

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**
(2015/C 350/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

„FRANKFURTER GRÜNE SOßE“ / „FRANKFURTER GRIE SOß“

č. ES: DE-PGI-0005-0884-13.07.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Produkt „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ (frankfurtská zelená omáčka) se připravuje z těchto sedmi čerstvých bylinek, jejich čerstvých listů, řapíků a špiček výhonků: *Borago officinalis* (brutnák lékařský), *Anthriscus cerefolium* var. *Sativus* (kerblík třebule), *Lepidium sativum* (řeřicha setá), *Petroselinum crispum* (petrželka), *Sanguisorba minor* (krkavec menší), *Rumex acetosa* (šťovík kyselý) a *Allium schoenoprasum* (pažitka pobřežní).

Jedná se o přírodní produkt, který se může v různých ročních obdobích a v závislosti na intenzitě slunečního záření, teploty a jiných povětrnostních vlivů lišit, pokud jde o velikost, povrch, strukturu a barvu.

Bylinková směs „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ smí obsahovat pouze čerstvé listy, řapíky a špičky výhonků.

75 % z celkové váhy bylinek tvoří *Petroselinum crispum*, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* a *Anthriscus cerefolium* var. *sativus*, které jsou hlavní součástí směsi, zatímco čerstvé listy, řapíky a špičky výhonků bylinek *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* a *Lepidium sativum* tvoří celkem 25 % celkové hmotnosti. Množství jednotlivých bylinek v bylinkové směsi v poměru k celkové hmotnosti se liší v závislosti na ročním období a přirozeně variabilních biologických vlastnostech jednotlivých druhů. Žádný z bylinných druhů však nesmí činit více než 30 % celkové hmotnosti. Každá z bylinek *Petroselinum crispum*, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* a *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* by měla tvořit cca 8 % hmotnosti a podíl bylinek *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* a *Lepidium sativum*, jejichž chuť je v určitých ročních obdobích obzvláště výrazná, by neměl v bylinkové směsi činit v případě každé bylinky méně než 3 %.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Zahradnické pěstování sedmi bylinek používaných pro přípravu „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ (venku či v chráněných podmínkách), jakož i sklizeň čerstvých listů, řapíků a špiček výhonků by měla probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. *Petroselinum crispum* může dočasně (např. v případě mimořádných a přechodných sezónních výkyvů dostupnosti z důvodů výpadků ve sklizni způsobených počasím v dané zeměpisné oblasti) pocházet také z jiné zahradnické sklizně v jiné než vymezené zeměpisné oblasti. V takovém případě je nutné zajistit, aby byla tato bylina v zeměpisné oblasti v čerstvém stavu a nejpozději do 36 hodin po sklizni zpracována/svázána do svazečků.

Vzhledem k velmi rozvinuté technické infrastruktuře v dané zeměpisné oblasti (mezinárodní letiště a nepřetržitý chladicí řetězec), jakož i zvláštním charakteristikám bylinky *Petroselinum crispum* je možné přimíchat tuto bylinku do směsi do 36 hodin po sklizni. Přimíchání ostatních bylinek vypěstovaných v zahradnictví mimo danou zeměpisnou oblast je nepřípustné. Tyto bylinky musí být vypěstovány v zahradnictví v dané zeměpisné oblasti.

Míchání sedmi jednotlivých nasekaných bylinek do produktu „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“, jakož i zpracování/svázání do svazečků musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti výlučně ruční prací.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Listy a řapíky jednotlivých bylinek používaných pro „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ se tradičně ručně a obzvláště šetrným způsobem (paralelně) vrství na sebe či se vzájemně prokládají, dále se stáčí a balí do neprůhledného speciálního papíru, jehož vnitřní strana je voděodolná. Zpracování/svázání do svazečků se provádí tak, aby poměr jednotlivých bylinek odpovídal složení a byl přesně sladěný.

Automatizované nebo mechanizované vrstvení a vázání produktu „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ za pomoci balících strojů či podobných přístrojů je kvůli jejich negativnímu vlivu na aroma bylinek nepřípustné, neboť výjimečné aroma jednotlivých čerstvých bylinek zůstane zachováno pouze při obzvláště šetrném manuálním vrstvení (podobném práci v manufaktuře), kdy se na sebe postupně ručně vrství jednotlivé nenakrájené listy, řapíky a špičky výhonků jednotlivých bylinek. Tak zůstane aroma bylinek zachováno až do momentu jejich zpracování k jídlu, kdy se bylinky jako směs nakrájených listů přidávají do připravovaného pokrmu a dodávají mu typickou jedinečnou chuť ve spojení se zvláštní konzistencí čerstvých ingrediencí.

Produkt „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ je nabízen jako tradiční směs celých čerstvých řezaných bylinek o celkové váze nejméně 250 g. Malospotřebitelům se v okolí Frankfurtu nabízí v tradiční formě – v podobě svazečků o váze 250 g. Kromě toho je ve větších baleních nabízen také velkospotřebitelům (např. o váze 1 kg, 5 kg).

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Na svazečcích balených do speciálního papíru uvedeného pod bodem 3.6. musí být zeleně vytištěn název „Frankfurter Grüne Soße“, popřípadě „Frankfurter Grie Soß“ a uvedeno sedm dotčených bylinek. Pod tímto názvem je vytištěn dobře čitelný dodatek *frische Kräuterkomposition zur Zubereitung der „Grünen Soße“* (směs čerstvých bylinek pro přípravu „zelené omáčky“).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast tvoří město Frankfurt nad Mohanem a přímo sousedící města a obce Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn a Steinbach.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Frankfurt se politicky vymezoval vůči svému okolí, a proto zde má maloplošné zahradnictví, poprvé písemně zmíněné v roce 1215, velmi dlouhou tradici, přičemž větší zemědělské statky byly po staletí vytlačovány do okolí. Kromě toho vedla se v důsledku místních předpisů upravujících dědictví pěstitelské plochy stále zmenšovaly. Na těchto zčásti miniaturních plochách se během staletí rozvinulo speciální pěstování bylinných druhů (např. krkavce menšího), které se mimo Frankfurt téměř nepěstují.

Zejména zvláštní stravovací zvyklosti židovského obyvatelstva, které bylo ve Frankfurtu tradičně silně zastoupeno, podpořilo nejpozději ke konci 19. století spotřebu, a tím i pěstování čerstvých bylinek.

Další zvláštnost představuje neobvyklé know-how frankfurtských pěstitelů bylinek. Jelikož pouze oni vědí, jak v rámci jedné směsi (svazečku čerstvých bylinek) vyvážit jednotlivé měnící se vlastnosti a složení tak, aby spotřebitel zažil harmonickou chuť. Pro tradiční produkt přitom hrají zásadní roli účinky související se změnami během různých ročních období a odlišnostmi podmínek pěstování, stejně jako měnící se dostupnost jednotlivých bylinek v rámci pěstování venku či v chráněných podmínkách, podobně jako barva, intenzita chuti a intenzita aromat bylinek při pozdějším zpracování (vliv na konzistenci).

5.2. Specifičnost produktu

Produkt „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ je specialita z čerstvých bylinek, která je u spotřebitelů v dané zeměpisné oblasti velmi ceněná, dobře známá a oblíbená a která se používá jako důležitý základ pro nejrůznější pokrmy.

Od dvacátých do padesátých let minulého století se označení dále vyvíjelo, přičemž se pro tuto směs čerstvých bylinek natrvalo a oproti označení hotového pokrmu s názvem „Grüne Soße“ ustálilo označení „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“. Jedním z hlavních důvodů byla skutečnost, že se v této době začaly svazečky poprvé důsledně označovat nápisem „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“.

Od té doby se zvýšil prodej těchto svazečků bylinek v přílehlém okolí a označení „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ jako směsi čerstvých bylinek používaných jako základ pro nejrůznější pokrmy se začalo rovněž používat pro účely odlišení od směsi bylinek s názvem „Kasseler Grüne Soße“, která byla na trhu rovněž nabízena a skládala se z jiných bylin. „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ se ve společnosti a kultuře v dané zeměpisné oblasti po generace navíc v různé podobě etablovala jako produkt spoluutvářející identitu regionu. Pěstitelé bylinek získali zvláštní znalosti, jak pěstovat a sklízet jednotlivé bylinky, a s tím související jedinečné know-how, jak z daných sedmi bylinek vyrobit obzvláště harmonickou směs. Tyto znalosti se v mnoha rodinách vyvíjely po celé generace, svědčí o nich četné výstavy a připomínají je památníky (památník zasvěcený produktu „Grüne Soße“), muzea (muzeum zahradnictví v obci Oberrad) i vlastní kulturní festival („Grüne Soße Festival“).

S místní specialitou z čerstvých bylinek „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ se ve velké míře již po generace ztotožňuje vysoký počet obyvatel Frankfurtu. Svědčí o tom např. skutečnost, že produkt „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“, který se v zeměpisné oblasti vyrábí ručně v blízkosti spotřebitelů, je velmi pozitivně jako zvláštní směs z čerstvých bylinek zmiňován nejen v četných novinových článcích a televizi, nýbrž i na internetu. Rovněž se zde mluví o jeho významu pro utváření místního povědomí. Jako příklad významu této směsi z čerstvých bylinek lze uvést mj. román „Die abenteuerliche Reise der sieben Kräuter“ (Dobrodružná cesta sedmi bylinek) autora Horsta Nopense, publikaci lidové univerzity ve Frankfurtu „Des war die Zeit“, nejrůznější televizní příspěvky regionálního programu veřejné televize HR, jakož i četné publikace umělců a kulturních pracovníků a města Frankfurt na téma „Sieben Kräuter müssen es sein – Die Frankfurter Grüne Soße“ (Musí to být sedm bylinek – frankfurtská Zelená omáčka).

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Daná zeměpisná oblast je oblastí, ve které se bylinky na malé ploše pěstují již po mnoho generací a kromě toho je také hlavním odbytištěm a spotřebitelskou oblastí produktu „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“. Pěstitelé bylinek na jedné straně a spotřebitelé (soukromí odběratelé a gastronomie) na straně druhé spolupracují již dlouhá léta a společně získali konkrétní představu o tom, čím se „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ musí vyznačovat. Tyto zvláštní znalosti, které získali pouze pěstitelé bylinek ve Frankfurtu a které si dodnes uchovávají, nelze najít nikde jinde.

Místní výroba směsi z čerstvých bylinek v zeměpisné oblasti se považuje za kulturní statek a je předávána dalším generacím. Přispěly k tomu zvláštní znalosti a know-how o tom, kdy a jak bylinky sklízet a vytvořit z nich směs, stejně jako zvláštní vlastnosti – zejména aroma, barva a chuť – jednotlivých bylinek vyplývající ze specifičnosti zeměpisné oblasti (bod 5.1.) a specifického harmonického složení jednotlivých bylinek ve svazečku (bod 3.5.). Směs z čerstvých bylinek „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ je cenným kulturním statkem, který je zapotřebí zachovat.

Pěstování čerstvých bylinek „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ má dlouhou tradici, kterou podporuje poloha v okolí Frankfurtu a místní poptávka, a pokrm s názvem „Grüne Soße“ (zelená omáčka) je pevnou součástí regionální kuchyně.

Hlavní zvláštností směsi z čerstvých bylinek „Frankfurter Grüne Soße“ / „Frankfurter Grie Soß“ je skutečnost, že dodnes každá domácnost, popř. každý gastronom používá svou vlastní recepturu, jak tyto bylinky dále zpracovat v hotový pokrm „Grüne Soße“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(Čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/41038>

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.