

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2009/C 41/13)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN”/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN”

Nr WE: DE-PGI-0005-0521-18.01.2006

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Bundesministerium der Justiz
Adres: Mohrenstraße 37
D-10117 Berlin
Telefon: +49(0)30/2025-70
Faks: +49(0)30/2025-82 51
e-mail: —

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Schutzgemeinschaft 'Schwäbische Maultaschen' c/o Bürger GmbH z.H. Herrn Martin Bihlmaier
Adres: Zeiss-Straße 12
D-71254 Ditzingen
Telefon: +49(0)7156/30022083
Faks: +49(0)7156/3002942083
e-mail: martin.bihlmaier@buerger.de
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.7: Makarony

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Schwäbische Maultaschen”/„Schwäbische Suppenmaultaschen”

4.2. Opis produktu:

Pieróg nadziewany mielonym mięsem lub warzywami.

Może mieć kształt kwadratu lub być zawijany; świeży lub w opakowaniu; przed spożyciem należy go zagotować lub usmażyć.

Skład

Ciasto: gruboziarnista mąka z pszenicy „durum” i/lub zwykła mąka, jajko, woda, sól. Nadzienie: mięso wieprzowe, mięso wołowe, ewent. wędzone żołądki wieprzowe, szpinak, pietruszka, cebula, jajka, przyprawy, chleb i por. Składniki i proporcje różnią się w zależności od przepisu i regionu w ramach przedstawionych poniżej kryteriów jakości.

Kryteria jakości

Charakterystyczne cechy jakości:	Minimalne wymagania
Kolor/wygląd	Ciasto w kolorze jasno-żółtym lub jasno-szarym, nadzienie lekko wymieszane, składniki nadzienia nadal rozpoznawalne
Kształt	Prostokątny lub okrągły (pieróg zawijany)
Wymiary Standardowy „Maultasche” „Suppenmaultasche”	Długość 5,5 cm–10 cm, szerokość 5 cm–9 cm, grubość 1,5 cm–2,5 cm Długość 1 cm–5,5 cm, szerokość 1 cm–5 cm, grubość 0,5 cm–2 cm
Konsystencja/struktura	Ciasto lekko twarde i kruche oraz nieciągliwe, nadzienie miękkie, o zachowanej konsystencji emulsji
Waga netto: Standardowy „Maultasche” „Suppenmaultasche”	40 g–150 g 10 g–40 g
Zawartość białka w „Maultaschen” i „Suppenmaultaschen” z mięsem	Mięso mielone: zawartość białka zwierzęcego bez tkanki łącznej co najmniej 7 %
Świeże jaja	Jaja klasy A, zawartość suchej masy co najmniej 23 %
Zawartość mięsa	Zawartość mięsa co najmniej 8 % wagi całkowitej

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny określany jako Szwabia obejmuje całą Badenię-Wirtembergię oraz okręg regencyjny Szwabia w Bawarii.

4.4. Dowód pochodzenia:

Identyfikowalność w łańcuchu wartości dodanej gwarantowana jest przez międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności (ang. *IFS — International Food Safety*). Zaangażowane przedsiębiorstwa zobowiązały się do przestrzegania powyższego standardu. Opakowanie musi gwarantować pełną identyfikowalność surowców oraz klientów, którzy otrzymali dostawę (nawet w przypadku pojedynczego opakowania).

4.5. Metoda produkcji:

Mąka, gruboziarnista mąka z pszenicy „durum”, jajko i woda są mieszane i ugniatane na ciasto. Ciasto jest następnie wyłaczane lub wałkowane na cienką warstwę. Na koniec przygotowuje się mielone mięso lub warzywa, które miesza się z chlebem, szpinakiem, cebulą i przyprawami. Nadzienie jest następnie nakładane w odpowiednich porcjach na ciasto. Ciasto jest zaklejane i dzielone na pojedyncze porcje „Maultaschen”, podgrzewane, a następnie schładzane do temperatury 2–7 °C. W przypadku mrożonek produkt jest zamrażany w temperaturze –18 °C.

Konserwowanie; przechowywanie

„Maultaschen” sprzedaje się jako produkt świeży lub w opakowaniu.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Szwabski pieróg „Maultasche” to szwabska specjalność o wieloletniej tradycji, która cieszy się wśród konsumentów dużym uznaniem. Nie ma innego szwabskiego dania, które byłoby tak lubiane i powszechnie znane poza Szwabią (czyli w Badenii-Wirtembergii oraz w okręgu regencyjnym Szwabia w Bawarii). Wymieniane jest ono często obok słynnych postaci i ważnych wynalazków ze Szwabii. Choć „Maultaschen” są potrawą wielkopostną spożywaną tradycyjnie w Wielki Czwartek, obecnie przygotowuje się ją chętnie o każdej porze roku. Wzmianki na temat „Maultaschen” można znaleźć w szwabskiej literaturze oraz w opisach wielu szwabskich świąt i zwyczajów.

Jesienią każdego roku we Freibergu nad Neckarem obchodzony jest tradycyjny festiwal „Maultaschen”. W gminie Baiersbronn wybierana jest nawet królowa „Maultaschen”. „Maultaschen” odgrywają również ważną rolę dla turystyki. Wokół historycznego miasta stołecznego Bad Urach znajduje się szlak „Maultaschen”, który wiedzie przez szwabskie góry i daje możliwość zobaczenia lokalnych krajobrazów oraz zapoznania się z miejscowymi specjalami kulinarnymi.

„Maultaschen” można kupić w Szwabii w prawie wszystkich rzeźniach, sklepach mięsnych i miejscowych restauracjach.

Region Szwabii ma na swoim koncie kilka rekordów świata związanych z „Maultaschen”: W 1982 roku oberżysta z Maulbronn w Szwabii zrobił w ciągu 22 minut 1 134 „Maultaschen” i pobił tym samym rekord ustanowiony rok wcześniej przez rzeźnika ze Stuttgartu-Untertürkheim. Ten sam oberżysta zrobił w 1987 roku gigantycznego „Maultasche”, dzięki czemu trafił do Księgi rekordów Guinnessa. Dziesięć lat później, w 1997 roku, kucharze z Freibergu nad Neckarem ustanowili nowy rekord. Wkrótce potem, w roku 2000, rekord ten został pobity przez kucharzy z Baiersbronn.

W literaturze szwabskiej istnieje wiele wierszy i opowiadań nawiązujących do „Maultasche”. Szwabski pisarz Thaddäus Troll porównał nawet żartobliwie szwabską tożsamość do „Maultasche”.

Szwabski poeta tworzący w gwarze, Heinz Eugen Schramm, jest autorem wiersza o przyrządzaniu „Maultasche”.

Poczytne miejsce w literackim menu Szwabii zapewnił „Maultaschen” również szwabski poeta tworzący w gwarze Friedrich E. Vogt.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: LACON GmbH

Adres: Brünnesweg 19
D-77654 Offenburg

Telefon: 0781 919 37 30

Faks: 0781 919 37 50

e-mail: lacon@lacon-institut.com, www.lacon-institut.com

4.8. Etykietowanie:

Schwäbische Maultaschen g.g.A.

Schwäbische Suppenmaultaschen g.g.A