

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

(2023/C 253/08)

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

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MEISSNER FUMMEL”

Nr UE: PGI-DE-0079-AM01 – 21.4.2022

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Meißner Fummel”

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*

„Meißner Fummel” jest specjalnym wyrobem ciastkarskim o długiej trwałości. Jest to wypełnione powietrzem ciasto o rozmiarze i kształcie małego bochenka chleba, z bardzo cienką i łamliwą wierzchnią warstwą. Jego składniki to tłuszcz, cukier, mąka i sól.

Wszystkie składniki (tłuszcz (ok. 100 g), cukier, mąka i sól) miesza się w celu uzyskania zwartej masy. Częstki tej masy o wadze 50–100 g rozwałkowane są na cienkie krążki, których połówkę zwilża się wodą lub jajkiem, a drugą połówkę zawija się, mocno ściskając krawędzie. Następnie słomką wdmuchuje się powietrze, po czym ciasto wypieka się przez 3 minuty w temperaturze 240 °C.

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 określonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji „Meißner Fummel” odbywa się na obszarze geograficznym opisanym w sekcji 4.

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*

Wszystkie rodzaje opakowań muszą być opatrzone napisem „Meißner Fummel g.g.A.”.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

**4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny pochodzenia „Meißner Fummel” jest ograniczony do miasta Miśnia w Saksonii.

**5. Związek z obszarem geograficznym**

Według legendy początki oznaczenia geograficznego „Meißner Fummel” sięgają 1710 r., a obecnie jest ono uznawane za szczególną część tożsamości miasta Miśnia. Jest to nazwa specjalności z Miśni znana i renomowana w całej Saksonii. Według tradycji ludowej „Meißner Fummel” jest wypiekany w Miśni od czasów Augusta II Mocnego (1670-1733), elektora Saksonii. Pierwsza wzmianka o cieście z Miśni zwanym „Fommel” pochodzi z 1747 r.

Dokumenty Stowarzyszenia Historii Miasta Miśnia z 1891 r. zawierają informacje na temat „Meißner Fummel” wskazujące, że ciasto to było specjalnością miasta już w 1747 r. Kolejny dowód renomy „Meißner Fummel” można znaleźć w broszurze z 1956 r., która zawiera następującą wzmiankę:

„Kurier elektora Saksonii regularnie podróżował między Dreznem a Miśnią. Nadużywał jednak miśnieńskiego wina, w wyniku czego nie potrafił utrzymać się prosto w siodle. Elektor Saksonii, August II Mocny, nakazał w związku z tym cechowi piekarzy w Miśni wypiekanie łatwo łamliwego ciasta, które kurier, po wizycie w tym mieście, musiał przedstawić elektorowi w stanie nienaruszonym”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42319>

---