazda“/„Obatzter“ se od drugih sirnih pripravkov razlikuje po svoji sestavi. Osnova proizvoda sta dobro zrela camembert in/ali brie. S tem dobi „Obazda“/„Obatzter“ rahlo pikanten okus. Z mešanjem zrelega sira z maslom in svežim sirom oziroma smetano in/ali mlekom pa se okus sira „Obazda“/„Obatzter“ omili.

Med obveznimi sestavinami mora biti nujno tudi paprika v prahu ali izvleček paprike, saj ta zaokroži okus sira „Obazda“/„Obatzter“. Če se mu dodajo majhne količine piva, čebule, kumine in drugih začimb, dobi še bolj prefinjen okus.

Ugled, ki ga ima „Obazda“/„Obatzter“ na Bavarskem, temelji na tej edinstveni sestavi.

5.3 Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

„Obazda“/„Obatzter“ ima na Bavarskem dolgoleten in velik ugled. Prvič so ga izdelali na Bavarskem, kjer ima že več kot 100-letno tradicijo. Potrošniki ga štejejo za značilno bavarsko specialiteto.

Ime Obazda oziroma Obatzter označuje postopek proizvodnje, in sicer zmečkanje in mešanje različnih sestavin, da nastane mazljiva zmes. V bavarskem narečju se za to uporablja izraz „obatzn“. Od tu je tudi izpeljana beseda Obazda oz. Obatzter. Izraza „Obazda“ in „Obatzter“ sta sopomenki in sta se kot taki uveljavili tudi v jezikovni rabi in zadevni literaturi.

Da velja „Obazda“/„Obatzter“ v zvezni deželi Bavarski za tradicionalno regionalno specialiteto, potrjuje tudi njegova vključitev v podatkovno zbirko tradicionalnih bavarskih specialitet, ki jo vodi bavarsko deželno ministrstvo za kmetijstvo in gozdarstvo. Zato je tudi v številnih kuharskih knjigah in leksikonih sirov pri vnosu „Obazda“/„Obatzter“ tudi opomba, da gre za značilno bavarsko specialiteto. „Obazda“/„Obatzter“ pa spada kot standardna jed na jedilnike vse večjega števila festivalov bavarskih pivskih vrtov po vsem svetu. To prav tako kaže na velik ugled sira „Obazda“/„Obatzter“ in njegovo povezavo z deželo izvora Bavarsko.

Zaradi dolgoletne proizvodnje izključno na Bavarskem se je v bavarski gastronomiji in tudi pri proizvajalcih sira „Obazda“/„Obatzter“ razvila visoka strokovna usposobljenost, ki se kaže v veliki raznolikosti visokokakovostnih sirov „Obazda“/„Obatzter“, visoko cenjenih med prebivalstvom.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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

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

⁽³⁾ Glej opombo 2.