

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2013/C 187/12)

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⁾****„OBST AUS DEM ALTEN LAND”****NR WE: DE-PGI-0005-0877-04.05.2011****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Obst aus dem Alten Land”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

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

Świeże owoce pestkowe, mianowicie jabłka, gruszki, czereśnie, śliwki i węgierki przeznaczone do spożywania na świeżo.

Wszystkie wyżej wymienione gatunki odznaczają się szczególnie cienką skórką oraz zrównoważonym stosunkiem między cukrem a kwasem. Mimo dobrej słodczy owocu wszystkie te gatunki owoców są zawsze delikatnie kwaskowe.

Produkty te obejmują następujące odmiany jabłek:

Braeburn: jest lekko słodkawy i orzeźwiający. Posiada jędrny i soczysty miąższ bardzo bogaty w witaminę C.

Delbarestivale: ma słodki owocowy smak. Miąższ tej wczesnej odmiany jabłka ma kolor białawy i jest chrupki oraz bardzo soczysty.

⁽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.

Elstar: jest orzeźwiająco korzenny. Jego miąższ ma barwę białą do żółtawej i silny owocowy smak.

Gala: jest jędrny i soczysty o aromatycznym, słodko-owocowym smaku. Typową jego cechą jest pokryta lekko woskowym nalotem skórka.

Golden Delicious: w smaku jest słodki i aromatyczny. Jasnozielono-żółtawa skórka z drobnymi „piegami” jest cechą wyróżniającą tej odmiany.

Gravensteiner: jest soczysty o lekko korzennym smaku. Żółtawy miąższ otoczony jest płomienną, żółto-czerwoną skórką.

Holsteiner Cox: ma smak korzenny, słodki i bardzo aromatyczny. Jego miąższ jest biały do żółtego i chrupki.

Jonagold: świeżo zebrany jest chrupki, później miękki. Jego żółty miąższ jest szczególnie słodki i soczysty.

Jonagored: jest krewniakiem Jonagold o zabarwieniu ciemnoczerwonym, w paski. Jego żółty miąższ jest równie słodki i soczysty.

Produkty te obejmują następujące odmiany gruszek:

Lukasówka: gruszka deserowa, słodka, soczysta, o żółtym miąższu.

Bürgermeister: gruszka jesienna o czerwonych rumieńcach, soczysta, mocno słodka.

Faworytka (Klapsa): soczysta wczesna gruszka o korzennym smaku, żółtym owocu z czerwonym rumieńcem.

Condo: gruszka jesienna średniej wielkości, rozpływająca się w ustach, słodka, o owocach dobrej jakości.

Bonkreta Williama: gruszka deserowa średniej wielkości, do zapraw i do spożycia na świeżo, soczysta, słodka, złoto-żółte nakrapiane owoce.

Produkty te obejmują następujące odmiany czereśni:

Octavia: rzadko pękająca, o słodkim, aromatycznym i jędrnym miąższu.

Regina: słodka i aromatyczna późna czereśnia o jędrnym miąższu.

Viola: owoce o wyrazistym smaku i wysokiej zawartości soku.

Śliwki i węgierki należące do omawianych produktów odznaczają się wyjątkowym smakiem, charakteryzującym się także szczególnym stosunkiem cukru do kwasu. Produkty obejmują następujące odmiany:

Fellenberger: średnio twarda, o średniej zawartości soku, pestki łatwo odchodzą od miąższu, charakteryzuje się przyjemnym słodko-kwaśnym smakiem i silnym zapachem.

Ortenauer: stosunkowo słodka, ale z wyraźną kwasowością.

Węgierka „Schönberger Zwetsche”: bardzo duża, soczysta, słodka węgierka o pestkach łatwo odchodzących od miąższu.

Wczesna węgierka „Zimmers Frühzwetsche”: owoce duże, słodkie, wyjątkowo aromatyczne.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do 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

Uprawa owoców odbywa się na ograniczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Większa część obszaru upraw owoców „Altes Land” leży w Dolnej Saksonii i Hamburgu. Jego północną granicę stanowi Łaba między miejscowością Wehldorf przy Cuxhaven na zachodzie a miejscowością Geesthacht na wschodzie. Pozostałe granice stanowią obszary gmin wymienionych poniżej przy zachowaniu podanych ograniczeń:

gmina Jork,

związek gmin Lühe,

w związku gmin Horneburg – gminy związkowe Nottensdorf i Bliedersdorf, jak również obszary gminne położone na północ od linii kolejowej Cuxhaven–Hamburg,

w związku gmin Apensen – gmina związkowa Apensen,

w gminie Stade – dzielnice Schölisch, Götzdorf Bützfleth i Abbenfleeth wzdłuż drogi Stader Moor do związku gmin Himmelpforten,

związek gmin Himmelpforten,

gmina Drochtersen,

związek gmin Nordkehdingen,

w związku gmin Hemmoor – obszary gmin związkowych Hechthausen i Osten położone na północ od drogi B73,

w gminie związkowej Dobrock – obszary położone na wschód od drogi związkowej 73 i na północ od drogi Bahnhofstraße (łączącej Oberndorf an der Oste z drogą związkową 73 na wysokości Wassermühle),

gmina związkowa Cadenberge,

w gminie Bülkau – obszary na północ od drogi Zollbaum/Landmark–Mühlenweg,

w związku gmin Sietland – gmina związkowa Ihlienworth,

w związku gmin Hadeln – gminy związkowe Neuenkirchen i Otterndorf,

w gminie Cuxhaven – obszary na północ od drogi Osterende i na wschód od drogi Am Kanal,

w mieście Buxtehude – obszary na północ od linii kolejowej Hamburg–Cuxhaven,

w gminie Neu Wulmsdorf – obszary na północ od linii kolejowej Hamburg–Cuxhaven,

w mieście Hamburg – obszary na południe od Łaby i na północ od linii kolejowej Hamburg–Lüneburg,

miasto Winsen (Luhe),

w gminie Winsen – obszary na północ od linii kolejowej Hamburg–Lüneburg,

w związku gmin Elbmarsch – gmina Drage.

Mniejsza część obszaru upraw owoców „Altes Land” leży na północ od Łaby w Szlezwiku-Holsztynie i obejmuje:

gminy Haseldorf, Haselau, Hetlingen, Seestermühe.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Podstawą wniosku o rejestrację jako ChOG jest opinia, jaką cieszą się owoce będące przedmiotem wniosku. Uprawa owoców w tym regionie ma długą tradycję, która doprowadziła do uzyskania cienkiej skórki, jej intensywnego zabarwienia i wyważonego stosunku cukru i kwasu. Dzięki temu produkt „Obst aus dem Alten Land” cieszy się uznaniem wśród konsumentów i znany jest daleko poza granicami regionu.

Bliskość Morza Północnego ma decydujący wpływ na klimat obszaru Altes Land. Nie ma ekstremalnych wahań temperatur, a latem słońce nie grzeje aż tak mocno. Zimne noce i słoneczne dni przeplatają się ze sobą nawzajem. Morze Północne sprawia, że w powietrzu jest sól.

Gleby w Altes Land są ciężkie, przypominające marsze.

5.2. Specyfika produktu

Jabłka mają cienką skórkę i szczególnie wyważony stosunek cukru i kwasu. Oznacza to, że mają one słodki, a jednocześnie swoiście kwaskowaty smak, którego nie mają owoce tego samego gatunku z innych obszarów upraw owoców. Jabłka mają intensywne zabarwienie.

Gruszki mają cienką skórkę i szczególnie wyważony stosunek cukru i kwasu. Oznacza to, że mają one słodki, a jednocześnie swoiście kwaskowaty smak, którego nie mają owoce tego samego gatunku z innych obszarów upraw owoców.

Czereśnie mają cienką skórkę i szczególnie wyważony stosunek cukru i kwasu. Oznacza to, że mają one słodki, a jednocześnie swoiście kwaskowaty smak, którego nie mają owoce tego samego gatunku z innych obszarów upraw owoców.

Śliwki i węgierki mają cienką skórkę i szczególnie wyważony stosunek cukru i kwasu. Oznacza to, że mają one słodki, a jednocześnie swoiście kwaskowaty smak, którego nie mają owoce tego samego gatunku z innych obszarów upraw owoców.

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)

Obszar geograficzny, który szczegółowo opisano powyżej, charakteryzuje się cechami klimatycznymi i glebowymi wymienionymi poniżej.

Czereśnie są w sposób naturalny wolne od larw nasionnicy trześniówki, jako że owad ten nie atakuje sadów o ciężkich glebach.

Wspólne dla owoców pestkowych tego obszaru – jabłek, gruszek, czereśni, śliwek i węgierek – jest to, że nie są one latem narażone na gorące, intensywne promieniowanie słoneczne i dlatego do ochrony wystarcza im cienka skórkę, i nie muszą tworzyć grubej.

Występujące na przemian zimne noce i słoneczne dni powodują wyjątkowo intensywne zabarwienie owoców i prowadzą do powstania w nich szczególnie wyważonego stosunku między cukrem a kwasem.

Uprawa owoców odbywa się na małych działkach o szerokości około 16 m i o granicach wyznaczonych rowami. Główne rowy, przebiegające poprzecznie do rowów granicznych, odprowadzają wodę do Łaby. Istniejący dzięki temu stały zapas wody wykorzystywany jest przez sadowników do nawadniania i zraszania drzew w celu ochrony przed mrozem. Dzięki tym szczególnym cechom geograficznym rozwinęto w ciągu wieków wiedzę fachową w zakresie optymalnej uprawy owoców pestkowych. W latach 90. XX w. rozwój ten osiągnął punkt szczytowy, którym było ustalenie zintegrowanej produkcji.

Przyszli sadownicy kształceni są jako ogrodnicy ze specjalizacją „sadownictwo” w miejscowym centrum kształcenia, badań i doradztwa (Esteburg – Obstbauzentrum Jork). Odmiany poddawane są badaniom pod kątem miejscowych warunków i prowadzi się intensywne doradztwo sadowników w zakresie upraw i pielęgnacji poszczególnych odmian owoców, co ma na celu optymalizację ich jakości.

Współzałożycielem tego centrum było koło badań upraw owoców – zrzeszenie wszystkich miejscowych producentów istniejące już od 75 lat.

To właśnie te szczególne cechy jakościowe są źródłem uznania, jakim produkt „Obst aus dem Alten Land” cieszy się wśród konsumentów.

Dzięki długiej tradycji upraw owoców w tym regionie produkt „Obst aus dem Alten Land” cieszy się uznaniem wśród konsumentów i znany jest daleko poza granicami regionu. Jeśli chodzi o obszar uprawy owoców, określenie „Altes Land” obejmuje marsze rzeczne i tzw. „geesty” (wyżej położone obszary na marszach) położone wzdłuż dolnego biegu Łaby. Istnieją dowody, że w obszarze tym owoce uprawia się od ponad 600 lat. Z pochodzącego z księgi dokumentów klasztoru Scharnebeck dokumentu z dnia 25 maja 1359 r. nr 376 znane jest na przykład nazwisko „Heyno Bümgharde”, w tłumaczeniu „Heino Baumgarten” (zob. Carl Röper, „Urkunden – Regesten – Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg”, tom 2, Jork, 1986, dot. dokumentu 1398). W XIV w. podstawą do tworzenia nazwisk były wyłącznie posiadłości i zawód, tak więc Heino Baumgarten musiał być właścicielem „Baumgarten” (czyli „ogrodu drzewnego”), który dziś nazwalibyśmy „sadem”. Wyraźnym dowodem na obecność sadów w Altes Land jest zgłoszenie sprzedaży z 1374 r. (zob. Carl Röper, „Urkunden – Regesten – Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg”, tom 3, Jork, 1990, dot. dokumentu 1672), zgodnie z którym Johann Cok sprzedał w 1374 r. Peterowi van Berghes swoje gospodarstwo i sad w Bassenfleth. Z obu istniejących dokumentów powstaje w połączeniu obraz długiego procesu rozwoju i powstawania upraw owoców w Altes Land. Warto przy tym zauważyć, że Altes Land stanowi największy zwarty obszar uprawy owoców w Europie Północnej.

W „Leksykonie” Bertelsmanna (Gütersloh, Berlin, Monachium, Wiedeń, 1970 A, nr zamówienia 8911/087) pod hasłem „Altes Land” znaleźć można następujący opis: „żyzne, gęsto zaludnione marsze rzeczne dolnego biegu Łaby między Hamburgiem a Stade; rolnictwo, uprawa owoców i warzyw; główna miejscowość: Jork”. Istnieją dowody na to, że owoce na tym obszarze uprawia się od ponad 600 lat, i jest to – o czym była już mowa – największy zwarty obszar uprawy owoców w Europie Północnej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Markenblatt, tom 14 z dnia 9 kwietnia 2010 r., część 7a-aa, s. 5753

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13301>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.