

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 403/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE”/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE”

EU-szám: DE-PGI-0105-01384 – 2015.10.12.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle

Cím: Dottingerstraße 69
72525 Münsingen
DEUTSCHLAND

Jogos érdek:

A kérelmező az eredeti kérelmezővel megegyezik. A Schutzgemeinschaft a kérdéses termék termelőinek, ill. feldolgozóinak az egyesülése.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

b) Leírás

(1) Az első mondatban a „... friss tojás hozzáadásával készült házias jellegű tészta” helyett beillesztésre kerül: „... friss tojás, ill. teljes tojás és/vagy friss tojás hozzáadásával készült házias jellegű tészta (szárasztésza, ill. friss tészta)”.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

(2) Az első bekezdés végén az alábbi mondatok kerülnek beillesztésre, amelyeket eredetileg az e) pont, az előállítás módja tartalmazott:

„A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle friss tésztaként közvetlenül fogyasztásra vagy pasztőrözve is és/vagy hűtve vagy fagyasztva kerül értékesítésre. A Spätzle továbbá jól tárolható száraztésztaként is értékesítésre kerül.”

(3) Az „Összetétel” bekezdésben:

— Az első mondatban a „... búzadara, friss tojás” után beillesztésre kerül: „(száraz Spätzle/Knöpfle), ill. teljes tojás és/vagy friss tojás (frissen készült Spätzle/Knöpfle)”

— A bekezdés vége az alábbi mondattal kerül kiegészítésre:

„Opcionálisan a frissen készült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle ízsemleges, színezőanyagtól mentes étolajjal olajozható.”

(4) A „Jellemzők” bekezdésben:

— A „tojás minőségéhez” megadott jellemzőket az alábbiak váltják fel:

„Tojás minősége a száraz Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében: a tésztákra vonatkozó irányadó elveknek megfelelő friss tojás.

Tojás minősége a frissen készült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében: a tésztákra vonatkozó irányadó elveknek megfelelő teljes és/vagy friss tojás.”

— „A búzadara minőségét” követően a „... vagy tönkölyliszt” helyébe „... és/vagy tönkölyliszt” kerül.

— „A liszt minősége friss Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében” után a „búza- vagy tönkölyliszt” helyébe „búza és/vagy tönkölyliszt” kerül.

— A bekezdés vége kiegészítésre kerül:

„Étolaj, ízsemleges és színezőanyagtól mentes: a frissen készült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében a Spätzle/Knöpfle olajozása opcionális.”

Indokolás:

(1) A „friss tojás” leváltása „teljes tojásra” a friss Spätzle/Knöpfle esetében

Amíg számos száraztészta előállítója a tyúktojásokat feltöri és aztán rövid időn belül azokat friss tojásként dolgozza fel, a tyúktojások feltörése a friss tészta előállítóinál nem szokványos, hacsak nem vendéglátó-ipari üzemekről vagy kézműves kisüzemekről van szó.

Mivel a pasztőrözetlen tojás mikrobiológiai szempontból nagy mértékben hajlamos a romlásra, különösen a friss tészta előállítói számára igen nagy a veszélye annak, hogy ez a nyersanyagot és ezzel együtt a végterméket is hátrányosan befolyásolja. A friss tészta előállítói ezért pasztőrözött teljes tojást használnak, és elismert szállítókat alkalmaznak.

Ezeket az EU állat-egészségügyi és élelmiszerjogi előírásai szerint kell jóváhagyni, és azokon számos rutinszerűen végrehajtott vizsgálatot kell elvégezni a nyersanyag (tojások), valamint a végtermék tekintetében is. A nyersanyag vizsgálata magában foglalja a széles körű és rendszeres beléptetési ellenőrzést, a tárolási feltételeket, a légkamra nagyságát és az akkreditált, küldő laboratóriumok által elvégzett károsanyag-analízist. A pasztőrözést követően további, gyártási tétel szerinti kémiai-fizikai és mikrobiológiai vizsgálatokra kerül sor, amelyek azt szavatolják, hogy a szállított termék frissessége, eltarthatósága és tulajdonságainak állandósága nagy mértékben biztosított legyen. Különösen a szerves savakra (tejsav, béta-hidroxivajsav, borostyánkősav) vonatkozó előírások biztosítják kimagaslóan ebben az összefüggésben a frissességet.

A tésztákra vonatkozó irányadó elveknek megfelelő friss tojás jóváhagyott üzemekből is származhat, amennyiben a pasztőrözött tojásterméket 24 órán belül a tészta előállítójához szállítják, ahol azt ezután rövid időn belül fel kell dolgozni.

A tényleges üzemi folyamatok során azonban ez a friss tészta előállítói számára, különösen hétvégeket és ünnepeket követően, nehezen megvalósítható.

Másrészt ebben az összefüggésben a tésztákra vonatkozó irányadó elvekben nem esik szó a tojások életkoráról, hanem csak a feltöréstől a feldolgozásig terjedő időtartamot definiálják.

Az életkor azonban a feltörést megelőző tárolási feltételektől függően a minőség tekintetében döntő jelentőséggel bír. Ezt a tényezőt az irányadó elvekben nem veszik figyelembe. Az, hogy a teljes tojások esetében éppúgy, mint a friss tojások esetében, kizárólag A osztályba sorolt tojásokat használnak fel, nem vitatott. A friss tojásból készült tésztaáruk előállítására használt, pasztörizált teljes tojást legfeljebb a tojásrakás dátumától számított 14 napig lehet tárolni. A bemutatott tárolási idők a friss tojások tekintetében sem térnek el.

A vázolt tényállásból az következik, hogy a friss Spätzle/Knöpfle előállítása során a teljes tojás alkalmazása egyrészt megfelel a termékbiztonság követelményeinek, másrészt a friss tojás alkalmazásával legalább egyenértékű és a végterméknél a minőség tekintetében veszteséget nem okoz.

(2) A Schwäbische Spätzle/Schäbischen Knöpfle mint friss és száraztészta különböző értékesítési formáinak leírása tematikusan a termék-leírás b) pontjába tartozik, és azt ezért az e) pontból oda kell áttenni.

(3) Étolaj mint opcionális összetevő

A friss tésztákat az előállítást követően nem szárítják meg vagy csupán a felületén szárítják. Mivel a víztartalmuk magasabb, mint a száraztésztáké, könnyen összeragadnak. Annak érdekében, hogy ezt elkerüljék, szükséges az étolaj hozzáadása. Ezáltal a friss tészta megőrzi az állagát és alakját, így nő a termék minősége a végfelhasználó felé történő elkészítés során. A tésztát könnyen ki lehet venni a csomagolásból és könnyen melegíthető.

Az ízsemleges, színezőanyagtól mentes étolaj alkalmazása biztosítja, hogy a Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle íze és színe változatlan maradjon.

Az olajozás a vendéglátásban és a magánháztartásban is bevett gyakorlat, ha a tésztát előkészítik és nem tárolásra teszik el. A száraztészta elkészítésekor a főzővízbe némi olajat tesznek, hogy az esetleges összeragadást megakadályozzák.

Az étolajnak a friss Spätzle/Knöpfle olajozásához történő használata így megfelel a technológiai követelményeknek, és nem befolyásolja hátrányosan a minőséget és a termék jellegzetes sajátosságait.

(4) A „... vagy tönkölyliszt” „... és/vagy tönkölyliszt”-re történő módosítása során egyrészt egy nyilvánvaló hiba javításáról van szó, másrészt az előállítók szokásainak megfelelő tisztázásáról, miszerint búza- és tönkölylisztet együtt is lehet használni.

Ez utóbbi érvényes a „búza- vagy tönkölyliszt” „búza és/vagy tönkölyliszt”-re történő módosítására is.

e) *Előállítási/gyártási eljárás*

A pont végén a „..., míg a friss tésztát adott esetben hűtik, pasztörizálják, majd végül 2-7 °C-ra hűtik.” félmondat az alábbiakra változik:

„..., míg a friss tésztát adott esetben hűtik, pasztörizálják, majd végül 2-7 °C-ra hűtik vagy fagyasztják.”

Indokolás:

Itt szerkesztői módosításról van szó, valamint egy magyarázó kiegészítésről, miszerint a friss tészta esetében fagyasztás is történhet. Az, hogy fagyasztott Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle is értékesítésre kerül, már a leírás b) pontjából is következik.

f) *Kapcsolat a földrajzi területtel*

A termék sajátosságai

Az első mondatban a „... friss tojás hozzáadásával készült tészta” után beillesztésre kerül: „... (száraztészta), ill. teljes tojás és/vagy friss tojás hozzáadásával készült tészta (friss tészta)”.

Indokolás:

Lásd a „friss tojás” „teljes tojás”-ra történő leváltásának indokolását a frissen készült Spätzle/Knöpfle esetében a leírás b) pontjában.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE”/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE”

EU-szám: DE-PGI-0105-01384 – 2015.10.12.

OEM () OFJ (X)

1. Név

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.5. osztály: Tészta

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

A „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” olyan, friss tojás, ill. teljes tojás és/vagy friss tojás hozzáadásával készült házias jellegű tészta (szárzészta, ill. friss tészta), amely szabálytalan alakú és rücskös-likacsos felületű, elkészítésekor a nyúlós tésztát közvetlenül forrásban lévő vízbe/vízgőzbe szaggatják. A két elnevezés az általános nyelvhasználatban ugyanazt az azonos tésztaalpból készült terméket jelöli, és ezek egymással felcserélhető elnevezések. A tészta alakja változó, vastag vagy vékony és hosszú vagy rövid is lehet. A két elnevezés elhatárolására alig van mód, mivel az átmenetek elmosódnak, és azokat regionálisan is különféleképpen értelmezik.

A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle friss tésztaként közvetlenül fogyasztásra vagy pasztőrözve is és/vagy hűtve vagy fagyaszta kerül értékesítésre. A Spätzle továbbá jól tárolható szárzésztaaként is értékesítésre kerül.

Jellemzők

Szín/megjelenés: természetes, aranyárga-világossárga.

Forma: szabálytalan alakú nokedlitészta; rücskös-likacsos felület; házias jellegű; alakja változó, vastag vagy vékony és hosszúkás vagy rövid is lehet.

Állag/szerkezet: kissé keményre főzött, főzésre alkalmas állagú/nem ragadós, rücskös felületű.

Tojás minősége a száraz Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében: a tésztákra vonatkozó irányadó elveknek megfelelő friss tojás.

Tojás minősége a frissen készült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében: a tésztákra vonatkozó irányadó elveknek megfelelő teljes és/vagy friss tojás.

Tojástartalom a búzadara/liszt kg-jához:

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle száraz formában: min. 2 tojás/kg búzadara, rendszerint 4 vagy 6 tojást adnak hozzá a búzadara egy kilogrammjához;

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle frissen készítve: min. 8 tojás/kg búzadara és liszt.

A búzadara minősége: kemény (durum) búzadara vagy tönkölyliszt.

A liszt minősége friss nokedli esetében: búza- és/vagy tönkölyliszt.

A víz minősége: friss ivóvíz.

Só: opcionális, max. 1 %.

Fűszerek, fűszernövények, spenót: opcionális.

Citromsav: frissen készült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében opcionális.

Étolaj, ízsemleges és színezőanyagtól mentes: a frissen készült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében a Spätzle/Knöpfle olajozása opcionális.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle készítéséhez szükséges hozzávalók: búzadara, friss tojás (száraz Spätzle/Knöpfle), ill. teljes tojás és/vagy friss tojás (frissen készült Spätzle/Knöpfle), ivóvíz. Opcionálisan só (max. 1 %), fűszerek, fűszernövények és spenót is hozzáadható. A frissen készült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében esetleg citromsav is hozzáadható, továbbá a búzadara teljes egészében vagy részben liszttel helyettesíthető. Opcionálisan a frissen készült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle ízsemleges, színezőanyagtól mentes étolajjal olajozható.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

A hagyományokban gazdag és a térségre jellemző termék hitelességének és változatlanul kiváló minőségének biztosítása érdekében a Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle előállítását a meghatározott földrajzi területen kell végezni. A friss tészta és a száraztészta előállítására a hűtésig, ill. a szárításig ugyanazon előállítási műveletek szerint kerül sor. A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle készítése hagyományosan kézzel szaggatva történik, csak a 20. század elejétől került előtérbe a Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle gépi feldolgozása. A hozzávalókat összekeverik, és a masszát addig gyúrnák, amíg a tészta nyúlóssá nem válik. A tésztagyúrógépek bevezetésével ez a folyamat messzemenőkig gépesítetté vált. A tésztát formára alakítva lobogva forró vízfürdőbe vagy vízgőzbe helyezik. A tészta állaga, a helyes főzési hőmérséklet és főzési időtartam megfelelő ráérzést és tapasztalatot kíván, melyek szabványosítása nehezen megvalósítható. Ennek következtében különös jelentőséggel bírnak a gyártók kézműves készségei, valamint a regionálisan rendelkezésre álló feldolgozási know-how. A száraztészta előállításánál elvégzik az elkészült Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle előszárítását, majd végül szárítását, míg a friss tésztát adott esetben hűtik, pasztörizálják, majd végül 2-7 °C-ra hűtik vagy fagyasztyák.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Schwaben (Svábország) földrajzi területe magában foglalja egész Baden-Württemberg tartományt, valamint Bajorország Schwaben megyéjét.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle előállítása évszázados hagyományokra tekint vissza a földrajzi területen, és nagy jelentőséggel rendelkezik a sváb konyhára nézve. Ennek következtében különös jelentőséggel bírnak a gyártók kézműves készségei, valamint a regionálisan rendelkezésre álló feldolgozási know-how. A nokedli hagyományosan kézzel szaggatva készül, a deszkáról kézzel szaggatott „Spätzle” mindmáig a különleges minőség védjegyének számít. A gazdaságos munkavégzés szempontjai következtében a földrajzi területen már a 20. század elejétől megjelent a házias jellegű, azaz a kézzel szaggatottnak megfelelő Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle gépi feldolgozása. Bejelentették a gyakorlat alapján kifejlesztett termékre vonatkozó első szabadalmakat (vö. pl.: Deutsches Reichpatent (német birodalmi szabadalom) 471046), hogy megőrizzék a Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle hitelességét és házias jellegét. Több kiállítás dokumentálja a sváb térségben folyó előállítással kapcsolatos hagyományos tudást a kezdetektől a jelenig [vö.: „Spätzle und Knöpfle – Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben” (Nokedli és galuska – történet(ek) a svábok kedvenc ételéről), Blickfang: Alte Zeiten, Oferdingen; „Spätzle – Schaben, pressen, hobeln” (Nokedli – szaggatás, nyomás, gyalulás), Freilichtmuseum Beuren (Beureni szabadtéri múzeum)]. Számos szakácsverseny és a nokedliszaggatásban elért több világrekord támasztja alá a földrajzi terület jelentőségét az emberi tényezőkhöz kapcsolódva. Az ott élő emberek generációról-generációra adták tovább egymásnak az elkészítésre vonatkozó know-how-t, amely jelentős szerepet játszik a termék későbbi tulajdonságaira nézve. A „Spätzle” előállításának hagyománya a sváb régióban egészen a 18. századig visszamenően nyomon követhető. Rosino Lentilio, württembergi tanácsos és házi orvos 1725-ben úgy foglalta össze a „Knöpflein”-t és a „Spazen”-t, mint „mindaz, ami lisztből készíthető”. Akkoriban a tönköly széles körben elterjedt volt a sváb-alemann térségben. A földművesek lakta vidéken, amelyre a szegénység nyomta rá a bélyegét, nagyon kedvelték ezt az igénytelen, gyenge talajon is megtermő gabonát. A tönkölyliszt magas sikértartalmának köszönhetően szűkös időkben tojás hozzáadása nélkül is el tudták készíteni a tésztát, ezért a Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle elsődlegesen tönköly felhasználásával készült. Közismertté vált a Münsinger Alb-i „Spätzle”. Az iparosodás kezdetével, valamint a jólét növekedésével a Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle közönséges mindennapi ételből ünnepnapokon fogyasztott ínycenc ételkülönlegességgé lépett elő. Egy sváb parasztfaluból az 1937. évből származó leírásban a „Spätzle” ünnepi ételként szerepel. Egy évvel korábban Sebastian Blau, népi költő a svábok regionális identitásának jelképévé emelte a „Spätzle”-t: „...a »Spätzle« a mi konyhánk alapja, országunk dicsősége, a sváb étlap alfája és omegája...”. A földrajzi területen pontosan az egyébként kedvezőtlen természeti adottságokkal rendelkező helyeken a hagyományos regionális gyártási eljárások, valamint a nokedli előállításához kapcsolódó igen fejlett kézműves képességek kiváló minőségű termék előállítását tették lehetővé. A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle ma a sváb térségben csaknem minden tésztagyártó és vendéglős kínálatában szerepel, és a nyolcvanas évektől sikeres exportcikknek is számít. A földrajzi területen élő emberek számára a kulturális

önazonosság erősítésében játszik fontos szerepet. A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle jelentőségét a sváb konyhára nézve többek között az 1827-ben első ízben megjelent „Die Geschichte von den sieben Schwaben” (A hét sváb története) című regény támasztja alá, mely szerint a sváb térségben az a szokás járja, „hogy az emberek naponta ötször esznek, mégpedig öt étkezés alkalmával levest, amelyből kettőhöz »Knöpfle« vagy »Spätzle« dukál”. 1892-ben Elise Henle kijelentette, hogy egy sváb asszonynak illik ismernie a nokedlikészítés módját: „nem is igazi sváb menyecske az, aki nem tud »Spätzle«-t főzni”. Az újabb időkben Siegfried Ruoss sváb szerző a „Schwäbische Spätzleküche” (A sváb nokedli konyhája) című szakácskönyvében sorolt fel több mint 50 különböző, a sváb térségre jellemző nokedlireceptet.

A termék sajátosságai

A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle esetében más tésztáktól eltérően olyan, friss tojás hozzáadásával készült tésztáról (szárzástészta), ill. teljes tojás és/vagy friss tojás hozzáadásával készült tésztáról (friss tészta) van szó, amely házias jellegű, szabálytalan alakú és rücskös-likacsos felületű, elkészítésekor a nyúlós tésztát közvetlenül forrásban lévő vízbe/vízgőzbe szaggatják, alakja pedig változó: vastag vagy vékony és hosszúkas vagy rövid is lehet. Ez az egyedüli olyan tésztaféle, amelyet első ízben már a gyártás alatt is kifőznek. Ennek folyamán a nedves tésztát vagy nokedliszaggatón átnyomják, vagy a tészta ezen a szaggatón keresztül lecsöpög a vízfürdőbe. Esetleg ezen folyamat alatt a tészta vágása is lehetséges.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle megkülönböztető sajátága és a termék földrajzi eredete közötti okozati kapcsolat abból a különleges hírnévből adódik, amelyet a termék származása következtében élvez. Ezért olyan gazdag hagyományokkal rendelkező, a sváb térségből származó, és a régióra jellemző tésztakülönlegességről van szó, amely kiváltképpen ebben a régióban, de azon túl is ismert és nagyra becsült termék. Ezt egyrészt a nemzeti hatósághoz beérkezett állásfoglalások sokasága, valamint egy 2002. évben elvégzett fogyasztói felmérés igazolja.

Másrészt az irodalomban, sajtócikkekben és regionális szakácskönyvekben fellelhető számos forrás alátámasztja, hogy a Spätzle (nokedli)/Knöpfle (galuska) a sváb konyhában – „sváb nemzeti edeldként” – alapvető jelentőséggel bír, nagyra becsült étel.

A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle ma a sváb térségben csaknem minden tésztagyártó és vendéglős kínálatában szerepel, és az elmúlt évszázad nyolcvanas éveitől kezdve sikeres exportcikknek is számít. A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle elismert hírneve mindenképp a sváb térségben alkalmazott hagyományos regionális gyártási eljárásokon, valamint a nokedli előállításához kapcsolódó igen fejlett kézműves képességeken alapul, ahol a kézzel szaggatott nokedli különös elismertséget élvez. A gépi előállítás is megfelelő ráérzést és tapasztalatot kíván, ily módon ennyiben is különös jelentőséggel bírnak a gyártók kézműves készségei, valamint a regionálisan rendelkezésre álló feldolgozási know-how. Abból lehet tehát kiindulni, hogy a Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle jó hírneve szoros összefüggésben áll a származási régióval.

A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle nagy ismertségre tett szert a fogyasztók körében, és regionális származása alapján különleges hírnevet élvez, amely a sváb régió specialitásaként őrzött hosszú hagyományokon, és az ott kifejlesztett, a nokedli előállításához kapcsolódó kézműves képességeken alapul – ennek következtében a kézzel szaggatott „Spätzle” a különleges minőség védjegyének számít. Már egy, a Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G. (stuttgarti fogyasztási szövetkezet) által 1965-ben elvégzett országos felmérés is alátámasztotta, hogy a Spätzle maximális nagybecsülést élvez Stuttgart és Reutlingen térségében. A sváb irodalom is bővelkedik a svábok kedvenc ételéről szóló költeményekben; ezek közé tartozik például az 1838-ban a Schwarzwälder Bote című hírlapban megjelent vers, a „Das Lob der Schwabenknöpfle” (A sváb Knöpfle dicsérete), a „Schwäbische Leibspeisa” (Kedvenc sváb ételek) vagy a „Spätzles-Lied” (Spätzle-dal). A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle jelen van továbbá számos fesztiválon és szokásban is, és a termék piaci értékesítését turisztikailag is elősegítik ételkülönlegességi hetek vagy kurzusok, a nokedliszaggatáshoz kapcsolódó szemináriumok és versenyek formájában. A Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle újabban Svábsország térségének kulináris nagykövete szerepét is betölti.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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