

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 424/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Rheinisches Zuckerrübenkraut“/„Rheinischer Zuckerrübensirup“/„Rheinisches Rübenkraut“

EU-Nr.: PGI-DE-0717-AM01 — 31.3.2020

g. U. () g. g. A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name der Vereinigung	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Anschrift	Wormersdorfer Straße 22–26, 53340 Meckenheim
Land	Deutschland
E-Mail:	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis
- ☐ Erzeugungsverfahren
- ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☐ Kennzeichnung
- ☐ Sonstiges [bitte angeben]

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Änderung

Jetziger Wortlaut: „— Eisen: mind. 4 mg/100 g“.

Beantragte Änderung: Die Erwähnung von Eisen soll vollständig gestrichen werden.

Erläuterung

Die in den letzten Jahren durchgeführten Analysen haben ergeben, dass für den in der ursprünglichen Spezifikation genannten Eisenwert teilweise Anhaftungen von Lehm und Erde (die aufgrund der nachfolgenden Koch- und Filtervorgänge für die Qualität des Erzeugnisses immer unbedenklich waren), welche damals technisch bedingt nicht entfernt werden konnten und mit den Zuckerrüben in den Produktionsprozess gelangten, verantwortlich waren. Zudem gab es witterungsbedingt immer schon starke Schwankungen von Jahr zu Jahr.

Nunmehr ist es aber durch Optimierungen im Produktionsprozess möglich, deutlich mehr Lehm und Erde von den Rüben zu entfernen, sodass der Eisenwert sinkt.

Dies weiter zu optimieren, ist eines der Ziele der Hersteller des Produkts. Das führt aber dazu, dass der Wert von mindestens 4 mg Eisen/100 g Erzeugnis nicht immer gewährleistet werden kann. Daher muss der Eisenwert gestrichen werden.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Änderung

Abschnitt 2 „Besonderheiten des Erzeugnisses“, Absatz 1

Jetziger Wortlaut: „Die traditionelle, schonende, im Herstellungsgebiet durch lange Tradition fest verankerte Herstellungsweise garantiert den Erhalt von wertvollen Mineralien wie Magnesium und Eisen im Endprodukt. Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium und, allerdings mit schwankendem und mit zunehmender Lagerdauer abnehmendem Gehalt, Folsäure. Es wird ohne jegliche Zusätze hergestellt.“

Beantragte Änderung (Streichung der Textstellen, in denen Eisen und Folsäure erwähnt werden):

„Die traditionelle, schonende, im Herstellungsgebiet durch lange Tradition fest verankerte Herstellungsweise garantiert den Erhalt von wertvollen Mineralien wie Magnesium im Endprodukt. Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium. Es wird ohne jegliche Zusätze hergestellt.“

Erläuterung

Zum Eisenwert: Siehe Erläuterung unter Buchstabe b

Zur Erwähnung von Folsäure: Bereits im letzten Änderungsantrag wurde der Folsäurewert in der Beschreibung (Buchstabe b) gestrichen, weil sich in Messungen, die nach der Eintragung durchgeführt wurden, herausstellte, dass der Folsäurewert naturbedingt nach der Herstellung stetig abnimmt, da die Folsäure zerfällt.

Nunmehr werden keine Messungen von Folsäure mehr durchgeführt, da diese Messungen angesichts der Spezifikationsvorgaben überflüssig wären. Da ohnehin der Wert während der beträchtlichen Lagerdauer des Produkts immer abnimmt und irgendwann keine Folsäure mehr enthalten ist, ist es sachgerecht, auf die Erwähnung des Stoffes generell zu verzichten.

EINZIGES DOKUMENT

„Rheinisches Zuckerrübenkraut“/„Rheinischer Zuckerrübensirup“/„Rheinisches Rübenkraut“**EU-Nr.: PGI-DE-0717-AM01 — 31.3.2020****g. U. () g. g. A. (X)****1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Rheinisches Zuckerrübenkraut“/„Rheinischer Zuckerrübensirup“/„Rheinisches Rübenkraut“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der naturreine, konzentrierte Saft der erntefrischen Zuckerrübe ohne deren Pflanzenfasern und ohne jeglichen nachträglichen Zusatz.

— Aussehen: dunkelbrauner, hoch viskoser Sirup

— Geschmack: süß-malzig

— Geruch: süßlich-malzig-karamellig

— Endzuckergehalt (jeweils Toleranz ± 3 %)

Saccharose: 33 %

Glucose: 17 %

Fructose: 16 %

— Grad Brix: mindestens 78 °Brix

— pH-Wert: von 4,4 bis 5,0

— Wassergehalt: max. 22 %

— Magnesium: mind. 60 mg/100 g

— Kalium: mind. 50 mg/100 g

— Zuckerrübenkraut wird ohne jegliche Zusätze hergestellt. Das Produkt wird in der Rübenerntezeit, vom Spätsommer bis zum Frühjahr, hergestellt. Das traditionelle, an die Erfordernisse des heutigen Lebensmittelrechts aber angepasste Herstellungsverfahren gestaltet sich wie folgt:

— Warenannahme/Qualität: Anlieferung der frisch geernteten Rüben;

— Annahmeprüfung: Bestimmung des Zuckergehaltes zur Bestimmung der notwendigen Betriebsparameter (Temperatur, Dauer des Kochvorgangs usw.). Visuelle Prüfung auf Schmutz- und Grünanteil;

— Lagerung: kurze Lagerhaltung, sowohl beim Landwirt als auch in der Verarbeitungsstätte, Abstimmung der Ernte mit der Anlieferung;

— Behandlung vor der weiteren Be- und Verarbeitung: Vorwaschen; Entfernung von Blattgrün, Erde und Steinen; anschließende Reinigung im Rübenwäscher;

— Verarbeitung: Die Verarbeitung erfolgt im geografischen Gebiet. Die Rübe wird im Ganzen oder zerkleinert weiterverarbeitet. Die Maische wird über mehrere Stunden erhitzt bzw. schonend gekocht. Hierbei ist auf ausreichende Ruhezeit zu achten. Zeit und Temperatur des Kochvorgangs werden nach betrieblicher Tradition gehandhabt. Unter hohem Druck wird sodann der Rübenbrei gepresst, um den Rohsaft zu gewinnen. Der gewonnene Rohsaft wird in Filteranlagen nahezu von allen Feststoffteilchen befreit und als Klarsaft der Verdampfanlage zugeführt. In der Verdampfanlage wird dem Klarsaft unter Vakuum schonend das Wasser

entzogen. Der Trockensubstanzgehalt des Endproduktes beträgt mindestens 78 Grad Brix. Vor der Einlagerung wird das Endprodukt im Verarbeitungsbetrieb einer Analyse auf pH-Wert, Farbe, Saccharose, Fructose, Glucose, Trockensubstanz unterzogen. Zusätzlich wird das Endprodukt regelmäßig von einem externen Labor untersucht. Das gewonnene Zuckerrübenkraut wird in Tanks eingelagert und kann von dort aus für die Abfüllung entnommen werden.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die als Ausgangsmaterial dienenden Zuckerrüben müssen zu 100 % aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen.

Die für die Rübenkrautherstellung verwendeten Zuckerrüben stammen traditionell ausschließlich von Rübenanbauern aus der Region.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt im geografischen Gebiet.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Rheinland, dies sind in NRW die Regierungsbezirke Köln (ohne den Oberbergischen Kreis) und aus dem Regierungsbezirk Düsseldorf die Kreise Kreis Mettmann, Stadt Düsseldorf, Rhein-Kreis Neuss, Stadt Mönchengladbach, Kreis Viersen, Stadt Krefeld, Kreis Kleve, Kreis Wesel sowie in Rheinland-Pfalz der Landkreis Ahrweiler und der Landkreis Mayen-Koblenz.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die seit Jahrhunderten währende Tradition des Krautkochens hatte im Rheinland dazu geführt, die Herstellung und den Geschmack zu perfektionieren. Das Können wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Der Anbau von Rüben ist im 14. und 15. Jh. fester Bestandteil des bäuerlichen Ackers. Im Rheinland gehörten die Rüben ab dem 15. Jh. zum „Kleinen Zehnten“, den die Bauern an die Lehnsherren zu zahlen hatten. Zu Beginn des 17. Jh. sorgte der Dreißigjährige Krieg für eine Hungersnot, bei der sich der Rübenanbau als einfacher und ertragsreicher als der Getreideanbau erwies. U. a. im Rheinland, wo die Unruhen weniger anrichteten, konnte man sich den anspruchsvolleren Anbau der süßlichen, weißen Rübe leisten.

Seit wann genau Rübenkraut im Rheinland hergestellt wurde, lässt sich heute nicht mehr feststellen, doch wahrscheinlich ist die Krauterzeugung seit dem 18. Jh. üblich. Das Zentrum der Rübenkrautherstellung ist am Niederrhein. Von den 309 Rübenkrautbetrieben im preußischen Staat sind um 1860 allein 63 Pressen im Kreis Grevenbroich gemeldet. Rübensirup wurde ursprünglich aus Runkelrüben oder aus Mohrrüben hergestellt. Im 19. Jh. setzte sich die am Niederrhein gezüchtete „Lanker Rübe“, eine Runkelrübenart, durch. In der zweiten Jahrhunderthälfte setzte sich die Herstellung aus Zuckerrüben durch. In den Jahrbüchern der Handelskammer Köln ist um 1870 zu lesen, dass jährlich 6 000 bis 10 000 Ztr. Rübenkraut produziert wurden.

Außerdem findet sich das Rübenkraut als wichtiger, traditioneller Bestandteil in einer Reihe typisch rheinischer Rezepte wieder, wie z. B. dem Rheinischen Sauerbraten oder bei den Aachener Printen. Die lange Tradition der Zuckerrübensirupherstellung im Rheinland hat sich auch in der Sprache deutlich gezeigt: Zuckerrübensirup ist für den Rheinländer „Rübenkraut“, damals noch „Rüöwenkrut“ oder „Röbenkraut“. Dieser Begriff wird heute noch und nicht nur im Rheinland verwendet und verstanden. Bevor die Nutzung der Runkelrübe als Zuckerlieferant erkannt wurde, wurde sie als Gemüse (Kraut) verwendet. Auch in Anlehnung an das „Apfelkraut“ wurde daher der Name

„Rübenkraut“ für den aus der Runkelrübe gewonnen Sirup beibehalten.

Bei Block, „Rübensirup — Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung“, Leipzig 1920, dort Fig. 2, sieht man, dass sich die Rübensirupfabriken (schwarz ausgefüllte Kreise) ganz schwerpunktmäßig im Rheinland ballten. Zuckerfabriken gab es über das ganze deutsche Reich verteilt, im Rheinland aber nur ganz wenige. Dort gab es dafür eine Häufung von Rübensaftfabriken wie sonst nirgends. Auch heute noch wird Rübensaft in sehr großer Menge im Rheinland hergestellt.

Besonderheit des Erzeugnisses:

Die traditionelle, schonende, im Herstellungsgebiet durch lange Tradition fest verankerte Herstellungsweise garantiert den Erhalt von wertvollen Mineralien wie Magnesium im Endprodukt. Außerdem enthält das Erzeugnis Kalium. Es wird ohne jegliche Zusätze hergestellt.

Durch seinen unvergleichlichen ausgeprägt süß-malzigem Geschmack, der wie auch der süßlich-malzig-karamellige Geruch durch das schonende Herstellungsverfahren entsteht, ist es nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch als geschmacksgebende Zutat zum Kochen und Backen hervorragend geeignet.

Das Produkt verfügt schon lange über eine große Bekanntheit und ein großes Ansehen. Dieses Renommee genießt das Produkt im Rheinland, aber auch darüber hinaus. Die Bekanntheit und das Ansehen beruhen auf der langen Geschichte des Produktes im geografischen Gebiet.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.):

Der hervorragende Ruf des Erzeugnisses beruht auf seiner geografischen Herkunft.

Das „Rübenkraut“ ist im Rheinland erfunden worden. Seitdem wird es dort hergestellt. Es wurde immer mit Zuckerrüben aus dem Rheinland hergestellt. Die Herkunft der Rüben aus dem Herstellungsgebiet ist maßgeblich für das große Ansehen des Produktes. Zur Authentizität des Produktes gehört untrennbar die lokale Herkunft des einzigen verwendeten Rohstoffs, eben der Zuckerrübe.

„Rübenkraut“ wird heute noch fast genauso hergestellt wie in den vergangenen Jahrhunderten. Verarbeitet wurden immer nur Rüben aus dem angegebenen Gebiet. Darauf beruhte auch die Häufung der Rübensaftfabriken im Rheinland. Nach wie vor werden im Rheinland große Mengen Zuckerrüben angebaut, zum großen Teil für die Gewinnung von Zucker, aber auch ein nicht geringer Teil für die Verarbeitung zum „Rübenkraut“.

Die für die Rübenkrautherstellung verwendeten Zuckerrüben stammen traditionell ausschließlich von Rübenanbauern aus der Region. Der Zuckerrübenanbau erfolgt auf der Grundlage einer vertraglichen Regelung zwischen Verarbeitern und Landwirten und ermöglicht so eine flächendeckende Beratung der landwirtschaftlichen Produktion. Es ist eine straffe, transparente und überprüfbare Kooperation zwischen Erzeugern und Verarbeitern entstanden. Diese gewährleistet durch eine Absatzgarantie die erforderliche Planungsgrundlage und -sicherheit für die Rübenanbauer. Die Qualität der Zuckerrübe wird routinemäßig mit identischer Analytik auf chemische Parameter untersucht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2019/44/Teil-7/20191031>
