

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 403/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek ⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT“ / „RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP“ / „RHEINISCHES RÜBENKRAUT“

EU št.: DE-PGI-0105-01288 – 1.12.2014

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

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

Pravni interes:

Združenje za zaščito je isto kot prvotni vložnik. Gre za združenje proizvajalcev in predelovalcev zadevnega proizvoda.

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba(-e) nanaša(-jo)

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava z geografskim območjem
- Označevanje
- Drugo

4. Vrsta sprememb(-e)

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Sprememba(-e)

(b) Opis

Trenutna specifikacija proizvoda določa naslednjo najmanjšo vsebnost železa, magnezija in folne kisline:

- železo: najmanj 10 mg/100 g,

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- magnezij: najmanj 70 mg/100 g,
- folna kislina: najmanj 90 µg/100 g.

Najmanjša vsebnost železa in magnezija se zmanjša, kot sledi:

- železo: najmanj 4 mg/100 g
- magnezij: najmanj 60 mg/100 g

Obveznost glede minimalne vsebnosti folne kisline se opusti v celoti.

Razlogi

Trenutne vrednosti temeljijo na meritvah, ki so bile izvedene na sladkorni pesi iz določenega leta pred registracijo ZGO. Poznejše meritve so pokazale, da zaradi naravnih nihanj vsebnosti opredeljenih snovi ni mogoče zagotoviti, da bi bile navedene vrednosti vedno dosežene. Količina železa, magnezija in folne kisline v sladkorni pesi, ki je zrela za spravilo, in s tem v končnem proizvodu, se spreminja glede na to, ali je bilo leto suho ali deževno. Obstaja tudi možnost vpliva temperature, števila ur sončne svetlobe in drugih dejavnikov. Vzrok za potrebo po znižanju najmanjše vsebnosti železa in magnezija so ta naravna nihanja.

Glede folne kisline je treba upoštevati dejstvo, da slednja naravno propada. „Rheinisches Zuckerrübenkraut“ ima zelo dolg rok trajanja, kar pomeni, da se po določenem času lahko izmeri le omejena količina vsebnosti folne kisline v gotovem proizvodu. Poleg tega vsebnost folne kisline, izmerjena v rezervoarju proizvodnega podjetja, ne bi bila relevantna za potrošnika, saj v času prodaje ne bi bila več prisotna. Zato ni ustrezno, da se zahteva določena vsebnost folne kisline.

(f) Povezava z geografskim območjem:

V pododstavku (2), „Posebnosti proizvoda“, se stavek

„Proizvod vsebuje tudi kalij in folno kislino.“

spremeni:

„Proizvod vsebuje tudi kalij in folno kislino, vendar je njena vsebnost različna in med skladiščenjem upada.“

Razlogi

Glej razloge pod (b) Opis.

ENOTNI DOKUMENT

„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT“ / „RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP“ / „RHEINISCHES RÜBENKRAUT“

EU št.: DE-PGI-0105-01288 – 1.12.2014

ZOP () ZGO (X)

1. Ime(-na)

„Rheinisches Zuckerrübenkraut“/„Rheinischer Zuckerrübensirup“/„Rheinisches Rübenkraut“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Čisti, naravni, koncentrirani sok sveže spravljene sladkorne pese brez rastlinskih vlaken ali drugih aditivov.

- Videz: temno rjav, visoko viskozen sirup
- Okus: sladek in sladast
- Vonj: sladek, po sladu in karameli
- Končna vsebnost sladkorja (odstopanje ± 3 %)
 - Saharoza: 33 %
 - Glukoza: 17 %
 - Fruktoza: 16 %

- Stopnja Brix: najmanj 78 ° Brix
- pH: od 4,4. do 5,0
- Vsebnost vode: največ 22 %
- Železo: najmanj 4 mg/100 g
- Magnezij: najmanj 60 mg/100 g
- Kalij: najmanj 50 mg/100 g
- Sirup sladkorne pese se proizvaja brez dodatkov. Proizvod se proizvaja v obdobju spravila pese od poznega poletja do pomladi. Tradicionalna metoda proizvodnje na podlagi sodobne živilske zakonodaje je:
 - sprejem blaga/kakovost: dobava sveže spravljene pese;
 - preskušanje ustreznosti: določitev vsebnosti sladkorja, da se opredelijo potrebni operativni parametri (temperatura, trajanja postopka kuhanja itd.). Vizualni pregled za ugotavljanje prisotnosti zemlje in listja;
 - skladiščenje: kratkotrajno skladiščenje na kmetiji in v proizvodnem obratu, usklajevanje spravila in dobave;
 - obdelava pred nadaljnjo predelavo: predhodno čiščenje; odstranitev listja, zemlje in kamenja; nadaljnje čiščenje v stroju za pranje sladkorne pese;
 - predelava: predelava se izvaja na geografskem območju. Pesa se predela cela ali narezana. Kaša se več ur segreva in rahlo vre. Poskrbeti je treba, da kaša dovolj časa počiva. Trajanje in temperatura vretja pese sta odvisna od tradicije podjetja. Nato se sirup ekstrahira pod visokim tlakom, da se pridobi surov sok. Z uporabo filtrirne opreme se odstranijo skoraj vsi trdni delci iz ekstrahiranega surovega soka. Bistri sok se pošlje v uparjalno postajo, kjer se iz njega v vakuumu pazljivo odstrani voda. Vsebnost suhe snovi v končnem proizvodu je najmanj 78 ° Brix. Pred skladiščenjem se v proizvodnem obratu analizirajo pH, barva, saharoza, fruktoza, glukoza in suha snov v končnem proizvodu. Končni proizvod redno pregleduje tudi zunanji laboratorij. Pridobljeni sirup sladkorne pese se shrani v rezervoarjih, iz katerih se lahko pošlje v pakiranje.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Vsa sladkorna pesa, uporabljena za surovino, mora brez izjeme izvirati z zadevnega geografskega območja.

Sladkorna pesa, ki se uporablja za izdelavo sirupa sladkorne pese, tradicionalno prihaja izključno od proizvajalcev pese v regiji.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

V zvezni državi Severno Porenje-Vestfalija to območje vključuje upravne regije Kölna (brez okrožja Oberbergisch) in naslednja okrožja v upravni regiji Düsseldorf: Mettmann, mesto Düsseldorf, Porensko okrožje Neuss, mesto Mönchengladbach, Viersen, mesto Krefeld, okrožje Kleve in okrožje Wesel. V zvezni državi Porenje-Pfalz vključuje podeželski okrožji Ahrweiler in Mayen-Koblenz.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Skozi večstoletno tradicijo proizvodnje sirupa v Porenju sta se izpopolnila proizvodni proces in okus. Ustrezne spretnosti se prenašajo iz roda v rod. V 14. in 15. stoletju se je sladkorna pesa uveljavila kot poljščina. V Porenju je bila pesa ena od desetih, ki so jih morali kmetje plačati svojim fevdalnim gospodarjem od 15. stoletja naprej.

V začetku 17. stoletja je tridesetletna vojna povzročila obdobje lakote; gojenje pese se je izkazalo za lažje in bolj produktivno od pridelave žitaric. V Porenju in drugih območjih, na katere so nemiri manj vplivali, so ljudje lahko namenili potreben čas in trud za gojenje te sladke, bele pese.

Danes ni mogoče natančno opredeliti, kdaj se je začela proizvodnja pesnega sirupa v Porenju, vendar je verjetno splošno razširjena od 18. stoletja. Center proizvodnje sorte „Rübenkraut“ je regija spodnjega Porenja. Okoli leta 1860 je bilo samo v okrožju Grevenbroich približno 63 registriranih stiskalnic (v tistem času je bilo v Prusiji 309 proizvajalcev sirupa). Pesni sirup so najprej proizvajali iz krmne pese ali korenja. V 19. stoletju pa se je uveljavila „Lanker Rübe“, sorta krmne pese, ki raste v spodnjem Porenju. V zadnjem delu stoletja je sladkorna pesa postala bolj priljubljena surovina. Iz letopisov gospodarske zbornice v Kölnu iz obdobja okoli leta 1870 je razvidno, da je bilo vsako leto proizvedenih med 6 000 in 10 000 centov (= 300 in 500 ton) pesnega sirupa.

Nadalje je pesni sirup pomembna tradicionalna sestavina v več značilnih porenskih receptih, npr. za marinirano jed iz govedine „Rheinischer Sauerbraten“ in medenjake „Aachener Printen“. Dolgotrajna tradicija proizvodnje sirupa sladkorne pese v Porenju se jasno kaže tudi v lokalnem jeziku: ljudje iz Porenja ga imenujejo „Rübenkraut“ (v starih časih „Rüöwenkrut“ ali „Röbenkraut“). Ta izraz se še zmeraj uporablja in razume tudi izven Porenja. Pred odkritjem, da se krmna pesa lahko uporablja za proizvodnjo sladkorja, se je uporabljala kot zelenjava. Sirupu, proizvedenemu iz krmne pese, so dali ime „Rübenkraut“ po zgledu besede „Apfelkraut“, tj. imena za sirup, proizveden iz jabolk.

Slika 2 v Blockovi publikaciji z naslovom *Rübensirup – Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung* („Pesni sirup – njegova proizvodnja, ocenjevanje in uporaba“), Leipzig 1920, prikazuje, da so bile tovarne pesnega sirupa koncentrirane v Porenju (v zatemnjenih krožcih). Tovarne sladkorja so bile močno razširjene po nemškem cesarstvu, v Porenju pa so bile le redke. Zato pa so bile v Porenju daleč najbolj koncentrirane tovarne pesnega soka. Celó danes se v Porenju še zmeraj proizvajajo velike količine pesnega soka.

Posebnosti proizvoda

Pazljiva metoda proizvodnje, ki je prek tradicije močno ukoreninjena v regiji, zagotavlja, da se v končnem proizvodu ohranijo dragoceni minerali, kot sta magnezij in železo. Proizvod vsebuje tudi kalij in folno kislino, vendar je njena vsebnost različna in med skladiščenjem upada. Proizvaja se brez dodatkov.

Zaradi svojega enkratnega, značilno sladkega in sladastega okusa, ki je tako kot njegova sladka, sladasta in karamelna aroma rezultat pazljive metode proizvodnje, ni samo izjemno primeren za uporabo kot namaz, ampak tudi kot dodatek za izboljšanje okusa pri kuhanju in peki.

Proizvod že dolgo časa uživa zelo velik sloves in ugled predvsem v Porenju in tudi prek njegovih meja. Sloves in ugled proizvoda izhajata iz njegove dolge zgodovine v geografskem območju.

Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Odličen sloves proizvoda izhaja iz njegovega geografskega porekla.

„Rübenkraut“ je bil iznajden v Porenju in se od nekdaj proizvaja v tej pokrajini. Vedno se je proizvajal iz sladkorne pese iz Porenja. Dejstvo, da pesa izvira iz območja proizvodnje, je eden od ključnih razlogov za tako velik sloves proizvoda. Lokalni izvor edine surovine (sladkorne pese) je neločljivo povezan s pristnostjo proizvoda.

Danes se pesni sirup še zmeraj proizvaja na skoraj natančno isti način kot v preteklih stoletjih. Pridelovala se je samo pesa iz geografskega območja. To je tudi razlog za tako veliko koncentracijo tovarn pesnega soka v Porenju. V Porenju se še zmeraj prideluje velika količina sladkorne pese – večina se je porabi za proizvodnjo sladkorja, vendar se pomembna količina predeluje tudi za proizvodnjo „Rübenkraut“.

Sladkorna pesa, ki se uporablja za izdelavo sirupa sladkorne pese, tradicionalno prihaja izključno od proizvajalcev pese v regiji. Sladkorna pesa se prideluje na podlagi pogodbenih dogovorov med predelovalci in kmeti, kar omogoča celovito kmetijsko svetovanje. Sodelovanje med proizvajalci in predelovalci je zdaj poenostavljeno, pregledno in odgovorno. Zajamčena prodaja pridelovalcem pese zagotavlja osnovno varnost, ki jo potrebujejo za načrtovanje prihodnje dejavnosti. Kemijska kakovost sladkorne pese se redno pregleduje z identičnimi postopki za analizo kemičnih parametrov.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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