

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 47/04)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6. pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„PÂTES D'ALSACE”

EK-szám: FR/00324/07.11.2003

OEM () OFJ (X)

Ez a nyomtatvány csupán információs céllal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Institut National des Appellations d'Origine
Cím: 138, Champs Elysées – 75008 PARIS – FRANCE
Tel.: (1) 53 89 80 00
Fax: (1) 42 25 57 97

2. *Kérelmet benyújtó csoportosulás:*

- 2.1. Név: Alsace Qualité: section „fabricants de pâtes”
2.2. Cím: 2, rue de Rome – 67300 SCHILTIGHEIM
Telefon: (03) 88 19 16 78. Fax: (03) 88 18 90 42
e-mail: alsace-qualite@alsace-qualite.com
2.3. Összetétel: 3 csoportból álló helyi jogi egyesület:
– mezőgazdasági szakmai szervezetek (Mezőgazdasági Kamara, szakszervezet, szövetség),
– termelői szervezetek és szakosított részlegekre osztott élelmiszer-ipari vállalatok,
– kereskedelmi, fogyasztói és vendéglátó-ipari képviselők.

3. *Terméktípus:*

2.7. csoport, tészta

4. *A termékleírás jellemzői:*

(a 4. cikk (2) bekezdésében szereplő követelmények összefoglalója)

4.1. Név: „Pâtes d'alsace”

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

4.2. Jellemzők: A „pâtes d'Alsace” olyan élelmiszer-ipari csomagolásban kerül forgalomba, melyben a termék teljes mértékben vagy részben látható.

A „pâtes d'Alsace” hagyományos recept alapján, vagyis kizárólag az alábbi összetevők előírt arányában készül:

- 1 kg kiváló minőségű kemény búzából készült dara,
- 320 gramm (vagyis 7 db) friss tojás.

4.3. Földrajzi terület: A „pâte d'alsace” elnevezés kizárólag az Elzász régióban lévő termelési egységekben előállított tésztákra alkalmazható.

4.4. Származási igazolás:

A „pâtes d'Alsace”-t meghatározott nyersanyagokból elzászi termelési egységekben állítják elő, melyek ezáltal fenntartják a tojásalapú tésztakészítés hagyományát.

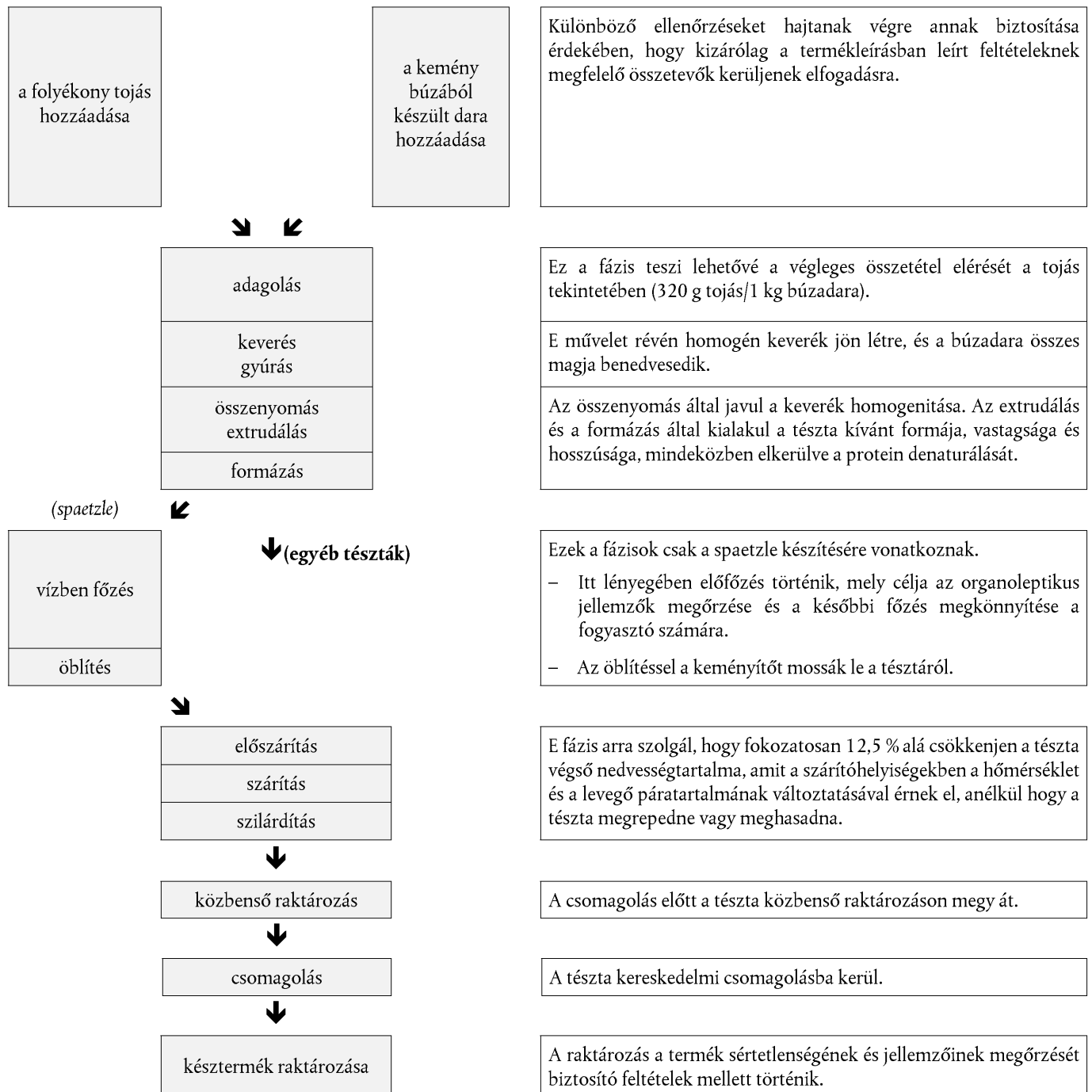
Minden vállalat rendelkezik belső nyomonkövethetőségi rendszerrel, mely lehetővé teszi a gyártási paraméterek és a felhasznált nyersanyagok késztermék alapján való beazonosítását.

A nyomonkövethetőség egy olyan azonosítási rendszeren alapul, mely során a gyártási tételek az előállítás összes fázisában megfelelően bejegyzésre kerülnek.

4.5. Előállítási módszer:

A „pâtes d'Alsace”-t kiváló minőségű kemény búzából készült darából és különként 320 gramm friss tojásból állítják elő. A „pâtes d'Alsace” előállítási módszere több szakaszból áll, melyek mindegyike fontos szerepet kap.

A „PATES D'ALSACE” ELŐÁLLÍTÁSI SÉMÁJA



4.6. Kapcsolat:

Egyedi jellegzetesség

A „pâtes d'Alsace”-t ősidők óta lisztből és tojásból készítik. A – jellegzetesen elzászi – hagyomány, mely alapján a tojás a tészta jelentős hányadát teszi ki, azzal magyarázható, hogy egészen a 19. századig a tésztát elsősorban vidéken házilag készítették, ahol a tojás bármikor rendelkezésre állt.

A tésztakészítés hosszú ideig a háziasszonyok kiváltsága volt, a receptet és az előállításához kapcsolódó ismereteket az anyák a lányuknak adták tovább.

Az előállítási folyamat – 19. század végén és különösen a 20. század elején bekövetkezett – iparosítása nem vonta kétségbe e hagyományos receptet. A gyártók sokkal inkább arra törekedtek, hogy minél több tojás legyen a tésztában, mígnem elérték az 1 kg kemény búzából készült dara – 7 tojás arányt. Organoleptikus szempontból ez optimális egyensúlyt jelent, az elzászi gyártók egyhangúlag egyetértenek vele, és így lehetővé válik a tojásalapú tésztakészítés hagyományának fenntartása.

Meghatározott tulajdonságok

A tojás növeli a tészta ízét, megkönnyíti a készítését, és jobb állagot biztosít a főzés során.

Hírnév a történelem során és ma

Roland OBERLE (muzeológus, Alsó-Rajna megye közgyűlésének „Art et Histoire d’Alsace” kulturális tanácsosa) történelmi tanulmányában alátámasztotta, hogy Elzászban valószínűleg a 15. század óta készítenek tésztát, és hogy a tészta azóta a mai napig folyamatosan tojásalapú:

- 1507:** az Elzászban kiadott első szakácskönyv (az 1507-ben Strasbourgban Mathias Kopfuff által nyomtaott „Kochbuch”), valamint a Platina német fordítása (Von allen Speiser und Gerichen, Strasbourg, 1530) is említést tesz a Wasser Striebleről (Spätzle).
- 1671:** Buchinger apát leírja az elzászi tészta még ma is használt receptjét: „a tészta sok tojásból, lisztből és sóból készül. Víz hozzáadása nélkül, de sok tojással”.
- 1811:** az elzászi gasztronómia referenciakönyve, az „Oberrheinisches Kochbuch” tartalmaz egy tésztareceptet, mely megfelel a Buchinger apát által leírtnak.
- 1840:** az iparosítás kezdete Elzászban, a „Maison Scheurer” a kor legmodernebb gépeivel rendelkezett. Mechanikus dagasztóteknőt és hidraulikus prést használt.
- 1870 után:** a tésztát több száz pékségben készítik, ahol tartósítási célból a sütőkamra meleg levegőjén szárítják.
- 1871:** Scheurer üzeme mellett további tizenöt üzem jelenik meg. Elzász hamarosan a Német Birodalom fő tészta-előállító régiójává válik.
- 1920:** a DEKA megnyitásával folytatódik a bővülés, aki egyben a minőségre alapoz (kiváló minőségű kemény búzából készült dara, a friss tojás héjának eltávolítása az üzemben történik).
- 1932:** a DEKA-termékek aranyérmeket szereznek az „Exposition internationale du centenaire de Pasteur” kiállításon.
- 1933:** a DEKA-termékek megszerzik a nagydíjat az „Exposition Le Confort chez Soi” kiállításon és a párizsi „Exposition d’économie domestique” kiállításon.
- 1934:** a DEKA-termékek versenyen kívül vesznek részt a párizsi „Exposition universelle industrielle et commerciale” kiállításon.
- 1996:** történelmi mű kiadása: „Histoire des pâtes d’Alsace” (szerzők: Catherine MALAVAL és Roland OBERLE – VETTER Kiadó).
- 1998:** a „pâtes d’Alsace”-t megemlíti és leírja az „Inventaire du patrimoine culinaire de la France – Alsace – Produits du terroir et recettes traditionnelles”-ben (Albin Michel Kiadó).

A friss tojásból készített tészta hagyománya több mint három évszázada az elzászi gasztronómiai különlegességek közé tartozik.

A tészták körekként szolgálnak a hagyományos ételekhez, mint például a nyúlporkölhöz, a vörösborral és hagymával készült halhoz vagy a rajnai lazachoz.

A „pâtes d'Alsace” a tojásalapú tészta nemzeti termelésének több mint 50 %-át teszi ki.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: CERTIQUAL, az elzászi minőségi termékek tanúsító szervezete, helyi jogi egyesület, bejegyzési szám a schiltigheimi bíróságnál: 1163, megfelel az EN 45011 normának, engedélyezési szám: CC 08, a COFRAC által akkreditált.

Cím: Espace Européen de l'Entreprise – 2, rue de Rome – 67300 SCHILTIGHEIM

Telefon: (03) 88 19 16 78

Fax: (03) 88 19 55 29

e-mail: certiqual2@wanadoo.fr

4.8. Címkézés: Minden tészta csomagolásán a következő megjegyzés található:

PÂTES D'ALSACE
7 oeufs frais
au kilo de semoule de blé dur
CERTIQUAL
67300 SCHILTIGHEIM
numéro d'agrément CC 08

4.9. Nemzeti követelmények: –
