

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 46/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„DRESDNER CHRISTSTOLLEN/DRESDNER STOLLEN/DRESDNER WEIHNACHTSSTOLLEN”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0704-17.06.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Dresdner Christstollen/Dresdner Stollen/Dresdner Weihnachtsstollen”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Dresdner Stollen”, „Dresdner Weihnachtsstollen”, illetve „Dresdner Christstollen” (a továbbiakban: „Stollen”) nehéz élesztős tésztából készült péksütemény magas vaj- és gyümölcsstartalommal, amelyet elsősorban augusztustól januárig készítenek. A „Stollen”-t kézzel formázzák, és cipóként vágják, illetve szaggatják vagy sodorják, illetve verik. Sütése nem történhet sütőformában. A minimális súly 500 g.

A „Stollen”-nek legalább a következő összetevőket kell tartalmaznia: 405-ös vagy 550-es típusú búzaliszt, teljes tej, illetve teljes tejpör, kristálycukor, friss vaj, illetve vajkoncentrátum, kandírozott narancs- és/vagy citromhéj, malagaszőlő-mazsola, édes és keserű mandula, citromhéj, konyhasó, porcukor, fűszerek.

Az alábbi összetevőket nem tartalmazhatja:

mesterséges aromák, közvetlenül hozzáadott adalékok, margarin.

Az alábbi összetevőket a lisztmennyiséghez viszonyított következő arányban kell tartalmaznia:

friss vaj, illetve megfelelő mennyiségű vajkoncentrátum: 50 %

malagaszőlő-mazsola: 65 %

kandírozott citromhéj és/vagy narancshéj: 20 %

édes és keserű mandula: 15 %

A „Stollen” szabályos alakú, megfelelően barnára sült, valamint egyenletesen vajazott és cukrozott. Belseje laza állagú és benne a gyümölcsök egyenletesen oszlanak el. A „Stollen” illata és íze tiszta, aromás és harmonikus.

⁽¹⁾ HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Stollen” előállításának teljes egészében a földrajzi területen belül kell történnie.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Stollen”-t közvetlenül a gyártást követően, legkésőbb azonban a gyártótól való elszállítás, vagy a gyártó általi értékesítés előtt kell csomagolni és címkézni, hogy elkerülhető legyen a bakteriális szennyeződés, illetve más károsodás (elsősorban a vajazott és cukrozott külső felületen).

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címke meghatározó eleme a csomagolás látható felső oldalán található „Dresdner Stollen”, „Dresdner Weihnachtsstollen” vagy „Dresdner Christstollen” felirat.

A csomagolás valamelyik látható felületén a gyártónak fel kell tüntetnie nevét, illetve cégnevét, azonban ennek a „Dresdner Stollen”, a „Dresdner Weihnachtsstollen” vagy a „Dresdner Christstollen” feliratnál optikailag kevésbé meghatározónak kell lennie.

A gyártó adatai mellett egy kereskedő neve, illetve cégneve is feltüntethető a csomagoláson úgy, hogy felismerhető legyen annak kereskedői minősége. A kereskedő adatai csak a „Stollen” csomagolásának keskeny, oldalsó felületén és/vagy alján szerepelhetnek. A kereskedő adatai a gyártó adataihoz képest nem lehetnek kiemelten feltüntetve.

A csomagolás látható felső oldalán kell elhelyezni a kérelmező minőséget igazoló alábbi pecsétjét, valamint a gyártó egyedi ellenőrzési számát.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A történelmileg kialakult földrajzi származási terület Drezda tartományi fővárosra, valamint a következőkben felsorolt településeket magában foglaló Drezda környéki térségre korlátozódik:

Moritzburg, Radebeul, Arnsdorf, Ottendorf-Okrilla, Radeburg, Coswig, Pirna, Wachau, Freital, Radeberg, Weinböhla, Heidenau.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Stollen” sütésének hagyománya a földrajzi területen a XV. századig vezethető vissza. A Drezdai „Striezelmarkt” (Kalácspiac) – amelynek első írásos nyoma 1434-ből származik – fonott kalácsként („Striezel”) említi. A Drezdai Városháza Irattárában a „Stollen” egy 1530-ból származó dokumentumban „Christstollen”-ként szerepel. Különösen híressé vált VIII. Ince pápa (1432–1492) kb. 1490-ből származó úgynevezett „vajlevele” (*Butterbrief*), amely a drezdai pékek számára feloldotta az adventi időszakra, mint bőjtire 1450 óta pápai rendelet alapján fennálló vajvas sütési tilalmat. 1727 óta szolgálták fel a „Dresdner Stollen”-t karácsonykor Erős Ágost szászországi udvarában, aki 1730-ban a drezdai pékekkel a „Zeithainer Lustlager” (zeithaini tábori vigalom – katonai díszszemle és barokk ünnep) 24 000 vendége számára 1,8 tonna súlyú óriási „Stollen”-t süttetett. Az elsőrendű minőségű „Stollen” sütésének hagyományát azóta is folytatják és ápolják a földrajzi terület pékjei; a hagyományos – esetenként egészen a középkorig visszanyúló – receptúrákat az egyes péküzemek generációról generációra adják tovább.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Dresdner Stollen” sajátossága hírnevével és minőségével függ össze. A különleges hírnév nem utolsósorban a világszerte évente jelenleg kb. 2 millió darab, a földrajzi területen készült „Stollen” értékesítéséből fakad, amit az e kérelemhez csatolt, elsősorban a Német Cukrászati Szövetség, a Szász Tartományi Környezeti és Mezőgazdasági Minisztérium és a Drezdai Kisipari Kamara szakvéleménye is alátámaszt. A „Dresdner Stollen” különleges minősége a már korábban is mindvégig alkalmazott, sok-sok éve alapszabályba foglalt és belső ellenőrzési eljárásokkal kontrollált minőségi követelmények eredménye. Kiemelkedő minősége miatt a „Dresdner Stollen”-t prémium terméknek tekintik, és azt a független vizsgáló intézetek (pl. Stiftung Warentest) önálló kategóriaként értékelik. Egy 1993-ban végrehajtott közvélemény-kutatás megállapította, hogy a megkérdezettek több mint 60 %-a a „Dresdner Stollen” megnevezést a származási helyre való utalásnak tekinti. A Szövetségi Törvényszék 2002-ben megerősítette a „Dresdner Stollen” megnevezés földrajzi származási helyre utaló jellegét.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

A földrajzi területen készített „Stollen” hírneve és minősége a történelmi gyökereken, a pápai „vajlevél” révén korán kialakult egyediségen és a földrajzi területen a minőségi „Stollen”-sütés hagyományának folyamatos ápolásán és ellenőrzésén alapszik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Markenblatt (Német Védjegyközlöny) 22. füzet, 2008.5.30., 7c rész, 40330. o.

(http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=541)
