

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 403/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „SCHWÄBISCHE SPÄTZLE”/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE”

Nr UE: DE-PGI-0105-01384 – 12.10.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle

Adres: Dottingerstraße 69
72525 Münsingen
DEUTSCHLAND

Uzasadniony interes:

Grupa składająca wniosek jest tą samą grupą, która złożyła wniosek pierwotny. Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle jest zrzeszeniem producentów i przetwórców produktu, którego dotyczy wniosek.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

b) Opis

- 1) W zdaniu pierwszym po wyrażeniu „makaron ze świeżych jaj” dodaje się: „(makaron suchy) bądź z całych jaj i/lub świeżych jaj (makaron świeży)”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

2) Na końcu akapitu pierwszego dodaje się następujące zdania, które pierwotnie znajdowały się w lit. e) Poszczególne etapy produkcji:

„Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle« oferowane są w postaci świeżego makaronu gotowego do spożycia bądź też pasteryzowanego i/lub schłodzonego albo mrożonego. »Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle« oferowane są również w postaci makaronu suchego, nadającego się do dłuższego przechowywania.”

3) W akapicie „Surowce”:

— w zdaniu pierwszym po wyrażeniu „grysik, świeże jaja” dodaje się: „(»Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle« suche) bądź całe jaja i/lub świeże jaja (»Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle« świeże)”,

— na końcu akapitu dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Świeże »Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle« mogą być natłuszczone olejem jadalnym o neutralnym smaku, niepowodującym zmiany koloru produktu.”

4) W akapicie „Właściwości”:

— wpis w sekcji „Klasa jakości jaj” zastępuje się następującym wpisem:

„Klasa jakości jaj w przypadku suchych »Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle«: świeże jaja, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi makaronów.

Klasa jakości jaj w przypadku świeżych »Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle«: całe jaja i/lub świeże jaja, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi makaronów.”

— w sekcji „Jakość gryssiku” wyrażenie „lub mąka orkiszowa” zastępuje się wyrażeniem: „i/lub gryssik orkiszowy”,

— w sekcji „Jakość mąki w przypadku świeżych szeptli” wyrażenie „mąka pszenna lub orkiszowa” zastępuje się wyrażeniem „mąka pszenna i/lub orkiszowa.”

— na końcu akapitu dodaje się, co następuje:

„Olej jadalny o neutralnym smaku, niepowodujący zmiany koloru produktu: opcjonalnie w przypadku świeżych »Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle« w celu ich natłuszczenia.”

Uzasadnienie:

1) Zastąpienie wyrażenia „świeże jaja” wyrażeniem „całe jaja” w przypadku świeżych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”

Wielu producentów makaronów suchych samodzielnie rozbija jaja i przetwarza je zaraz po tym jako świeże jaja, natomiast producenci świeżych makaronów zazwyczaj nie rozbijają sami jaj, jeśli nie są zakładami gastronomicznymi lub małymi zakładami rzemieślniczymi.

Niepasteryzowana masa jajeczna jest w wysokim stopniu podatna na psucie pod wpływem drobnoustrojów, w związku z tym ryzyko niekorzystnego wpływu na ten surowy składnik, a tym samym na produkt końcowy, w szczególności w przypadku producentów makaronów świeżych, jest bardzo wysokie. Z tego względu producenci makaronów świeżych korzystają z pasteryzowanych całych jaj, pochodzących od uznanych dostawców.

Dostawcy ci muszą posiadać odpowiednie zezwolenia zgodnie z unijnymi przepisami weterynaryjnymi i dotyczącymi produktów spożywczych oraz przeprowadzać wiele rutynowych badań, zarówno surowca (jaja w skorupkach), jak i produktu końcowego. Badania surowca obejmują kompleksową regularną kontrolę przy przyjmowaniu towaru, w której zakres wchodzi warunki przechowywania, wielkość komory powietrznej oraz analiza substancji szkodliwych przeprowadzana przez akredytowane laboratoria zewnętrzne. Po pasteryzacji poszczególne partie produktu poddaje się dalszym analizom chemiczno-fizycznym i mikrobiologicznym, aby uzyskać pewność co do jakości dostarczanego produktu pod względem świeżości, okresu przydatności do spożycia i stałości cech. W szczególności dobry wskaźnik świeżości produktu stanowi w tym zakresie określenie zawartości kwasów organicznych (kwasu mlekowego, kwasu 3-hydroksymasłowego, kwasu bursztynowego).

Zgodnie z wytycznymi dotyczącymi makaronów świeże jaja mogą pochodzić również z zakładów posiadających odpowiednie zezwolenia, jeżeli pasteryzowane produkty jajeczne dostarczane są producentom makaronów w ciągu 24 godzin i przetwarzane przez nich wkrótce potem.

Producenci makaronów świeżych mają jednak trudności ze stosowaniem tej zasady w zakładowym procesie produkcji, w szczególności po weekendzie lub dniu wolnym od pracy.

Należy jednak zauważyć, iż w wytycznych dotyczących makaronów nie określono w tej kwestii wieku jaj, a jedynie upływ czasu od momentu rozbicia jaj po ich przetworzenie.

Wiek, w zależności od warunków przechowywania przed rozbiciem, ma jednak decydujące znaczenie dla jakości. W wytycznych nie uwzględniono jednak tego czynnika. Zarówno w przypadku całych jaj, jak i świeżych jaj wykorzystywanie wyłącznie jaj o klasie jakości A nie podlega dyskusji. Maksymalny okres przechowywania pasteryzowanych jaj całych wykorzystywanych do produkcji świeżych makaronów wynosi 14 dni od dnia zniesienia. Podobnie kształtują się okresy przechowywania w przypadku świeżych jaj.

W związku z powyższym należy uznać, że wykorzystywanie całych jaj w produkcji świeżych „Spätzle”/„Knöpfle” z jednej strony odpowiada wymogom bezpieczeństwa produkcji, a z drugiej nie ustępuje w niczym wykorzystywaniu świeżych jaj i nie prowadzi do spadku jakości produktu końcowego pod jakimkolwiek względem.

2) Opis postaci, w jakich oferowane są „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”, tj. jako makarony świeże lub suche, tematycznie wiąże się z lit. b) specyfikacji, należy go zatem przenieść w to miejsce z lit. e).

3) Olej jadalny jako składnik opcjonalny

Makarony świeże nie są po wytworzeniu suszone lub są jedynie podsuszane. Ze względu na większą zawartość wody niż w makaronach suchych łatwo się skleją. Aby temu zapobiec, konieczne jest dodanie oleju jadalnego. Dzięki temu świeże makarony zachowują swoją konsystencję i formę, a tym samym zwiększa się jakość produktu pod względem łatwości przygotowywania go do spożycia przez konsumenta. Makaron można łatwo wyjąć z opakowania i podgrzać.

Użycie oleju jadalnego o neutralnym smaku, niepowodującego zmiany koloru produktu, zapewnia niezmiennosc smaku i koloru „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”.

Zarówno w gastronomii, jak i w gospodarstwach domowych natłuszczanie jest przyjętą praktyką przy przygotowywaniu i przechowywaniu makaronów. Przy przyrządzaniu makaronów suchych do wrzącej wody dodaje się zazwyczaj trochę oleju, również po to, aby zapobiec sklejanemu się makaronu.

Wykorzystanie oleju jadalnego do natłuszczania świeżych „Spätzle”/„Knöpfle” odpowiada zatem technologicznym wymaganiom i nie ma negatywnego wpływu na jakość, ani na charakterystyczne właściwości produktu.

4) W przypadku zastąpienia wyrażenia „lub mąka orkiszowa” wyrażeniem „i/lub grysik orkiszowy” chodzi z jednej strony o poprawienie oczywistego błędu, a z drugiej o doprecyzowanie odpowiadające praktyce wytwórców, w której grysik pszenny i orkiszowy mogą być również stosowane razem.

Dotyczy to również zastąpienia wyrażenia „mąka pszenna lub orkiszowa” wyrażeniem „mąka pszenna i/lub orkiszowa”.

e) *Poszczególne etapy produkcji*

Na końcu tej sekcji zdanie „Świeże ciasto makaronowe jest natomiast w razie potrzeby schładzane i pasteryzowane, po czym następuje jego schłodzenie do temperatury 2–7 °C.” otrzymuje brzmienie:

„Świeże ciasto makaronowe jest natomiast w razie potrzeby pasteryzowane, po czym następuje jego schłodzenie do temperatury 2–7 °C lub zamrożenie.”.

Uzasadnienie:

Powyższa zmiana stanowi poprawkę redakcyjną i zarazem uzupełnienie o wyjaśnienie, że makarony świeże mogą być również poddawane mrożeniu. Fakt, że „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” oferowane są również w postaci mrożonej, wynika już z opisu w lit. b).

f) *Związek z obszarem geograficznym*

Specyfika produktu:

W zdaniu pierwszym po wyrażeniu „ze świeżych jaj” dodaje się: „(makaron suchy) bądź z całych jaj i/lub świeżych jaj (makaron świeży)”.

Uzasadnienie:

Zob. podane w lit. b) (Opis) uzasadnienie zastąpienia wyrażenia „świeże jaja” wyrażeniem „całe jaja” w odniesieniu do świeżych „Spätzle”/„Knöpfle”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE”/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE”

Nr UE: DE-PGI-0105-01384 – 12.10.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.5: Makarony

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” to makaron ze świeżych jaj (makaron suchy) lub z całych jaj i/lub świeżych jaj (makaron świeży), posiadający cechy makaronu domowego, odznaczający się nieregularnym kształtem oraz szorstką i porowatą powierzchnią, wrzucany bezpośrednio do wrzącej wody/gotowany na parze. Obie nazwy oznaczają w języku potocznym ten sam produkt, otrzymywany z identycznego ciasta, i są stosowane wymiennie. Kształt makaronu jest przy tym bardzo zróżnicowany. Obejmuje makarony grube i cienkie, długie i krótkie. Nie jest właściwie możliwe dokonanie rozgraniczenia, a występujące różnice mają charakter regionalny.

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” oferowane są w postaci świeżego makaronu gotowego do spożycia bądź też pasteryzowanego i/lub schłodzonego albo mrożonego. „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” oferowane są również w postaci makaronu suchego, nadającego się do dłuższego przechowywania.

Właściwości:

Kolor/wygląd: naturalny, złocistożółty, jasnożółty.

Kształt: makaron o nieregularnym kształcie, szorstkiej i porowatej powierzchni, posiadający cechy makaronu domowego; kształt zróżnicowany, obejmuje makarony grube i cienkie, długie i krótkie.

Konsystencja/struktura: sztywna, nadająca się do gotowania/nieciągliwa, o szorstkiej powierzchni.

Klasa jakości jaj w przypadku suchych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”: świeże jaja, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi makaronów.

Klasa jakości jaj w przypadku świeżych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”: całe jaja i/lub świeże jaja, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi makaronów.

Ilość jaj na każdy kilogram grysiku/mąki:

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” (makaron suchy): co najmniej 2 jaja na każdy kilogram grysiku, przy czym zazwyczaj wykorzystuje się 4 lub 6 jaj na każdy kilogram grysiku;

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” (makaron świeży): co najmniej 8 jaj na każdy kilogram grysiku lub mąki.

Jakość grysiku: grysik pszenicy durum i/lub grysik orkiszowy.

Jakość mąki w przypadku świeżych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”: mąka pszenna i/lub orkiszowa.

Jakość wody: świeża woda pitna.

Sól: opcjonalnie, maksymalnie 1 %.

Przyprawy, zioła, szpinak: opcjonalnie.

Kwasek cytrynowy: opcjonalnie w przypadku świeżych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”.

Olej jadalny o neutralnym smaku, niepowodujący zmiany koloru produktu: opcjonalnie w przypadku świeżych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”.

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

Składniki wykorzystywane do produkcji „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” to grysik, świeże jaja („Spätzle”/„Knöpfle” suche) albo całe jaja i/lub świeże jaja („Spätzle”/„Knöpfle” świeże) oraz woda pitna. Możliwe jest również dodanie soli (maks. 1 %), przypraw, ziół oraz szpinaku. W przypadku świeżych „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” istnieje możliwość dodania kwasu cytrynowego. Ponadto grysik może zostać w całości lub w części zastąpiony mąką. Świeże „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” mogą być natłuszczone olejem jadalnym o neutralnym smaku, niepowodującym zmiany koloru produktu.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

W celu zagwarantowania autentyczności tradycyjnego i typowego dla regionu produktu, a także utrzymania jego stałej, wysokiej jakości, wytwarzanie „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” musi się odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym. Zarówno wytwarzanie świeżego, jak i suchego ciasta makaronowego obejmuje takie same etapy produkcji aż do momentu schłodzenia lub wysuszenia ciasta. Tradycyjnie „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” wyrabiane są ręcznie. Dopiero na początku XX w. pojawiły się maszyny do produkcji „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”. Składniki są mieszane, a następnie masa jest ugniatana do momentu, w którym ciasto stanie się twarde. Od czasu wprowadzenia mieszarek do ciasta proces ten jest w znacznym stopniu zautomatyzowany. Następnie ciasto jest formowane i wrzucane do wrzącej wody lub gotowane na parze. Dobranie odpowiedniej konsystencji ciasta, właściwej temperatury oraz czasu gotowania wymaga wyczucia i doświadczenia, co można ujednoczyć jedynie w ograniczonym stopniu. Szczególne znaczenie mają tutaj umiejętności producentów oraz regionalny know-how dotyczący procesu wytwarzania. W przypadku suchego ciasta makaronowego wyrobione „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” są wstępnie osuszone, a następnie suszone. Świeże ciasto makaronowe jest natomiast w razie potrzeby pasteryzowane, po czym następuje jego schłodzenie do temperatury 2–7 °C albo zamrożenie.

- 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*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny Szwabia obejmując całą Badenię-Wirtembergię, a także okręg administracyjny Szwabia w kraju związkowym Bawaria.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” mają na obszarze geograficznym wielowiekową tradycję wytwarzania, a także ogromne znaczenie dla kuchni Szwabii. Szczególne znaczenie mają tutaj umiejętności producentów oraz regionalny know-how dotyczący procesu wytwarzania. Tradycyjnie szpecele są wyciskane ręcznie – do dziś szpecele wyciskane ręcznie za pomocą deski uważa się za produkt najwyższej jakości. Ze względów związanych z ekonomią pracy już na początku XX w. wprowadzono maszyny do wyrobu „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”. Uzyskiwano przy tym produkt posiadający cechy makaronu domowego, czyli wyciskanego ręcznie. W celu zachowania autentyczności i domowego charakteru „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” zgłoszono pierwsze patenty uwarunkowane potrzebami praktycznymi (zob. np. Deutsches Reichpatent 471046). Liczne wystawy dokumentują tradycyjną wiedzę na temat wytwarzania tego produktu w regionie Szwabii, od jego początków aż do czasów współczesnych (zob. „Spätzle und Knöpfle – Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben” [„Spätzle i Knöpfle – historia ulubionej potrawy mieszkańców Szwabii”], „Blickfang: Alte Zeiten”, Oftringen; „Spätzle – Schaben, pressen, hobeln” [„Wyciskanie, tarcie i formowanie szpecele”], skansen w Beuren). Liczne konkursy kulinarne oraz próby bicia rekordu świata w wyciskaniu szpecele podkreślają specyfikę obszaru geograficznego, w związku z czynnikiem ludzkim. Know-how mieszkańców regionu był przekazywany z pokolenia na pokolenie i miał istotne znaczenie dla późniejszych cech produktu. Tradycja wyrobu szpecele w Szwabii sięga XVIII w. W 1725 r. wirtemberski radca i lekarz Rosino Lentilio określił „Knöpflein” i „Spazen” jako „wszystko, co wyrabia się z mąki”. W tamtym okresie w regionie szwabsko-alemańskim powszechne były uprawy orkisz. Orkisz jako zboże o niewielkich wymaganiach, które można uprawiać również na ubogich glebach, cieszył się dużą popularnością wśród mieszkańców tego uboższego regionu, zdominowanego przez drobne gospodarstwa rolne. Ponieważ orkisz zawiera duże ilości glutenu, dzięki czemu w trudnych finansowo czasach ciasto mogło być wyrabiane również bez dodatku jaj, do produkcji „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” stosowano przede wszystkim mąkę orkiszową. Szpecele zyskały sławę na terenie Münsinger Alb. Wraz z uprzemysłowieniem i postępującym dobrobytem „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” awansowały z pozycji zwykłego codziennego posiłku do rangi kulinarnego specjału, serwowanego podczas świąt. W pochodzącym z 1937 r. opisie jednej ze szwabskich wiosek szpecele określa się jako potrawę spożywaną w dni świąteczne. Rok wcześniej miejscowy poeta Sebastian Blau podniósł szpecele do rangi symbolu tożsamości regionalnej mieszkańców Szwabii. „[...] szpecele są podstawą naszej kuchni, sławą naszego regionu, [...] kwintesencją jadłospisu mieszkańców Szwabii [...]”. Tradycyjne, regionalne metody produkcji oraz wysoki poziom umiejętności w zakresie produkcji szpecele umożliwiają wytwarzanie

produktu wysokiej jakości na położonych na obszarze geograficznym terenach odznaczających się niekorzystnymi warunkami naturalnymi. Obecnie „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” znajdują się w ofercie niemal wszystkich producentów makaronu i restauratorów, a od lat osiemdziesiątych XX w. są również z powodzeniem eksportowane. Dla mieszkańców obszaru geograficznego stanowią element budujący ich tożsamość. Ogromne znaczenie „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” dla kuchni Szwabii potwierdza również między innymi opublikowana po raz pierwszy w 1827 r. powieść „Die Geschichte von den sieben Schwaben” [„Siedmiu Szwabów”], w której można przeczytać, że w Szwabii istnieje zwyczaj „spożywania w ciągu dnia pięciu posiłków, pięć razy zupy i do tego dwa razy knöpfli lub szpecli”. W 1892 r. Elise Henle wyjaśniała, że kobieta ze Szwabii powinna znać sposób wytwarzania szpecli: „s isch koi richtigs Schwobe-Mädla, des net Spätzla kocha ka”. W czasach współczesnych pochodzący ze Szwabii pisarz Siegfried Ruoß wymienia w książce kucharskiej zatytułowanej „Schwäbische Spätzleküche” [„Kuchnia szpecli w Szwabii”] ponad 50 różnych przepisów na szpecle pochodzących z tego regionu.

Specyfika produktu

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”, w przeciwieństwie do innych makaronów, są wyrabiane ze świeżych jaj (makarony suche) albo z całych jaj i/lub świeżych jaj (makarony świeże) i posiadają cechy makaronu domowego o nieregularnym kształcie i szorstkiej, porowatej powierzchni. Twarde ciasto jest w tym przypadku wrzucane bezpośrednio do wrzącej wody/gotowane na parze, zaś osiągnięty kształt jest zróżnicowany i obejmuje makarony cienkie i grube, długie i krótkie. Jako jedyny makaron są one gotowane po raz pierwszy już podczas produkcji. Wilgotne ciasto jest przy tym tarte na blaszanej tarce lub wyciskane z tarki wprost do wrzącej wody. Podczas tej czynności ciasto może być przycinane nożem.

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)

Związek przyczynowy pomiędzy szczególnym charakterem „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” a miejscem jego pochodzenia wynika ze szczególnej renomy, którą cieszy się ten produkt ze względu na swoje pochodzenie. Produkt ten stanowi tradycyjny, typowy dla regionu Szwabii specjał, wysoko ceniony szczególnie w tym regionie, ale również poza jego granicami. Potwierdzają to zarówno liczne opinie otrzymane przez organ krajowy, jak i wyniki ankiety konsumenckiej przeprowadzonej w 2002 r.

Ponadto liczne wzmianki w literaturze, artykułach prasowych oraz lokalnych książkach kucharskich potwierdzają fundamentalne znaczenie oraz wysoką wartość „Spätzle”/„Knöpfle” dla szwabskiej kuchni, w której są one uznawane za „potrawę narodową Szwabii”.

Obecnie „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” znajdują się w ofercie niemal wszystkich producentów makaronu i restauratorów, a od lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku są również z powodzeniem eksportowane. Renoma „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” wynika przede wszystkim z tradycyjnego, regionalnego sposobu wytwarzania produktu, a także wysokiego poziomu umiejętności w zakresie produkcji szpecli w Szwabii, przy czym szczególnie cenione są szpecle wyciskane ręcznie. Jednak również w przypadku zautomatyzowanej produkcji niezbędne jest wyczucie i doświadczenie, w związku z czym szczególne znaczenie mają w tym kontekście umiejętności producentów oraz regionalny know-how dotyczący procesu wytwarzania. Można w związku z tym przyjąć, że renoma „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” jest ściśle związana z regionem, z którego one pochodzą.

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” są doskonale znane wśród konsumentów, a ze względu na swoje regionalne pochodzenie cieszą się szczególną renomą. Renoma ta wynika również z faktu, że produkt ten posiada długoletnią tradycję i jest uznawany za specjalność regionu Szwabii, a także z wysokich umiejętności producentów w zakresie wytwarzania szpecli. Za produkt najwyższej jakości uznawane są przy tym szpecle wyciskane ręcznie. Już ankieta z 1965 r., przeprowadzona na terenie całych Niemiec przez Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G., potwierdziła, że szpecle z regionu Stuttgartu i Reutlingen cieszą się najwyższym uznaniem. Również w literaturze Szwabii nie brakuje przykładów poezji poświęconej ulubionej potrawie mieszkańców tego regionu. Przykładem jest opublikowany w 1838 r. w „Schwarzwälder Bote” wiersz „Das Lob der Schwabenknöpfle” [„Pochwała Schwabenknöpfle”], a także wiersze „Schwäbische Leibspeisa” [„Ulubione danie Szwabii”] i „Spätzles-Lied” [„Pieśń o szpeclach”]. Ponadto wzmianki na temat „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” można znaleźć w opisach wielu szwabskich świąt i zwyczajów. Na potrzeby turystyki produkt jest promowany w ramach festiwalu specjalności regionalnych, licznych kursów, seminariów oraz konkursów wyciskania szpecli. W ostatnim czasie „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” pełnią również rolę ambasadora kulinarnego regionu Szwabii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2016/26/Teil-7/20160701>