

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 47/04)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„PÂTES D'ALSACE”

NR WE: FR/00324/7.11.2003

CNP () COG (X)

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych CNP lub COG, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwe służby Państwa Członkowskiego:*

Nazwa Institut National des Appellations d'Origine
Adres: 138, Champs Elysées — 75008 PARIS — FRANCE
Telefon. (1) 53 89 80 00
Faks: (1) 42 25 57 97

2. *Wnioskująca:*

- 2.1. Nazwa: Alsace Qualité: section „fabricants de pâtes”
2.2. Adres: 2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM
Telefon: 03 88 19 16 78 Faks: 03 88 18 90 42
e-mail: alsace-qualite@alsace-qualite.com
2.3. Skład: stowarzyszenie prawa lokalnego składające się z 3 zespołów:
— rolnicze organizacje zawodowe (izba rolnicza, związki zawodowe, spółdzielnie)
— organizacje producentów oraz przedsiębiorstwa rolno-spożywcze podzielone na wyspecjalizowane grupy
— przedstawiciele dystrybutorów, konsumentów i restauratorów

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.7. Makarony

4. *Opis specyfikacji:*

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa: „Pâtes d'Alsace”

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Departament ds. polityki jakości produktów rolnych — B-1049 Bruksela.

- 4.2. Opis: Pâtes d'Alsace są sprzedawane w opakowaniach spożywczych pozwalających zobaczyć całość lub część produktu.

Pâtes d'Alsace są wytwarzane zgodnie z tradycyjną recepturą, czyli z wyjątkowej mieszanki następujących składników, w następujących proporcjach:

- 1 kg grysiku z pszenicy durum najwyższej jakości,
- 320 g świeżych jaj (opowiada to 7 świeżym jajom).

- 4.3. Obszar geograficzny: Nazwa „pâte d'alsace” może odnosić się wyłącznie do makaronów wyprodukowanych w zakładach produkcyjnych usytuowanych w Alzacji.

- 4.4. Świadczenie pochodzenia:

Produkcja alzackich makaronów ze wspomnianych surowców odbywa się w zakładach produkcyjnych położonych w Alzacji, utrwalając w ten sposób tradycję wytwarzania makaronów jajecznych.

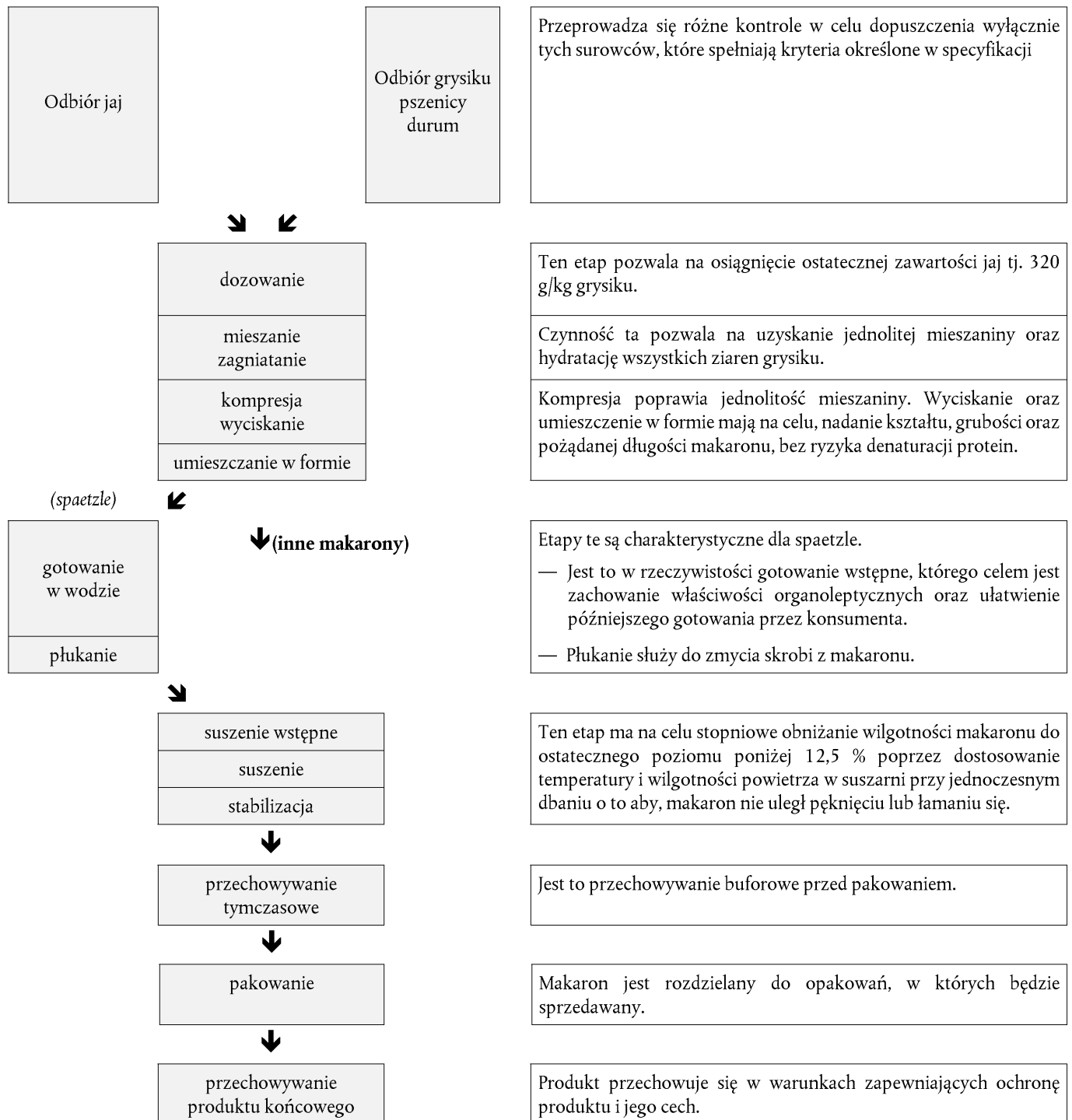
Wewnętrzny system identyfikacji w każdym przedsiębiorstwie pozwala na określenie, na podstawie produktu końcowego, parametrów produkcji i użytych surowców.

Wspomniana identyfikacja jest oparta na systemie identyfikacji i rejestracji partii we wszystkich stadiach produkcji.

- 4.5. Metoda otrzymywania:

Makarony alzackie wytwarza się z grysiku pszenicy durum najwyższej jakości oraz z 320 g świeżych jaj na każdy kilogram grysiku. Metoda produkcji makaronów alzackich składa się z kilka etapów, z których każdy odgrywa istotną rolę.

PROCES PRODUKCJI „PATES D’ALSASE”



4.6. Związek:

Cecha szczególna

Pâtes d'alsace od dawnych czasów jest wyrabiany z mąki i jaj. Genezą tego typowo alzackiego zwyczaju stosowania dużej proporcji jaj, jest fakt, iż do XIX wieku makaron był wyrabiany głównie na terenach wiejskich, gdzie jaja były łatwo dostępne.

Przez długi czas produkcja makaronu była domeną gospodyń domowych, które następnie przekazywały recepturę oraz sposób produkcji z matki na córkę.

Uprzemysłowienie procesu produkcji, pod koniec ubiegłego wieku a przede wszystkim na początku obecnego wieku, nie spowodowało zaniku tej tradycyjnej receptury. Wręcz przeciwnie, przemysł stale dążył do wzbogacania makaronu jajami, aż w końcu osiągnął proporcję 7 jaj na kilogram grysiku z pszenicy durum. To idealne pod względem organoleptycznym połączenie jest dziś powszechnie akceptowane przez producentów alzackich, co pozwala na podtrzymywanie tradycji wyrobu makaronów jajecznych.

Cechy wyróżniające

Jaja poprawiają smak, ułatwiają wyrabianie ciasta oraz zapewniają właściwą konsystencję w czasie gotowania.

Renoma historyczna i obecna

Badania historyczne przeprowadzone przez Rolanda OBERLE, kuratora dziedzictwa i attaché kulturalnego do spraw „Historii i Sztuki Alzacji” przy Radzie Ogólnej Bas-Rhin wskazują, że makarony alzackie są wyrabiane prawdopodobnie od XV wieku, lecz co ważniejsze makarony te nieprzerwanie od początku były makaronami jajecznymi:

- 1507 r.:** pierwsza wydana w Alzacji książka kucharska (Kochbuch, wydrukowana przez Mathiasa Kopfuffa, Strasburg, 1507 r.), a także tłumaczenie niemieckie dzieła Platina (Von allen Speiser und Gerichen, Strasburg, 1503 r.) wspominają już o istnieniu Wasser Strieble (Spätzle).
- 1671 r.:** opactwo w Buchinger podaje recepturę na makarony alzackie, stosowaną po dziś dzień: „kluski robi się z wielu jaj, dobrej mąki oraz soli. Nie dodaje się wody, lecz dużą ilość jaj.”
- 1811 r.:** pozycja bibliograficzna na temat gastronomii alzackiej: Oberrheinisches Kochbuch (‘Kucharka z Haut-Rhin’), która podaje recepturę na kluski identyczną z tą podaną przez opactwo w Buchinger.
- 1840 r.:** pierwsza fabryka w Alzacji: Maison Scheurer wyposażona w najnowocześniejsze maszyny. Zakład ten stosował mechaniczną ugniatarkę oraz prasę hydrauliczną.
- Po 1870 r.:** makaron jest wytwarzany przez setki piekarzy, którzy suszą go w piecu w celu zwiększenia jego trwałości.
- 1871 r.:** kolejne 15 zakładów dołącza do Scheurer’a. Alzacja szybko staje się głównym regionem produkcji makaronów jajecznych w Rzeszy Niemieckiej.
- 1920 r.:** kontynuacja ekspansji poprzez utworzenie DEKA, która kładła nacisk głównie na jakość (grysik z pszenicy durum najwyższej jakości, jaja rozbijane na miejscu w wytwórni makaronu).
- 1932 r.:** produkty DEKA zostały odznaczone złotym medalem na Exposition internationale du centenaire de Pasteur.
- 1933 r.:** produkty DEKA otrzymują Główną Nagrodę na Exposition Le Confort chez Soi oraz złoty medal na Exposition d’économie domestique de Paris.
- 1934 r.:** produkty DEKA wystawiane są poza konkursem na Exposition universelle industrielle et commerciale de Paris.
- 1996 r.:** wydanie książki historycznej pt. „L’histoire des pâtes d’Alsace” (autorzy: Catherine MALAVAL i Roland OBERLE — Editions VETTER).
- 1998 r.:** makarony alzackie są opisane w „Inventaire du patrimoine culinaire de la France — Alsace — Produits du terroir et recettes traditionnelles” — Editions Albin Michel).

Od ponad trzech wieków tradycja wyrobu makaronów ze świeżych jaj jest jedną ze specjalności kulinarnych Alzacji.

Makarony te dodaje się do tradycyjnych potraw, takich jak potrawka z zająca, potrawa z ryb lub łosoś Rhine.

Makarony z Alzacji stanowią obecnie ponad 50 % krajowej produkcji makaronów jajecznych.

4.7. Struktura kontroli:

Nazwa: CERTIQUAL, stowarzyszenie zajmujące się wydawaniem świadectw dla jakościowych produktów z Alzacji, stowarzyszenie prawa miejscowego wpisane do rejestru prowadzonego przez sąd w Schiltigheim pod numerem 1163, zgodnie z normą EN 45011, zarejestrowane pod numerem CC 08 i akredytowane przez COFRAC.

Adres: Espace Européen de l'Entreprise — 2 rue de Rome — 67300 SCHILTIGHEIM

Telefon: 03 88 19 16 78

Faks: 03 88 19 55 29

e-mail: certiqua2@wanadoo.fr

4.8. Etykietowanie: Na każdej paczce makaronu widnieje na opakowaniu następujący napis:

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

4.9. Wymogi krajowe: —
