

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

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

(2010/C 41/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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

„HESSISCHER APFELWEIN”

NR WE: DE-PGI-0005-0620-16.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Hessischer Apfelwein”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeciej:**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8: Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

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

„Hessischer Apfelwein” to odfermentowany wyrób z soku jabłkowego o zawartości świeżego owocu wynoszącej 100 %, którego odfermentowywanie, oczyszczanie oraz butelkowanie odbywa się wyłącznie na terenie Hesji.

„Hessischer Apfelwein” charakteryzuje się złotożółtą barwą. Zgodnie z tradycją produkt jest wytwarzany z jabłek pochodzących z sadów łąkowych, które to jabłka muszą odznaczać się wysoką kwasowością (co najmniej 6 g/l), charakterystyczną również dla starszych odmian jabłek. Do produkcji „Hessischer Apfelwein” używa się wyłącznie jabłek, które spełniają powyższe wymogi. Cierpki smak jest również efektem całkowitego odfermentowania soku. Odróżnia to „Hessischer Apfelwein” od cydrów pochodzących z innych regionów. Musujący charakter napoju wynika natomiast z działania dwutlenku węgla powstającego w procesie odfermentowania.

Zawartość alkoholu wynosi co najmniej 5 %, a ekstraktu bezcukrowego co najmniej 18 g/l. Ponadto zawartość kwasów nietlotnych w produkcie wynosi nie mniej niż 4 g/l, a kwasów lotnych nie więcej niż 0,8 g/l. W trakcie produkcji „Hessischer Apfelwein” nie dopuszcza się dodawania wody ani cukru.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

„Hessischer Apfelwein” jest wytwarzany w 97 % z jabłek pochodzących z sadów łąkowych.

Zgodnie z tradycją Hessischer Apfelwein jest wytwarzany wyłącznie z jabłek. Sok z owoców jarzębka jest dodawany osobno i likwiduje zmętnienie cydru. Ponad 95 % cydru wytwarzanego na terenie Hesji produkuje się wyłącznie z jabłek.

Produkcja owoców w sadach łąkowych odznacza się dużą zmiennością dotyczącą wysokości zbiorów. Ilość owoców na drzewach zmienia się bowiem znacznie w poszczególnych latach. Tłocznie dążą natomiast do wytwarzania cydru wyłącznie w oparciu o owoce zbierane w Hesji. W przypadku gdy istnieje konieczność dodania owoców pochodzących z innych regionów, jako wyznacznik jakości stosuje się minimalną całkowitą kwasowość na poziomie 6 g/l.

Ponadto sady łąkowe odznaczają się dużą różnorodnością pod względem uprawianych odmian jabłek. Łącznie na terenie Hesji uprawia się ponad 2 000 różnych odmian tych owoców. Tego rodzaju różnorodność stanowi o wyjątkowości „Hessischer Apfelwein”. Podczas produkcji proporcje poszczególnych odmian jabłek ulegają zmianie.

Do produkcji „Hessischer Apfelwein” stosuje się między innymi następujące odmiany jabłek:

Alkmene, Elstar, Holzapfel, Pilot, Ananasrenette, Glockenapfel, Idared, Rheinischer Bohnapfel, Berlepsch, Goldparmäne, Jacob Lebel, Schafsnase, Berner Rosenapfel, Gelber Edelapfel, James Grieve, Topaz, Bittenfelder, Gehrer Rambour, Jonagold, Weinapfel, Blenheimer, Gewürzluike, Kaiser Wilhelm, Winterrambour, Brettacher, Golden Delicious; Zabergäu-Renette, Boskoop, Gravensteiner, Geheimrat Oldenburg, Cox Orange, Hauxapfel, Ontario.

Powyższe odmiany są doskonale przystosowane do warunków klimatycznych i glebowych Hesji i zgodnie z tradycją wykorzystywane są jako surowiec do produkcji cydru.

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

—

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

Procesy odfermentowywania i oczyszczania soku jabłkowego odbywają się wyłącznie na terenie Hesji.

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

Proces utleniania, który ma miejsce podczas transportu lub tymczasowego składowania, wpływa niekorzystnie na charakterystyczne właściwości cydru. W związku z tym „Hessischer Apfelwein” powinien być rozlewany do butelek bezpośrednio z fermentatora.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Kraj związkowy Hesja

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Surowcem wyjściowym do produkcji „Hessischer Apfelwein” są jabłka przeznaczone do tłoczenia soku, pozyskiwane z typowych dla Hesji sadów łąkowych.

Sady łąkowe stanowią na terenie prawie całej Hesji tradycyjny element upraw rolniczych. W wielu miejscach po dziś dzień są one dominującym elementem krajobrazu. Pielęgnacja sadów łąkowych przyczyniła się do zachowania setek tradycyjnych odmian jabłek, odpornych i dostosowanych do klimatu i gleby danego regionu. Sady stanowią drogocenne dobro kultury, które należy otoczyć ochroną i pielęgnować. Dzięki działalności heskich tłoczni cydru wykorzystanie sadów łąkowych stanowi do dziś na terenie Hesji istotny czynnik gospodarczy.

Jabłka przeznaczone do tłoczenia soku to jabłka, które nie są wykorzystywane jako owoce deserowe. Wygląd zewnętrzny ma w tym przypadku drugorzędne znaczenie. Wprawdzie jabłko nie może być nadgnięte, ale niewielkie obicia są dopuszczalne. W związku z tym jabłka przeznaczone do tłoczenia soku są strząsane z drzewa, a następnie zbierane z ziemi. Owoce deserowe są natomiast zbierane ręcznie.

5.2. Specyfika produktu:

„Hessischer Apfelwein” to ugruntowana długoletnią tradycją specjalność Hesji, znana również szeroko poza granicami kraju związkowego i ciesząca się uznaniem przede wszystkim w regionie. Swoją szczególną smak „Hessischer Apfelwein” zawdzięcza różnorodności odmian jabłek, które zostały użyte do jego produkcji. „Hessischer Apfelwein” stanowi stały element kultury kraju związkowego Hesja („napój narodowy”). Odmianą popularność uzyskał wśród ludności zamieszkującej obszary nad Renem i Menem oraz sąsiednie obszary góryste. Mieszkańcy Hesji w znacznym stopniu identyfikują się z nim.

W odróżnieniu do innych regionów Niemiec, ale również i innych krajów, całkowite odfermentowanie soku jabłkowego, którego rezultatem jest z kolei cierpki smak napoju, stanowi o specyficznym charakterze cydru wytwarzanego na terenie Hesji.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Oparta na rodzimych surowcach wielowiekowa tradycja wytwarzania cydru na terenie Hesji, trwałe zakorzenienie w heskiej kulturze, a także różnorodność odmian jabłek przeznaczonych do tłoczenia soku oraz charakterystyczny smak, uwarunkowany powszechnie stosowanym w obszarze pochodzenia sposobem produkcji polegającym na całkowitym odfermentowaniu soku spowodowały, że „Hessischer Apfelwein” stanowi znaną i cenioną regionalną specjalność.

Również źródła historyczne wskazują wyraźnie na związek Hesji z „Hessischer Apfelwein”. Już z wydanego w 800 r. przez Karola Wielkiego edyktu „Capitulare de villis” wynika bowiem, że w owych czasach istniały osoby specjalizujące się w produkcji cydru. W następnych stuleciach popularność cydru spadła, wzrosło natomiast znaczenie wina. Obfitująca w liczne sukcesy historia „Hessischer Apfelwein” rozpoczyna się natomiast w XVI w. we Frankfurcie. Rozpowszechnione na tym obszarze uprawy winorośli ucierpiały wówczas wskutek licznych chorób, w związku z czym winiarze zaczęli wykorzystywać inne gatunki owoców, przede wszystkim bardziej odporne na choroby jabłka. Jednakże w początkowym okresie cydr był wytwarzany przede wszystkim na własne potrzeby, przy czym ogrodnicy już od dłuższego czasu znali i produkowali cydr na domowy użytek. W 1779 r. w gospodarstwie „Zur goldenen Krone” w Hochstadt (obecnie powiat Main-Kinzig) założono najstarszą w Hesji działającą do dziś tłocznnię cydru.

I choć według dokumentów źródłowych historia cydru wzięła swój początek we Frankfurcie, inne źródła potwierdzają również niezbicie, że także poza Frankfurtem i sąsiednimi obszarami napój ten odgrywał bardzo istotną rolę.

W czasach współczesnych szczyt popularności „Hessischer Apfelwein” przypada na przełom lat 60-tych i 70-tych ubiegłego wieku, kiedy to Hessischer Rundfunk emitowało program telewizyjny „Zum Blauen Bock”.

Oczywiście z „Hessischer Apfelwein” wiąże się również odpowiednia forma podania napoju. Podobnie jak sam cydr, również „Bembel”, czyli tradycyjny dzbanek, oraz „Gerippte” – tradycyjna szklanka do cydru zdobiona wzorem w kształcie rombów – są od razu kojarzone z Hesją.

Ogromne znaczenie cydru w Hesji – przede wszystkim w porównaniu do pozostałego obszaru Republiki Federalnej Niemiec – widać wyraźnie również w kontekście danych statystycznych dotyczących spożycia tego napoju w Niemczech. I tak ze statystyk prowadzonych przez Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien (Zrzeszenie Heskich Tłoczni Cydru i Soków Owocowych) oraz Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (Zrzeszenie Niemieckiego Przemysłu Win Owocowych i Win Owocowych Musujących) (Bonn) wynika, że spożycie cydru w Hesji w przeliczeniu na jednego mieszkańca wynosi ok. 10 litrów rocznie i jest tym samym dziesięć razy wyższe niż średnie roczne spożycie tego napoju w Niemczech (1 litr).

Cykliczne działania podejmowane przez tłocznie cydru sprawiają, że społeczeństwo w coraz większym stopniu identyfikuje się z tym napojem. Do stałych inicjatyw mających na celu promocję cydru należą „Süßer-Feste”, które na początku lat 90-tych stały się integralnym elementem działalności publicznej prowadzonej przez heskie tłocznie. W ramach tego rodzaju przedsięwzięć opinia publiczna jest informowana o rozpoczęciu sezonu tłoczenia cydru w danym regionie. Inicjatywy te obejmują również stałe atrakcje, takie jak zwiedzanie tłoczni, podczas którego goście poznają przebieg procesów produkcyjnych oraz technikę wytwarzania cydru. W ten sposób tworzy się i podtrzymuje identyfikację społeczeństwa z tym napojem. Utworzony w 1995 r. przez Zrzeszenie oraz władze kraju związkowego Hesja szlak „Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute” („Heski szlak cydru i sadów łąkowych”), obejmujący obecnie sześć tras regionalnych, stanowi atrakcję turystyczną na typowych obszarach

sadów łąkowych i w miejscach tłoczenia cydru. W ten sposób szlak przyczynia się również do pielęgnowania i kultywowania tradycji wytwarzania „Hessischer Apfelwein”. Wskrzeszenie tradycji corocznego, obchodzonego w styczniu, święta otwarcia pierwszej beczki cydru, zainicjowane przez Zrzeszenie we współpracy z premierem Hesji, a także fakt ogromnego zainteresowania mediów i opinii publicznej również potwierdzają wyraźnie głębokie zakorzenienie tego tradycyjnego napoju w kulturze oraz historii Hesji.

Badanie rynku przeprowadzone wśród konsumentów w Hesji potwierdziło, że cydr jest uznawany za napój ściśle związany z tradycją, a mieszkańcy utożsamiają go – wraz z „Bembel” oraz „Gerippte” – z Hesją.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/fnd_tm_gd.do
