

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 269/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Salzwedeler Baumkuchen”**Nr UE: PGI-DE-0733-AM01 — 27 maja 2020****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Salzwedeler Baumkuchen”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Okrągłe, warstwowe ciasto, którego poszczególne warstwy są nieregularne i układają się w nierówne pierścienie. Cechę charakterystyczną „Salzwedeler Baumkuchen” stanowi nagromadzenie upieczonych warstw, które sprawiają, że ciasto w przekroju przypomina pień drzewa ze słojami. Sękacz (niem. *Baumkuchen*) może mieć do 90 cm wysokości i do 40 cm średnicy. Wewnątrz sękacza na osi wzdłużnej znajduje się otwór, którego średnica może wynosić do 20 cm. Masa jednostkowa wynosi od 2 do 5 kg.

„Salzwedeler Baumkuchen” zazwyczaj podaje się nie w całości, ale w plastrach krojonych w poprzek słojów, które na ogół mają od 5 do 50 cm wysokości i wagą od 50 do 4 000 g. Najczęściej spotyka się porcje o masie od 300 do 500 g. Istnieją także „Baumkuchenspitzen” – regularne kawałki w kształcie trapezu, o długości ok. 4 cm i grubości ok. 1 cm, w różnych kształtach i różnych rozmiarach, które wykrawa się w pierścieniu, w rozmiarach od 2 do 4,5 cm długości i 2 cm grubości. Istnieją także „Baumkuchenriegel” – kawałki o długości od 8 do 10 cm i grubości 3 cm, wykrajane w pierścieniu „Baumkuchen”.

Sękacze klasyfikowane są według rodzaju polewy. Można zatem wyróżnić:

- sękacz lukrowany,
- sękacz w polewie z gorzkiej czekolady,

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- sękacz w polewie z białej czekolady,
- sękacz w polewie z mlecznej czekolady,
- sękacz lukrowany i w polewie z gorzkiej czekolady,
- sękacz lukrowany i w polewie z mlecznej czekolady,
- sękacz w polewie z gorzkiej i z mlecznej czekolady,
- sękacz w polewie z gorzkiej i z białej czekolady,
- sękacz w polewie z mlecznej i z białej czekolady,
- sękacz naturalny (bez polewy),
- „Baumkuchenspitzen” w polewie czekoladowej (z gorzkiej, mlecznej lub białej czekolady),
- batoniki „Baumkuchen”, w polewie czekoladowej (z gorzkiej, mlecznej lub białej czekolady), lukrowane, lub dekorowane cienkimi nitkami z gorzkiej, mlecznej lub białej czekolady

Skład

1 kg masła lub koncentratu masła, 1 kg mąki, proszek pszenny, skrobia pszenna lub kukurydziana w potrzebnej ilości,

od 0,8 do 1 kg żółtek jaj lub liczba żółtek odpowiadająca tej masie,

od 0,8 do 1 kg białek jaj lub liczba białek odpowiadająca tej masie,

od 0,8 do 1 kg cukru,

naturalne aromaty (tradycyjne),

dżem morelowy (nieobowiązkowo),

lukier (pomada) lub polewa czekoladowa,

bez konserwantów,

bez proszku do pieczenia i innych środków ułatwiających pieczenie.

Z podanych ilości otrzymuje się produkt końcowy o masie ok. 3,5–4 kg.

Kryteria jakościowe

Wygląd zewnętrzny: atrakcyjny kształt, nieco nieregularne brzegi (z wyjątkiem „Baumkuchenspitzen”); gładka, równa, lśniąca, jednolita polewa lub lukier.

Kształt (całego sękacza): wysokość od 60 do 90 cm, zewnętrzna średnica od 12 do 40 cm, wewnętrzna średnica od 4 do 20 cm.

Polewa: lukier (pomada), czekolada gorzka, mleczna lub biała.

Kolor: biały do kremowego, jasno- lub ciemnobrązowego, w zależności od polewy.

Konsystencja: jednolita, puszysta, lekkie, soczyste okruchy.

Wygląd w przekroju: równe złotobrązowe warstwy jednakowej wielkości.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*
„Salzwedeler Baumkuchen” musi być w całości produkowany na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie powinien znajdować się skład, masa oraz nazwa producenta wraz z kodem pocztowym, nazwą miejscowości i ulicą.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje miasto Salzwedel w granicach administracyjnych z 2006 r.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

W 1807 r. cukiernik Johann Andreas Schernikow spisał przepis na sękacz. Jego metoda wytwarzania i receptura nadal stanowią podstawę produkcji sękacza w pierwszej wytwórni „Salzwedeler Baumkuchen”. Około 1812 r. Schernikow otrzymał honorowe obywatelstwo miasta Salzwedel.

Inne dokumenty opublikowane w pierwszej połowie XIX wieku podają, że w Salzwedel produkuje się wyrób cukierniczy, którego forma przypomina w środku wydrążony pień drzewa. Pierwsza wzmianka o sękaczu z miasta Salzwedel pochodzi z dokumentów archiwalnych z 1843 r.

Wraz ze wzrostem uprzemysłowienia w drugiej połowie XIX wieku rozwinęła się zamożna klasa średnia, która mogła sobie pozwolić na zakup przysmaków kulinarnych pochodzących z innych regionów. W Salzwedel grupa ambitnych piekarzy i cukierników wykorzystała okazję i, opierając się na lokalnym doświadczeniu w produkcji tego ciasta, rozpoczęła wytwarzanie sękacza na sprzedaż na odleglejszych rynkach (w Berlinie, Hanowerze, środkowych Niemczech, a nawet w Wiedniu i Sankt Petersburgu). Rozpoczęto produkcję sękacza na większą skalę, rozslawiając „Salzwedeler Baumkuchen” w całych Niemczech i poza nimi. Mimo że nie istnieje wiarygodne źródło danych na ten temat, niemożliwe jest, by inne niemieckie miasto wyprodukowało tyle sękacza, co Salzwedel w okresie od końca XIX wieku do I wojny światowej i między obiema wojnami światowymi. Większość produkcji przeznaczona była na sprzedaż poza Salzwedel – na odleglejsze rynki wywożono od 80 do 90 %.

Już wówczas konsumenci uważali „Salzweder Baumkuchen” za specjalny produkt, który może pochodzić wyłącznie z miasta Salzwedel i znacznie różni się od sękaczy z innych regionów ze względu na szczególne cechy wynikające z metody jego wytwarzania i receptury/składu.

Przerwaną w czasie wojen produkcję sękacza powoli wznowiono po II wojnie światowej. Doświadczenie producentów i wieloletnia tradycja istniejąca w Salzwedel spowodowały, że „Salzwedeler Baumkuchen” odzyskał swą wyjątkową renomę mimo wywłaszczenia w 1958 r. największego wytwórcy. Pomijając konieczność zastąpienia części masła margaryną ze względu na niedostatek surowców, składniki i metoda produkcji nie zmieniły się. Podobnie jak wcześniej sękacz w coraz większym stopniu pieczono na eksport. Dziesiątki tysięcy tych ciast eksportowano pod nazwą „Salzwedeler Baumkuchen”, szczególnie do krajów zachodnich.

5.2. Specyfika produktu

„Salzwedeler Baumkuchen” jest regionalną specjalnością cukierniczą o długiej tradycji, cieszącą się szczególnym uznaniem konsumentów i znaną poza regionem Salzwedel.

Sękacz produkowany jest w Salzwedel od niemal 200 lat, a od drugiej połowy XIX wieku sprzedawany jest także w całych Niemczech i poza nimi (por. *Deutschland Spezialitätenküche* (Specjały kuchni niemieckiej) wyd. Christine Metzger, 1999 r., str. 46). Składniki i produkcja sękacza są bardzo drogie, co powoduje, że jest to wyrób delikatesowy. Metoda wytwarzania była jednakowa w każdym przedsiębiorstwie: sękacz jest rodzajem warstwowego ciasta pieczonego na otwartym ogniu. Ciasto jest warstwa po warstwie nakładane chochlą na obracający się rożen. Podstawowe składniki i przepis również były takie same w każdym przedsiębiorstwie.

Sękacz nadal podawany jest przy specjalnych okazjach, takich jak Boże Narodzenie, Wielkanoc i urodziny. Ze względu na wysoką jakość jego składników, produkcja sękacza była regularnie wstrzymywana w czasie wojny, tj. w latach 1914–1918 i 1939–1948.

Skład i metoda produkcji nie uległy zmianie od około 150 lat. Nadal unika się konserwantów, pasteryzowania i głębokiego mrożenia, dzięki czemu „Salzwedeler Baumkuchen” jest produktem świeżo pieczonym.

Już w 1883 r. Dietrichs i Parisius napisali (w: *Bilder aus der Altmark*, Verlag J. F. Richter, Hamburg), że smakosze wolą „Salzwedeler Baumkuchen” od pochodzących z innych miejsc ciast o tej samej nazwie i że ciasto to jest na najlepszej drodze do zyskania światowej renomy. Już wówczas tysiące skrzyń ze słodkim, smacznym ciastem wędrowały z piekarni do urzędów pocztowych, a stamtąd do konsumentów nie tylko w Niemczech, ale często również w Rosji i Ameryce.

W artykule *Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen?* („Co wiemy o Salzwedeler Baumkuchen?”) zamieszczonym w specjalnej publikacji *100 Jahre Salzwedeler Wochenblatt* (1932 r., str. 113) pojawia się następujący cytat:

„Jeżeli powiesz ludziom, że pochodzisz z Salzwedel, to w dziewięćdziesięciu dziewięciu przypadkach na sto powiedzą: »O, zatem jesteś z tego samego miejsca, co sękacz!«”.

Nieprzerwaną tradycję i dobrą renomę tej specjalności można również zaobserwować w wynikach ankiety dotyczącej handlowego zastosowania „Salzwedeler Baumkuchen”, którą przeprowadzono w 2005 r. podczas Międzynarodowego Zielonego Tygodnia w Berlinie. Spośród 500 respondentów 60,6 % słyszało wcześniej nazwę „Salzwedeler Baumkuchen” lub czytało o niej, a 92 % tej grupy uważało, że „Salzwedeler Baumkuchen” jest produkowany wyłącznie w Salzwedel. To pochodzenie 81 % tej grupy uznało za ważne przy podejmowaniu decyzji o zakupie.

„Salzwedeler Baumkuchen” jest częścią regionalnej tradycji i zwyczajów od około 100 lat. Istnieją piosenki i wiersze o sękaczu, a ciasto to zajmuje poczesne miejsce podczas regionalnych parad. Obecnie sękacz jest ważną atrakcją turystyczną i w niektórych pokazowych piekarniach można obejrzeć jego produkcję. Od 2004 r. odbywa się doroczne święto sękacza wraz z wyborami „sękaczowej królowej”.

Krajowe przewodniki turystyczne (por. *Baedeker Deutschland*, 1998 r., str. 98) i reklamy również przedstawiają „Salz-Salzwedeler Baumkuchen” jako tradycyjną specjalność miasta Salzwedel.

- 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)

Duże powodzenie, jakim cieszy się „Salzwedeler Baumkuchen”, wynika przede wszystkim z długiej tradycji wytwarzania tego produktu w mieście Salzwedel, umiejętności rozwiniętych dzięki temu procesowi, wysokiej jakości produktu oraz z jego zakorzenienia w życiu kulturalnym miasta, które jest również znane jako „miasto sękacza” (por. *Deutschland Spezialitätenküche* (Specjały kuchni niemieckiej), *loc. cit.*). Salzwedeler Baumkuchen jest zatem regionalną specjalnością, która w dużym stopniu zawdzięcza renomę bliskiemu związkowi z miejscem pochodzenia, czyli z Salzwedel.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42039>
