

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 191/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE”/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE”

NR WE: DE-PGI-0005-0738-02.02.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

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

Klasa 2.7: Makarony

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” to makaron ze świeżych jaj, posiadający cechy makaronu domowego, odznaczający się nieregularnym kształtem oraz szorstką i porowatą powierzchnią, wrzucany bezpośrednio do wrzącej wody/gotowany na parze. Obie nazwy oznaczają w języku potocznym ten sam produkt, otrzymywany z identycznego ciasta, i są stosowane wymiennie. Kształt makaronu jest przy tym bardzo zróżnicowany. Obejmuje makarony grube i cienkie, długie i krótkie. Nie jest właściwie możliwe dokonanie rozgraniczenia, a występujące różnice mają charakter regionalny.

Właściwości

Kolor/wygląd: naturalny, złocistożółty, jasnożółty.

Kształt: makaron o nieregularnym kształcie, szorstkiej i porowatej powierzchni, posiadający cechy makaronu domowego; kształt zróżnicowany, obejmuje makarony grube i cienkie, długie i krótkie.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Konsystencja/struktura: sztywna, nadająca się do gotowania/nieciągliwa, o szorstkiej powierzchni.

Klasa jakości jaj: jaja świeże, zgodnie z wytycznymi dla makaronów.

Ilość jaj na każdy kilogram grysiu/mąki: „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe” suche: co najmniej 2 jaja na każdy kilogram grysiu, przy czym zazwyczaj wykorzystuje się 4 lub 6 jaj na każdy kilogram grysiu;

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe” świeże: co najmniej 8 jaj na każdy kilogram grysiu lub mąki.

Jakość grysiu: grysik pszenicy durum lub mąka orkiszowa.

Jakość mąki w przypadku świeżych szeptli: mąka pszenna lub orkiszowa.

Jakość wody: świeża woda pitna.

Sól: opcjonalnie, maksymalnie 1 %.

Przyprawy, zioła, szpinak: opcjonalnie.

Kwasek cytrynowy: opcjonalnie w przypadku świeżych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe”.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Składniki wykorzystywane do produkcji „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe” (suchych) to grysik, świeże jaja oraz woda pitna. Możliwe jest również dodanie soli (maks. 1 %), przypraw, ziół oraz szpinaku. W przypadku świeżych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe” istnieje możliwość dodania kwasu cytrynowego. Ponadto grysik może zostać w całości lub w części zastąpiony mąką.

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

—

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

W celu zagwarantowania autentyczności tradycyjnego i typowego dla regionu produktu, a także utrzymania jego stałej, wysokiej jakości, wytwarzanie „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe” musi się odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym. Zarówno wytwarzanie świeżego, jak i suchego ciasta makaronowego obejmuje takie same etapy produkcji aż do momentu schłodzenia lub wysuszenia ciasta. Tradycyjnie „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe” wyrabiane są ręcznie. Dopiero od początku XX w. pojawiły się maszyny do produkcji „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe”. Składniki są mieszane, a następnie masa jest ugniatana do momentu, w którym ciasto stanie się twarde. Od czasu wprowadzenia mieszanek do ciasta proces ten jest w znacznym stopniu zautomatyzowany. Następnie ciasto jest formowane i wrzucane do wrzącej wody lub gotowane na parze. Dobranie odpowiedniej konsystencji ciasta, właściwej temperatury oraz czasu gotowania wymaga wyczucia i doświadczenia, co można ujednoczyć jedynie w ograniczonym stopniu. Szczególne znaczenie mają tutaj umiejętności producentów oraz regionalny *know-how* dotyczący procesu wytwarzania. W przypadku suchego ciasta makaronowego wyrobione „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfe” są wstępnie osuszane, a następnie suszone. Świeże ciasto makaronowe jest natomiast w razie potrzeby schładzane i pasteryzowane, po czym następuje jego schłodzenie do temperatury 2–7 °C.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny Szwabia obejmują całą Badenię-Wirtembergię, a także okręg administracyjny Szwabia w kraju związkowym Bawaria.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

„Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” mają na obszarze geograficznym wielowiekową tradycję wytwarzania, a także ogromne znaczenie dla kuchni Szwabii. Szczególnie ważne są tu umiejętności producentów oraz regionalny *know-how* dotyczący procesu wytwarzania. Tradycyjnie szpecle są wyciskane ręcznie – do dziś szpecle wyciskane ręcznie za pomocą deski uważa się za produkt najwyższej jakości. Ze względów związanych z ekonomią pracy już na początku XX w. wprowadzono maszyny do wyrobu „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle”. Uzyskiwano przy tym produkt posiadający cechy makaronu domowego, czyli wyciskanego ręcznie. W celu zachowania autentyczności i domowego charakteru „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” zgłoszono pierwsze uwarunkowane potrzebami praktycznymi patenty (zob. np. Deutsches Reichpatent 471046). Liczne wystawy dokumentują tradycyjną wiedzę na temat wytwarzania tego produktu w regionie Szwabii, od jego początków aż do czasów współczesnych (zob. „Spätzle und Knöpfle – Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben” („Spätzle i Knöpfle – historia ulubionej potrawy mieszkańców Szwabii”), „Blickfang: Alte Zeiten”, Oftringen; „Spätzle – Schaben, pressen, hobeln” („Wyrabianie, tarcie i wyciskanie szpecli”), skansen w Beuren). Liczne konkursy kulinarne oraz próby bicia rekordu świata w wyciskaniu szpecli podkreślają specyfikę obszaru geograficznego, związaną z czynnikiem ludzkim. *Know-how* mieszkańców regionu był przekazywany z pokolenie na pokolenie i miał istotne znaczenie dla późniejszych cech produktu. Tradycja wyrobu szpecli w Szwabii sięga XVIII w. W 1725 r. wirtenberski radca i lekarz Rosino Lentilio określił „Knöpflein” i „Spazen” jako „wszystko, co wyrabia się z mąki”. W tamtym okresie w regionie szwabsko-alemańskim powszechne były uprawy orkiszu. Orkisz jako zboże o niewielkich wymaganiach, które można uprawiać również na ubogich glebach, cieszył się dużą popularnością wśród mieszkańców tego uboższego regionu, zdominowanego przez drobne gospodarstwa rolne. Ponieważ orkisz zawiera duże ilości glutenu, dzięki czemu w trudnych finansowo czasach ciasto mogło być wyrabiane również bez dodatku jaj, do produkcji „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” stosowano przede wszystkim mąkę orkiszową. Szpecle zyskały sławę na terenie Münsinger Alb. Wraz z uprzemysłowieniem i postępującym dobrobytem „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” awansowały z pozycji zwykłego codziennego posiłku do rangi kulinarnej specjalności, serwowanego podczas świąt. W pochodzącym z 1937 r. opisie jednej ze szwabskich wiosek szpecle określa się jako potrawę spożywaną w dni świąteczne. Rok wcześniej miejscowy poeta Sebastian Blau podniósł szpecle do rangi symbolu tożsamości regionalnej mieszkańców Szwabii. „(...) szpecle są podstawą naszej kuchni, sławą naszego regionu, (...) kwintesencją jadłospisu mieszkańców Szwabii (...)”. Tradycyjne, regionalne metody produkcji oraz wysoki poziom umiejętności w zakresie produkcji szpecli umożliwiają wytwarzanie produktu wysokiej jakości na położonych na obszarze geograficznym terenach odznaczających się niekorzystnymi warunkami naturalnymi. Obecnie „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” znajdują się w ofercie niemal wszystkich producentów makaronu i restauratorów, a od lat 80-tych XX w. są również z powodzeniem eksportowane. Dla mieszkańców obszaru geograficznego stanowią element budujący ich tożsamość. Ogromne znaczenie „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” dla kuchni Szwabii potwierdza również między innymi opublikowana po raz pierwszy w 1827 r. powieść „Die Geschichte von den sieben Schwaben” („Siedmiu Szwabów”), w której można przeczytać, że w Szwabii istnieje zwyczaj „spożywania w ciągu dnia pięciu posiłków, pięć razy zupy i do tego dwa razy knöpfli lub szpecli”. W 1892 r. Elise Henle wyjaśniała, że kobieta ze Szwabii powinna znać sposób wytwarzania szpecli: „s isch koi richtigs Schwobe-Mädla, des net Spätzla kocha ka”. W czasach współczesnych pochodzący ze Szwabii pisarz Siegfried Ruoß wymienia w książce kucharskiej zatytułowanej „Schwäbische Spätzleküche” („Kuchnia szpecli w Szwabii”) ponad 50 różnych przepisów na szpecle pochodzących z tego regionu.

5.2. Specyfika produktu:

„Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle”, w przeciwieństwie do innych makaronów, są wyrabiane ze świeżych jaj i posiadają cechy makaronu domowego o nieregularnym kształcie i szorstkiej, porowatej powierzchni. Twarde ciasto jest w tym przypadku wrzucane bezpośrednio do wrzącej wody/gotowane na parze, zaś osiągnięty kształt jest zróżnicowany i obejmuje makarony cienkie i grube, długie i krótkie. Jako jedyny makaron są one gotowane po raz pierwszy już podczas produkcji. Wilgotne ciasto jest przy tym tarte na blaszanej tarce lub wyciskane z tarki wprost do wrzącej wody. Podczas tej czynności ciasto może być przycinane nożem.

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):

Związek przyczynowy pomiędzy szczególnym charakterem „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” a miejscem jego pochodzenia wynika ze szczególnej renomy, którą cieszy się ten produkt

ze względu na swoje pochodzenie. Produkt ten stanowi tradycyjny, typowy dla regionu Szwabii specjał, wysoko ceniony szczególnie w tym regionie, ale również poza jego granicami. Potwierdzają to zarówno liczne opinie otrzymane przez organ krajowy, jak i wyniki ankiety konsumenckiej przeprowadzonej w 2002 r.

Ponadto liczne wzmianki w literaturze, artykułach prasowych oraz lokalnych książkach kucharskich potwierdzają fundamentalne znaczenie oraz wysoką wartość Spätzle/Knöpfle dla szwabskiej kuchni, w której są one uznawane za „potrawę narodową Szwabii”.

Obecnie „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” znajdują się w ofercie niemal wszystkich producentów makaronu i restauratorów, a od lat 80-tych ubiegłego wieku są również z powodzeniem eksportowane. Renoma „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” wynika przede wszystkim z tradycyjnego, regionalnego sposobu wytwarzania produktu, a także wysokiego poziomu umiejętności w zakresie produkcji szpecli w Szwabii, przy czym szczególnie cenione są szpecle wyciskane ręcznie. Jednak również w przypadku zautomatyzowanej produkcji niezbędne jest wycucie i doświadczenie, w związku z czym szczególne znaczenie mają w tym kontekście umiejętności producentów oraz regionalny know-how dotyczący procesu wytwarzania. Można w związku z tym przyjąć, że renoma „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” jest ściśle związana z regionem, z którego one pochodzą.

„Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” są doskonale znane wśród konsumentów, a ze względu na swoje regionalne pochodzenie cieszą się szczególną renomą. Renoma ta wynika również z faktu, że produkt ten posiada długoletnią tradycję i jest uznawany za specjalność regionu Szwabii, a także z wysokich umiejętności producentów w zakresie wytwarzania szpecli. Za produkt najwyższej jakości uznawane są przy tym szpecle wyciskane ręcznie. Już ankieta z 1965 r., przeprowadzona na terenie całych Niemiec przez Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G., potwierdziła, że szpecle z regionu Stuttgartu i Reutlingen cieszą się najwyższym uznaniem. Również w literaturze Szwabii nie brakuje przykładów poezji poświęconej ulubionej potrawie mieszkańców tego regionu. Przykładem jest opublikowany w 1838 r. w „Schwarzwälder Bote” wiersz „Das Lob der Schwabenknöpfle” („Pochwała Schwabenknöpfle”), a także wiersze „Schwäbische Leibspeisa” („Ulubione danie Szwabii”) i „Spätzles-Lied” („Pieśń o szpeclach”). Ponadto wzmianki na temat „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” można znaleźć w opisach wielu szwabskich świąt i zwyczajów. Na potrzeby turystyki produkt jest promowany w ramach festiwali specjalności regionalnych, licznych kursów, seminariów oraz konkursów wyciskania szpecli. W ostatnim czasie „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle” pełnią również rolę ambasadora kulinarnego regionu Szwabii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Markenblatt Heft 21 z dnia 23 maja 2008 r., część 7 a-aa, s. 33858

(<http://www.register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/127>)
