

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2011/C 191/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE”/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE”

NR. CE: DE-PGI-0005-0738-02.02.2009

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Germania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

3.1. *Tip de produs:*

Clasa 2.7. Paste

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:*

„Schwäbische Spätzle”, cunoscute și sub denumirea de „Schwäbische Knöpfle”, sunt paste obținute din ouă proaspete după o rețetă artizanală. Produsul are o formă neregulată și o suprafață rugoasă și poroasă. Aluatul gros este lăsat să cadă direct în apa în fierbere sau în vaporii de apă. În limbajul curent, cele două denumiri se referă la același produs obținut din același aluat și sunt interschimbabile. Aceste paste cu ou pot fi groase sau subțiri, lungi sau scurte. Nu există o distincție clară în ceea ce privește modul de utilizare a celor două denumiri, utilizarea lor variind de la o regiune la alta.

Caracteristici

Culoare/aspect extern: naturală, de la galben-auriu la galben-deschis

Formă: paste cu formă neregulată; suprafață rugoasă și poroasă; stil artizanal; cu formă variabilă, de la groase la subțiri și de la lungi la scurte

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Consistență/textură: consistență fermă, pot fi fierte/nelipicioase, cu o suprafață rugoasă.

Calitatea ouălor: ouă proaspete, în conformitate cu normele generale pentru paste (*Leitsätze für Teigwaren*)

Conținut de ouă per kilogram de griș/făină: „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” uscate: cel puțin 2 ouă per kilogram de griș; în general, se folosesc între 4 și 6 ouă per kg de griș.

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” proaspete: cel puțin 8 ouă per kilogram de griș și făină

Calitatea grișului: griș din grâu dur sau făină de alac

Calitatea făinii pentru „Spätzle” proaspete: făină de grâu sau de alac

Calitatea apei: apă potabilă proaspătă

Sare: opțional, maximum 1 %

Condimente, verdeață, spanac: opțional

Acid citric: opțional, în cazul „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” proaspete

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Ingredientele utilizate pentru a pregăti „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” sunt următoarele: griș, ouă proaspete și apă potabilă. Se mai pot adăuga: sare (maximum 1 %), condimente, verdeață și spanac. În cazul „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” proaspete, se poate adăuga acid citric și, în loc de griș, se poate utiliza făină, integral sau parțial.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

Pentru a garanta autenticitatea acestui produs tradițional, tipic pentru regiunea din care provine, și pentru a asigura menținerea unui nivel înalt de calitate, „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” trebuie produse în regiunea geografică desemnată. Etapele de producție pentru aceste paste proaspete sau uscate sunt identice, cu excepția etapelor de răcire și de uscare. În mod tradițional, „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” sunt obținute manual; producerea mecanizată a „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” a demarat abia la începutul secolului XX. Ingredientele se amestecă, iar aluatul se supune unui proces de frământare până când capătă o anumită consistență. Odată cu introducerea mașinii de frământat, acest proces a devenit în general unul mecanizat. Se formează aluatul, după care acesta este lăsat să cadă direct în apa în fierbere sau în vaporii de apă. Consistența aluatului și atingerea temperaturii și a timpului de coacere corecte necesită o pricepere instinctivă și o experiență dificil de standardizat. Competențele artizanale ale producătorilor și experiența câștigată la nivel regional în privința prelucrării joacă un rol important în acest proces. În cazul pastelor uscate, „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” obținute sunt supuse unui proces de pre-uscarea și, ulterior, de uscare; în cazul pastelor proaspete, produsul este răcit și, dacă este necesar, pasteurizat și apoi răcit din nou la o temperatură între 2 și 7 °C.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

—

4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Aria geografică cunoscută sub denumirea de Suabia (*Schwaben*) cuprinde întregul land Baden-Württemberg, precum și întreaga regiune Suabia din Bavaria.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Fabricarea „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” reprezintă o tradiție seculară în aria geografică respectivă și ocupă un loc important în bucătăria suabă. Competențele artisanale ale producătorului și experiența câștigată la nivel regional în privința prelucrării joacă un rol important în acest proces. În mod tradițional, aluatul pentru „Spätzle” este tăiat manual; chiar și în ziua de astăzi, răzuirea manuală a aluatului așezat pe o planșă este considerată un simbol deosebit al calității. Producerea mecanizată a „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” în stil artisanal (adică imitând răzuirea manuală a aluatului), a demarat la începutul secolului XX, din motive economice. Primele brevete, bazate pe experiența practică, au fost înregistrate (a se vedea, de exemplu, *Deutsches Reichpatent 471046*) cu scopul de a menține caracterul autentic și artisanal al produsului „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”. O serie de expoziții conțin mărturii care contribuie la inventarierea competențelor artisanale utilizate în Suabia pentru a fabrica acest produs din cele mai vechi timpuri și până în prezent [a se vedea expoziția *Spätzle und Knöpfle — Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben*, organizată cu ocazia târgului *Blickfang: Alte Zeiten, Ofterdingen* sau expoziția *Spätzle — Schaben, pressen, hobeln*, organizată de *Freilichtmuseum Beuren*]. Numeroase concursuri de gătit și seria de recorduri mondiale de răzuire a aluatului pentru „Spätzle” subliniază specificitatea ariei geografice asociată factorilor umani. Experiența locală în ceea ce privește fabricarea aluatului a fost transmisă din generație în generație și contribuie semnificativ la conferirea caracteristicilor ulterioare ale produsului. Tradiția fabricării „Spätzle” își are începuturile în secolul XVIII. În 1725, Rosino Lentilio, consilier și medic personal din Württemberg, a concluzionat că „Knöpflein” și „Spazen” reprezentau „tot ceea ce se obține pe bază de făină”. La vremea respectivă, alacul era cultivat pe scară largă în zona Suabia-Alemania. Această cereală crește pe soluri sărace și era foarte răspândită în zona respectivă, care adăpostea o serie de mici fermieri și care era caracterizată de sărăcie. Dat fiind că alacul conține niveluri ridicate de proteine glutinice, iar aluatul putea fi prin urmare fabricat în vremuri de restriște fără adaos de ouă, „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” se obțineau în principal din alac. Produsul a câștigat notorietate în regiunea muntoasă a Münsinger Alb. Odată cu industrializarea și cu creșterea prosperității, „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”, care constituiseră până atunci o mâncare obișnuită, de zi cu zi, au devenit o specialitate culinară consumată doar în zile de sărbătoare. Într-o descriere din 1937 a unui sat de fermieri din regiunea Suabia, „Spätzle” sunt considerate o mâncare festivă. Cu un an înainte, poetul local Sebastian Blau considera „Spätzle” ca fiind simbolul identității regionale: „«Spätzle» reprezintă fundamentul bucătăriei noastre, al faimei țării noastre [...], alfa și omega meniului din Suabia [...]”. În locuri cu o natură mai puțin favorabilă din aria geografică respectivă, metodele regionale tradiționale de fabricare a „Spätzle”, la care se adaugă competențele artisanale deosebit de ridicate ale producătorilor, au permis obținerea unui produs de o înaltă calitate. Astăzi, în Suabia, „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” sunt produse de aproape toți producătorii de paste și utilizate în majoritatea restaurantelor. Începând din anii '80, acest produs se și exportă cu succes. Pentru cei care trăiesc în aria geografică respectivă, produsul a devenit un simbol al identității. Importanța acordată „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” în bucătăria suabă poate fi observată, printre altele, în romanul *Die Geschichte von den Sieben Schwaben*, publicat pentru prima dată în 1827, conform căruia în Suabia se obișnuiește „să se mănânce supă de cinci ori pe zi, de două ori cu «Knöpfle» sau «Spätzle»”. În 1892, Elise Henle scria despre importanța ca o femeie din Suabia să știe să gătească „Spätzle”: „O femeie care nu știe să gătească «Spätzle» nu se poate numi o femeie suabă adevărată”. În vremuri mai recente, autorul suab Siegfried Ruoss enumeră, în cartea sa de bucate intitulată „Schwäbische Spätzleküche”, peste 50 de rețete care provin din Suabia și care utilizează „Spätzle”.

5.2. Specificitatea produsului:

Spre deosebire de alte tipuri de paste, „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” sunt paste din ouă proaspete obținute după o rețetă artisanală. Produsul are o formă neregulată și o suprafață rugoasă și poroasă. Aluatul gros este lăsat să cadă direct în apa în fierbere sau în vaporii de apă. Produsul poate fi subțire sau gros, lung sau scurt. Acestea sunt singurele tipuri de paste fierte pentru prima dată în timpul procesului de fabricare. Aluatul umed este fie presat cu ajutorul unei site perforate, fie lăsat să cadă de la sine printre găurile sitei în recipientul cu apă în fierbere. În timpul acestui proces, aluatul poate fi eventual răzuat.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura cauzală dintre caracteristicile „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” și originea geografică rezultă din reputația deosebită de care se bucură aceste produse ca urmare a originii lor.

Este vorba de paste tradiționale tipice, cu o tradiție îndelungată, care sunt emblematice pentru Suabia și care, mai ales, sunt cunoscute și prețuite atât în regiune, cât și dincolo de aceasta. Acest fapt este confirmat de majoritatea opiniilor primite de autoritatea națională competentă și de sondajul realizat în rândul consumatorilor în 2002.

În al doilea rând, numeroasele trimiteri care figurează în literatură, în articolele din presă și în cărțile de bucate regionale confirmă rolul deosebit de important al „Spätzle” și „Knöpfle” și prețuirea de care se bucură ca „mâncare tradițională suabă”.

În prezent, în Suabia, „Schwäbische Spätzle” și „Schwäbische Knöpfle” apar pe listele de produse ale aproape tuturor producătorilor de paste și sunt utilizate în majoritatea restaurantelor. Începând din anii '80, acest produs se și exportă cu succes. Prețuirea de care se bucură „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” este mai ales rezultatul metodelor regionale tradiționale de obținere și al competențelor artisanale foarte ridicate ale producătorilor de „Spätzle” din Suabia, varianta răzuită manual bucurându-se de o reputație deosebită. Fabricarea mecanizată necesită, de asemenea, experiență și o pricepere instinctivă, astfel încât competențele artisanale ale producătorilor și experiența la nivel regional cu privire la prelucrare joacă un rol semnificativ. Prin urmare, se poate trage concluzia că reputația „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” este strâns legată de aria de obținere.

Produsul „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” le este bine-cunoscut consumatorilor și, dată fiind originea sa regională, este deosebit de prețuit datorită îndelungatei sale tradiții ca specialitate suabă și competențelor artisanale dezvoltate la nivel local în privința obținerii sale, „Spätzle” răzuite manual fiind considerate ca având o calitate deosebită. Un sondaj la nivel național efectuat în 1965 de Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G. pentru regiunile Stuttgart și Reutlingen au demonstrat prețuirea deosebită de care se bucură „Spätzle”. De asemenea, literatura suabă abundă de poezii despre mâncarea preferată a suabilor, cum ar fi poezia publicată în 1838 în Schwarzwälder Boten intitulată Das Lob der Schwabenknöpfle, poeziile Schwäbische Leibspeisa și Spätzles-Lied. Există numeroase activități și obiceiuri festive în cadrul cărora se face trimitere la „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”, iar produsele sunt comercializate în cadrul industriei turistice cu ocazia unor săptămâni cu tematică culinară, a unor cursuri, ateliere și a unor concursuri de răzuit „Spätzle”. Recent, „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” au ajuns să fie considerate „ambasadorul culinar” al regiunii Suabia.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Markenblatt, vol. 21, 23 mai 2008, partea 7a-aa, p. 33858

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