

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

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 410/07)

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⁾

„FRÄNKISCHER GRÜNKERN”**NR WE: DE-PDO-0005-01144 – 7.8.2013****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Fränkischer Grünkern”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

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

Klasa 1.6. Owoce i warzywa nieprzetworzone lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Fränkischer Grünkern” to zebrane w stanie niedojrzałym, poddane suszeniu ziarno orkiszu (*Triticum Spelta*), który jest rodzajem pszenicy. Orkisz zbierany jest na początkowym etapie dojrzałości woskowej. „Fränkischer Grünkern” jest następnie tradycyjnie suszone nad ogniem z drewna bukowego, co pozwala na jego konserwację i nadaje mu charakterystyczny aromat. Każda z partii „Grünkern” jest przypisywana do jednej z trzech możliwych klas jakości. Klasa I zawiera co najmniej 80 % oliwkowozielonych ziaren, klasa II – co najmniej 70 %, zaś klasa III – co najmniej 60 %. Oprócz smaku kryteria jakościowe obejmują oliwkowozieloną barwę, strukturę ziaren i brak zanieczyszczeń w postaci innych rodzajów zbóż, owsa głuchego lub nasion chwastów. Zawartość wody nie może przekraczać 13 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „Fränkischer Grünkern” można stosować wyłącznie orkisz odmiany „Bauländer Spelz”.

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

—

⁽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.

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

Cały proces produkcji „Fränkischer Grünkern” – od uprawy, przez produkcję, po przetwarzanie (łącznie z sianiem, zbieraniem plonów i suszeniem) – musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu „Fränkischer Grünkern” musi być opatrzone etykietami z odpowiednim symbolem Unii i oznaczone jako „Fränkischer Grünkern”. Na etykiecie należy podać nazwę i adres producenta. Opcjonalnie można podać także numer rejestracji w organizacji zajmującej się ochroną praw producentów.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje powiaty Hohenlohe, Main-Tauber i Neckar-Odenwald w Badenii-Wirtembergii oraz powiaty Miltenberg i Würzburg w Bawarii.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Duża część obszaru, na którym produkt jest uprawiany, obejmuje suche grunty chronione przed opadami deszczu przez masyw górski Odenwald, w szczególności zbocza i działki uprawne o glebach płytkich, które nie nadają się jeszcze do uprawy pszenicy, o indeksie od 20/25 wzwyż, i które są częściowo uznawane za „obszary o niekorzystnym położeniu ze względu na warunki przyrodnicze”. Obszar geograficzny obejmuje głównie zwietrzałe gleby z wapienia muszlowego. Na obszarze geograficznym średnia roczna temperatura wynosi 8,4 °C, zaś roczna suma opadów wynosi 770 mm. Od niepamiętnych czasów rolnicy zajmowali się tutaj uprawą orkiszu na mniej głębokich, kamienistych glebach, gdzie uprawa pszenicy ozimej nie przynosiłaby oczekiwanych zbiorów. „Bauland” znajdujący się w centrum obszaru geograficznego, w regionie Badenia, stanowi najważniejszy na świecie tradycyjny obszar uprawy „Grünkern”. Jest to jedyne miejsce, gdzie od stuleci po dzień dzisiejszy nieprzerwanie uprawia się orkisz do celów produkcji „Grünkern”. Od pokoleń rolnicy na tym obszarze geograficznym uprawiają orkisz, który jest szczególnie wrażliwy na działanie niekorzystnych warunków pogodowych, pod drzewami, na miedzach śródpolnych i wzdłuż dróg; orkisz zbierany jest w stanie dojrzałości mleczej, a następnie poddawany procesowi suszenia.

Pozyskanie „Fränkischer Grünkern” z orkiszu o dojrzałości mleczej wymaga wiele wysiłku i pracy. Niezbędne są także: wysoki stopień wiedzy fachowej, bardzo duże nakłady pracy ręcznej i wyjątkowa dokładność, w związku z czym proces ten może odbywać się jedynie w małych gospodarstwach przy użyciu przekazywanych z pokolenia na pokolenie metod pracy. Do dnia dzisiejszego zachowano tradycyjne suszenie nad ogniem z drewna bukowego. Zebrano ziarno suszy się, dmuchając powietrzem o temperaturze od około 120 °C do 150 °C. Ważne jest, aby dym z twardego drewna w pełni wniknął w ziarna „Grünkern”, nadając im tradycyjny smak. Tradycyjne suszenie w obsługiwanych ręcznie piecach z płytą perforowaną stosuje się już bardzo rzadko. Chroniona jako dziedzictwo grupa pieców „Fränkischer Grünkern” wzdłuż ścieżki na południowym krańcu miasta Walldürn-Altheim (powiat Neckar-Odenwald) świadczy o znaczeniu, jakie w przeszłości „Fränkischer Grünkern” miały dla ludności lokalnej. Do chwili obecnej proces suszenia nie jest jedynie kwestią temperatury, lecz wymaga pewnego wyczucia oraz niezbędnego poziomu doświadczenia. Wiedza techniczna żyjącej tam ludności w zakresie uprawy i produkcji „Fränkischer Grünkern” była przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Jednocześnie południowe Niemcy są tradycyjnym rynkiem zbytu „Fränkischer Grünkern”. Pierwsze historyczne wzmianki na temat „Fränkischer Grünkern” pochodzą z XVII wieku z rachunków za przechowywanie oraz wiejskich i miejskich ksiąg podatków i stawek. Już od połowy XVIII wieku „Fränkischer Grünkern” było uprawiane na określonym obszarze geograficznym i sprzedawane jako „zielone ziarno”. Od połowy XIX wieku handel „Fränkischer Grünkern” szybko się rozwijał. Do rozwoju produkcji „Fränkischer Grünkern” przyczyniło się jej wspieranie przez kupców żydowskiego pochodzenia w tym regionie, ale także dostępność istotnych rynków zbytu. Handel „Fränkischer Grünkern” dostał silny impuls ze strony regionalnych odbiorców, takich jak firma Knorr założona w pobliskim mieście Heilbronn, która już od lat 70. XIX w. wykorzystuje mąkę z „Fränkischer Grünkern”.

5.2. Specyfika produktu

„Fränkischer Grünkern” charakteryzuje się równomierną szklistą strukturą i barwą, a także wyraźnym, korzennym smakiem drewna bukowego i orzechowym aromatem. Wąskie ziarno „Fränkischer Grünkern” charakteryzuje się dużą zawartością glutenu, dzięki czemu podczas suszenia uwalnia się orzechowy aromat. W 1960 r. odmiana „Bauländer Spelz” stała się odmianą obowiązkową dla członków stowarzyszenia producentów Fränkischer Grünkernerzeuger e.V., ponieważ charakteryzuje się ona najlepszym aromatem i najwyższym stopniem szklistości. Odmiana „Bauländer Spelz” została zatwierdzona w 1958 r. i należy zatem do najstarszych zatwierdzonych

odmian orkiszu. Według badań naukowych ta rodzima i szeroko rozpowszechniona na obszarze geograficznym odmiana jest szczególnie odpowiednia do uprawy „Fränkischer Grünkern”, ponieważ jej łuski i ziarna są mocne, co jest atutem przy procesie suszenia we wrażliwym stanie dojrzałości woskowej. Ta odporna i niewymagająca odmiana jest dobrze przystosowana do szczególnych warunków lokalizacyjnych i klimatycznych; zapewnia ona średnie zbiory nawet na obszarach geograficznych, które z agronomicznego punktu widzenia są niekorzystne, i nie wymaga kosztownych środków uprawy. Badania naukowe prowadzone przez *Getreideforschungsinstitut* (krajowy instytut zajmujący się badaniami nad zbożem) nad wpływem odmiany, czasu zbioru i suszenia na cechy jakościowe „Fränkischer Grünkern” wykazują, że odmiana „Bauländer Spelz” stosowana do uprawy „Fränkischer Grünkern” z określonego obszaru geograficznego oferuje korzyści w stosunku do innych odmian zarówno w odniesieniu do procesu suszenia nadającego ziarnom jednolitą szklistą strukturę i barwę, jak również w odniesieniu do pozyskiwania aromatycznego smaku i plonów „Fränkischer Grünkern” [Zwingelberg & Münzing, „Grünkern – Einfluss von Sorte, Erntezeitpunkt und Darre auf die Qualitätseigenschaften” (Grünkern – wpływ odmiany, czasu zbioru i suszenia na cechy jakościowe), 1991, s. 21]. Ponadto ta rodzima odmiana dostarcza bardzo kompaktowych ziaren ogólnie przy niższej od średniej MTS (masa tysiąca sztuk), co jest korzystne dla procesu równomiernego suszenia i przyczynia się do uzyskania jednolitej, szklistej struktury i barwy; ponadto odmiana ta okazała się być korzystna pod względem wysokich plonów, szczególnie przy uprawie „Fränkischer Grünkern”.

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)*

Jakość i charakterystyczne właściwości „Fränkischer Grünkern” wynikają przede wszystkim z warunków geograficznych, łącznie z czynnikami przyrodniczymi i ludzkimi, występujących na obszarze pochodzenia. Szczególne wzajemne oddziaływanie na siebie warunków glebowych i klimatycznych tego obszaru geograficznego w powiązaniu ze stosowaniem odmiany „Bauländer Spelz” nadają szczególne cechy właściwe dla tego produktu.

Lokalna wiedza, wielowiekowa tradycja w zakresie uprawy, przetwórstwa i produkcji „Fränkischer Grünkern”, w szczególności umiejętności wymagane przy zbiorach i przetwarzaniu w gospodarstwie, przyczyniają się do uzyskania właściwości organoleptycznych właściwych dla „Fränkischer Grünkern”. Aby zachować dziedzictwo kultury kulinarnej rolników z regionu Bauland, w 2010 r. Fundacja Slow Food działająca na rzecz różnorodności biologicznej przyjęła „Fränkischer Grünkern” do międzynarodowej wspólnoty „Presidio”.

„Fränkischer Grünkern” jest oferowane przez renomowane placówki gastronomiczne w regionie i poza nim. Przekazywane przez pokolenia liczne przepisy z zastosowaniem „Fränkischer Grünkern”, z których najstarszy pochodzi z 1821 r., świadczą o znaczeniu „Fränkischer Grünkern” w regionalnej kuchni frankońskiej. Atrakcje związane ze „złotem regionu Bauland”, takie jak odbywające się od 1978 r. w Kupprichhausen święto *Fränkische Grünkernfest* lub ścieżka rowerowa *Fränkischen Grünkern-Radweg* o długości 100 km, przyczyniają się do wzbogacenia życia kulturalnego regionu.

Zarówno warunki naturalne, jak i czynniki ludzkie, takie jak moment zbiorów i proces suszenia, wpływają na właściwości produktu w sposób, który nie byłby możliwy w innych regionach. Szczególne warunki klimatyczne i glebowe występujące na określonym obszarze geograficznym, w połączeniu z zastosowaniem rodzimej dla tego regionu geograficznego odmiany „Bauländer Spelz” oraz opracowanej na tym obszarze geograficznym metodzie suszenia „Fränkischer Grünkern”, pozwalają na wytwarzanie tego wysokiej jakości produktu, na budowę trwałego przemysłu w miejscach z ograniczeniami naturalnymi oraz na dostosowanie się do warunków geograficznych dzięki ludzkiej pomysłowości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40685>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.