

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 16 grudnia 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG)**

(2019/C 431/12)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niemcy złożyły wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczną, w specyfikacji produktu „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 grudnia 2019 r.

W imieniu Komisji
Janusz WOJCIECHOWSKI
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ
POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„RHEINISCHES APFELKRAUT”

Nr UE: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes*Grupa składająca wniosek*

Nazwa stowarzyszenia:	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Rodzaj stowarzyszenia:	Liczba członków większa niż jeden
Uczestnicy:	Producenci
Adres:	Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
Kraj:	Niemcy
Telefon:	0049222591900
Adres(-y) e-mail:	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Uzasadniony interes

Wnioskodawca jest tym samym podmiotem co wnioskodawca w procedurze rejestracji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Zmiana (zamiany) dotyczy(-ą) następującej(-ych) pozycji w specyfikacji produktu

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Strefa geograficzna
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

4. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczące zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu

1. Obecnie specyfikacja produktu wskazuje końcową zawartość cukru określoną dla poszczególnych rodzajów cukru (sacharoza 9 %, glukoza 21 %, fruktoza 28 %). Informacje te powinny zostać usunięte.

Stało się jasne, że ta wytyczna, która po raz pierwszy została określona w specyfikacji/jednolitym dokumencie w postępowaniu przed Komisją Europejską, nie jest użyteczna. Wiadomo, że w swoich propozycjach ulepszeń Komisja często sugeruje, by specyfikacja zawierała jak najbardziej wymierne parametry. Niestety w niektórych przypadkach doprowadziło to do sytuacji, w której stowarzyszenia ochrony dokonują pomiarów i zapisują ich wyniki w specyfikacji. Ponieważ jednak pomiary musiały zostać przeprowadzane *ad hoc*, nie mogły być reprezentatywne. Zawartość cukru w produktach naturalnych, takich jak jabłka i gruszki, jest bardzo zróżnicowana w zależności od warunków pogodowych. Jest to jeden z powodów, dla których nie jest możliwe racjonalne wskazanie proporcji sacharozy, glukozy i fruktozy. Oczywiście produkt w dużej mierze składa się z cukru, jednak proporcje rodzajów cukru nie mogą być w sposób użyteczny określone. Należy zatem skreślić tę wytyczną.

2. W wytycznej dotyczącej stopni w skali Brix podana jest obecnie wartość „65–68”. Powinna w niej być podana wartość „co najmniej 65° w skali Brix”.

Okazało się, że w latach, w których panują warunki pogodowe szczególnie sprzyjające wytwarzaniu się cukru w owocach, wartość 68° w skali Brix może zostać przekroczona, co w rzeczywistości prowadzi do uzyskania produktu o wyższej jakości. W związku z tym ustalenie górnej wartości progowej nie jest uzasadnione.

3. Należy skreślić obecne wskazanie zawartości wody (35 % ± 3 %).

Zmiana ta opiera się na założeniu, że zawartość w skali Brix zostanie zmieniona. Zawartość w skali Brix ma znaczny wpływ na szereg cech charakterystycznych, w tym na ilość wody, jaką może zawierać produkt. Im wyższa zawartość (cukru) w skali Brix, tym niższa staje się automatycznie zawartość wody,

dlatego też zawartość wody nie ma w rzeczywistości znaczenia dla produktu. Istotnym czynnikiem jest zawartość w skali Brix. Z tego powodu lepiej jest całkowicie usunąć informację o zawartości wody. Zawartość wody wskazana obecnie w specyfikacji nie jest prawidłowa, ponieważ zmiana zawartości w skali Brix (z „od x % do y %” na „co najmniej x %”) wymagałaby wskazania zawartości wody jako „nie więcej niż x %”. Ponieważ jednak zawartość wody jest uzależniona od zawartości w skali Brix i nie ma niezależnego wpływu na jakość, informację o niej należy usunąć.

Metoda produkcji

1. W akapicie drugim wyrażenie „Jeżeli produkcja odbywa się w okresie wiosennym...” zastępuje się wyrażeniem „Jeżeli produkcja odbywa się poza tym okresem...”.

Wynika to z faktu, że owoce z chłodni mogą być również przetwarzane na „Apfelkraut” nawet w okresach innych niż wiosenny. Specyfikację należy skorygować w celu uwzględnienia tego postępu technologicznego.

2. W przedostatnim akapicie po wyrazach „...cukru i pektyn” dodaje się wyrażenie „oraz ewentualnie regulatora kwasowości”.

Dopuszcza się obecnie dodanie regulatora kwasowości. Wynika to z faktu, że w zależności od tego, jak bardzo niedane są zbiory, zawartość kwasów w owocach jest tak niewielka, że bez dodania regulatora kwasowości nie można osiągnąć zamierzonego efektu żelowania.

Każda ilość pektyny dodana w celu wywołania w smarowidle do pieczywa efektu żelowania wymaga określonej wartości pH. Z doświadczenia producenta wynika, że do uzyskania optymalnej spójności wymagana jest wartość pH wynosząca w czasie przetwarzania 3,5 ± 0,05. Na wartość pH mają wpływ półprodukt jabłkowy (jabłka), półprodukt gruszkowy (gruszki) i roztwór pektyny. Ponieważ do uzyskania optymalnych wyników tolerancja dla zmian wartości pH jest bardzo niewielka, należy przeciwdziałać tym zmianom poprzez zastosowanie w razie konieczności regulatora kwasowości. Wykorzystuje się jedynie bardzo niewielkie ilości, więc nie ma możliwości, aby wpłynęły one na smak; w rzeczywistości w interesie producenta leży zapewnienie, aby smak nie uległ zmianie.

Związek

W ostatnim akapicie w pkt 2 (Szczególne cechy charakterystyczne produktu) wyrażenie „Jeżeli produkcja odbywa się w okresie wiosennym” zastępuje się wyrażeniem „Jeżeli produkcja odbywa się poza tym okresem”.

Stanowi to dostosowanie do zmiany w opisie.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RHEINISCHES APFELKRAUT”

Nr UE: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

ChNP () ChOG (X)**1. Nazwa lub nazwy**

„Rheinisches Apfelkraut”

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

„Rheinisches Apfelkraut” to zagęszczony syrop ze świeżo zebranych jabłek i gruszek. W produkcji wykorzystuje się jedynie całe jabłka i gruszki. Przetwarzane są wyłącznie zdrowe, w pełni dojrzałe jabłka i gruszki. Jeżeli produkcja odbywa się w okresie zbiorów, a więc od późnego lata do połowy listopada, używa się jedynie świeżych owoców. Jeżeli produkcja odbywa się poza tym okresem, wykorzystywane są do niej jedynie całe owoce, nie półprodukty. Owoce pochodzą wówczas wyłącznie z chłodni. Na kilogram produktu końcowego składa się przynajmniej 2,7 kg surowca (owoce), z czego 2,1 kg stanowią jabłka. W przeciwieństwie do konfitur „Rheinisches Apfelkraut” jest produkowany wyłącznie z soku owocowego, bez dodatku innych składników roślinnych. Podczas przyjmowania surowca następuje wizualna kontrola czystości, występowania zgnilizny oraz ewentualnych szkodników.

Przed przetworzeniem surowiec poddaje się oczyszczeniu w łaźni wodnej. Następnie całe jabłka i gruszki gotowane są delikatnie pod normalnym ciśnieniem. Zacier zostaje wyciśnięty, a sok przefiltrowany.

W wyparce woda z soku jest delikatnie odparowywana za pomocą metody próżniowej. Zawartość suchej masy w półprodukcie wynosi przynajmniej od 58° do 62° w skali Brix. Po tym etapie produkcji i po wymaganym przechowywaniu półproduktu w dużych cysternach w temperaturze nie przekraczającej 10 °C, możliwe jest dodanie cukru i pektyn oraz ewentualnie regulatora kwasowości, w zależności od tradycyjnej receptury danego producenta.

Kontrola końcowa obejmuje zmierzenie zawartości suchej masy. Produkt może zostać umieszczony w pojemnikach, gdy jest jeszcze gorący, i bezpośrednio wystawiony na sprzedaż.

Zezwala się na dodanie cukru w maksymalnej ilości 400 g cukrów na 1 000g gotowego produktu. „Apfelkraut” może być również produkowany z samych jabłek, bez dodatku cukru.

Wygląd: ciemnobrązowy, o konsystencji żelu

Smak: słodko-kwaśnawy smak jabłkowy

Zapach: słodki

Skala Brix (produkt końcowy): co najmniej 65° w skali Brix

pH: od 3,1 do 3,7

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym, przy czym do produkcji wykorzystywane są wyłącznie całe, zdrowe i w pełni dojrzałe jabłka i gruszki, świeże lub z chłodni.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Nadrenia. Do regionu Nadrenii należą następujące okręgi administracyjne w kraju związkowym Nadrenia Północna-Westfalia: Kolonia, oraz z okręgu administracyjnego Düsseldorf: Mettmann, miasto Düsseldorf, reński powiat Neuss, miasto Mönchengladbach, powiat Viersen, miasto Krefeld, powiat Kleve, powiat Wesel, jak również w kraju związkowym Nadrenii-Palatynacie powiat ziemski Ahrweiler oraz powiat ziemski Mayen-Koblenz.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Rheinisches Apfelkraut” to tradycyjny produkt z Nadrenii. Nadrenia spełnia wszystkie warunki uprawy drzew owocowych. Przez stulecia rozwinął się w tym regionie stabilny obszar uprawy owoców. Do dziś znajduje się tutaj wiele sadów owocowych, gdzie uprawia się ogromną liczbę różnych odmian jabłek. Warunki klimatyczne sprzyjają uprawie odmian, które posiadają odpowiedni stosunek kwasów i naturalnych pektyn, potrzebnych do wytworzenia produktu o dobrej smarowności.

„Apfelkraut” produkowano tradycyjnie w tym regionie w celu przetworzenia spadów jesiennych jabłek. W przeszłości praktycznie każdy rolnik wykorzystywał własnoręcznie sporządzony, słodki i aromatyczny „Apfelkraut” do słodzenia żywności w okresie zimowym. Tradycyjna metoda produkcji, a mianowicie delikatny proces gotowania, oraz przede wszystkim wiedza na temat odpowiedniej kombinacji niezliczonych odmian jabłek w celu osiągnięcia idealnego stosunku pektyn do kwasów, przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Specjalne warunki klimatyczne, meteorologiczne i naturalne panujące na obszarze Nadrenii powodują, że produkcja „Apfelkraut” na tym obszarze jest szczególnie korzystna. Te szczególne uwarunkowania oraz tradycja wytwarzania produktu sprawiły, że lokalna ludność posiada szczególnie duże doświadczenie w produkcji „Apfelkraut”. Produkt ten wykorzystuje się przede wszystkim jako słodkie smarowidło do chleba, jako dodatek do wypieków i potraw (na przykład do typowej dla tego obszaru potrawy z marynowanej wołowiny „Rheinischer Sauerbraten”) oraz jako dodatek do równie tradycyjnego wypieku z ziemniaków nazywanego „Rievkooche”.

„Rheinisches Apfelkraut” produkuje się do dzisiaj przy wykorzystaniu tradycyjnej metody produkcji polegającej na starannym wyborze odpowiedniej kombinacji niezliczonych odmian jabłek oraz poddaniu ich delikatnemu gotowaniu pod normalnym ciśnieniem. Metodę tę przekazuje się z pokolenia na pokolenie. Produkt wytwarzany jest zgodnie z recepturami sprawdzonymi przez poprzednie pokolenia, co gwarantuje jego doskonałą jakość – wyważony smak oraz optymalną smarowność produktu.

Obszar, na którym od stuleci uprawia się drzewa owocowe, oraz metoda produkcji, z której korzystały pokolenia rolników, sprawiają, że „Apfelkraut” wyprodukowany w Nadrenii cieszy się szczególnie dobrą opinią. Produkt ten jest przede wszystkim dobrze znany w Nadrenii, ale również i poza jej granicami. Potwierdzają ten fakt opinie specjalistycznych instytucji, wzmianki w kartach dań, w przepisach oraz produktach oferowanych do sprzedaży w internecie. Produkt ten ma zapewnione stałe miejsce w kuchni nadreńskiej – jako smarowidło do chleba oraz dodatek do potraw i wypieków. Używanie „Rheinisches Apfelkraut” ma bardzo długą tradycję, która jest silnie zakorzeniona w zwyczajach gastronomicznych i przyzwyczajeniach mieszkańców tego regionu. Na przykład w przepisie na „Rheinischer Sauerbraten” jako jeden ze składników wymienia się „Rheinisches Apfelkraut”.

W produkcji wykorzystuje się jedynie całe jabłka i gruszki. Przetwarzane są wyłącznie zdrowe, w pełni dojrzałe jabłka i gruszki. Jeżeli produkcja odbywa się w okresie zbiorów, a więc od późnego lata do połowy listopada, używa się jedynie świeżych owoców. Jeżeli produkcja odbywa się poza tym okresem, wykorzystywane są do niej jedynie całe owoce, nie półprodukty. Owoce pochodzą wówczas wyłącznie z chłodni.

Szczególony związek produktu z obszarem jego produkcji wynika z reputacji, jaką cieszy się „Rheinisches Apfelkraut”. Obszar, na którym od stuleci uprawia się drzewa owocowe, oraz metoda produkcji, z której korzystały pokolenia rolników, sprawiają, że „Apfelkraut” wyprodukowany w Nadrenii cieszy się szczególnie dobrą opinią. Produkt ten jest przede wszystkim dobrze znany w Nadrenii, ale również i poza jej granicami.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2018/3/Teil-7/20180119>