

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 110/07)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„BREMER KLABEN”

NR WE: DE/PGI/005/0333/08.01.2004

CHOG () CHNP (X)

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Bundesministerium der Justiz (Federalne Ministerstwo Sprawiedliwości)
Adres: 11015 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel.: +49 302025-9333
Faks: +49 302025-8251
E-mail: —

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Bäckerinnung der Hansestadt Bremen (cech piekarzy hanzeatyckiego miasta Bremy)
Adres: Georg-Wulf-Straße 7
28199 Bremen
DEUTSCHLAND
Tel.: +49 421 300500621
Faks: +49 421 300500617
E-mail: kh@bremen-handwerk.de
Skład grupy: producenci/przetwórcy (X) Pozostali ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.4: Ciasta i ciastka

4. Specyfikacja:

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

4.1. Nazwa:

„Bremer Klaben”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.2. Opis produktu:

Bremer Klaben to ciężkie ciasto drożdżowe zawierające dużą ilość owoców. Bremer Klaben różni się od podobnego ciasta, strucli, wysoką zawartością owoców i tłuszczu. Dla tego dużego, ważącego kilka funtów ciasta charakterystyczny jest jego podłużny, płaski kształt o prawie prostokątnym przekroju. W zależności od wielkości formy waga ciasta wynosi 5 lub 6 kilogramów.

Ciasto ma kolor jasnobrązowy, a jego powierzchnia jest błyszcząca, ponieważ pokrywa ją lukier na bazie białka. Ciasto jest w konsystencji soczyste i lekko tłuste.

Bremer Klaben ma aromatyczny, owocowy, korzenny, słodki i wyrazisty smak, a dzięki dodaniu kardamonu – szczególnie i niepowtarzalny aromat.

Skład:

- Istnieje wiele recept na Bremer Klaben, ale wszystkie łączy stosunek ciasta do owoców wynoszący około 1:1.
- Pozostałe składniki to: mąka, masło lub margaryna, drożdże, cukier, rodzyunki sułtanki, kandyzowana skórka cytryny (tzw. „succade”), kandyzowana skórka pomarańczy gorzkiej, migdały, wanilia, skórka cytryny i kardamon. Łącznie składniki te stanowią około 95 % masy Bremer Klaben.
- Do ciasta dodaje się rum lub olejek różany, który może stanowić maksymalnie 5 % łącznej masy ciasta.

4.3. Obszar geograficzny:

Tereny miasta Bremy i sąsiadujących okolic, a także miast Bremerhaven i Verden.

Okolice miasta Bremy obejmują następujące tereny:

- powiat Osterholz z wyłączeniem związku gmin Hambergen,
- gminę Ottersberg do autostrady A1 na południowym wschodzie,
- gminy Oyten i Achim,
- zachodnią część związku gmin Thedinghausen z należącymi do niej gminami Riede, Thedinghausen i Emtinghausen,
- gminy Weyhe i Stuhr,
- miasto Delmenhorst,
- gminy Lemwerder i Berne,
- gminę Ganderkeese na północ od autostrady A 28,
- wschodnią część gminy Hude wokół miejscowości Hude; oraz
- gminę Elsfleth.

4.4. Dowód pochodzenia:

Bremer Klaben wytwarzane jest zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Zastosowanie mają wytyczne dotyczące HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli). Zgodność ze specyfikacją produktu nadzoruje pani senator Bremy (Republika Federalna Niemiec) ds. pracy, kobiet, zdrowia, młodzieży i spraw społecznych.

Umieszczana na opakowaniu nazwa producenta zapewnia identyfikowalność produktu. Produkt wytwarzany jest wyłącznie na terenie określonym do produkcji Bremer Klaben.

Wszyscy producenci Bremer Klaben muszą być zarejestrowani w rejestrze producentów utworzonym przez Cech Piekarzy Bremy.

4.5. Metoda produkcji:

Najpierw należy zrobić zaczyn (z kawałka drożdży), który wymaga określonego czasu dojrzewania. Ze względu na dużą ilość składników ciasto należy gnieść szczególnie ostrożnie. Po wyrośnięciu do ciasta dodaje się „mieszankę owocową”.

Rolowanie ciasta i jego gnienie wymagają dużej zręczności, aby zapewnić zwartość tak wielu składników.

Krótko przed pieczeniem powierzchnię ciasta posypuje się mąką i polewa się wodą, aby powstała jednolita cienka powierzchnia, która – w połączeniu z białkiem smarowanym po pieczeniu – daje połysk.

Od temperatury pieca i czasu pieczenia zależy soczystość tego rodzaju ciasta. Temperatura pieczenia musi spadać (np. z 220 stopni Celsjusza na początku do około 170 stopnia na końcu pieczenia). W zależności od wielkości ciasta czas pieczenia wynosi około 55 do 65 minut. Decydująca jest temperatura panująca w środku ciasta. Powinna ona wynosić około 92–94 stopni. Po pieczeniu ciasto należy natychmiast wyjąć z formy, aby mogło ono powoli, łagodnie osiąść i ostygnąć.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Związek Bremer Klaben z określonym obszarem geograficznym wynika przede wszystkim z popularności, jaką się cieszy ten produkt, którego korzenie sięgają dawnej tradycji pieczenia tego rodzaju ciasta w Bremie i okolicach, a także wiąże się z umiejętnością jego wypiekania. Umiejętność ta polega przede wszystkim na zręczności koniecznej do wykonania ciasta z dużą ilością owoców oraz jego rolowania i gniecenia, a także na niezbędnym doświadczeniu dotyczącym właściwego zachowania różnych temperatur pieca i czasu pieczenia.

Bremer Klaben jest specjalnym wypiekiem, która ma w Bremie i w jej okolicach długą tradycję i jest bardzo lubiany, szczególnie w okresie bożonarodzeniowym.

Bremer Klaben jest ściśle związane z historią hanzeatyckiej Bremy i z handlem towarami kolonialnymi, ponieważ to właśnie te składniki przybyłe z zagranicy do portu umożliwiły pieczenie tego ciasta.

Ze względu na jego długi okres przydatności do spożycia marynarze brali je chętnie ze sobą w podróż.

Akt Rady Miasta Bremy z 1593 roku jako pierwszy odnosi się do zawodu piekarza Bremer Klaben. W 1637 roku piekarze Bremer Klaben i innych ciast stworzyli swoje bractwo.

Do dziś Bremer Klaben jest w Bremie i jej okolicach stałym elementem wypieków bożonarodzeniowych, a obecnie wypiekany jest w niektórych piekarniach przez cały rok.

W Bremie „czas Klaben” rozpoczyna tradycyjna ceremonia, podczas której burmistrz miasta na rynku miejskim oficjalnie odkraja kawałek Klaben.

O tym, że ta specjalność bremeńska już od XXVII w. cieszyła się dużą popularnością, świadczy fakt, że wtedy w Bremie około jedna trzecia rodzajów białego pieczywa była wypiekana z ciasta na Klaben.

Mieszkańcy Bremy nie wyobrażają sobie okresu bożonarodzeniowego bez Klaben. Jako specjalność regionu Bremer Klaben rozsyłane jest po całym świecie, gdzie ma wielu amatorów.

4.7. Organ kontrolujący:

Nazwa: Pani senator Bremy ds. pracy, kobiet, zdrowia, młodzieży i spraw socjalnych

Adres: Contrescarpe 72

28195 Bremen

DEUTSCHLAND

Tel.: +49 421361-10952

Faks: +49 421361-2567

E-mail: office@arbeit.bremen.de

4.8. Etykietowanie:

Chroniona nazwa pochodzenia
