

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 129/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„RHEINISCHES APFELKRAUT“

ES č.: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Rheinisches Apfelkraut“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Nemecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.6 Čerstvé alebo spracované ovocie, zelenina a obilniny

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Sirup z čerstvo nazberaných, zahustených jablák a hrušiek.

Vyrába sa len z celých jablák a hrušiek. Spracúvajú sa len zdravé, úplne dozreté jablák a hrušky. V čase zberu ovocia, teda od konca leta až do polovice novembra, sa sirup vyrába z čerstvého ovocia. Na jar sa pri výrobe rovnako používa celé ovocie, nie polotovary. V takom prípade sa používa výlučne ovocie z chladniarní. Na jeden kilogram výrobku pripadá minimálne 2,7 kilogramu surovín (ovocia), z čoho minimálne 2,1 kilogramu jablák. Na rozdiel od lekváru sa sirup vyrába výlučne z ovocnej šťavy, teda bez ďalších častí plodu. Pri preberaní surovín sa vykonáva vizuálna kontrola hygieny, hniloby a napadnutia škodcami.

Suroviny sa pred spracovaním očistia vo vodnom kúpeli. Následne sa jablák a hrušky za normálneho tlaku šetrne varia. Rmut sa scedí. Štava sa prefiltruje.

V odparovacej stanici sa čistej šťave vo vákuu šetrne odoberie voda. Obsah sušiny polotovaru je minimálne 58 °Brix až 62 °Brix. Po tomto výrobnom kroku a v prípade potreby po skladovaní medziproduktu vo veľkých nádržiach pri teplote maximálne 10 °C je možné pridať cukor a pektíny podľa tradičného firemného receptu.

Pri záverečnej kontrole sa meria obsah sušiny. Výrobok možno za horúca plniť do spotrebiteľských obalov a okamžite predávať.

Povolené je prídanie cukru maximálne 400 g jednotlivých druhov cukru na 1 000 g hotového výrobku. Apfelkraut sa rovnako môže vyrábať výlučne z jablák a bez pridaného cukru.

Vzhľad: tmavohnedá, želatínová masa

Chuť: sladko-kyslastá jablčná chuť

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vôňa: sladkastá

Konečný obsah cukru (tolerancia pri jednotlivých druhoch $\pm 3\%$):

sacharóza 9 %

glukóza 21 %

fruktóza 28 %

Stupeň Brix (v hotovom výrobku): 65 – 68

pH: od 3,1 do 3,7

Obsah vody: 35 % ($\pm 3\%$)

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Celý výrobný proces prebieha v ohraničenom zemepisom území, pričom sa spracúvajú len celé, zdravé, úplne dozreté jablká a hrušky, čerstvé alebo z chladiarní.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení, atď.:*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Porýnie, konkrétne v Severnom Porýní – Vestfálsku okres Kolín, a z okresu Düsseldorf obvod Mettmann, mesto Düsseldorf, porýnsky obvod Neuss, mesto Mönchengladbach, obvod Viersen, mesto Krefeld, obvod Kleve, obvod Wesel, ako aj v Porýní – Falcku obvod Ahrweiler a obvod Mayen-Koblenz.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Rheinisches Apfelkraut je tradičný výrobok Porýnia. V Porýní sú splnené všetky podmienky pestovania ovocných stromov. Silná pestovateľská oblasť sa tu rozvíjala počas stáročí. Až dodnes sa zachoval vysoký podiel ovocných sádov a veľký počet sort jabĺk. Klimatické podmienky sú priaznivé pre pestovanie sort, ktoré majú správny pomer kyslosti a prírodných pektínov na výrobu produktu, ktorý sa dá optimálne natierať na pečivo.

Ako prostriedok konzervácie spadnutého ovocia sa v tejto oblasti tradične už dlho varil Apfelkraut. Prakticky každý statok v uplynulých storočiach využíval vlastný sladko-aromatický Apfelkraut z vlastnej výroby v zimnom období ako sladidlo na potraviny. Jedna generácia druhej odovzdávala tradičný spôsob výroby, teda šetrné varenie za normálneho tlaku, a predovšetkým vedomosti o správnej zmesi mnohých jablčných sort na to, aby sa dosiahol správny pomer pektínov a kyslosti. Priaznivý vplyv na výrobu Apfelkraut majú teda osobitné klimatické, meteorologické a ostatné prírodné podmienky. Tento výnimočný priaznivý vplyv a tradícia viedli aj k mimoriadnym skúsenostiam miestneho obyvateľstva pri výrobe tohto výrobku. Používa sa v prvom rade ako sladká nátierka na chlieb, ako prísada do pečenia a varenia (napríklad aj pri príprave takisto typickej špeciality – porýnskej sviečkovice) a ako príloha k rovnako pre Porýnie typickým plackám z nastrúhaných zemiakov (v miestnom nárečí: Rievkooche).

5.2. Špecifickosť výrobku:

Rheinisches Apfelkraut sa ešte aj v súčasnosti vyrába tradičným spôsobom, ktorý jedna generácia odovzdávala druhej a pri ktorom sa dôkladne určí pomer rozličných jablčných sort, ktoré sa potom šetrne varia za normálneho tlaku. Sirup sa vyrába podľa receptov, ktoré odskúšali predkovia obyvateľov tohto územia. To je zárukou vynikajúcej kvality, teda vyváženej chuti a optimálnej roztierateľnosti výrobku.

Stáročia stará pestovateľská oblasť a generáciami odskúšaná metóda výroby Apfelkraut sú základom nevšednej povesti Apfelkraut vyrábaného v Porýní. Výrobok je známy predovšetkým v Porýní, ale aj za jeho hranicami. Dôkazom sú stanoviská odborníkov, zmienky v jedálnych lístkoch, receptoch a paleta ponuky online predaja. Výrobok má svoje pevné miesto v kuchyni Porýnia ako nátierka na chlieb, aj ako prísada do varenia a pečenia. Používanie Rheinisches Apfelkraut má dlhú tradíciu a dodnes je pevne ukotvené v povedomí gastronómie a spotrebiteľov. Uvádza sa aj ako prísada pri príprave „Rheinischer Sauerbraten“ (porýnska sviečkovica).

Vyrába sa len z celých jabĺk a hrušiek. Spracúvajú sa len zdravé, dozreté jablká a hrušky. V čase zberu ovocia, teda od konca leta až do polovice novembra, sa sirup vyrába z čerstvého ovocia. Na jar sa pri výrobe rovnako používa celé ovocie, nie polotovary. V takom prípade sa používa výlučne ovocie z chladiarní.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Osobitná súvislosť medzi výrobkom a miestom jeho výroby spočíva v povesti, ktorej sa rheinisches Apfelkraut teší. Stáročia stará pestovateľská oblasť a generáciami odskúšaná metóda výroby sú základom nevšednej povesti Apfelkraut vyrábaného v Porýní. Výrobok je známy predovšetkým v Porýní, ale aj za jeho hranicami.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Markenblatt, zv. 4 z 25. januára 2008, časť 7a-aa, s. 26195

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/86>
