

## INNE AKTY

## KOMISJA

**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**

(2007/C 244/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„VLAAMS-BRABANTSE TAFELDRUIF”**

**Nr WE: BE/PDO/005/0534/24.03.2006**

**CHNP ( X ) CHOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouw-ontwikkeling

Adres: Koning Albert II-laan 35  
Bus 40  
B-1030 Brussel

Telefon: (32-2) 552 78 74

Faks: (32-2) 552 78 71

E-mail: [diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be](mailto:diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be)

2. *Grupa:*

Nazwa: De Sterredruif

Adres: Witherendreef 100a  
B-3090 Overijse

Telefon: (32-2) 657 92 45

Faks: (32-2) 657 33 20

E-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) Inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: warzywa, owoce i produkty zbożowe

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

## 2. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 Rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 4.1. Nazwa: „Vlaams-Brabantse tafeldruif”

4.2. Opis: „Vlaams-Brabantse tafeldruif”(flamandzko-brabanckie winogrona stołowe) to winogrona obejmujące zarówno odmiany białe, jak i czarne. Do odmian czarnych należą „Frankenthal De Coster”, „Rogal”, „Riwier”, „Leopold III” i „Gros Dolman”. Białe odmiany to „Muscat d’Alexandrie”, „Canon Hall” i „Bandor”. Wniosek obejmuje zarówno postać świeżą, jak i chłodzoną. Winogrona „Vlaams-Brabantse tafeldruif” charakteryzują się wysokim standardem jakości. Rozmiar pojedynczych gron jest zwiększany poprzez ograniczenie ich liczby na każdej kiści. Jedno grono waży średnio 10 gramów. Grona z czarnych odmian są nieco większe niż w przypadku odmian białych. Owoce są zazwyczaj słodkie i duże, pokryte warstwą nalotu, a kiście mają piękny kształt. Dojrzała kiść, ważąca 800 gram, zawiera ok. 70 do 80 gron. Słodki smak winogron gwarantuje temperatura w szklarniach, wynosząca średnio od 15 do 20 st. Winogrona są regularnie sprawdzane przez hodowcę pod względem dojrzałości w celu zapewnienia optymalnej równowagi smaku słodkiego i kwaśnego oraz bogatego aromatu.

4.3. Obszar geograficzny: Winogrona „Vlaams-Brabantse tafeldruif” są uprawiane na pagórkowatym obszarze charakteryzującym się dużą liczbą południowych stoków, głównie w dolinie Ijse, w gminach Hoeilaart, Overijse oraz Huldenberg.

Obszar upraw położony jest na południowy wschód od Brukseli, na południowym krańcu lasu Soignes. Obejmuje on gminy Hoeilaart i Overijse; części Neerijse, Loonbeek i Huldenberg w gminie Huldenberg oraz część Duisburg w gminie Tervuren.

4.4. Dowód pochodzenia: Rolnicy uprawiający winogrona „Vlaams-Brabantse tafeldruif” muszą w styczniu każdego roku rejestrować się w grupie De Sterredruif, odpowiedzialnej za wniosek, oraz informować ją corocznie o liczbie szklarni, w których będą uprawiane winogrona. Grupa aktualizuje rejestr i udostępnia go właściwemu organowi kontroli. Etykiety są produkowane na podstawie rejestru.

4.5. Metoda produkcji: Winogrona „Vlaams-Brabantse tafeldruif” uprawiane są w ogrzewanych szklarniach. Wszystkie prace związane z uprawą wykonywane są ręcznie.

— Materiałem rozmnożeniowym są sadzonki winorośli. Uzyskuje się je albo przez ukorzenianie pędów do bezpośredniego wysadzenia jako winorośl lub jako materiał do szczepienia, albo też przez szczepienie. Pędy, których jednoroczne części stosowane są jako materiał do szczepienia, muszą w każdym przypadku pochodzić ze wskazanego obszaru geograficznego i mogą być pobierane jedynie z odmian wymienionych w pkt. 4.2.

— Szklarnie muszą być wietrzone w celu regulacji temperatury oraz właściwości powietrza. Od momentu rozpoczęcia ogrzewania do pojawienia się oczek winogron w szklarni może być utrzymywana wysoka wilgotność. Sprzyja to wypuszczaniu pędów. Ponieważ winorośl jest wiatropylna, w okresie kwitnienia szklarnia powinna być dokładnie wietrzona, o ile pozwala na to pogoda. Po okresie kwitnienia można nieco podnosić temperaturę, co przyczynia się do nabierania objętości przez grona. Lekkie wietrzenie rozpoczyna się, kiedy temperatura przekroczy 22-25 st.; jego poziom jest następnie stopniowo zwiększany w celu uniemożliwienia wzrostu temperatury powyżej 28-30 st.

— Grona, które nie rozwinęły się, są skierowane do wewnątrz albo zbyt ściśnięte, są usuwane. Na jednej gałązce mogą pozostać maksymalnie dwa grona. Dojrzała kiść, z której prawidłowo usunięto zbędne grona, ma duże, lekko ściśnięte grona jednakowej wielkości. Usunięcie zbędnych gron z każdej kiści zajmuje około piętnastu minut. Gron należy dotykać jak najmniej aby nie straciły warstwy nalotu.

— Ponieważ średnia temperatura w szklarniach musi wynosić od 15 do 20 st., w niektórych miesiącach szklarnie muszą być ogrzewane. Stosowane są trzy typy uprawy: uprawa wczesna, przy której szklarnie są ogrzewane od stycznia do zbiorów odbywających się w połowie lipca; uprawa średnia, przy której szklarnie ogrzewa się od połowy lutego do połowy marca — wtedy w pełni lata grona mogą dalej dojrzewać bez ogrzewania a zbiory odbywają się w połowie sierpnia; oraz uprawa późna, przy której szklarnie ogrzewa się od kwietnia do połowy maja, a następnie od połowy września w celu przyspieszenia dojrzewania tuż przed zbiorami rozpoczynającymi się w połowie września.

— Jedną z typowych cech winogron „Vlaams-Brabantse tafeldruif” jest warstwa naturalnego nalotu powstająca przez w procesie obumierania zewnętrznych części osłony. W celu zachowania tej warstwy stosowane pestycydów jest zakazane poczynając od okresu kwitnienia.

- 4.6. Związek: Typowa uprawa winogron „Vlaams-Brabantse tafeldruif” powstała w wyniku połączenia czynników przyrodniczych, historycznych i ludzkich.

Obszar geograficzny opisany w pkt. 4.2 jest znany w Belgii jako „Druivenstreek” („region winogronowy”). Jego klimat jest łagodny i wilgotny. Na obszarze tym nie występują okresy wyraźnie suche lub wyraźnie deszczowe, tylko mniej więcej równomierne opady w ilości 780 mm rocznie, przynieszone przez przeważające wiatry południowo-zachodnie i zachodnie. Opady są ważnym czynnikiem w uprawie szklarniowej winogron ponieważ winorośl potrzebuje dużej ilości wody. Aby ją zapewnić, osoby uprawiające winogrona w szklarniach kopią studnie sięgające do warstwy wód podziemnych lub duże doły do zbierania wody deszczowej padającej na szklarnie. Z geologicznego punktu widzenia „Druivenstreek” należy do belgijskiego obszaru piaszczysto-gliniastego. Wzniesiony teren wzdłuż głównych dolin jest mocno pofałdowany, a różnice wysokości wynoszą do 60 metrów. Najważniejsze znaczenie ma dolina uformowana przez rzekę Ijse. Dzięki kierunkowi przebiegu głównej doliny Ijse z południowego zachodu na północny wschód południowe stoki uzyskują maksymalne nasłonecznienie. W niektórych miejscach dzięki temu powstaje nawet ciepły mikroklimat. Prawie cały obszar pokryty jest warstwą lessu o zmiennej grubości, naniesioną przez wiatr w czasie ostatniego zlodowacenia. Pod warstwą lessu znajduje się warstwa żwiru zawierająca krzemienne otoczaki i fragmenty piaskowca. Warstwa żwiru powstała wskutek erozji piasku i gliny w czasie trzeciorzędowych zlodowaceń. Ponieważ warstwa piaszczysto-gliniasta nie utrzymuje lustra wody, a leżące niżej warstwy zazwyczaj są piaszczyste, grunt jest wyjątkowo dobrze drenowany. Właśnie taka dobrze drenowana gleba idealnie nadaje się do uprawy winogron: mimo że winogrona potrzebują dużo wody, sama winorośl nie toleruje wilgotnej gleby. Uprawa winogron „Vlaams-Brabantse tafeldruif” jest zatem możliwa na omawianym obszarze geograficznym dzięki połączeniu łagodnego i wilgotnego klimatu, kierunku doliny Ijse z jej południowymi stokami oraz dobrze drenowanej gleby.

Podobnie jak w innych częściach Europy, w zamkowych ogrodach w regionie eksperymentowano z uprawą egzotycznych roślin. Felix Sohie przeprowadził pierwsze próby z uprawą winorośli w zamkowej szklarni w Huldenbergu z takim powodzeniem, że uznał, iż uprawa winogron ma tu przyszłość. W 1865 r. Felix Sohie zbudował pierwszą szklarnię do uprawy winogron w Hoeilaart a następnie wprowadził niezbędne ulepszenia techniczne umożliwiające zbiór winogron już wiosną. Wiele osób poszło za jego przykładem i przez kolejne dziesięciolecia nowe szklarnie pojawiały się w całym regionie. Uprawa winogron znacząco zmieniła wygląd okolicy. Zgodnie z rolniczym spisem powszechnym z 1910 r. w Hoeilaart było 5 176 szklarni. W 1961 r. łączna liczba szklarni w regionie „Druivenstreek” osiągnęła najwyższy poziom — 34 929. Po ustanowieniu EWG i kryzysach energetycznych w latach 1973 i 1979 ilość upraw winogron w regionie gwałtownie spadła.

Winogrona „Vlaams-Brabantse tafeldruif” są uprawiane w ogrzewanych szklarniach, gdzie prawie wszystkie prace wykonywane są ręcznie, poczynając od przycinania winorośli na zimę poprzez spulchnianie gleby, nawożenie, usuwanie pędów, ochronę przed ostrym słońcem, organiczne zwalczanie ewentualnych chorób, zraszanie i podlewanie, aż po utrzymanie szklarni i monitorowanie upraw. Osoby uprawiające winogrona muszą naprawdę dobrze znać swój fach. Charakterystyczne dla upraw w omawianym regionie jest usuwanie zbędnych gron z kiści. W przypadku niektórych zagranicznych winogron małe grona usuwa się podczas pakowania, ale to rozwiązanie nie umożliwia osiągnięcia specyficznych jakościowych korzyści wynikających z usuwania gron w taki sposób, jak przy uprawie naszych winogron. Ponadto gron należy jak najmniej dotykać, ponieważ w przeciwnym wypadku usuwa się dużo nalotu, a to właśnie on stanowi charakterystyczną cechę jakościową winogron „Vlaams-Brabantse tafeldruif”. Przez lata starano się ulepszać winogrona i zwiększać plony, wskutek czego w drodze selekcji i krzyżowania uzyskano między innymi nowe odmiany winorośli.

Lokalną wiedzę fachową widać także w specjalistycznych umiejętnościach rzemieślników budujących szklarnie do uprawy winorośli. W okresie między początkiem uprawy winogron w Hoeilaart (1865) a przełomem wieków opracowano metodę budowy szklarni pozwalającą rozwiązać szereg trudności technicznych takich jak budowanie na stromych stokach, zapobieganie zawalaniu się konstrukcji pod ciężarem metalowych elementów, szkła i winogron, gromadzenie wody deszczowej, wentylacja, problemy z ogrzewaniem, itd. Budowanie szklarni stało się w ten sposób specjalizacją dla wielu rzemieślników: murarzy stawiających ściany, cieśli budujących konstrukcję dachu, kowali wytwarzających kątowniki, teowniki i narzędzia oraz szklarzy i dekarzy.

Wokół produkcji winogron w regionie wytworzył się szczególny folklor. Rolnicy uprawiający winogrona w szklarniach z dumą przynosili swoje najpiękniejsze kiście na doroczne pokazy winogron w poszczególnych wioskach regionu. Pokazy te były zazwyczaj organizowane jednocześnie z lokalnymi jarmarkami. W Hoeilaart i Overijse jarmarki te przekształciły się w doroczne festiwale winogron (odbywające się odpowiednio w trzecim tygodniu września i ostatnim tygodniu sierpnia), w czasie których wybiera się winogronową królową, odbywa się winogronowy wyścig i winogronowa procesja, etc. Historię uprawy winogron prezentują i chronią przed zapomnieniem zbiory muzeum winogron w Overijse.

## 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie  
Algemene Directie Controle en Bemiddeling  
Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A  
Controles Uitgaven EOGFL en Marktordening

Adres: WTC III, Simon Bolivarlaan 30  
B-1000 Brussel

Telefon: (32-2) 277 71 49

Faks: (32-2) 277 54 53

E-mail: [dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be](mailto:dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be)

- 4.8. Etykietowanie: Każda kiść winogron otrzymuje etykietę z europejskim symbolem CHNP, nazwą „Vlaams-Brabantse tafeldruif” oraz nazwiskiem rolnika lub nazwą jego gospodarstwa. Kiście są etykietowane wyłącznie w gospodarstwie w celu zagwarantowania pewności pochodzenia i identyfikowalności winogron „Vlaams-Brabantse tafeldruif”, jako że większa część produkcji (ponad 60 %) jest sprzedawana bezpośrednio przez producentów (sprzedaż obnośna lub targi).
-