

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 189/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT/RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP/RHEINISCHES RÜBENKRAUT”****NR WE: DE-PGI-0005-0717-02.09.2008****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Rheinisches Zuckerrübenkraut/Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Rübenkraut”

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:

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: słodkawo-słodowo-karmelowy

— Końcowa zawartość cukru (tolerancja w danym wypadku +/- 3 %):

Sacharoza: 33 %

Glukoza: 17 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Fruktoza: 16 %

- Skala Brix: przynajmniej 78 stopni w skali Brix
- pH: od 4,4 do 5,0
- Maksymalna wilgotność: do 22 %
- Zawartość żelaza – przynajmniej 10 mg/100 g
- Zawartość magnezu – przynajmniej 70 mg/100 g
- Zawartość potasu – przynajmniej 50 mg/100 g
- Zawartość kwasu foliowego – przynajmniej 90 mikrogramów/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. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

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

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

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Cały proces produkcji ma miejsce w wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe 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:

5.1. 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 dziesięciny, którą chłopcy 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* (tj. od 300 do 500 ton) „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 „Rüöwenkraut” 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”.

5.2. 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. W procesie produkcji nie używa się żadnych dodatków.

— Ze względu na swój wyrazisty słodkavo-słodowy smak i słodkavo-słodowo-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 i również poza jej granicami. Popularność i renoma produktu są wynikiem jego długoletniej historii na wspomnianym obszarze geograficznym.

- 5.3. 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, co widać na załączonej mapie. 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, a 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:

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

Markenblatt, tom 5 z 1 lutego 2008 r., część 7a-aa, s. 26285

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/83>
