

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 403/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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 „RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT”/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP”/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT”

Nr UE: DE-PGI-0105-01288 – 1.12.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Wormersdorfer Straße 22-26
53340 Meckenheim
DEUTSCHLAND

Uzasadniony interes:

Stowarzyszenie na rzecz ochrony jest tożsame z pierwotnym wnioskodawcą. Jest to stowarzyszenie producentów, a ściślej rzecz biorąc, przetwórców przedmiotowego produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

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:

W obecnej specyfikacji produktu przewidziano następującą minimalną zawartość żelaza, magnezu i kwasu foliowego:

- żelazo: przynajmniej 10 mg/100 g

⁽¹⁾ Dz.U L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- magnez: przynajmniej 70 mg/100 g
 - kwas foliowy: przynajmniej 90 mikrogramów/100 g
- Minimalną zawartość żelaza i magnezu należy obniżyć do poniższych wartości:

- żelazo: przynajmniej 4 mg/100 g
- magnez: przynajmniej 60 mg/100 g

Wymóg dotyczący minimalnej zawartości kwasu foliowego należy usunąć.

Wyjaśnienie:

Obecne wartości opierają się na pomiarach wykonanych na burakach cukrowych z konkretnego roku przed rejestracją ChOG. Późniejsze pomiary wskazują, że ze względu na naturalne różnice w zawartości powyższych substancji nie można zagwarantować osiągnięcia powyższych wartości. Ilość żelaza, magnezu i kwasu foliowego w dojrzałym buraku cukrowym, a co za tym idzie także w wyrobie końcowym, może się wahać w zależności od tego, czy dany rok był deszczowy czy suchy; istotną rolę mogą również odgrywać takie czynniki jak: temperatura, czas trwania nasłonecznienia itp. Ze względu na powyższe naturalne zróżnicowanie konieczne jest obniżenie minimalnej zawartości żelaza i magnezu.

W przypadku kwasu foliowego należy zwrócić uwagę na fakt, że podlega on naturalnemu rozkładowi. Ponieważ „Rheinisches Zuckerrübenkraut” jest produktem o bardzo długim okresie trwałości, po pewnym czasie w gotowym do spożycia produkcie można oznaczyć jedynie ograniczoną zawartość kwasu foliowego. Ponadto zawartość kwasu foliowego zmierzona w zbiorniku w zakładzie produkcyjnym nie ma znaczenia dla konsumenta, ponieważ w momencie sprzedaży nie będzie już aktualna. W związku z powyższym nie jest właściwe określenie wymogu dotyczącego określonej zawartości kwasu foliowego.

f) Związek z obszarem geograficznym:

W pkt 2 „Specyficzny charakter produktu” zdanie:

„Gotowy produkt zawiera również potas i kwas foliowy.”

należy zmienić w następujący sposób:

„Gotowy produkt zawiera również potas i kwas foliowy, niemniej jednak w zmiennych ilościach malejących z czasem.”

Wyjaśnienie:

Zob. uzasadnienie w lit. b) Opis

JEDNOLITY DOKUMENT

„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT”/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP”/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT”

Nr UE: DE-PGI-0105-01288 – 1.12.2014

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Rheinisches Zuckerrübenkraut”/„Rheinischer Zuckerrübensirup”/„Rheinisches Rübenkraut”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 – Owoce i warzywa nieprzetworzone lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Naturalny, skoncentrowany sok ze świeżo zebranych buraków cukrowych bez włókien roślinnych i jakichkolwiek innych dodatków.

- Wygląd zewnętrzny: bardzo gęsty, ciemnobrązowy syrop
- Smak: słodko-słodowy
- Zapach: słodkavo-słodowo-karmelowy
- Końcowa zawartość cukru (tolerancja w danym wypadku $\pm 3\%$)

Sacharoza: 33 %

Glukoza: 17 %

Fruktoza: 16 %

- Skala Brix: co najmniej 78 stopni w skali Brix
- pH: od 4,4 do 5,0
- Maksymalna wilgotność: maksymalnie 22 %
- Żelazo: przynajmniej 4 mg/100 g
- Magnez: przynajmniej 60 mg/100 g
- Potas: przynajmniej 50 mg/100 g
- „Zuckerrübenkraut” produkowany jest bez użycia jakichkolwiek dodatków. Produkcja ma miejsce w okresie zbiorów buraka cukrowego – od późnego lata do wiosny. Tradycyjna metoda produkcji, dostosowana do wymogów wynikających z prawodawstwa żywnościowego, przedstawia się następująco:
 - Przyjęcie towaru/jakość: dostawa świeżo zebranych buraków cukrowych.
 - Sprawdzenie jakości towaru: określenie zawartości cukru w celu ustalenia koniecznych parametrów produkcji (temperatura, czas gotowania itp.). Kontrola wzrokowa pod kątem czystości i obecności resztek liści.
 - Magazynowanie: krótkie magazynowanie, zarówno w gospodarstwie, jak i w zakładzie przetwórstwa, koordynacja zbiorów i dostaw.
 - Postępowanie przed dalszym procesem obróbki i przetwarzania: mycie wstępne; usunięcie liści, ziemi i kamieni; następnie oczyszczenie w łaźni wodnej.
 - Przetwarzanie: produkcja odbywa się na określonym obszarze geograficznym. Do produkcji wykorzystywane są buraki cukrowe w całości lub w częściach. Zacier podgrzewa się, względnie łagodnie gotuje przez kilka godzin. Bardzo ważnym etapem produkcji jest leżakowanie zacieru przez odpowiednio długi czas. Tradycje danego zakładu przetwórstwa określają czas i temperaturę gotowania. Zacier buraczany poddaje się wysokiemu ciśnieniu i w ten sposób wyciska się z niego surowy sok. W trakcie procesu filtracji wyciśnięty wcześniej sok pozbawiany jest wszelkich cząstek stałych, a następnie przelewany do wyparki. W wyparce woda z soku jest delikatnie odparowywana za pomocą metody próżniowej. Zawartość suchej masy w produkcie końcowym wynosi przynajmniej 78 stopni w skali Brix. W zakładzie przetwórstwa produkt końcowy poddaje się badaniu pod kątem pH, koloru, zawartości sacharozy, fruktozy i suchej masy przed jego składowaniem. Ponadto gotowy produkt jest również regularnie badany przez zewnętrzne laboratorium. „Zuckerrübenkraut” jest następnie składowany w cysternach, po czym odpowiednio pakowany.

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

Wszystkie buraki cukrowe używane do produkcji muszą w 100 % pochodzić z określonego obszaru geograficznego.

Tradycyjnie buraki cukrowe wykorzystywane do produkcji „Rübenkraut” pochodzą wyłącznie z gospodarstw z regionu.

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

Cały proces produkcji ma miejsce w wyznaczonym obszarze geograficznym.

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. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Do regionu Nadrenii należą następujące okręgi administracyjne w kraju związkowym Nadrenia Północna-Westfalia: Kolonia (bez powiatu Oberberg) oraz z okręgu administracyjnego Düsseldorf: powiat Mettmann, miasto Düsseldorf, powiat Rhein-Kreis Neuss, miasto Mönchengladbach, powiat Viersen, miasto Krefeld, powiat Kleve, powiat Wesel, jak również w kraju związkowym Nadrenii-Palatynacie powiat ziemski Ahrweiler oraz powiat ziemski Mayen-Koblenz

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego:

Ze względu na istniejącą w Nadrenii od wieków tradycję sporządzania syropu, udoskonalono tam jego smak i proces produkcji. Wiedzę i umiejętności w tym zakresie przekazywano z pokolenia na pokolenie. Uprawa buraka cukrowego stanowi od XIV i XV w. ważną część upraw okolicznych rolników. Od XV w. buraki cukrowe należały

do dziesiątej, którą chłopci w Nadrenii płacili panom feudalnym. Wojna trzydziestoletnia na początku XVII w. spowodowała klęskę głodu, podczas której okazało się, że uprawa buraka jest łatwiejsza i przynosi wyższe plony niż uprawa zbóż. Uprawa słodkiego, białego buraka cukrowego możliwa była między innymi w Nadrenii, gdzie wojna wyrządziła mniej szkód.

Nie wiadomo, kiedy dokładnie rozpoczęto produkcję „Rübenkraut” w Nadrenii, jednak prawdopodobnie nastąpiło to w XVIII w. Centrum produkcji „Rübenkraut” znajduje się w regionie Dolnego Renu. Około roku 1860 w samym powiecie Grevenbroich zarejestrowano 63 wyciskarki (w całym państwie pruskim istniało wówczas 309 zakładów produkcji „Rübenkraut”). Syrop z buraka cukrowego wytwarzany był pierwotnie z buraków pastewnych lub z marchwi. W XIX w. rozpoczęto uprawę nowej odmiany buraka pastewnego, stworzonej w regionie Dolnego Renu - „Lanker Rübe”. W drugiej połowie XIX w. do produkcji syropu wykorzystywano już buraki cukrowe. Z roczników Handelskammer Köln (izby handlowej w Kolonii) można wywnioskować, że około roku 1870 produkowano tam w ciągu jednego roku od 6 000 do 10 000 cetnarów „Rübenkraut”.

„Rübenkraut” jest również ważnym, tradycyjnym składnikiem typowych dla regionu Nadrenii potraw, np. Rheinischer Sauerbraten czy Aachener Printen. Długa tradycja produkcji syropu z buraka cukrowego w Nadrenii odzwierciedlona została również w języku – na syrop z buraka cukrowego mówi się w Nadrenii „Rübenkraut”, a dawniej również „Rüöwenkrut” lub „Röbenkraut”. Termin ten jest do dziś znany i używany nie tylko w Nadrenii. Zanim okazało się, że burak pastewny może służyć do produkcji cukru, był on wykorzystywany jako warzywo. Nazwa „Rübenkraut” została nadana syropowi z buraków pastewnych ze względu na podobny produkt z jabłek – „Apfelkraut”.

Na rysunku nr 2 w publikacji Blocka „Rübensirup — Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung” (Syrop z buraka cukrowego – jego produkcja, ocena i wykorzystanie) można zauważyć, że zakłady produkcji syropu z buraka cukrowego (zaznaczone czarnymi kółkami) znajdowały się przede wszystkim w Nadrenii. Chociaż rafinerie cukru rozłożone były dość równomiernie w całej Rzeszy Niemieckiej, stosunkowo niewiele z nich znajdowało się w Nadrenii. Na tym obszarze nastąpiła natomiast koncentracja zakładów produkcji syropu z buraka cukrowego. Nawet dzisiaj produkuje się w Nadrenii bardzo duże ilości „Rübensaft”.

Specyfika produktu:

Tradycyjna, delikatna metoda produkcji, wypracowana na omawianym obszarze geograficznym, gwarantuje zachowanie w produkcie końcowym wielu cennych makroelementów, takich jak magnez i żelazo. Gotowy produkt zawiera również potas i kwas foliowy, niemniej jednak w zmiennych ilościach malejących z czasem. W procesie produkcji nie używa się żadnych dodatków.

Ze względu na swój wyrazisty słodkawy-słodowy smak i słodkawy-karmelowy zapach, powstające w trakcie specjalnego procesu produkcji, produkt nadaje się do wykorzystania nie tylko do smarowania chleba, ale również jako dodatek do wypieków i potraw, nadający im specyficzny smak.

Wyrób ten jest bardzo dobrze znany i już od dawna cieszy się znaczną renomą, zarówno w Nadrenii, jak również poza jej granicami. Popularność i renoma produktu są wynikiem jego długoletniej historii na wspomnianym obszarze geograficznym.

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)

Znakomita reputacja produktu opiera się na jego pochodzeniu geograficznym.

„Rübenkraut” został stworzony w Nadrenii. Od tego czasu jest on tam produkowany. Produkt powstaje wyłącznie z buraków cukrowych z Nadrenii. Wyrób cieszy się tak dużą renomą przede wszystkim ze względu na fakt, iż buraki cukrowe używane do jego produkcji pochodzą ze wspomnianego regionu. Lokalne pochodzenie jedyne wykorzystywanego do produkcji składnika, a mianowicie buraka cukrowego, gwarantuje autentyczność produktu.

„Rübenkraut” produkuje się dziś tak samo jak przed wiekami. Przetwarza się wyłącznie buraki cukrowe z omawianego obszaru. Z tego powodu w Nadrenii występuje duża koncentracja zakładów produkcji syropu z buraka cukrowego. W Nadrenii uprawia się nadal duże ilości buraka cukrowego, przede wszystkim z przeznaczeniem do produkcji cukru, ale również do przetworzenia na „Rübenkraut”.

Tradycyjnie buraki cukrowe wykorzystywane do produkcji „Rübenkraut” pochodzą wyłącznie z gospodarstw z regionu. Uprawa buraka cukrowego opiera się na ścisłej współpracy przetwórców z rolnikami, co umożliwia istnienie szeroko zakrojonego doradztwa w zakresie jego produkcji. Współpraca między rolnikami i przetwórcami jest sprawna, przejrzysta i możliwa do skontrolowania. Zabezpieczenie zbytu umożliwia rolnikom planowanie przyszłych upraw. Jakość buraka cukrowego sprawdzana jest rutynowo przy użyciu chemicznych parametrów, stosowanych również do gotowego produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/40829>
