

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

(2006/C 283/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenie o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„BAYERISCHER MEERRETTICH” LUB „BAYERISCHER KREN”

EG-Nr. DE/PGI/005/0299/19.3.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. Zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu, udostępnianą przez organy krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Deutsches Patent- und Markenamt — Markenabteilung 3.2
Adres: D-80297 München
Tel.: (49-89) 21 95 46 22
Faks: (49-89) 21 95 41 43
e-mail: —

2. *Grupa:*

Nazwa: Schutzgemeinschaft „BAYERISCHER MEERRETTICH“
Adres: Industriestraße 24,
D-91083 Baiersdorf
Tel.: (49-9133) 776 00
Faks: (49-9133) 77 60 77
e-mail: hts@schamel.de
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni: ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6, warzywa nieprzetworzone lub przetworzone

4. *Specyfikacja (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 *Nazwa:* „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren”

4.2 *Opis:* „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” jest produkowany zgodnie z obowiązującymi normami „Bayerische Qualitätsnormen für Meerrettich” z dnia 16 maja 1979 r. „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” jest oferowany w postaci surowej (korzeń) lub przetworzonej (produkt przetworzony). Przetworzony „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” jest produkowany według tradycyjnych przepisów w szczególności w regionach Erlangen-Höchststadt, Neustadt an der Aisch/Bad Windsheim oraz Forchheim.

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

Przetworzony i gotowy do spożycia „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” składa się z tartego surowego chrzanu z dodatkiem octu, oleju i przypraw.

Minimalną zawartość tartego chrzanu w produkcie końcowym określa się według „Qualitätsanforderungen für Meerrettichdauerwaren” [wymogi jakościowe dla przetworów chrzanu].

Nieprzetworzony (surowy) chrzan do produkcji przetworzonego „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” musi pochodzić w 100 % z Bayern, ponieważ surowy chrzan z Bayern nadaje ostatecznemu produktowi „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” szczególną ostrość i specyficzny korzenny charakter. Dalsze składniki, takie jak ocet, olej i przyprawy nie muszą być wytwarzane lub uprawiane w Bayern.

Cechy szczególne surowego chrzanu:

„Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” posiada wysoką zawartość witaminy C, olejków eterycznych i substancji o działaniu antybiotycznym. „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” charakteryzuje się szczególną ostrością i unikalnym aromatem.

Cechy szczególne przetworzonego produktu:

Tarty „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” jest ulepszany według przepisów strzeżonych i przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Główne składniki to chrzan, ocet, olej i przyprawy. Przygotowany „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” ma szczególnie ostry i korzenny smak, to znaczy posiada rustykalną, niezmienną ostrą i korzenną nutę smakową. Ze względu na szczególnie delikatny sposób przygotowania, gotowy produkt posiada nieskazitelną jasny kolor bez ciemnych punktów oraz bardzo kleistą konsystencję.

Przetworzone produkty z chrzanu muszą spełniać wymagania dotyczące minimalnej zawartości surowego chrzanu określone w wytycznych dotyczących przetworzonych produktów z chrzanu. Produkty mogą otrzymać nazwę „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” wyłącznie pod warunkiem zachowania minimalnej zawartości chrzanu.

- 4.3 Obszar geograficzny: „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” musi być uprawiany w Bayern na odpowiednich glebach, w szczególności występujących w regionach Mittelfranken i Oberfranken, i przetwarzany także w Bayern. Tradycyjnie surowy chrzan jest przetwarzany przede wszystkim we frankońskich powiatach Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch/Bad Windsheim i Forchheim.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Jednoznaczną identyfikację pochodzenia produktów z chrzanu z Bayern umożliwiają ustalone prawnie zasady identyfikacji: pochodzenie „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” można sprawdzić w każdej chwili dzięki etykietce znajdującej się na każdym opakowaniu oraz wymaganej prawem dokumentacji dotyczącej zakupu, sprzedaży i produkcji posiadanej przez producenta. Wnioskodawca zlecił niezależnej instytucji kontrolnej kontrolę wiarygodności dokumentacji dotyczącej zakupu, sprzedaży i produkcji.

Producenci „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” są wpisani do aktualizowanego co rok rejestru prowadzonego przez grupę producentów z Bayern („Erzeugergemeinschaft Bayerischer Meerrettich”). Jedynie producenci ujęci w rejestrze mogą dostarczać przetworcom surowy chrzan do produkcji „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren”. Grupa producentów „Erzeugergemeinschaft Bayerischer Meerrettich” jest członkiem stowarzyszenia „Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich”. Wnioskodawca zlecił niezależnej instytucji kontrolnej kontrolę wiarygodności dokumentacji dotyczącej uprawy i sprzedaży.

- 4.5 Metoda produkcji: Chrzan jest uprawiany w Bayern zgodnie z wielusetletnią tradycją i dobrymi praktykami rolniczymi. Od połowy piętnastego wieku obszar uprawy chrzanu jest najbardziej bogatym w tradycje regionem świata.

Uprawa jest ciężka i wymaga dużego nakładu pracy ręcznej. Dlatego w Bayern istnieje przysłowie: „Ein Acker mit Kren will seinen Herrn jeden Tag seh'n” [Pole chrzanu chce widzieć swojego gospodarza codziennie]. Z końcem lutego, czyli pod koniec okresu mrozów, odkrywa się przechowalnię, w której zimą przechowywane są sadzonki chrzanu. Sadzonki są składowane w jasnym pomieszczeniu do czasu wykształcenia pędów pod wpływem światła. W kwietniu sadi się je na przygotowanych grządkach „główką na wschód do wschodzącego słońca”, skierowane lekko ku górze. Na początku mają pokazywać się pierwsze pędy. Następnie odłamywane są „główki” sadzonek. Każda sadzonka jest odkopana do połowy, pędy zostają odłamane i pozostawia się jedynie najmocniejszy pęd. Jest to konieczne do celu umożliwienia późniejszego zbioru pojedynczych korzeni.

Do czasu zbiorów na jesieni każdy korzeń musi zostać wykopany i ponownie zakopany przynajmniej raz, w celu usunięcia nowych pędów. Czynność ta jest w dalszym ciągu przeważnie wykonywana ręcznie. Korzenie mogą rosnąć wyłącznie na ich końcu (są to sadzonki na nadchodzący rok). Zabarwienie liści wskazuje na dojrzewanie rośliny. W październiku chrzan jest dojrzały: gleba zostaje spulchniona za pomocą kopaczki, a następnie chrzan zostaje zebrany ręcznie.

Jako że korzenie czerpią z gleby całą siłę odżywczą, chrzan nie powinien być uprawiany na tym samym polu częściej niż co trzy lata.

Do dalszego przetwarzania dopuszcza się wybrane, sprawdzone i przebrane korzenie. Chrzan zostaje oczyszczony, umyty, starty i ulepszony za pomocą dodatków (patrz pkt 4.2 powyżej). Poprzez zastosowanie delikatnej procedury przetwarzania aromat „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” zostaje w pełni zachowany. Surowy chrzan, który nie jest natychmiast przetworzony, przechowuje się w chłodniach.

Należy zauważyć, że korzenie chrzanu przeznaczone do przetworzenia są przebierane ręcznie. Aby chrzan zachował aromat i utracił jak najmniej ze swojej szczególnej ostrości i wartościowych składników, przedsiębiorstwa na obszarze Bayern opracowały przez stulecia specjalne procedury, które tylko w minimalnym stopniu zezwalają na mechaniczną obróbkę chrzanu. Należy ponadto zauważyć, że „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” jest konserwowany wyłącznie poprzez siarkowanie, bez innych składników konserwujących. Jest to kolejna cecha odróżniająca go od przetworzonego chrzanu pochodzącego z innych miejsc.

- 4.6 Związek: Oznaczenie „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” jest używane od stuleci dla chrzanu uprawianego i przetwarzanego w Bayern. Uważa się, że chrzan był uprawiany po raz pierwszy w piętnastym wieku przez margrabiego Johanna Alchemistę nad rzeką Regnitz. Dokładne wzmianki pojawiają się po raz pierwszy w księdze „Die Nympe Noris” z 1650 r., w której mówi się o „Böhmischen Kraen im Knoblauchland” [czeskim chrzanie w kraju czosnku] (Frankonii). W 1787 r. Johann Füssel opisuje w swoim dzienniku z podróży pola chrzanu między Forchheim a Erlangen. Po otwarciu w 1846 r. kanału Ludwig-Donau „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” był transportowany z Baiersdorf do Austrii i Węgier, a także do Izraela, USA, Rosji i innych państw. Od 1912 r. chrzan jest oferowany w Baiersdorf i okolicach również w postaci startej i gotowej do spożycia. Znane z uprawy chrzanu miasto Baiersdorf jest otoczone przez najbardziej bogaty w tradycje uprawy region świata. Do chwili obecnej jest to najważniejszy region uprawy chrzanu w Niemczech.

Gleba na obszarze Bayern oraz panujące tam szczególne warunki klimatyczne gwarantują optymalne warunki dla uprawy chrzanu. Ciepły klimat (średnia roczna temperatura 8,5 °C) oraz niewielkie opady (około 600 mm) w połączeniu ze specjalnymi warunkami podłoża (gleby luźne, piaszczyste i gliniaste) wpływają na wyższą, w porównaniu z innymi regionami uprawy, zawartość glukozydnatów w chrzanie.

Tradycyjne przepisy wykorzystywane przez producentów oraz znajomość delikatnych procedur przyczyniają się do wyjątkowości „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren”. Przetworzony „Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” nie wymaga uzupełnienia przez chrzan z innych obszarów.

„Bayerischer Meerrettich” lub „Bayerischer Kren” cieszy się od stuleci wysokim poważaniem konsumentów nie tylko w Bayern.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft — Institut für Ernährungswirtschaft und Markt

Adres: Menzinger Strasse 54
D-80638 München

Tel.: (49-89) 17 80 00

Faks: (49-89) 17 80 03 13

e-mail: —

- 4.8 Etykietowanie: „Bayerischer Meerrettich g.g.A.” (chronione oznaczenie geograficzne) lub „Bayerischer Kren g.g.A.” (chronione oznaczenie geograficzne)

- 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
-