

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2008/C 91/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„STEIRISCHER KREN”

NR WE: AT/PGI/005/0249/04.09.2002

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Österreichisches Patentamt

Adres: Dresdner Straße 87
A-1200 Wien

Tel.: (43-1) 53 42 40

Faks: (43-1) 53 42 45 35

E-mail: info@patentamt.at

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Landesverband Steirischer Gemüsebauern

Adres: Hamerlinggasse 3
A-8010 Graz

Tel.: (43-316) 80 50 16 11

Faks: (43-316) 80 50 16 20

E-mail: garten@lk-stmk.at

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Warzywa świeże lub przetworzone

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Steirischer Kren”

4.2. Opis produktu: „Steirischer Kren” jest rośliną z rodziny *Brassicaceae* = *Cruciferae* (nazwa łacińska: *Amoracia rusticana*). Synonimicznie używa się nazwy „Meerrettich”. Pochodzące z uprawy korzenie chrzanu oferuje się jako warzywo świeże, używa się także (szczególnie w przetwórstwie) części cienkich korzeni bocznych.

Opis świeżego chrzanu „Steirischer Kren”:

„Steirischer Kren” ma charakterystyczny wygląd, odznacza się gładkimi, równomiernymi korzeniami z lekko zakrzywioną główką, na których znajdują się nieliczne cienkie korzonki. Średnia długość całkowita wynosi 25 do 30 cm (jest również oferowany w sprzedaży pocięty na mniejsze części), średnica korzenia wynosi ok. 3 cm.

„Steirischer Kren” jest ceniony przede wszystkim za swój ostry, korzenny smak, który często podkreślany jest przy okazji różnych degustacji oraz w opisach. „Steirischer Kren” charakteryzuje również intensywny wzrost oraz fakt, że nie robi się gorzki.

Opis przetworzonego chrzanu:

Świeżo starty „Steirischer Kren” jest poddawany łagodnej obróbce w celu przedłużenia trwałości produktu, co pozwala mu zachować wygląd i smak świeżo startego chrzanu, albo jest ścierany i doprawiany dodatkami do żywności wpływającymi korzystnie na konsystencję (kremowa) i przedłużającymi trwałość produktu. W obydwu przypadkach jest oferowany w różnych pojemnikach (tuby, puszki, słoiki itp.). Użycie wyłącznie „Steirischer Kren” gwarantuje smak bardzo ostry i korzenny. Przetwarza się korzenie chrzanu oraz cienkie korzenie boczne.

4.3. Obszar geograficzny: „Steirischer Kren” uprawia się w południowej części Styrii. Są to okręgi Radkersburg, Feldbach, Leibnitz, Deutschlandsberg, Voitsberg, okolice Grazu, Weiz, Hartberg oraz Fürstenfeld (linia Hartberg — Weiz — Graz — Voitsberg). Granicę tego terenu stanowią drogi Wechselbundesstraße (obecne oznaczenie B 54) oraz Packerbundesstraße (obecne oznaczenie B 70).

4.4. Dowód pochodzenia: Stowarzyszenie producentów warzyw w regionie Styrii (Landesverband steirischer Gemüsebauern) prowadzi rejestr producentów chrzanu „Steirischer Kren”. Jedynie producenci wpisani do tego rejestru mogą oferować świeży „Steirischer Kren” CHOG lub dostarczać chrzan pod tą nazwą innym firmom w celu sprzedaży lub przetwarzania. W tym celu Stowarzyszenie producentów warzyw w regionie Styrii utworzyło wspólnie z odbiorcami firmowymi grupę roboczą „Kren CHOG”. Pochodzenie uwidocznione w postaci oznaczenia na produkcie można w każdej chwili sprawdzić dzięki kontraktom na uprawę oraz rejestrom powierzchni upraw prowadzonym przy wprowadzaniu wniosków do IACS. Dzięki wprowadzeniu danych producentów (rejestr powierzchni, zbiory oraz dane dotyczące sprzedaży) można w każdej chwili udokumentować pochodzenie „Steirischer Kren”.

W przypadku rozszerzenia uprawy lub podjęcia nowej uprawy należy udokumentować pochodzenie sadzonek (wybrane korzenie boczne wykorzystywane jako sadzonki do uprawy chrzanu); można używać wyłącznie sadzonek pochodzących od zarejestrowanych producentów chrzanu ze Styrii CHOG. Analiza przeprowadzona przez *Austrian Research Center* w celu odróżnienia „Steirischer Kren” od innych próbek chrzanu pochodzącego zza granicy przy zastosowaniu badania izotopowego wykazała wysoką identyfikowalność chrzanu „Steirischer Kren” w porównaniu z próbkami referencyjnymi innego pochodzenia. W sytuacjach wątpliwych metoda ta pozwoli w przyszłości na szybkie i pewne potwierdzenie lub wykluczenie pochodzenia z regionu Styrii.

4.5. Metoda produkcji:

Sposób produkcji:

Sadzonki (wybrane korzenie boczne) osadza się na wiosnę w uprzednio przygotowanym gruncie w rzędach w odstępach 70 cm. Tę pracę wykonuje się przy pomocy odpowiednich sadzarek, przy czym sadzonki chrzanu osadza się w odstępach 10 do 15 cm prawie poziomo (w innych krajach sadzonki układa się również pionowo).

Aby nie dopuścić do rozgałęziania się korzenia, od czerwca należy odsłonić wszystkie sadzonki i odłamać wszystkie pędy boczne, pozostawiając najsilniejszy. Następnie korzenie są odkrywane jeszcze raz, należy ztrzeć lub odciąć pędy i korzenie boczne, pozostawiając tylko korzenie znajdujące się najniżej. Jeżeli rok jest wilgotny, pracę tę powtarza się po upływie około miesiąca. Także dzisiaj tę ciężką pracę wykonuje się ręcznie. Te zabiegi sprawiają, że późną jesienią (listopad) lub bardzo wczesną wiosną (luty/marzec) można zebrać gładkie, równomierne korzenie z lekko zakrzywionymi główkami, które są tak charakterystyczne dla wyglądu „Steirischer Kren”.

Zbiór odbywa się przy pomocy kopaczki (kopaczka wibracyjna). Korzenie chrzanu są wykopywane i pozostają na powierzchni ziemi. Zebrane laski chrzanu czyści się i najczęściej zafoliowane, czasami także pocięte na mniejsze części, oferuje się do sprzedaży w sklepach warzywniczych. Niemyte laski chrzanu można przechowywać w temperaturze $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ w celu ich późniejszej sprzedaży.

Powierzchnia upraw w Styrii wynosi obecnie ok. 300 ha. Produkcja roczna wynosi ok. 3 000–4 000 ton.

Sposób przetwarzania „Steirischer Kren”:

Przetwarza się zarówno korzenie chrzanu, jak i cieńsze korzenie boczne, jednak zawsze (w 100 %) są to wyselekcjonowane, podlegające kontroli i przebrane ręcznie świeże warzywa z podanego obszaru upraw. Nieprzetworzone warzywa można przechowywać w chłodni w temperaturze $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Korzenie chrzanu są delikatnie oczyszczane, myte i przebierane ręcznie, aby odsortować korzenie niskiej jakości. Następnie korzenie chrzanu ściera się i doprawia dodatkami do żywności wpływającymi korzystnie na konsystencję (ocet, olej, kwas cytrynowy, siarka) i przedłużającymi trwałość produktu, aby zachować szczególnie aromat i ostry smak „Steirischer Kren”, albo świeżo starty chrzan jest poddawany łagodnej obróbce w celu przedłużenia trwałości produktu (dodatek E 223, środek konserwujący), co pozwala na zachowanie właściwości świeżo startego chrzanu przez kilka miesięcy. Wreszcie chrzan pakowany jest do sterylnych słoików, tub lub pojemników.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Historia i renoma chrzanu „Steirischer Kren”:

„Steirischer Kren” cieszy się uznaniem już od około 140 lat. Uprawę na większą skalę w Styrii rozpoczęto w 1940 r. w okręgu Radkersburg. Od 1967 r. Stowarzyszenie producentów warzyw w regionie Styrii zajmuje się organizacją upraw kontraktowanych. Dzięki temu „Steirischer Kren” zyskał znaczenie jako produkt eksportowy. Od ponad 40 lat „Steirischer Kren” jest również konserwowany w ilościach istotnych pod względem ekonomicznym.

Ponadto styryjscy rolnicy znacznie przyczynili się do rozwoju techniki uprawy i zbioru w tej dziedzinie rolnictwa. I tak w 1976 r. został przyznany patent na „Proces pakowania korzeni chrzanu”. Również w Styrii skonstruowano specjalną kopaczkę do zbioru chrzanu, a za proces powodujący przedłużenie trwałości świeżo startego chrzanu jedna ze styryjskich firm otrzymała nawet najważniejszą styryjską nagrodę w dziedzinie technologii: „Fast Forward Award”.

Liczne doniesienia mediów potwierdzają zarówno popularność „Steirischer Kren”, jak i znaczenie ekonomiczne uprawy i przetwarzania chrzanu dla regionu. W Styrii, na terenie, na którym uprawia się chrzan, tradycyjnie podaje się świeży chrzan przede wszystkim w winiarniach [Buschenschank] jako dodatek do przekąsek (Jausengericht).

Warunki klimatyczne i glebowe:

Iliryjski klimat w południowej Styrii charakteryzuje się wysoką wilgotnością powietrza, stosunkowo dużą ilością opadów atmosferycznych i wysoką temperaturą w okresie wegetacji. Średnia temperatura roczna wynosi $9,5\text{ }^{\circ}\text{C}$; średnia ilość opadów atmosferycznych w roku wynosi 880 mm. Średnio spoiste grunty (gleba brunatna z wysoką zawartością gliny) na terenie upraw chrzanu dobrze przepuszczają wodę i stwarzają idealne warunki wzrostu.

Powyższe czynniki oraz dziesiątki lat wegetatywnego rozmnażania (selekcja sadzonek) przyczyniły się do rozwoju w południowej Styrii chrzanu „Steirischer Kren” o wyśmienitych walorach smakowych oraz charakterystycznym wyglądem, który znawcom już na pierwszy rzut oka pozwala odróżnić go od korzeni chrzanu innego pochodzenia. Konsumenci cenią go i wybierają przede wszystkim ze względu na jego ostry, korzenny smak.

Przetworzony chrzan:

Zastosowanie „Steirischer Kren” o charakterystycznych cechach pozwala na odróżnienie przetworzonych produktów od produktów pochodzących z innych obszarów, ponieważ łagodny proces obróbki pozwala zachować jego korzenny i ostry smak.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Amt der Steiermärkischen Landesregierung, Fachabteilung 8 B

Adres: Paulustorgasse
A-48010 Graz

Tel.: (43-316) 877 35 28

Faks: (43-316) 877 55 89

E-mail: susanne.reissner@stmk.gv.at

4.8. *Etykietowanie:* —
