

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2014/C 414/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****„PÖLLAUER HIRSCHBIRNE”****Nr WE: AT-PDO-0005-01190 – 16.12.2013****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Pöllauer Hirschbirne”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

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

Pod nazwą „Pöllauer Hirschbirne” rozumie się wyłącznie nieprzetworzone owoce odmiany gruszki na gruszcznik „Hirschbirne” (dawna odmiana regionalna) oraz uzyskane z nich suszone owoce i niesfermentowany sok.

„Pöllauer Hirschbirne” to późno dojrzewająca gruszka na gruszcznik, która bardzo rzadko jest spożywana na świeżo. Dojrzałe konsumpcyjnie owoce są zbierane w regionie produkcji i natychmiast suszone lub przetwarzane na sok, ponieważ dojrzałe konsumpcyjnie gruszki praktycznie nie nadają się do przechowywania.

„Pöllauer Hirschbirne”e jako owoc charakteryzuje się następującymi cechami, przy czym należy uwzględnić naturalną różnorodność:

- kształt: podobny do pomarańczy bergamoty, owoce zwykle szersze niż dłuższe (wskaźnik długości/szerokości 0,94), w przekroju okrągłe,
- wielkość: owoce małej lub średniej wielkości, długość 35–68 mm, średnio 50,4 mm, szerokość 38–78 mm, średnio 53,9 mm,
- masa: 26–203 g, średnio 80,5 g,
- skórka o żółtozielonej barwie, z czerwonym rumieńcem od strony nasłonecznionej (często nie występuje); przy pełnej dojrzałości żółta; skórka z wieloma niewielkimi, jasnobrązowymi przetchlinkami, które od nasłonecznionej strony są często ciemnoczerwone,
- miąższ w barwie kremowej, o spójnej konsystencji, soczysty i nierozpływający się („gęsty”),
- gniazdo nasienne kielichowate z otwartą osią; nasiona dobrze wykształcone, duże, czarne,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- wieniec gruboziarnistych komórek kamiennych wokół gniazda nasiennego, okrągły lub lekko wrzecionowaty; komórki kamienne poza wieniec prawie nie występują,
- działki kielicha przy owocu omszone,
- owoce osiągają dojrzałość w jesieni, w zależności od wysokości położenia terenu, od ostatniego tygodnia września do trzeciego tygodnia października,
- smak: jak na gruszkę na gruszczyk przy dojrzałości konsumpcyjnej niezbyt cierpki, harmonijny,
- zapach: cynamonowy (nie w przypadku każdego owocu).

Suszone gruszki „Pöllauer Hirschbirne” odznaczają się następującymi cechami:

- kształt: gruszkowaty, jednak z mocno pofałdowaną powierzchnią, nieregularnie zdeformowaną w procesie suszenia,
- wielkość owoców: długość ok. 23–47 mm, średnio 36,4 mm, szerokość ok. 24–44 mm, średnio 32,5 mm,
- masa: 7–27 g, średnio ok. 13 g,
- skórka o ciemnobrązowej barwie, z charakterystycznym jasnosiwym nalotem,
- miąższ owocu: na zewnątrz suchy, twardy i zwarty, w środku miękki, ciągliwy i lepki, średnio- lub ciemnobrązowy,
- gniazdo nasienne: charakterystycznie wklęsłe,
- zapach: swoisty, lekko korzenny, delikatny zapach suszonych owoców, bez innych obcych zapachów,
- smak: karmelowy smak suszonych gruszek, słodkawy.

Sok z gruszki „Pöllauer Hirschbirne” ma następujące cechy:

- barwa: jasnożółta do nasyconej żółtej, rzadko niemal brązowa,
- przejrzystość: w zależności od metody produkcji można uzyskać soki przejrzyste do naturalnie mętnych,
- zapach: charakterystyczny dla suszonych owoców, mogą występować delikatne nuty aldehydu octowego i nuty ziołowe (majeranek),
- smak: aromatyczny, typowy dla suszonej gruszki, typowo owocowy z nutą zielonych gruszek; harmonijny, wyważony słodko-kwaśno-cierpki; pozostawia kwaskowaty posmak,
- inne: możliwe wytrącanie się garbników w formie osadu o częściowo okrągłych drobkach.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Jako surowiec do produkcji „Pöllauer Hirschbirne” wykorzystuje się wyłącznie owoce odmiany gruszy na gruszczyk „Hirschbirne”. Odznaczają się one cechami owocu gruszy „Pöllauer Hirschbirne” wymienionymi w pkt 3.2.

Materiał nasadzeniowy (tj. pestki owoców z drzew gruszy polnej [*Pyrus pyraster*] lub odpowiednich [o mniejszych owocach] grusz na gruszczyk, zrazy lub oczka, jak również drzewa gotowe do przesadzenia) musi pochodzić z obszaru geograficznego.

„Pöllauer Hirschbirne” jest szczepiona wyłącznie na podkładkach generatywnych silnie rosnących i półkarłowatych, aby osiągnąć charakterystyczne formy o rozłożystej koronie i szybkim wzroście. Nie mogą one być prowadzone w formie wrzecionowej na słabo rosnących podkładkach, ponieważ taka forma uprawy prowadzi do zmiany cech odmiany, w szczególności typowego dla odmiany smaku.

Tylko w pełni dojrzałe owoce nadają się do dalszego przetwarzania, ponieważ „Pöllauer Hirschbirne” dopiero wtedy osiąga swój typowy harmonijny smak, który jest kluczowym elementem opisanych w pkt 3.2 cech charakterystycznych produktów przetworzonych.

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

—

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

W celu zapewnienia produktu o wysokiej jakości wszystkie etapy produkcji począwszy od pozyskiwania materiału nasadzeniowego po produkcję soku i procesy suszenia muszą odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego. Ponieważ „Pöllauer Hirschbirne” jest zbierana w stanie dojrzałości konsumpcyjnej (pełnej dojrzałości), może być tylko krótko składowana i jest podatna na uszkodzenia mechaniczne (np. w czasie transportu). Dlatego procesy przetwarzania aż do uzyskania trwałych produktów muszą odbywać się w tym samym wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Podczas etykietowania wyprodukowanych zgodnie ze specyfikacją gruszek, gruszek suszonych i soku gruszkowego należy podać określenie „Pöllauer Hirschbirne ChNP” oraz symbol Unii. Ponadto opakowania lub pojemniki zaopatrzone są w banderole z określeniem „Pöllauer Hirschbirne ChNP”, symbolem Unii oraz indywidualnym kolejnym numerem identyfikacyjnym. Obowiązkowe stosowanie banderoli służy wyłącznie do celów identyfikowalności certyfikowanych produktów.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Rezerwat przyrody Dolina Pöllau (Pöllauer Tal) jest tradycyjnie centrum uprawy gruszy „Pöllauer Hirschbirne” i przetwarzania ich owoców. Region produkcji rozciąga się na następujące okręgi administracyjne krajów związkowych Styria i Dolna Austria:

- kraj związkowy Styria: powiat Südoststeiermark (tylko część dawnego powiatu Feldbach), Hartberg-Fürstenfeld, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg, Weiz,
- kraj związkowy Dolna Austria: powiat Neunkirchen, Wiener Neustadt-Land.

Region pochodzenia surowców jest identyczny z regionem produkcji.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje części obu styryjskich obszarów klimatycznych: Prealp Styryjskich i Przedgórze, jak również porównywalnych obszarów klimatycznych Dolnej Austrii. Panujące tam łagodne warunki klimatyczne sprawiają, że wzrost, kwitnienie i owocowanie „Pöllauer Hirschbirne” przebiega w optymalny sposób, tak że jej cechy jakościowe mogą znaleźć najlepszy wyraz.

Decydujące znaczenie ma niewielka liczba dni mrozu na korzystnie położonych obszarach nadających się pod uprawę w regionie produkcji (ok. 80–110 dni), jak również długość okresu wegetacyjnego (ok. 185–245 dni). Ponieważ kwiaty gruszy *Hirschbirne* są wrażliwe na późne przymrozki, najkorzystniejsze obszary upraw w regionie produkcji położone są na zboczach i grzbiecach na wysokości ok. 300–800 m n.p.m. poza obszarami inwersji i rejonami zimnego powietrza w dolinach i nieckach. Poza tą strefą owoce dojrzewają na wysokościach do 1 000 m n.p.m. wyłącznie w wyjątkowo korzystnie położonych miejscach.

Optymalne warunki wzrostu dla „Pöllauer Hirschbirne” zapewniają niezbyt ciężkie, świeże i ubogie w wapń gleby wyznaczonego obszaru geograficznego, ponieważ nie występują w nich warstwy nieprzepuszczalne. Przy tym są to gleby silnie szkieletowe, mało próchnicze i słabo gliniaste. Chociaż „Pöllauer Hirschbirne” uchodzi za niewymagającą pod względem zawartości składników odżywczych w glebie, warunkiem jej udanej hodowli jest jednak podstawowa obecność składników odżywczych w glebie. W wyznaczonym obszarze geograficznym są one wystarczająco zapewnione.

Wiedza fachowa producentów ma decydujące znaczenie podczas uprawy i opiera się na tradycyjnej wiedzy o produkcji i przetwarzaniu „Pöllauer Hirschbirne” w obszarze geograficznym, przy czym niezbędne fachowe umiejętności były rozwijane przez stulecia (można udowodnić do XIX w.; już w 1888 r. na Wystawie Owoców Rzeszy nastąpiła prezentacja „Pöllauer Hirschbirne” przez producentów z obszaru produkcji) i przekazywane z pokolenia na pokolenie. Obejmują one wiedzę fachową oraz doświadczenie w zakresie hodowli (tradycyjne wykorzystanie wyłącznie regionalnych podkładek, sposób pozyskiwania niezbędnych do tego nasion), uszlachetniania gruszy polnych, wyboru stanowisk najlepszych pod względem położenia i klimatu (temperatura, zagrożenie przymrozkami, czas trwania okresu wegetacyjnego) oraz gleby. Udane dalsze przetwarzanie „Pöllauer Hirschbirne” zależy w dużej mierze od wiedzy na temat procesu dojrzewania tych owoców, a tym samym właściwego momentu zbiorów w celu przetwarzania na sok i owoce suszone.

5.2. Specyfika produktu

Typowe cechy odmiany „Pöllauer Hirschbirne”, która produkowana jest z dawnej regionalnej odmiany „Hirschbirne” i dojrzewa jako ostatnia odmiana gruszy jesienią (stąd nazwa, „Hirschbirne” oznacza „Herbstbirne” tj. gruszę jesienną, nazwa pochodzi od gwarowego „Hi(a)rscht” oznaczającego „jesień”), to jej smak (karmelowy smak suszonych gruszek, słodkawy) oraz charakterystyczny aromat owoców, soku i owoców suszonych. Owoce „Pöllauer Hirschbirne” osiągają odpowiednią słodycz i typowy wyważony słodko-kwaśno-cierpki smak tylko w najkorzystniejszych stanowiskach uprawy w obszarze geograficznym i dzięki wiedzy fachowej regionalnych producentów co do odpowiedniego momentu zbioru. Zbiór i przetwarzanie następuje w momencie, gdy wyraźna jest jeszcze zawartość garbników (polifenoli), które są niezbędne do klarowania soku. Jednak w odpowiednio wybranym momencie zbioru zawartość garbników jest już tak niska, że sok ma przyjemny, harmonijny smak z wyważonym stosunkiem słodyczy, kwaśności i cierpkości, czym wyraźnie odróżnia się od innych soków gruszkowych, a gruszki suszone mają charakterystyczny karmelowy smak i miękką, ciągliwą i lepką konsystencję. Określenie optymalnego momentu zbioru (czyli momentu wystąpienia harmonijnego stosunku słodyczy, kwaśności i cierpkości) następuje tradycyjnie w sposób organoleptyczny. Do szczególnych właściwości „Pöllauer Hirschbirne” należy duża zawartość polifenoli (w zależności od stopnia dojrzałości pomiędzy 0,83 % a 2,2 %) oraz duża zawartość błonnika (pomiędzy 7,9 a 10,5 g/100 g), która jest niemal taka jak w mące pszennej pełnoziarnistej (10 g/100 g) i tym samym jest ok 5 razy większa niż w gruszkach deserowych. Doświadczenie producentów w optycznej i smakowej ocenie owoców jest więc kluczowym elementem tradycyjnej wiedzy o przetwarzaniu „Pöllauer Hirschbirne”.

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)

Dzięki wyjątkowej jakości gruszki „Pöllauer Hirschbirne”, która rozwinęła się w wyniku przypadkowego skrzyżowania w obszarze geograficznym Styrii i jest uprawiana wyłącznie z owoców uszlachetnionych drzew dawnej odmiany „Hirschbirne” szczepionych na silnie rosnących i półkarłowatych podkładkach, nadaje się ona szczególnie do hodowli w wyznaczonym obszarze geograficznym. Drzewa o rozłożystych koronach i szybkim wzroście wykazują cechy charakterystyczne, które rozwinęły się dzięki naturalnej i ludzkiej selekcji trwającej przez setki lat na obszarze geograficznym i które gwarantują typowy dla tej odmiany smak i aromat „Pöllauer Hirschbirne”.

Klimat oraz warunki glebowe na obszarze geograficznym umożliwiają uprawę „Pöllauer Hirschbirne”, która dojrzewa jako ostatnia odmiana gruszek w ciągu roku i wymaga w związku z tym występującego w obszarze geograficznym długiego okresu wegetacyjnego do rozwinięcia jakościowych cech charakterystycznych. Owoce „Pöllauer Hirschbirne” osiągają tylko w najkorzystniejszych miejscach uprawy odpowiednią słodycz i typowy wyważony słodko-kwaśno-cierpki smak.

Połączenie czynników klimatyczno-glebowych z przekazywaną z pokolenia na pokolenie wiedzą regionalnych producentów co do wyboru stanowisk uprawy (wiedza o wysokości nad poziom morza, korzystnym klimacie i glebie), metod uprawy, pielęgnacji upraw, metody i momentu zbioru (wyłącznie gruszki zebrane w momencie dojrzałości konsumpcyjnej, ocena organoleptyczna stopnia dojrzałości), technik magazynowania i tradycyjnego przetwarzania ma decydujące znaczenie dla jakości „Pöllauer Hirschbirne” i przyczyniło się do zachowania dawnej regionalnej odmiany „Hirschbirne”, która jest znana ze swojej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006^(?))

Pełny tekst specyfikacji jest dostępny na stronie: http://www.patentamt.at/Media/Poellauer_Hirschbirne_Antrag.pdf

lub bezpośrednio na stronie austriackiego Urzędu Patentowego (www.patentamt.at) za pomocą ścieżki: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe”. Specyfikację można tam znaleźć pod nazwą „Qualitätsbezeichnung”.

^(?) Zob. przypis 2.