

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2013/C 262/06)

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⁾

„BAYERISCHE BREZE”/„BAYERISCHE BREZN”/„BAYERISCHE BREZ’N”/„BAYERISCHE BREZEL”

NR WE: DE-PGI-0005-0971-23.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Bayerische Breze”/„Bayerische Brezn”/„Bayerische Brez’n”/„Bayerische Brezel”

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 i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Bayerische Breze” (precel bawarski) to tradycyjne pieczywo ługowe, które w obrocie handlowym określane jest również jako „Bayerische Brezn”, „Bayerische Brez’n” oraz „Bayerische Brezel”. Kształt precla przypomina (i symbolizuje) ramiona skrzyżowane w geście modlitwy. Kształt ten powstaje w drodze krzyżowania cienko rozwałkowanego sznura ciasta z podwójnym węzłem w środku, przy czym oba końce sznura dociska się do grubszego łuku precla tak, by powstały trzy pola o możliwie jednakowej wielkości. Charakterystyczną cechą wyglądu bawarskiego precla ługowego jest kolor skórki – brązowy w odcieniu miedzi o głębokim połysku – dla którego kontrast stanowią nieregularne, jasne pęknięcia powstałe na powierzchni łuku precla w trakcie procesu pieczenia.

O walorach smakowych precla decyduje jego ługowy smak, chrupkość skórki i gąbczasta i wciąż miękka konsystencja miąższu.

Precle występują w wielu wariantach i rozmiarach – najczęściej są posypane solą. Zamiast soli stosować można także nasiona maku, sezamu, dyni lub słonecznika, bądź też żółty ser. Skórka precla jest po upieczeniu cienka, błyszcząca, o kasztanowobrązowym zabarwieniu. Sam miąższ jest natomiast pulchny, delikatny, o jasnym zabarwieniu.

„Bayerische Breze” oferuje się również jako mrożone kęsy ciasta (np. w sklepach detalicznych lub hurtowniach – w celu dalszego przetwarzania w zakładach piekarskich lub sprzedaży jako mrożone kęsy ciasta do pieczenia w domu itp.). Także jako mrożonka produkt ten ma już kształt precla i objęty jest ochroną – również ze względu na sposób przyrządzania i kształt, o których mowa w pkt 5.2. Mrożone kęsy ciasta poddaje się zazwyczaj ługowaniu przed zamrożeniem.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji ciasta na „Bayerische Breze” stosuje się, oprócz mąki pszennej: wodę; drożdże lub polepszacz zawierający sól; chlorek sodu; węglan sodu oraz tłuszcz.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

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

—

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

Cały proces produkcji precli gotowych do sprzedaży lub mrożonych kęsów ciasta.

Ciasto, w którego skład wchodzi surowce wymienione w pkt 3.3, ugniata się intensywnie, po czym dzieli na części i rozwałkowane tak, by tworzyły sznur o cieńszych końcówkach. Z tak powstałego sznura ciasta splata się ręcznie (specjalna technika ręcznego splotu) lub mechanicznie precel, dociskając mocno jego końcówki. Tak ukształtowane kęsy ciasta można, przed ługowaniem w roztworze wodorotlenku sodu, poddać dalszemu procesowi produkcji (przerwanie fermentacji) bądź chłodzeniu (spowolnienie fermentacji). Ługowanie dokonuje się w roztworze wodorotlenku sodu o stężeniu poniżej 4 %. Następnie precle posypuje się solą do precli i piecze – po upieczeniu należy je dobrze schłodzić i przechowywać w suchym miejscu, ponieważ cienka, słona skórka jest bardzo podatna na działanie wody.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Freistaat Bayern (Bawaria)

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Precel jest wypiekiem o symbolice religijnej, a jego pochodzenie wiąże się zapewne z rzymskim kołaczem, który służył jako chleb do eucharystii. Kołacz wypiekano szczególnie w klasztorach. Początkowo powstała jego zmieniona forma, w której jedno ramię wystawało z okręgu, przypominając w kształcie szóstkę. Krokiem w kierunku dzisiejszego precla było rozszerzenie ramion i połączenie dwóch jednoramiennych precli. W ten sposób powstał precel, który znamy dziś. Miano „Bayerische Breze” (który to wypiek znany jest również jako „Bayerische Breze”, „Bayerische Brezn”, „Bayerische Brez'n” oraz „Bayerische Brezel”) nosić mogą jedynie precle mające wyżej opisany kształt.

Ich nazwa – poprzez staro-wysoko-niemiecką formę *Brezitella* – pochodzi od łacińskiego *brachiatellium*, co można by przetłumaczyć jako „małe ramię”. Precele symbolizują – jak już nadmieniono w pkt 3.2 – ramiona skrzyżowane do modlitwy. Stanowiły one specjalne pieczywo świąteczne pieczone na dzień Nowego Roku, na Niedzielę Palmową lub na dzień dożynek. Powszechność precli w południowych Niemczech wynika z faktu istnienia w tej części Niemiec szczególnie wielu klasztorów.

5.2. *Specyfika produktu*

Specyfika „Bayerische Breze” wynika po części ze szczególnego sposobu pisowni, a po części także ze szczególnych właściwości tego wypieku. Jego ramiona są grubsze niż ramiona precla szwabskiego (niem. *Schwäbische Brezel*). W przeciwieństwie do precla szwabskiego „Bayerische Breze” nie posiada podłużnego nacięcia w grubszej, środkowej części (czyli nie występuje na nim wzór, powstający w wyniku nacięć), a jego typową cechą jest popękana powierzchnia. Bawarskie precle ługowe zawierają mniej tłuszczu (1,5 % do 4 %) niż precle szwabskie (4 % do 8 %). Ze względu na stosunkowo niską zawartość tłuszczu, wynoszącą maksymalnie 4 % zawartości mąki, „Bayerische Breze” charakteryzuje się szczególną chrupkością. W przeciwieństwie do precla szwabskiego „Bayerische Breze” musi być równomiernie wypieczony.

Lokalne różnice poznać można w szczególności po kształcie. Podczas gdy ramiona precla szwabskiego łączą się z resztą okręgu bliżej jego podstawy, co nadaje górnej części precla kształt brzucha, w typowym „Bayerische Breze” ramiona te leżą wyraźnie wyżej.

Za tym, że „Bayerische Breze” traktuje się w Bawarii jako tradycyjną specjalność regionu, przemawia fakt, że produkt ten włączono do banku danych obejmującego tradycyjne specjalności bawarskie, prowadzonego przez Bawarskie Krajowe Ministerstwo do spraw Żywności, Rolnictwa i Leśnictwa (niem. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten). Ponadto wiele źródeł poświadcza, że produkt ten jest typową specjalnością bawarską.

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)

Powstanie bawarskiego wariantu precla łągowego jest wynikiem przypadku. Piekarz Anton Nepomuk Pfannenbrenner pracował w XIX w. w monachijskiej kawiarni należącej do dostawcy dworu Johana Eillesa. Pewnego dnia w roku 1839 przydarzył mu się w piekarni doniosły w skutkach błąd. Zwykle do glazurowania precli używał on roztworu cukru – tego dnia sięgnął przez pomyłkę po roztwór wodorotlenku sodu, który przeznaczony był do czyszczenia blach. Wynik był tak przekonujący, że jeszcze tego samego ranka poseł króla Wirtembergii, Wilhelm Eugen von Ursingen, posmakować mógł precla łągowego. Dzień 11 lutego 1839 r. uchodzi od tego czasu za pierwszy dzień, w którym sprzedano precel łągowy.

Precle stanowią typowe bawarskie pieczywo łągowe i produkuje je prawie każda piekarnia w Bawarii. Stanowią one stałą część składową bawarskiej kultury piekarskiej, a ponadto konieczny dodatek do monachijskiej białej kiełbasy lub bawarskiej potrawy *Leberkäse*. Konsumenci wysoko cenią sobie „Bayerische Breze”, który na całym świecie cieszy się doskonałą opinią. Dzięki monachijskiemu *Oktoberfest* stał się on słynny na całym świecie.

„Bayerische Breze” stanowi tradycyjny i istniejący jedynie w Bawarii wyrób rzemiosła piekarskiego tego kraju związkowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/31500>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.