

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2014/C 321/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN”/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN”****Nr WE: DE-PGI-0105-01165 – 21.10.2013****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany):**

Wnioskowane zmiany:

b) Opis:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Sekcja „Skład” otrzymuje następujące brzmienie:

**„Skład**

*Ciasto*

Składniki obowiązkowe:

- gruboziarnista mąka z pszenicy »durum« i/lub zwykła mąka i/lub mąka orkiszowa i/lub grysik orkiszowy
- całe jajo
- woda

Składniki dowolne:

- sól, sól jodowana, sól morską
- zioła i/lub szpinak
- olej roślinny

*Nadzienie mięsne*

Składniki podstawowe:

Składniki obowiązkowe:

- mięso wieprzowe i/lub mięso wołowe i/lub mięso cielęce

Składniki dowolne:

- skwarki, słonina, tłuszcz wołowy
- wędzony boczek, wyroby peklowane surowe (np. kielbasa sucha), szynka surowa
- całe jajo
- woda
- warzywa uprawiane na danym obszarze geograficznym, mrożone i/lub świeże, np. szpinak, boćwina, marchew, cebula (także cebula prażona), groch, fasola, ziemniaki, seler, pasternak, por, czosnek niedźwiedzi
- chleb (chleb biały lub pszenny lub mieszany orkiszowy, również wysuszony i zmielony na bułkę tartą)
- olej roślinny

Składniki aromatyczne (maks. 3 %):

Składniki dowolne:

- przyprawy i zioła, np. pietruszka, szczypiorek, seler, świeży lub suszony lub mrożony, przyprawa kuchenna, ekstrakty z przypraw
- składniki słodzące (cukier, dekstroza, syrop glukozowy, cukier trzcinowy, miód)
- sól, sól jodowana, sól morską, sól kamienna, sól krystaliczna, sól azotowa do peklowania (tylko w odniesieniu do składników dowolnych składników podstawowych nadzienia: wędzony boczek, wyroby peklowane surowe, szynka surowa)

Składniki niearomatyczne (maks. 2 %):

Składniki dowolne:

- skrobia niemodyfikowana
- zagęszczacze (mączka z chleba świętojańskiego, guma guar, ksantan)
- środki wspomagające kutrowanie (cytrynian, fosforan)
- stabilizatory (cytrynian, octan, kwasy organiczne)
- gluten pszenny i/lub kaszka kukurydziana

- białko jaja kurzego w proszku, jajo w proszku
- olej roślinny
- przeciwutleniacze (kwas askorbinowy, askorbinian sodu, kwas cytrynowy, cytrynian)

Nadzienie warzywne:

Składniki podstawowe:

Składniki obowiązkowe:

- warzywa uprawiane na danym obszarze geograficznym, mrożone i/lub świeże i/lub suszone, np. szpinak, boćwina, marchew, cebula (także cebula prażona), groch, fasola, ziemniaki, seler, pasternak, por, czosnek niedźwiedzi, kukurydza

Składniki dowolne:

- przetwory mleczne, np. twaróg deserowy, ser twarogowy, ser żółty
- chleb (chleb biały lub pszenny lub mieszany orkiszowy, również wysuszony i zmielony na bułkę tartą)
- całe jajo
- woda

Składniki aromatyczne (maks. 3 %):

Składniki dowolne:

- przyprawy i zioła, np. pietruszka, szczypiorek, seler, świeży, suszony lub mrożony, przyprawa kuchenna, ekstrakty z przypraw
- składniki słodzące (cukier, dekstroza, syrop glukozowy, cukier trzcinowy, miód)
- sól, sól jodowana, sól morską, sól kamienna, sól krystaliczna

Składniki niearomatyczne (maks. 2 %):

Składniki dowolne:

- skrobia niemodyfikowana
- zagęszczacze (mączka z chleba świętojańskiego, guma guar, ksantan)
- środki wspomagające kutrowanie (cytrynian/fosforan)
- stabilizatory (cytrynian, octan i kwasy organiczne)
- gluten pszenny i/lub kaszka kukurydziana
- białko jaja kurzego w proszku, jajo w proszku
- olej roślinny
- przeciwutleniacze (kwas askorbinowy, askorbinian sodu, kwas cytrynowy, cytrynian)

Opis koloru ciasta w sekcji „Kryteria jakości” uzupełnia się wyrazami w brzmieniu: „... albo zielonym lub nakrapianym (w przypadku nadzienia ze szpinakiem lub ziołami)”.

W opisie konsystencji/struktury nadzienia wyraz „emulsja” zastępuje się wyrazem „struktura”.

W opisie zawartości mięsa po fragmencie „co najmniej 8 %” dodaje się „wagi całkowitej”.

Dodaje się również następujące informacje na temat zawartości warzyw: „Zawartość warzyw: co najmniej 20 % wagi całkowitej; (w przypadku nadzienia warzywnego) zawartość warzyw w nadzieniu co najmniej 30 %”.

#### **Uzasadnienie:**

Wnioskowane zmiany służą jednoznaczному i pełnemu zdefiniowaniu składników obowiązkowych i dowolnych, w szczególności składników pierogów z nadzieniem warzywnym.

Niniejszy wniosek składają właściwe organy kontrolne działające w Badenii-Wirtembergii w celu poprawy przejrzystości informacji dotyczących obowiązkowych i dowolnych składników.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN”/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN”

Nr WE: DE-PGI-0105-01165 – 21.10.2013

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa**

„Schwäbische Maultaschen”/„Schwäbische Suppenmaultaschen”

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*

Pieróg nadziewany mielonym mięsem lub warzywami.

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

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

**Skład**

*Ciasto*

Składniki obowiązkowe:

- gruboziarnista mąka z pszenicy „durum” i/lub zwykła mąka i/lub mąka orkiszowa i/lub grysik orkiszowy
- całe jajo
- woda

Składniki dowolne:

- sól, sól jodowana, sól morska
- zioła i/lub szpinak
- olej roślinny

*Nadzienie mięsne*

Składniki podstawowe:

Składniki obowiązkowe:

- mięso wieprzowe i/lub mięso wołowe i/lub mięso cielęce

Składniki dowolne:

- skwarki, słonina, tłuszcz wołowy
- wędzony boczek, wyroby peklowane surowe (np. kielbasa sucha), szynka surowa
- całe jajo
- woda

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.

— warzywa typowe dla danego obszaru geograficznego, mrożone i/lub świeże, np. szpinak, boćwina, marchew, cebula (także cebula prażona), groch, fasola, ziemniaki, seler, pasternak, por, czosnek niedźwiedzi, kukurydza; użyte warzywa mogą również pochodzić z innych regionów

— chleb (chleb biały lub pszenny lub mieszany orkiszowy, również wysuszony i zmielony na bułkę tartą)

— olej roślinny

Składniki aromatyczne (maks. 3 %):

Składniki dowolne:

— przyprawy i zioła, np. pietruszka, szczypiorek, seler, świeży lub suszony lub mrożony, przyprawa kuchenna, ekstrakty z przypraw

— składniki słodzące (cukier, dekstroza, syrop glukozowy, cukier trzcinowy, miód)

— sól, sól jodowana, sól morską, sól kamienna, sól krystaliczna, sól azotowa do peklowania (tylko w odniesieniu do składników dowolnych składników podstawowych nadzienia: wędzony boczek, wyroby peklowane surowe, szynka surowa)

Składniki niearomatyczne (maks. 2 %):

Składniki dowolne:

— skrobia niemodyfikowana

— zagęszczacze (mączka z chleba świętojańskiego, guma guar, ksantan)

— środki wspomagające kutrowanie (cytrynian, fosforan)

— stabilizatory (cytrynian, octan, kwasy organiczne)

— gluten pszenny i/lub kaszka kukurydziana

— białko jaja kurzego w proszku, jajo w proszku

— olej roślinny

— przeciwutleniacze (kwas askorbinowy, askorbinian sodu, kwas cytrynowy, cytrynian)

*Nadzienie warzywne:*

Składniki podstawowe:

Składniki obowiązkowe:

— warzywa typowe dla danego obszaru geograficznego, mrożone i/lub świeże i/lub suszone, np. szpinak, boćwina, marchew, cebula (także cebula prażona), groch, fasola, ziemniaki, seler, pasternak, por, czosnek niedźwiedzi, kukurydza; użyte warzywa mogą również pochodzić z innych regionów

Składniki dowolne:

— przetwory mleczne, np. twaróg deserowy, ser twarogowy, ser żółty

— chleb (chleb biały lub pszenny lub mieszany orkiszowy, również wysuszony i zmielony na bułkę tartą)

— całe jajo

— woda

Składniki aromatyczne (maks. 3 %):

Składniki dowolne:

— przyprawy i zioła, np. pietruszka, szczypiorek, seler, świeży, suszony lub mrożony, przyprawa kuchenna, ekstrakty z przypraw

— składniki słodzące (cukier, dekstroza, syrop glukozowy, cukier trzcinowy, miód)

— sól, sól jodowana, sól morską, sól kamienna, sól krystaliczna

Składniki niearomatyczne (maks. 2 %):

Składniki dowolne:

- skrobia niemodyfikowana
- zagęszczacze (mączka z chleba świętojańskiego, guma guar, ksantan)
- środki wspomagające kutrowanie (cytrynian/fosforan)
- stabilizatory (cytrynian, octan i kwasy organiczne)
- gluten pszenny i/lub kaszka kukurydziana
- białko jaja kurzego w proszku, jajo w proszku
- olej roślinny
- przeciwutleniacze (kwas askorbinowy, askorbinian sodu, kwas cytrynowy, cytrynian)

Kryteria jakości/Minimalne wymagania – Pieróg nadziewany mielonym mięsem lub warzywami:

Kolor/wygląd:	Ciasto w kolorze jasnożółtym lub jasnoszarym albo zielonym lub nakrapianym (w przypadku nadzienia ze szpinakiem lub ziołami) Nadzienie: lekko wymieszane, składniki nadzienia nadal rozpoznawalne
Kształt:	Prostokątny lub okrągły (pieróg zawijany)
Wymiary:	Standardowy „Maultasche”: Długość: 55–100 mm Szerokość: 50–90 mm Grubość: 15–25 mm „Suppenmaultasche”: Długość: 10–55 mm Szerokość: 10–50 mm Grubość: 5–20 mm
Waga:	Standardowy „Maultasche”: 40–150 g „Suppenmaultasche”: 10–40 g
Konsystencja/struktura:	Ciasto lekko twarde i kruche oraz nieciągliwe Nadzienie: miękkie, o zachowanej konsystencji struktury
Jaja:	Jaja klasy A, zawartość suchej masy co najmniej 23 %
Zawartość mięsa:	co najmniej 8 % wagi całkowitej;
(w przypadku nadzienia mięsnego)	zawartość białka: zawartość białka zwierzęcego bez tkanki łącznej co najmniej 7 %
Zawartość warzyw:	co najmniej 20 % wagi całkowitej;
(w przypadku nadzienia warzywnego)	zawartość warzyw w nadzieniu co najmniej 30 %

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

—

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

Cała produkcja odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny określany jako Szwabia obejmuje całą Badenię-Wirtembergię oraz okręg administracyjny Szwabia w kraju związkowym Bawaria.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Szwabski pieróg „Maultasche” ma na wyznaczonym obszarze geograficznym wielowiekową tradycję. Choć „Maultaschen” są potrawą wielkopostną spożywaną tradycyjnie w Wielki Czwartek, obecnie przygotowuje się ją chętnie o każdej porze roku. „Maultaschen” można kupić w Szwabii w prawie wszystkich rzeźniach, sklepach mięsnych i miejscowych restauracjach.

##### 5.2. Specyfika produktu

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 administracyjnym Szwabia w kraju związkowym Bawaria). Wymieniane jest ono często obok słynnych postaci i ważnych wynalazków ze Szwabii.

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 turystyczny „Maultaschen”, który wiedzie przez szwabskie góry i daje możliwość zobaczenia lokalnych krajobrazów oraz zapoznania się z miejscowymi specjałami kulinarnymi.

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

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Biorąc pod uwagę długą tradycję i zakorzenienie w kulturze Szwabii, szwabski pieróg nazywany „Maultasche” stał się dobrze znaną poza granicami Szwabii i ulubioną regionalną specjalnością, której uznanie wiąże się z regionem pochodzenia.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (\*))

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30499901.6>

---

(\*) Zob. przypis 2.