

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 424/13)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma objave.

ZAHTEJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„Rheinisches Zuckerrübenkraut”/„Rheinischer Zuckerrübensirup”/„Rheinisches Rübenkraut”

EU br.: PGI-DE-0717-AM01 – 31.3.2020.

ZOI () ZOZP (X)

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitiman interes

Ime udruženja: Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut [Udruženje za zaštitu Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut]
Adresa: Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
Zemlja: Njemačka
Adresa e-pošte: info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo [navesti]

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjene

Opis proizvoda

Izmjena

Sadašnji tekst glasi: „– željezo: najmanje 4 mg/100 g”

Zatražena izmjena: potrebno je potpuno ukloniti upućivanje na željezo.

Obrazloženje

Analize provedene proteklih godina pokazale su da je sadržaj željeza koji je naveden u originalnoj specifikaciji bio, dijelom, posljedica ostataka gline i zemlje (što, zahvaljujući postupcima kuhanja i filtriranja, nikad nije štetilo kvaliteti gotovog proizvoda). U to vrijeme, iz tehničkih razloga, glinu i zemlju nije bilo moguće ukloniti, pa su ulazile u postupak proizvodnje zajedno sa šećernom repom. Nadalje, oduvijek su postojale znatne varijacije od godine do godine zbog vremenskih prilika.

Međutim, zahvaljujući poboljšanjima u postupku proizvodnje, sada je moguće ukloniti znatno više gline i zemlje s repe. To znači da je sadržaj željeza sada manji.

Dodatno optimizirati taj postupak jedan je od ciljeva proizvođača. Međutim, to znači da se sadržaj željeza od najmanje 4 mg na 100 g proizvoda ne može uvijek zajamčiti. Stoga bi upućivanje na sadržaj željeza trebalo izbrisati.

Povezanost

Izmjena

U odjeljku 2. „Posebnosti proizvoda”, prvi odlomak:

Sadašnji tekst glasi: „Zahvaljujući procesu proizvodnje, nastalom na temelju duge tradicije koju proizvođači sirupa nikada nisu napustili i prema kojoj se čuvaju svojstva osnovne sirovine, minerali neophodni za naše zdravlje, kao što su magnezij i željezo, i dalje su prisutni u konačnom proizvodu, koji među ostalim sadržava kalij i folnu kiselinu, čija se količina smanjuje u slučaju produženog skladištenja. „Zuckerrübenkraut” proizvodi se bez ikakvih dodataka.”

Zatražena izmjena (brisanje dijelova teksta u kojima se spominju željezo i folna kiselina):

„Zahvaljujući procesu proizvodnje, nastalom na temelju duge tradicije koju proizvođači sirupa nikada nisu napustili i prema kojoj se čuvaju svojstva osnovne sirovine, minerali neophodni za naše zdravlje, kao što je magnezij, i dalje su prisutni u konačnom proizvodu. Proizvod sadržava i kalij. Proizvodi se bez ikakvih dodataka.”

Obrazloženje

Kad je riječ o sadržaju željeza: vidjeti obrazloženje pod b).

Kad je riječ o upućivanju na folnu kiselinu: podatak o sadržaju folne kiseline u opisu (točka b)) već je izbrisan u okviru posljednjeg zahtjeva za izmjenom jer su mjerenja provedena nakon registracije pokazala da se sadržaj folne kiseline nakon proizvodnje stalno prirodno smanjuje jer se kiselina razgrađuje.

Folna kiselina više se ne mjeri jer bi, s obzirom na zahtjeve iz specifikacije, ta mjerenja bila suvišna. Budući da se tijekom dugotrajnog skladištenja proizvoda sadržaj folne kiseline uvijek smanjuje, tako da s vremenom više i nije prisutna, primjereno je uopće ne upućivati na nju.

JEDINSTVENI DOKUMENT

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

EU br.: PGI-DE-0717-AM01 – 31.3.2020.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]

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

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Označava čisti koncentrirani sok svježe ubrane šećerne repe, bez biljnih vlakana i bez dodanih sastojaka.

— izgled: tamnosmeđi sirup, visoke viskoznosti

— okus: po šećeru s nijansama okusa slada

— miris: po karameli sa slatkim nijansama slada

— ukupni udio šećera (dopušteno odstupanje ± 3 %)

saharoza: 33 %

glukoza: 17 %

fruktoza: 16 %

— stupnjeva po Brixu: više od 78° po Brixu

— pH-vrijednost: od 4,4 do 5,0

— količina vode: najviše 22 %

— magnezij: najmanje 60 mg/100 g

— kalij: najmanje 50 mg/100 g.

— Za proizvodnju sirupa od šećerne repe „Zuckerrübenkraut“ nisu potrebni dodatni sastojci. Proizvodi se tijekom berbe repe, koja se proteže od kraja ljeta do proljeća. Tradicionalni proces proizvodnje, koji je prilagođen uputama primjenjivih propisa o hrani, jest sljedeći:

— primitak robe/kvaliteta: isporuka svježe ubrane repe;

— kontrola pri primitku: određivanje udjela šećera u svrhu određivanja potrebnih radnih parametara (temperatura, trajanje kuhanja itd.); vizualni pregled radi otkrivanja ostataka zemlje i lišća;

— skladištenje: kratko vrijeme skladištenja, kod uzgajivača i na mjestu prerade, istodobna berba i isporuka;

— tretiranje prije daljnje prerade: pretpranje, uklanjanje lišća, zemlje i kamenčića; potom pranje u stroju za pranje repe.

— Prerada: sve faze proizvodnje odvijaju se u navedenom zemljopisnom području. Repa se obrađuje čitava ili usitnjena. Kaša se zatim kuha nekoliko sati na laganoj vatri. Potrebno je paziti da se dobivena masa ostavi dovoljno dugo da odstoji. Trajanje i temperatura kuhanja variraju od proizvođača do proizvođača, ovisno o tradicionalnom receptu. Iz kaše od repe potom se ekstrakcijom pod visokim tlakom dobiva sirovi sok. Iz dobivenog sirovog soka potom se s pomoću sustava za filtriranje uklone gotovo sve krute čestice. Potom se bistri

sok šalje u isparivač, u kojem se iz njega u vakuumu nježno ukloni voda. Sadržaj suhe tvari u konačnom proizvodu iznosi najmanje 78° po Brixu. Prije skladištenja, konačni se proizvod u pogonu za proizvodnju analizira kako bi se utvrdili pH vrijednost, boja, udjeli sahara, fruktoze i glukoze te sadržaj suhe tvari. Osim toga, konačni proizvod se redovito šalje na analizu i u vanjski laboratorij. Dobiveni sirup šećerne repe čuva se u cisternama, odakle se uzima radi punjenja i pakiranja.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Kao sirovina se smije upotrebljavati samo šećerna repa koja potječe iz utvrđenog zemljopisnog područja.

Šećernu repu koja se upotrebljava za proizvodnju sirupa tradicionalno dolazi isključivo od uzgajivača iz te regije.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje odvijaju se na utvrđenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Porajnje; u saveznoj pokrajini Sjeverna Rajna-Vestfalija utvrđeno područje obuhvaća upravno područje (njem. „Regierungsbezirk“) Köln (osim okruga (njem. „Kreis“) Oberberg), a iz administrativnog područja Düsseldorf okruge Mettmann, Stadt Düsseldorf, Rhein-Kreis Neuss, Stadt Mönchengladbach, Viersen, Stadt Krefeld, Kleve, Wesel. U saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka utvrđeno područje obuhvaća okruge (njem. „Landkreis“) Ahrweiler i Mayen-Koblenz.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja:

Tradicija kuhanja proizvoda „Kraut“ (taj tipično rajnski proizvod dobiva se kuhanjem repe ili različitih plodova) prisutna je toliko dugo u Porajnju da se postupak njegove proizvodnje i njegov okus usavršavaju već stoljećima. Stoljetna tradicija kuhanja proizvoda „Kraut“ u Porajnju dovela je do usavršavanja postupka proizvodnje i okusa. Vještina se prenosi s naraštaja na naraštaj. U 14. i 15. stoljeću seljaci na kultivirane površine sustavno sade kulturu repe. U Porajnju je u 15. stoljeću repa činila dio „desetine“, davanja u naturi namijenjenog feudalnom vladaru u iznosu od jedne desetine čitavog uroda. Početkom 17. stoljeća Tridesetogodišnji rat doveo je do gladi, tijekom koje se kultura repe pokazala jednostavnijom i isplativijom od žitarica. U Porajnju, gdje su se posljedice rata manje osjećale, poljoprivrednici su si mogli dopustiti uzgoj te zahtjevne kulture – bijele blago slatkaste repe.

Zbog nedostatka izvora danas je nemoguće odrediti kada točno započinje proizvodnja sirupa od šećerne repe u Porajnju, no ta se tradicija vjerojatno ukorijenila u 18. stoljeću. Središte proizvodnje sirupa od šećerne repe jest donje Porajnje (njem. „Niederrhein“). Od 309 tvornica sirupa registriranih u Pruskoj oko 1860. godine, čak 63 postrojenja za gnječenje nalazilo se samo u okrugu Grevenbroich. Sirup se u početku proizvodio od stočne repe ili mrkve. U 19. je stoljeću u donjem Porajnju postala uobičajena upotreba stočne sorte „Lanker Rübe“ (dugačka repa). U drugoj polovini 19. stoljeća prešlo se na proizvodnju sirupa od šećerne repe. U evidenciji gospodarske komore u gradu Kölnu navedeno je da se oko 1870. godine proizvodilo između 300 i 500 tona (između 6 000 i 10 000 kvintala) sirupa od repe godišnje.

Sirup od repe „Rübenkraut“ tradicionalni je sastojak brojnih recepata tipičnih za Porajnje, kao što su primjerice marinirana goveđa pečenka na rajnski način („Rheinischer Sauerbraten“) ili medenjaci iz Aachena („Aachener Printen“). Duga tradicija proizvodnje sirupa od šećerne repe uočljiva je i u jeziku: tako je sirup od repe za žitelje Porajnja uvijek „Rübenkraut“ (u starija vremena nazivao se i „Rüöwenkrut“ ili „Röbenkraut“), a ne „Sirup“. Čak i izvan

Porajnja taj se naziv još uvijek upotrebljava i razumije. Prije nego što je prepoznata mogućnost upotrebe stočne repe za proizvodnju šećera, ona se upotrebljavala kao povrće (Kraut). Analogijom s pojmom „Apfelkraut”, koji označava sirup dobiven od jabuke („Apfel”) koji se upotrebljava kao namaz, zadržao se naziv „Rübenkraut”, koji označava sirup proizveden od repe.

U djelu autora Blocka pod nazivom *Rübensirup – Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung* [Sirup od repe – njegova proizvodnja, vrijednost, upotrebe] (Leipzig, 1920.) iz ilustracije br. 2 vidljivo je da su postrojenja za proizvodnju sirupa (crni krugovi na karti) bila koncentrirana osobito u Porajnju. Postrojenja za proizvodnju šećera bila su rasprostranjena po čitavom Njemačkom Carstvu, ali u Porajnju ih je bilo vrlo malo. Ali zato su tu u velikom broju bile prisutne tvornice sirupa od repe. I danas se u Porajnju proizvode vrlo velike količine soka/sirupa od repe.

Posebnosti proizvoda:

Zahvaljujući procesu proizvodnje, nastalom na temelju duge tradicije koju proizvođači sirupa nikada nisu napustili i prema kojoj se čuvaju svojstva osnovne sirovine, minerali neophodni za naše zdravlje, kao što je magnezij, i dalje su prisutni u konačnom proizvodu. Proizvod sadržava i kalij. Proizvodi se bez ikakvih dodataka.

Nota koja istodobno podsjeća na šećer i slad i koja karakterizira njegov neusporediv okus i aroma karamela sa slatkastim nijansama slada, koje se zadržavaju u proizvodu zahvaljujući procesu proizvodnje koji čuva svojstva osnovne sirovine, čine proizvod koji je spreman za upotrebu kao namaz, ali i odličan sastojak glavnih jela i slastica.

Proizvod je već dugo vrlo poznat i ima veliki ugled. Njegov značaj prelazi granice Porajnja; temelji se na dugoj povijesti proizvoda u ovom zemljopisnom području.

Uzročna povezanost utvrđenog zemljopisnog područja i kvalitete ili svojstava proizvoda (za ZOI), odnosno posebne kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP):

Izvrstan ugled proizvoda temelji se na njegovu zemljopisnom podrijetlu.

Sirup od repe „Rübenkraut” izumljen je u Porajnju i tu se od tada neprestano proizvodi. Uvijek se proizvodio od šećerne repe uzgojene u Porajnju. Činjenica da plodovi potječu iz zemljopisnog područja u kojem se proizvodi jedan je od glavnih razloga zbog kojih je proizvod u ovom trenutku toliko cijenjen. Lokalno podrijetlo jedine sirovine, šećerne repe, neodvojivo je od autentičnosti proizvoda.

Proizvodnja sirupa od repe „Rübenkraut” ostala je gotovo nepromijenjena tijekom stoljeća. Oduvijek se upotrebljavala isključivo repa uzgojena na ovom području. To je utjecalo i na povećanje broja postrojenja za proizvodnju sirupa na području Porajnja. U Porajnju se još uvijek proizvode velike količine šećerne repe. Veći dio upotrebljava se za proizvodnju šećera, ali znatna količina prerađuje se u „Rübenkraut”.

Šećernu repu koja se u ovom postupku upotrebljava tradicionalno proizvode isključivo uzgajivači iz ove regije. Uzgoj šećerne repe podliježe ugovornim odredbama između prerađivača i uzgajivača, prema kojima je obvezno savjetovanje i obavještanje svih koji sudjeluju u poljoprivrednoj proizvodnji. Time je uspostavljena stroga, transparentna i kontrolirana suradnja između uzgajivača i proizvođača šećera. Zahvaljujući garantiranom otkupu uzgajivači imaju sigurnost na temelju koje mogu s planirati budućnost. Kvaliteta šećerne repe predmet je rutinskih kontrola koje se temelje na istim metodama analize kemijskih parametara.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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