

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 196/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL”

EG-Nr.:DE-PGI-0005-01095 – 22.02.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Westfälischer Pumpernickel”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ogólny opis produktu: Czarny albo bardzo ciemny chleb razowy ze śruty żytniej, bez skórki. Struktura ziaren żyta jest jeszcze wyraźnie rozpoznawalna w miększyszu chleba. Chleb ten cechuje się typowym, cierpko-słodkim smakiem.

Chleb ten może mieć kształt prostokątny lub okrągły. Dzięki bardzo niewielkiej pulchności, a także wilgotności miększyszu oraz rodzajów cukru, które powstają podczas wyjątkowo długiego czasu pieczenia w wyniku rozkładu skrobi zawartej w życie, łatwo jest oddzielić od siebie pojedyncze kromki pokrojonego „Westfälischer Pumpernickel”.

Skład: Chleb razowy, w którego skład wchodzi: przynajmniej 90 % mąki żytniej razowej lub śruty żytniej razowej, woda, sól, drożdże i już upieczony „Westfälischer Pumpernickel”; fakultatywnie: inne środki spożywcze ze zbóż (np. sól) lub buraków cukrowych (np. zrzynki buraczane (= syrop) lub inne produkty powstałe w wyniku przetworzenia). Nie wolno dodawać żadnych substancji konserwujących.

Właściwości chemiczne/mikrobiologiczne

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

Pod względem chemicznym „Westfälischer Pumpernickel” różni się od innych rodzajów chleba razowego tym, że w wyniku długiego czasu pieczenia znaczna część skrobi (polisacharydu) ulega enzymatycznemu podziałowi na mono-, di- i oligosacharydy.

Fakt, że „Westfälischer Pumpernickel” jest czystym chlebem żytnim, odróżnia go od większości innych rodzajów chleba. Chleb ten cechuje się zatem innymi właściwościami niż większość innych rodzajów chleba. Ze względu bowiem na obecność pentozanów (ich zawartość w życie wynosi około 6–8 %, zaś w pszenicy jedynie około 2–3 %) gluten w cieście żytnim nie jest w stanie wytworzyć ciągłej struktury szkieletowej. Z tego powodu ciasto żytnie zawiera mniej gazu niż ciasto pszenne. W wyniku tego chleb żytni odznacza się mniejszą pulchnością i bardziej zwartym miękkim niż chleb pszenny. Ze względu na szczególnie, często niepożądane właściwości wypiekowe żyta szeroko rozpowszechnione są chleby mieszane pszenno-żytnie, a chleby czyste żytnie – rzadkie.

Cechą charakterystyczną „Westfälischer Pumpernickel” jest bardzo długi okres przydatności do spożycia. W plastikowym opakowaniu hermetycznym przechowywać go można wiele miesięcy, a w puszkach konserwowych – do dwóch lat.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Przynajmniej 90 % mąki żytniej razowej lub śruty żytniej razowej, woda, sól, drożdże i już upieczony „Westfälischer Pumpernickel” zgodny ze specyfikacjami; fakultatywnie: inne środki spożywcze ze zbóż (np. słód) lub buraków cukrowych (np. zrzynki buraczane (= syrop) lub inne produkty powstałe w wyniku przetworzenia).

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Proces produkcji, począwszy od mieszania ciasta do wypieku, musi mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jeśli jako składnik dodaje się upieczony już pumpernickel, to musi to być również „Westfälischer Pumpernickel” upieczony zgodnie ze specyfikacjami tego rodzaju chleba i wytworzony na wyznaczonym obszarze geograficznym. Dodanie upieczonego pumpernika polepsza trwałość produktu i służy intensyfikacji smaku. Składnik ten musi pochodzić z obszaru geograficznego, ponieważ „Westfälischer Pumpernickel” zgodnie z tradycją zawsze wytwarzany był z dodaniem wypieczonego „Westfälischer Pumpernickel” i konsumenci uznaliby dodanie innego chleba za sfalszowanie. Tytułem wyjaśnienia: Dodanie tego składnika nie jest niczym innym jak ponownym przetworzeniem – składnikiem tym mogą być resztki pokrojonego chleba, inne resztki powstałe przy produkcji pumpernika albo pumpernikiel, który nie został sprzedany, ale nadaje się do spożycia.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Jeśli „Westfälischer Pumpernickel” ma być wprowadzany jest do obrotu jako towar pokrojony w opakowaniach jednostkowych, krojenie i pakowanie musi odbywać się w zakładzie produkcji. Ze względu na brak skórki „Westfälischer Pumpernickel” jest bardzo podatny na porażenie mikrobiologiczne, np. porażenie zarodnikami pleśni. W związku z tym transport z zakładu produkcji do innego zakładu w celu dalszej obróbki wiązałby się z niedopuszczalnym ryzykiem zanieczyszczenia.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji stanowi część niemieckiego kraju związkowego Nadrenia Północna-Westfalia i obejmuje obszar Landschaftsverband Westfalen-Lippe bez powiatu Lippe.

5. Związek z obszarem geograficznym

Produkt ten cieszy się szczególną renomą, której źródłem jest jego pochodzenie. Poza tym lokalni producenci posiadają szczególne umiejętności, które wywodzą się z długiej tradycji produkcji (jej początki sięgają roku 1570), które to umiejętności są również źródłem wysokiej renomy produktów.

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego

Westfalia wchodzi w skład Niemiec Północnych – wyjątkiem jest jej południowa część, która – wraz z Sauerland – należy jeszcze do Średniogórza Niemieckiego. Ze względu na panujący w Westfalii klimat morski – kształtowany przez Morze Północne i cechujący się wystarczającą ilością opadów rozłożoną na wiele dni, niezbyt gorącymi okresami letnimi oraz raczej łagodnymi zimami – rozpowszechniona jest w tym regionie tradycyjnie uprawa żyta. Żyto posiada inne właściwości wypiekowe niż pszenica. Stąd duże rozpowszechnienie uprawy żyta doprowadziło do powstania w Westfalii już we wczesnym okresie szczególnych rodzajów chleba, między innymi także „Westfälischer Pumpernickel”.

5.2. Specyfikacja produktu

„Westfälischer Pumpernickel” posiada długą historię, z którą wiąże się jego szczególna renoma. Doskonała renoma, którą cieszy się „Westfälischer Pumpernickel”, przetrwała do dziś. Fakt istnienia dzieł zatytułowanych „Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen” (Pumpernickel – czarny chleb Westfalii) czy „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel” (Kulinarne kresy – nowoodkryte; Tom 1 – Pumpernickel) pokazuje, jak wysoko po dziś dzień ceniony jest w Westfalii „Westfälischer Pumpernickel”. Znajduje to swoje potwierdzenie w fakcie, że prawie wszystkie niemieckie sieci sklepów spożywczych oferują „Westfälischer Pumpernickel” w swoim asortymencie.

Szczególnymi cechami charakterystycznymi „Westfälischer Pumpernickel” jest to, że składa się on jedynie z żyta i że różni się od większości innych rodzajów chleba choćby tym, że pieczony jest przez przynajmniej 16 godzin w komorach pieca piekarskiego z obiegiem parowym lub w piecach półkowych w zamkniętych formach piekarskich. W Niemczech występuje wiele różnych rodzajów chleba, w tym także chleba ciemnego. Bardzo długi czas wypiekania wynoszący 16 godzin jest jednak typowy jedynie dla „Westfälischer Pumpernickel”. Nie ma innego chleba o takim czasie wypiekania. Dzięki stosowanym w tym procesie temperaturom uaktywniane są enzymy zawarte w zbożu, a ich aktywność jest później, pod koniec trwającego przynajmniej 16 godzin procesu wypiekania, wstrzymywana. Chodzi tu głównie o amylazy, które rozkładają zawartą jak i one w zbożu almylozę (skrobię) na części składowe, a mianowicie przede wszystkim na różne mono- i disacharydy (różne cukry), które nadają produktowi typowy smak. Na dalszych etapach procesu wypiekania następuje karmelizacja uzyskanych cukrów. Ciemny kolor powstaje w wyniku tzw. reakcji Maillarda. Takie „zniszczenie” skrobi powoduje, że jej ilość nie wystarcza, by doprowadzić do żelowania w ramach procesu spulchnienia (pożądanego w przypadku wszystkich innych rodzajów chleba). Celem wszystkich innych procesów produkcji chleba jest hamowanie aktywności wymienionych enzymów. Połączenie uaktywnienia zawartych w zbożu enzymów z hamowaniem ich aktywności w ramach tak długotrwałego procesu wypieku jest wyjątkowe. Jest to zatem zupełnie odmienny sposób produkcji. Pieczenie „Westfälischer Pumpernickel” nie ma nic wspólnego z typowym pieczeniem innych rodzajów ciemnego chleba.

Wynikiem tego wyjątkowego procesu jest typowy, cierpko-słodki smak, oraz ciemnobrązowy, prawie czarny kolor miększa. Charakterystyczną cechą tego chleba jest zwłaszcza ów typowy smak – lekko słodki, niekiedy nieco ostry w wyniku delikatnego odcienia kwaskowatości, łączący się jednocześnie z łagodnym, przyjemnym zapachem.

Te obiektywne, typowe dla tego obszaru właściwości wynikające ze szczególnego sposobu produkcji oraz szczególna renoma produktu „Westfälischer Pumpernickel” mają swoje źródło w szczególnych umiejętnościach lokalnych piekarzy. Sterowanie temperaturą w procesie wypiekania trwającym przynajmniej 16 godzin wymaga dużej wiedzy fachowej – na rzeczonym obszarze taka wiedza fachowa powstała w wyniku długiej tradycji. Wspomniany czas wypiekania jest typowy dla omawianego obszaru. Tam, gdzie produkuje się pumpernickel, stosuje się zawsze czas wypiekania wynoszący od 12 do 16 godzin, ale wyprodukowany tak chleb nie wykazuje właściwości cechujących „Westfälischer Pumpernickel”.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Szczególna renoma, szczególny wygląd i szczególny smak produktu wynikają z szczególnego sposobu jego produkcji, który jest głęboko zakorzeniony w obszarze produkcji i który powstał tam w wyniku długiej tradycji uprawy żyta. Pieczenie „Westfälischer Pumpernickel” przez 16 godzin jest bardzo wyjątkowym procesem mającym znaczny wpływ na właściwości chemiczne i fizyczne produktu. Poza granicami Westfalii wspomniany proces produkcji pumpernika występuje jedynie w odosobnionych przypadkach – jest on zakorzeniony i po dziś dzień najbardziej rozpowszechniony właśnie w Westfalii. Stąd też proces ten, a co za tym idzie również powstały w jego wyniku produkt – „Westfälischer Pumpernickel”, odbierane są w świadomości konsumentów jako typowo westfalskie. Około roku 1900 typowy slogan reklamowy zamieszczany na pocztówkach westfalskich miast brzmiał:

„Widzicie pozdrowienia z dalekiej Westfalii skraju,
z pumpernikla i szynki Wam przesłane kraju?
Przybądźcie tu zdrowi w waszej podróży,
a jadło tego pięknego kraju niech Wam służy!”

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Zob. przypis 2.