Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2020/C 424/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ([1]) w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK 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: PGI-DE-0717-AM01 – 31.3.2020

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa grupy	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut [Stowarzyszenie na rzecz Ochrony „Rheinischer Zuckerrübensirup"/„Rheinisches Apfelkraut"]
Adres	Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
Państwo	Niemcy
Adres(y) e-mail	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

3. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

☐ Nazwa produktu

☒ Opis produktu

☐ Obszar geograficzny

☐ Dowód pochodzenia

☐ Metoda produkcji

☒ Związek

☐ Etykietowanie

☐ Inne [określić]

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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**

Opis produktu

Zmiana

Obecne brzmienie: „– Żelazo: przynajmniej 4 mg/100 g".

Wnioskowana zmiana: Odniesienie do żelaza należy całkowicie usunąć.

Uzasadnienie

Analizy przeprowadzone w ostatnich latach wykazały, że wartość żelaza wskazana w pierwotnej specyfikacji wynikała częściowo z obecności gliny i gleby (w wyniku późniejszych procesów gotowania i filtrowania nigdy nie wpływała ona negatywnie na jakość produktu końcowego). W tamtym czasie usunięcie gliny i gleby było niemożliwe ze względów technicznych i dlatego pojawiały się one w procesie produkcji buraków cukrowych. Ponadto każdego roku pojawiają się znaczne różnice w ilości gliny i gleby ze względu na warunki pogodowe.

Niemniej jednak poprawa procesu produkcji pozwala obecnie na usunięcie z buraków znacznie większej ilości gliny i gleby. Oznacza to obniżenie poziomu żelaza.

Dalsza optymalizacja tego procesu jest jednym z celów producentów produktu. Oznacza to jednak, że nie zawsze można zagwarantować wartość co najmniej 4 mg żelaza na 100 g produktu. W związku z tym opis zawartości żelaza powinien zostać usunięty.

Związek

Zmiana

Pkt 2 „Specyfika produktu", akapit pierwszy

Obecne brzmienie: „Tradycyjna, delikatna metoda produkcji, wypracowana na omawianym obszarze geograficznym, gwarantuje zachowanie w produkcie końcowym wielu cennych makroelementów, takich jak magnez i żelazo. Produkt zawiera również potas i kwas foliowy, którego ilość jest zmienna i maleje z czasem. W procesie produkcji nie używa się żadnych dodatków.".

Wnioskowana zmiana (usunięcie części tekstu dotyczących żelaza i kwasu foliowego):

„Tradycyjna, delikatna metoda produkcji, wypracowana na omawianym obszarze geograficznym, gwarantuje zachowanie w produkcie końcowym wielu cennych makroelementów, takich jak magnez. Produkt zawiera również potas. W procesie produkcji nie używa się żadnych dodatków.".

Uzasadnienie

W odniesieniu do wartości żelaza: zob. wyjaśnienie w lit. b).

W odniesieniu do kwasu foliowego: Opis wartości kwasu foliowego (lit. b)) został już usunięty w ramach ostatniego wniosku o zatwierdzenie zmiany, ponieważ pomiary przeprowadzone po rejestracji wykazały, że po produkcji w naturalny sposób poziom kwasu foliowego stale spada . Dzieje się tak dlatego, ponieważ kwas foliowy ulega rozkładowi.

Poziom kwasu foliowego nie jest już mierzony, ponieważ takie pomiary byłyby zbędne w świetle wymogów specyfikacji. Jako że poziom kwasu foliowego w trakcie długotrwałego przechowywania produktu i tak zawsze maleje, a ostatecznie nie jest on obecny w produkcie, odnoszenie się do niego jest nieodpowiednie.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PGI-DE-0717-AM01 – 31.3.2020

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„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, warzywa i zboża, świeże 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: bardzo gęsty, ciemnobrązowy syrop

— Smak: słodko-słodowy

— Zapach: słodko-słodowo-karmelowy

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

Sacharoza: 33 %

Glukoza: 17 %

Fruktoza: 16 %

— Skala Brixa: przynajmniej 78 stopni w skali Brixa

— Wartość pH: od 4,4 do 5,0

— Zawartość wody: maksymalnie 22 %

— Magnez: przynajmniej 60 mg/100 g

— Potas: przynajmniej 50 mg/100 g

— Syrop z buraków cukrowych „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.

— Przechowywanie: 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.

— Przetwórstwo: 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. Pulpa buraczana poddawana jest następnie wyciskaniu pod wysokim ciśnieniem. W ten sposób otrzymuje się z niej 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 Brixa. W zakładzie przetwórstwa przed składowaniem produktu końcowego poddaje się go badaniu pod kątem pH, koloru, zawartości sacharozy, fruktozy i suchej masy przed jego składowaniem. Ponadto gotowy produkt jest również regularnie badany przez zewnętrzne laboratorium. Syrop z buraków cukrowych 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 pochodzić z określonego obszaru geograficznego.

Tradycyjnie buraki cukrowe wykorzystywane do produkcji syropu pochodzą wyłącznie z gospodarstw z regionu.

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

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na 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. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Nadrenia. 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, reński powiat Neuss, miasto Mönchengladbach, powiat Viersen, miasto Krefeld, powiat Kleve i powiat Wesel. 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 dziesięciny, którą chłopi w Nadrenii płacili panom feudalnym. Na początku XVII wieku wojna trzydziestoletnia doprowadziła do klęski głodu; a uprawa buraka okazała się łatwiejsza i bardziej wydajna niż uprawa zbóż. Uprawa słodkiego, białego buraka cukrowego, wymagająca czasu i wysiłku, możliwa była między innymi w Nadrenii, gdzie wojna wyrządziła mniej szkód.

Nie wiadomo, kiedy dokładnie rozpoczęto produkcję syropu z buraków w Nadrenii, ale 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 syropu). Syrop z buraka 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) syropu z buraków.

Sok z buraków jest również ważnym, tradycyjnym składnikiem typowych dla regionu Nadrenii potraw, np. marynowanej wołowiny („Rheinischer Sauerbraten") czy pierników z Akwizgranu („Aachener Printen"). Długa tradycja produkcji syropu z buraków cukrowych w Nadrenii jest również bardzo widoczna w języku lokalnym: mieszkańcy Nadrenii nazywają go „Rübenkraut" (w dawnych czasach „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 na podobieństwo nazwy nadanej syropowi wytwarzanemu 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 (zaznaczone czarnymi kółkami) znajdowały się przede wszystkim w Nadrenii. Chociaż rafinerie cukru występowały w całym Cesarstwie Niemieckim, to jednak stosunkowo niewiele z nich znajdowało się w Nadrenii i były rozproszone. Na tym obszarze wystąpiła natomiast niespotykana koncentracja zakładów produkcji syropu z buraka. Nawet dzisiaj produkuje się w Nadrenii bardzo duże ilości syropu z buraka.

Specyfika produktu

Tradycyjna, delikatna metoda produkcji, wypracowana na omawianym obszarze geograficznym, gwarantuje zachowanie w produkcie końcowym wielu cennych makroelementów, takich jak magnez. Produkt zawiera również potas. W procesie produkcji nie używa się żadnych dodatków.

Ze względu na swój wyrazisty słodko-słodowy smak i słodko-słodowo-karmelowy aromat, 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 pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Znakomita reputacja produktu opiera się na jego pochodzeniu geograficznym.

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

Syrop z buraka produkuje się dziś tak samo jak przed wiekami. Przetwarza się wyłącznie buraki z omawianego obszaru. Z tego powodu w Nadrenii występuje duża koncentracja zakładów produkcji syropu z buraka. 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 syropu 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

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

https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2019/44/Teil-7/20191031