

**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**

(2011/C 129/12)

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**

**„RHEINISCHES APFELKRAUT”**

**NR WE: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Rheinisches Apfelkraut”

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

Niemcy

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

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

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

„Rheinisches Apfelkraut” to zagęszczony syrop ze świeżo zebranych jabłek i gruszek.

Produkcja syropu odbywa się wyłącznie na bazie całych jabłek i gruszek. Przetwarzane są wyłącznie zdrowe, w pełni dojrzałe jabłka i gruszki. W przypadku gdy produkcja ma miejsce w okresie zbiorów, a więc od późnego lata aż do połowy listopada, używa się świeżych owoców. Jeżeli odbywa się ona w okresie wiosennym, wykorzystuje się również jedynie całe owoce, nie półprodukty. Owoce pochodzą wówczas wyłącznie z chłodni. Na kilogram produktu końcowego składa się przynajmniej 2,7 kilograma surowca (owoce), z czego 2,1 kg stanowią jabłka. W przeciwieństwie do konfitur, „Rheinisches Apfelkraut” jest produkowany wyłącznie z soku owocowego, bez dodatku innych składników roślinnych. Podczas przyjmowania surowca następuje wizualna kontrola czystości, występowania zgnilizny oraz ewentualnych szkodników.

Przed przetworzeniem surowiec poddaje się oczyszczeniu w łaźni wodnej. Następnie całe jabłka i gruszki gotowane są delikatnie pod normalnym ciśnieniem. Zacier zostaje wyciśnięty, a sok przefiltrowany.

W wyparce woda z soku jest delikatnie odparowywana za pomocą metody próżniowej. Zawartość suchej masy w półprodukcie wynosi przynajmniej od 58° do 62° w skali Brix. Po tym etapie produkcji i po wymaganym przechowywaniu półproduktu w dużych cysternach w temperaturze nie przekraczającej 10 stopni Celsjusza, możliwe jest dodanie cukru i pektyn, w zależności od tradycyjnej receptury danego producenta.

Kontrola końcowa obejmuje zmierzenie zawartości suchej masy. Produkt może zostać umieszczony w pojemnikach, gdy jest jeszcze gorący, i bezpośrednio wystawiony na sprzedaż.

Zezwala się na dodanie cukru w maksymalnej ilości 400 g cukrów na 1 000 g gotowego produktu. „Rheinisches Apfelkraut” może być również produkowany z samych jabłek, bez dodatku cukru.

Wygląd zewnętrzny: ciemnobrązowy, o konsystencji żelu

Smak: słodko-kwaśnawy smak jabłkowy

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

Zapach: słodkawy

Końcowa zawartość cukru (tolerancja w danym wypadku  $\pm 3\%$ ):

Sacharoza 9 %

Głukoza 21 %

Fruktoza 28 %

Skala Brix (produkt końcowy): 65–68

pH: od 3,1 do 3,7

Maksymalna wilgotność: 35 % ( $\pm 3\%$ )

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:*

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym, przy czym do produkcji wykorzystywane są wyłącznie całe, zdrowe i w pełni dojrzałe jabłka i gruszki, świeże lub z chłodni.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Do regionu Nadrenii należą następujące okręgi administracyjne w państwie związkowym Nadrenia Północna-Westfalia: Kolonia, oraz z okręgu administracyjnego Dusseldorf: powiat Mettmann, miasto Düsseldorf, reński powiat Neuss, miasto Mönchengladbach, powiat Viersen, miasto Krefeld, powiat Kleve, powiat Wesel, jak również w państwie związkowym Nadrenii-Palatynacie powiat ziemski Ahrweiler oraz powiat ziemski Mayen-Koblenz.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

„Rheinisches Apfelkraut” to tradycyjny produkt z Nadrenii. Nadrenia spełnia wszystkie warunki uprawy drzew owocowych. Przez stulecia powstał się w tym regionie obszar uprawy owoców. Do dziś znajduje się tutaj wiele sadów owocowych, gdzie uprawia się ogromną ilość różnych odmian jabłek. Warunki klimatyczne sprzyjają uprawie odmian, które posiadają odpowiedni stosunek kwasów i naturalnych pektyn, potrzebnych do wytworzenia produktu o dobrej smarowności.

„Rheinisches Apfelkraut” produkowano tradycyjnie w tym regionie w celu przetworzenia spadów jesiennych jabłek. W przeszłości praktycznie każdy rolnik wykorzystywał własnoręcznie sporządzony, słodki i aromatyczny „Rheinisches Apfelkraut” do słodzenia żywności w okresie zimowym. Tradycyjna metoda produkcji, a mianowicie delikatny proces gotowania oraz przede wszystkim wiedza na temat odpowiedniej kombinacji niezliczonych odmian jabłek w celu osiągnięcia idealnego stosunku pektyn do kwasów, przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Specjalne warunki klimatyczne, meteorologiczne i naturalne panujące na obszarze Nadrenii powodują, że produkcja „Rheinisches Apfelkraut” na tym obszarze jest szczególnie korzystna. Te szczególne uwarunkowania oraz tradycja wytwarzania produktu sprawiły, że lokalna ludność posiada szczególnie duże doświadczenie w produkcji „Rheinisches Apfelkraut”. Produkt ten wykorzystuje się przede wszystkim jako słodkie smarowidło do chleba, jako dodatek do wypieków i potraw (na przykład do typowej dla tego obszaru potrawy „Rheinischer Sauerbraten”) oraz jako dodatek do równie tradycyjnego wypieku – „Rheinischer Reibekuchen” (potocznie nazywanego „Rievkooche”).

## 5.2. Specyfika produktu:

„Rheinisches Apfelkraut” produkuje się do dzisiaj przy wykorzystaniu tradycyjnej metody produkcji, polegającej na starannym wyborze odpowiedniej kombinacji niezliczonych odmian jabłek oraz poddaniu ich delikatnemu gotowaniu pod normalnym ciśnieniem. Metodę tę przekazuje się z pokolenia na pokolenie. Produkt wytwarzany jest zgodnie z recepturami sprawdzonymi przez poprzednie pokolenia, co gwarantuje jego wspaniałą jakość – wyważony smak oraz optymalną smarowność produktu.

Obszar, na którym od wieków uprawia się owoce, oraz metoda produkcji, z której korzystały pokolenia rolników sprawiają, że „Rheinisches Apfelkraut” wyprodukowany w Nadrenii cieszy się szczególnie dobrą opinią. Produkt ten jest bardzo znany w Nadrenii, ale również i poza jej granicami. Potwierdzają ten fakt opinie specjalistycznych instytucji, wzmianki w kartach dań, w przepisach oraz produktach oferowanych do sprzedaży w internecie. Produkt ten ma zapewnione stałe miejsce w kuchni nadreńskiej – jako smarowidło do chleba oraz dodatek do potraw i wypieków. Używanie „Rheinisches Apfelkraut” ma bardzo długą tradycję, która jest silnie zakorzeniona w zwyczajach gastronomicznych i przyzwyczajeniach mieszkańców tego regionu. Na przykład w przepisie na „Rheinischer Sauerbraten” jako jeden ze składników wymienia się „Rheinisches Apfelkraut”.

Produkt powstaje wyłącznie z całych jabłek i gruszek. Przetwarzane są wyłącznie zdrowe, w pełni dojrzałe jabłka i gruszki. Jeżeli produkcja odbywa się w okresie zbiorów, a więc od późnego lata do połowy listopada, używa się jedynie świeżych owoców. Jeżeli produkcja odbywa się w okresie wiosennym, wykorzystywane są do niej jedynie całe owoce, nie półprodukty. Owoce pochodzą wówczas wyłącznie z chłodni.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Szczególny związek produktu z obszarem jego produkcji wynika z reputacji, jaką cieszy się „Rheinisches Apfelkraut”. Obszar, na którym od stuleci uprawia się drzewa owocowe, oraz metoda produkcji używana od pokoleń uzasadniają szczególną renomę „Rheinisches Apfelkraut” wyprodukowanego w Nadrenii. Produkt ten jest przede wszystkim dobrze znany w Nadrenii, ale również i poza jej granicami.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

Markenblatt, tom 4 z 25 stycznia 2008 r., część 7a-aa, str. 26195

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

---