

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 95/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SALZWEDELER BAUMKUCHEN”

EK-szám: DE-PGI-0005-0733-15.12.2008

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Salzwedeler Baumkuchen”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

Szabálytalan rétegekből álló, rendszertelen cakkozású, kerek sütemény. A „Salzwedeler Baumkuchen” (mázzal bevont, kürtőskalácshoz hasonló sütemény) jellemzője a rétegesen megsütött massa, amely a felvágott süteménynek a fatörzs égvyrüihez hasonló kinézetet kölcsönöz. Egy *Baumkuchen* magassága akár 90 cm, átmérője akár 40 cm is lehet. A *Baumkuchen* belseje hosszanti tengelye mentén üreges, az üreg átmérője akár a 20 cm-t is elérheti. Egy darab tömege 2 kg és 5 kg közötti.

A „Salzwedeler Baumkuchen” elkészítése után általában nem teljes egészében kerül az asztalra, hanem karikákra darabolják fel, amelyek magassága többnyire 5 és 50 cm, tömege 200 g és 4 000 g közötti. Egy darab tömege a leggyakrabban 300 g és 500 g között van. Ezenfelül léteznek még *Baumkuchen* szeletek („Baumkuchenspitzen”), sima, trapéz alakú, kb. 4 cm hosszú és 1 cm vastag darabok.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A *Baumkuchen* bevonata alapján a következő fajtákat különböztetjük meg:

- Baumkuchen fondantbevonattal,
- Baumkuchen étcsokoládé-bevonattal,
- Baumkuchen fehércsokoládé-bevonattal,
- Baumkuchen tejszokoládé-bevonattal, valamint
- Baumkuchen szeletek, teljesen bevonva csokoládéval (ét-, tej- vagy fehércsokoládéval).

Ö s s z e t é t e l

1 kg vaj vagy vajkoncentrátum, 1 kg liszt, búzaport, búza- vagy kukoricakeményítő, az adott üzemre jellemző összetételben,

0,8–1 kg tojássárgája vagy a megfelelő mennyiséget jelentő darabszámú tojássárgája,

0,8–1 kg tojásfehérje vagy a megfelelő mennyiséget jelentő darabszámú tojásfehérje,

0,8–1 kg cukor,

természetes aromák az üzemre jellemző szokásos mennyiségben,

esetleg kajsziaracklekvár,

cukormáz- (fondant) vagy csokoládébevonat,

tartósítószerrel nélkül,

sütőpor vagy térfogatnövelő szerek nélkül.

A fenti mennyiségi adatokból kiindulva a végtermék tömege körülbelül 3,5–4,0 kg lesz.

M i n ő s é g i k r i t é r i u m o k

Külső: tetszetős forma, enyhén cakkos (a *Baumkuchen* szeletek kivételével), egyenletes, jól fedő, fényes és hibátlan bevonat, illetve máz.

Alak (az egész *Baumkuchen* alakja): 60–90 cm közötti hosszúság, 12–40 cm közötti átmérő, 6–20 cm közötti belső átmérő.

Bevonat: cukormáz, étcsokoládé, tejszokoládé vagy fehércsokoládé.

Szín: a bevonattól függően fehértől krémszínűig, világosbarna vagy sötétbarna.

Állag: belseje egyenletesen laza, nem teljesen száraz.

Belső: egyenletes aranybarna rétegek, a rétegek egyenletes vastagságúak.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Salzwedeler Baumkuchent” teljes egészében a meghatározott földrajzi területen kell elkészíteni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az értékesítési címkén fel kell tüntetni az összetevőket, a tömeget, valamint a gyártót irányítószámmal, a helység és az utca megnevezésével.

3.8. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület Salzwedel város 2006. évi településhatára.

4. Kapcsolat a földrajzi területtel:

4.1. A földrajzi terület sajátosságai:

1807-ben vetette papírra Johann Andreas Schernikow cukrászsegéd először a *Baumkuchen* receptjét, amelynek elkészítési módja és receptúrája alapján gyártja még ma is a süteményt az 1. Salzwedeler Baumkuchenfabrik. Schernikow 1812 körül kapott polgárjogot Salzwedel városától.

A 19. század első feléből másodlagos publikációk formájában állnak rendelkezésre információk arról, hogy a salzwedeli cukrászatokban fatörzsszerű *Baumkuchent* készítenek. 1843-ban említik először hivatalos okiratban a „Salzwedeler Baumkuchent”.

A 19. század második felében az előretörő iparosodással együtt az a jómódú polgári réteg is növekedni kezdett, amely már más régiókból származó kulináris finomságokat is megengedhetett magának. Salzwedelben egy pékekből és cukrászokból álló lelkes csoport megragadta ezt a lehetőséget, és a meglévő termeléstechnikai tapasztalatokra építve megkezdte a *Baumkuchen* távoli felvevőpiacokra (Berlin, Hannover, Németország középső területei, valamint olyan külföldi városok, mint Bécs vagy Szentpétervár) való termelését. Nagy mennyiségben kezdik gyártani a „Salzwedeler Baumkuchent” és a termék Németország-szerte és azon túl is ismertté válik. Ha nem is áll rendelkezésre ezt alátámasztó iratanyag, feltételezhető, hogy a 19. század végétől az első világháborúig, valamint a két világháború közötti időszakban Németország egy városában sem gyártottak annyi *Baumkuchent*, mint Salzwedelben. Ebből a legtöbb feladásra készült, a termelés 80–90 %-át máshova szállították.

A fogyasztók a „Salzwedeler Baumkuchent” már akkor is különleges terméknek tartották, amely kizárólag Salzwedel városából származhatott, és a gyártás módja, valamint a receptúra által megalapozott különleges minőségi jellemzőit tekintve egyértelműen különbözött a más régiókból származó *Baumkuchentől*.

A *Baumkuchen* gyártása a háború alatt megszakadt, majd a második világháború után lassan újraindult. A gyártók tapasztalatai és a Salzwedelben kialakult sokéves hagyomány a legnagyobb gyártó 1958-ban történt kisajátítása ellenére újra különleges hírnevet szereztek a „Salzwedeler Baumkuchennek”. Eltekintve attól, hogy nyersanyaghiány miatt a vaját részben margarinnal helyettesítették, a receptúra és a gyártás módja semmiben sem változott. A korábbi időszakhoz hasonlóan egyre többet termeltek exportra, „Salzwedeler Baumkuchen” elnevezéssel évről évre tízezerrel szállították a terméket külföldre, elsősorban a nyugati országokba.

4.2. A termék sajátosságai:

A „Salzwedeler Baumkuchen” nagy hagyományokkal bíró cukrászati termékspecialitás, amely Salzwedel régió határain túl is ismert, és a fogyasztók körében jó hírnévnek örvend.

Majd 200 éve készítenek Salzwedelben *Baumkuchent*, amelyet a 19. század második felétől kezdve Németország teljes területén és külföldön is forgalmaznak (vö. „Deutschland Spezialitätenküche” (németországi konyhai specialitások), kiadó: Christine Metzger, 1999, 46. o.). A receptúra és az elkészítés módja nagy ráfordítást igényel, ezért a termék kimondottan a magas árkategóriába tartozik. A gyártási eljárás minden üzemben egységes volt: a *Baumkuchen* réteges sütemény, amelyet nyílt lángon sütnek és a masszát merőkanállal, rétegenként hordják fel egy forgó nyársra. Ugyanez érvényes a receptúra fő összetevőire is.

Továbbra is elsősorban ünnepi alkalmakkor, karácsonykor, húsvétkor vagy születésnapokon fogyasztják. A kiváló minőségű nyersanyagok miatt a *Baumkuchen* termelése háborús és înséges időszakokban, így 1914 és 1918, vagy 1939 és 1948 között mindig összeomlott.

A receptúra és a gyártás módja már kb. 150 éve változatlan. Továbbra sem alkalmaznak tartósítószerkeket, pasztörizálást vagy mélyhűtést, ezért a „Salzwedeler Baumkuchen” egyértelműen friss cukrászati termék.

Dietrichs és Parisius (*Bilder aus der Altmark (Altmarki képek)*, Verlag J. F. Richter, Hamburg) már 1883-ban ezt írták: „A „Salzwedeler Baumkuchent” az ingyencek sokkal többre becsülik, mint egy azonos elnevezésű, de más helyen készült süteményt, és az a legjobb úton jár a világhírnév megszerzéséhez. Manapság is már dobozok ezrei vándorolnak ezzel az édes, finom süteménnyel megtöltve egy sor sütődéből a postára, hogy ne csak Németország minden tájára, hanem gyakran Oroszországba vagy Amerikába szállítsák, és ott is fogyasszák el őket.”

A „100 éves a Salzwedeler Wochenblatt” emlékkötet (1932, 113. o.) Mit tudunk a „Salzwedeler Baumkuchenről?” című cikkében a következő idézet olvasható:

„Ha valaki bárhol úgy mutatkozik be, hogy Salzwedelből valósi, százból 99 esetben a következő választ fogja hallani: Akkor Ön odavalósi, ahonnan a *Baumkuchen* származik!”

Az, hogy e specialitás tradíciója és jó hírneve töretlen, többek között abban is megmutatkozik, hogy a Berlini Nemzetközi Zöld Hetek 2005 (Internationalen Grünen Woche Berlin) rendezvény alkalmával a „Salzwedeler Baumkuchen” forgalmazására vonatkozóan végzett közvélemény-kutatás szerint 500 megkérdezettből 60,6 % valamikor már hallott vagy olvasott a „Salzwedeler Baumkuchen” elnevezésről, ezen a csoporton belül pedig 92 % vélte úgy, hogy a „Salzwedeler Baumkuchent” csak Salzwedelben készítik, a megkérdezettek 81%-a pedig vásárlási döntésének meghozatalánál fontos jelentőséget tulajdonított ennek a származásnak.

A „Salzwedeler Baumkuchen” kb. 100 éve a regionális népi hagyományokban is tükröződik. Dalok és versek szólnak a *Baumkuchen*ről, és az lényeges eleme a helyi hagyományápoló felvonulásoknak is. Manapság a *Baumkuchen* fontos turisztikai vonzerő, gyártása néhány látványsütődedében megtekinthető. 2004 óta *Baumkuchen*-királynőt választanak és szintén 2004 óta évente egyszer *Baumkuchen*-ünnepet rendeznek.

A „Salzwedeler Baumkuchent” Salzwedel város tradicionális specialitásaként mutatják be a nemzeti útikönyvekben (vö. Baedeker Deutschland, 1998, 98. o.) és kereskedelmi hirdetésekben is.

4.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

A „Salzwedeler Baumkuchen” hírneve mindenekelőtt a termék Salzwedel városban való gyártásának régi hagyományán, az ennek során kialakult mesterségbeli képességeken és a termék magas minőségén, valamint a „*Baumkuchen* városaként” is emlegetett város kulturális életében elfoglalt fontos helyén alapszik (vö. „Deutschland Spezialitätenküche” i.h.). A „Salzwedeler Baumkuchen” tehát regionális specialitás, amelynek hírneve meghatározóan a Salzwedel származási helyhez való szoros kapcsolódáson alapszik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A teljes specifikáció megtalálható:

Markenblatt 28. sz. 2008.7.11., 7a-aa rész, 42842. o.

(http://publikationen.dpma.de/DPMAPublikationen/dld_gd_file.do?id=581)
