

**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**

(2010/C 46/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„DRESDNER CHRISTSTOLLEN/DRESDNER STOLLEN/DRESDNER WEIHNACHTSSTOLLEN”**

**NR WE: DE-PGI-0005-0704-17.06.2008**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Dresdner Christstollen/Dresdner Stollen/Dresdner Weihnachtsstollen”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 2.4: Ciasto, ciastka

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Dresdner Stollen”, „Dresdner Weihnachtsstollen” lub „Dresdner Christstollen” (zwane dalej „Stollen”) jest zwartym ciastem drożdżowym z dużą zawartością masła i owoców, produkowanym głównie w okresie od sierpnia do stycznia. „Stollen” formuje się ręcznie, nadając im kształt bochenków poprzez krojenie/rwanie lub zwijanie/ubijanie. Nie należy ich piec w formach. Masa minimalna „Stollen” wynosi 500 g.

„Stollen” muszą zawierać co najmniej następujące składniki: mąkę pszenną typ 405 lub 550, mleko pełne lub mleko pełne w proszku, cukier kryształ, świeże masło lub masło topione, kandyzowaną skórkę pomarańczową lub cytrynową, sultanki, słodkie i gorzkie migdały, skórkę cytryny, sól kuchenną, cukier puder, przyprawy.

Nie mogą natomiast zawierać następujących składników:

sztucznych środków aromatyzujących, bezpośrednio dodanych dodatków, margaryny.

Następujące składniki muszą zostać zawarte w następujących proporcjach (wyrażonych jako procent masy mąki):

świeże masło lub równoważna ilość masła topionego: 50 %,

sultanki: 65 %,

kandyzowana skórka pomarańczowa lub cytrynowa: 20 %,

migdały, słodkie lub gorzkie: 15 %.

„Stollen” posiada regularny kształt, jest odpowiednio podrumienione i równomiernie posmarowane masłem i posypane cukrem. Charakteryzuje się pulchnym ciastem z równomiernie rozłożonymi owocami. „Stollen” posiada czysty, aromatyczny i intensywny zapach i smak.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Cały proces produkcji „Stollen” musi odbywać się na obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:

„Stollen” musi być pakowane i etykietowane natychmiast po wyprodukowaniu, w każdym razie najpóźniej przed transportem lub sprzedażą przez producenta, w celu ochrony przed skażeniem bakteriami lub jakimkolwiek innym uszkodzeniem produktu (zwłaszcza jego zewnętrznej strony natłuszczonej masłem i posypanej cukrem).

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykiecie – umieszczonej na widocznej górnej stronie opakowania – jako główny zapis musi widnieć tekst „Dresdner Stollen”, „Dresdner Weihnachtsstollen” lub „Dresdner Christstollen”.

Producent musi umieścić swoje nazwisko lub nazwę firmy na widocznej stronie opakowania, przy czym tekst ten powinien być mniej widoczny niż tekst „Dresdner Stollen”, „Dresdner Weihnachtsstollen” lub „Dresdner Christstollen”.

Oprócz nazwy producenta można na opakowaniu umieścić nazwisko osoby lub nazwę firmy prowadzącej sprzedaż detaliczną „Stollen”, przy czym musi być jasne, że dana osoba/firma jest rzeczywiście detalistą. Informacje dotyczące detalisty można umieszczać jedynie na wąskich bocznych powierzchniach lub na spodzie opakowania „Stollen”. Takie informacje nie mogą rzucać się w oczy bardziej niż informacje o producencie.

Na widocznej górnej stronie opakowania umieszcza się pieczęć niżej przedstawionego znaku jakości wnioskodawcy, zawierającą numer identyfikacyjny danego producenta.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Geograficzny obszar historycznego pochodzenia ogranicza się do stolicy kraju związkowego Drezna i następujących miejscowości zaliczanych do okręgu dyrekcyjnego Drezna:

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

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Tradycja wypieku „Stollen” na obszarze geograficznym wywodzi się z XV wieku. Już podczas drezdeńskiego jarmarku strucli (Dresdner Striezelmarkt), o którym pierwsze wzmianki pochodzą z 1434 r., „Stollen” określa się jako struclę. W dokumencie pochodzącym z 1530 r. i znajdującym się obecnie w drezdeńskim archiwum miejskim „Stollen” nazywa się „Christstollen”. Szczególną sławę zyskał tzw. „maślany list” wysłany przez papieża Innocentego VIII (1432–1492) w 1490 r. W liście tym w odniesieniu do drezdeńskich piekarzy zniesiono ustanowiony przez papieża w 1450 r. zakaz wypieku ciasta z użyciem masła podczas adwentu (w okresie postu). Od 1727 r. „Stollen” podawano w okresie świąt Bożego Narodzenia na saksońskim dworze króla Augusta Mocnego, który nakazał drezdeńskim piekarzom upieczenie ogromnego, ważącego 1,8 tony „Stollen” dla 24 000 gości parady wojskowej „Zeithainer Lustlager”. Tradycja wypieku wysokiej jakości „Stollen” jest od tamtej pory nieustannie kontynuowana i strzeżona przez piekarzy i cukierników z obszaru geograficznego; tradycyjne przepisy (niektóre sięgające średniowiecza) przekazywane są z pokolenia na pokolenie w obrębie poszczególnych zakładów produkcyjnych.

### 5.2. Specyfika produktu:

Specyfikę drezdeńskiego „Stollen” określają jego renoma i jakość. Szczególną renomę produktu potwierdza fakt, że obecnie co roku sprzedaje się na całym świecie około dwóch milionów „Stollen” wyprodukowanych na obszarze geograficznym; świadczą o niej również opinie przekazane w związku z przedmiotowym zawiadomieniem, zwłaszcza przez niemiecki związek cukierników, saksońskie ministerstwo ochrony środowiska i rolnictwa oraz drezdeńską izbę rzemieślniczą. Szczególna jakość drezdeńskiego „Stollen” wynika z od zawsze praktykowanych wymogów dotyczących jakości, uregulowanych przepisami wiele lat temu i nadzorowanych w ramach wewnętrznych procedur kontroli. Z uwagi na wysoką jakość „Dresdner Stollen” jest uznawane jako produkt wysokiej klasy, a niezależne testy (np. Stiftung Warentest) zaklasyfikowały je jako produkt osobnej kategorii. W 1993 r. badanie opinii publicznej wykazało, że dla ponad 60 % ankietowanych określenie „Dresdner Stollen” stanowi nazwę pochodzenia. W 2002 r. „Bundesgerichtshof” (Trybunał Federalny) potwierdził, że tekst „Dresdner Stollen” odnosi się do pochodzenia geograficznego.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Renoma i jakość produkowanego na obszarze geograficznym „Stollen” wywodzą się z jego wczesnych historycznych korzeni, specjalnego charakteru, jaki produkt uzyskał dzięki „maślanemu listowi” papieża, oraz nieprzerwanej, stale podtrzymywanej i nadzorowanej tradycji wysokiej jakości wypieku „Stollen” na obszarze geograficznym.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt, tom 22 z dnia 30.5.2008 r., część 7c, s. 40330

([http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=541](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=541))

---