

## V

(Hirdetmények)

## KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2014/C 410/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról <sup>(2)</sup>****„FRÄNKISCHER GRÜNKERN”****EK-szám: DE-PDO-0005-01144-2013.8.7.****OFJ ( ) OEM ( X )****1. Elnevezés**

„Fränkischer Grünkern”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Fränkischer Grünkern” a tönkölybúza (*Triticum Spelta*) éretlen állapotban betakarított, szárított magja. A tönkölybúzát a sárga érés fázisának elején takarítják be. Az ezt követő, hagyományosan bükkfából rakott tűzön történő szárítással a „Fränkischer Grünkern” eltarthatóvá válik, valamint elnyeri jellegzetes aromáját. A szárított tönkölybúzát három lehetséges minőségi osztály egyikébe sorolják. Az I. minőségi osztály legalább 80 százalék, a II. minőségi osztály legalább 70 százalék, a III. minőségi osztály legalább 60 százalék olajzöld színű magvat tartalmaz. Az íz mellett a minőség meghatározásakor alkalmazott további szempontok az olajzöld szín, a mag szerkezete, valamint az, hogy a tönköly ne legyen más gabonafélékkel, hélazabbal vagy gyomnövények magjaival szennyezett. A termék víztartalma legfeljebb 13 százalék.

**3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

A „Fränkischer Grünkern” előállításához kizárólag „Bauländer Spelz” fajtájú tönkölybúza használható.

**3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)**

—

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Fränkischer Grünkern” előállításának teljes folyamatát a természetstől a feldolgozásig (vetés, betakarítás és szárítás) a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

### 3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Fränkischer Grünkern” tönkölymagot az értékesítés valamennyi fázisában a megfelelő uniós jelöléssel és a „Fränkischer Grünkern” felirattal kell ellátni. A címkének ezenkívül tartalmaznia kell a termelő nevét és címét is. Emellett a védegyeletbeli regisztrációs szám is feltüntethető.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Baden-Württemberg Hohenlohekreis, Main-Tauber-Kreis és Neckar-Odenwald-Kreis, valamint Bajorország Miltenberg és Würzburg körzeteit foglalja magában.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A termelőterület nagyrészt az Odenwald esőtől védett, száraz területein helyezkedik el, elsősorban a hegyek oldalában és ahol búzatermesztésre még alkalmatlan, tápanyagszegény, 20-25 talajértékszám jellemezte talajok találhatók. Ezeknek a területeknek egyes részei természeti adottságok szempontjából hátrányos helyzetű területeknek minősülnek. A földrajzi területen túlnyomórészt üledékes, kagylós mészköves talajok találhatók. A földrajzi terület évi középhőmérséklete 8,4 °C, az évi csapadékmennyiség 770 mm. Ezekben a tápanyagokban kevésbé gazdag, köves talajokon, ahol az őszi vetésű búzák nemigen élnek meg, a mezőgazdasági termelők igen régóta tönkölybúza-termesztéssel foglalkoznak. A földrajzi terület központját képező baden-württembergi Bauland a szárított tönköly világviszonylatban is legjelentősebb hagyományos termelőterülete. A világon sehol máshol nem folytatnak évszázadok óta és mind a mai napig folyamatosan tönkölybúza-termesztést kifejezetten szárított tönkölymag előállítására céljából. A földrajzi terület mezőgazdasági termelői generációk óta termesztik a kedvezőtlen időjárás által különösen veszélyeztetett tönkölybúzát a fák alatt, a mezsgyéken és az útszéli fűdsávokon, amelyet a tejes érés fázisában takarítanak be, majd ezt követően megszáritanak.

A „Fränkischer Grünkern” tejes érés fázisában lévő tönkölybúzából történő előállítása sok munkát és fáradságot kíván. Elengedhetetlen hozzá az alapos szaktudás, számos munkafolyamat kézzel történő elvégzése és a legszigorúbb alaposság, ezért csak mezőgazdasági kisüzemekben, a generációk során kialakult munkamegosztással állítható elő. A betakarított tönkölybúzát a mai napig a hagyományos módon, bükkfából rakott tűz felett szárítják. E folyamat során a tönkölybúzán kb. 120 °C és 150 °C közötti hőmérsékletű levegőt áramoltatnak át. Fontos, hogy a keményfa füstje teljesen átjárja a tönkölybúzát, mivel az így nyeri el jellegzetes és hagyományos ízvilágát. A lyukacsos lemezen történő, hagyományos kézi szárítás ma már ritkaságszámba megy. A Neckar-Odenwald-Kreis körzetbeli Walldürn-Altheim déli peremén húzódó dűlőút mentén, a műemlékvédelem alatt álló gabonaszárítók egyikében tekinthető meg a frank tönkölybúza-szárító berendezések kiállítása, amely jól érzékelteti, milyen fontos szerepet játszott a múltban a helyi lakosság életében a „Fränkischer Grünkern”. A szárítás során mind a mai napig nem csupán a hőmérséklet alakulására kell figyelemmel lenni, hanem megérezés és bőséges tapasztalat is szükséges hozzá. A tönkölybúza termesztésére és a „Fränkischer Grünkern” előállítására vonatkozó szakmai tudást a földrajzi terület lakói nemzedékről nemzedékre adták át egymásnak.

Dél-Németország egyben a „Fränkischer Grünkern” hagyományos felvevőpiaca is. A „Fränkischer Grünkern” legrégebbi fennmaradt említései 17. századi pincegazdasági elszámolásokból, valamint falusi és kisvárosi nyugta- és adónyilvántartási könyvekből maradtak ránk. A „Fränkischer Grünkern” termesztése már a 18. század közepétől zajlott a földrajzi területen; ekkor „gröner Kern” néven kereskedtek a termékkel. A 19. század közepétől növekedésnek indult a „Fränkischer Grünkern” kereskedelme. Ez a fellendülés – amellyel, hogy a zsidó kereskedők támogatták a „Fränkischer Grünkern” előállítását a régióban – annak köszönhető, hogy kialakultak a fontos felvevőpiacok. A szárított tönköly kereskedelmét jelentős mértékben fellendítette, hogy a régió belül fontos felvásárlók jelentek meg, például a szomszédos Heilbronnban alapított Knorr vállalat, amely már az 1870-es évektől kezdve „Fränkischer Grünkern” tönkölyből készült tönkölylisztet használt.

### 5.2. A termék sajátosságai

A „Fränkischer Grünkern” szerkezete és színe egyenletesen üveges; határozott, fűszeres, bükkfás íz és diós aroma jellemzi. A „Fränkischer Grünkern” hosszúkás magja úgynevezett keménysíkér-tulajdonságokat mutat; ennek köszönhető, hogy szárítás során diós aromájává válik. A Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger e.V. tagjai számára 1960 óta kötelező a „Bauländer Spelz” fajta kizárólagos alkalmazása, mivel ebben alakul ki a legjobb aroma és a leginkább üveges állag. A „Bauländer Spelz” 1958 óta rendelkezik engedéllyel, és ezzel a legrégebbi engedélyezett tönkölybúza-fajta közé tartozik. Tudományos kutatások szerint a földrajzi területen honos és elterjedt tönkölybúza-fajta kemény pelyvájának és magjának köszönhetően alkalmas különösen a „Fränkischer Grünkern” előállítására, mivel ez a tulajdonsága a sárga érés kényes fázisában előnyösen befolyásolja a szárítási folyamatot.

Ez az erős és igénytelen tönkölybúza fajta kitűnően alkalmazkodik a termőhelyre jellemző különleges éghajlati és egyéb körülményekhez, és a mezőgazdasági szempontból hátrányos helyzetűnek minősülő földrajzi területen jelentősebb növénytermesztési intézkedések nélkül is közepes terméshozamot ad. Az Országos Gabonakutató Intézet által végzett, a tönkölybúza fajtájának, a betakarítás időpontjának és a szárításnak a „Fränkischer Grünkern” minőségére gyakorolt hatására vonatkozó tudományos vizsgálatok szerint a meghatározott földrajzi területen termesztett „Bauländer Spelz” több szempontból is megfelelőbb a „Fränkischer Grünkern” előállítására, mint más fajták; a szempontok között említik a szárítás során kialakuló egyenletesen üveges szerkezetet és színt, az ugyancsak a szárítás során kialakuló aromát, valamint a kihozatali arányt is (Zwengelberg és Münzing, „Grünkern – Einfluss von Sorte, Erntezeitpunkt und Darre auf die Qualitätseigenschaften”, 1991, 21. oldal). Az őshonos fajtának ráadásul jellemzően átlagon aluli ezermagtömege mellett nagyon tömör a magja, ami kedvezően befolyásolja a szárítási folyamat egyenletességét és az egyenletesen üveges szerkezet és szín kialakulását. Ez a fajta ezenkívül jó kihozatali arányának köszönhetően is alkalmasnak bizonyult a szárított tönköly előállítására.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Fränkischer Grünkern” túlnyomórészt a termelőterület földrajzi viszonyainak – ideértve a természeti és emberi tényezőket – köszönheti minőségét és jellegzetes tulajdonságait. A szóban forgó termék sajátos jellemzői a földrajzi terület különleges talaj- és éghajlati viszonyaiból, valamint a „Bauländer Spelz” fajta tulajdonságaiból adódnak.

A „Fränkischer Grünkern” sajátos és elismert érzékszervi jellemzőinek kialakulásához a földrajzi területhez kapcsolódó tudás, a „Fränkischer Grünkern” termesztésének, feldolgozásának és előállításának évszázados hagyománya, különösen a betakarításhoz és a kisüzemi feldolgozáshoz szükséges készségek járulnak hozzá. A baulandi mezőgazdasági termelők gasztronómiai kultúrkincsének megőrzése érdekében a Slow Food Foundation for Biodiversity 2010-ben felvette a „Fränkischer Grünkern” tönkölymagot nemzetközi termékoltalmi listájára.

A „Fränkischer Grünkern” tönkölymagot a régióban és a régió kívül is használják a minőségi gasztronómiában. Számos, nemzedékről nemzedékre továbbadott recept – amelyek közül a legrégebbi 1821-ből származik – bizonyítja a „Fränkischer Grünkern” frank konyhaművészetben betöltött fontos szerepét. A régió kulturális életét gazdagítják a „Bauland aranyához” kapcsolódó események, mint például az 1978 óta Kupprichhausenben megrendezett Fränkisches Grünkernfest elnevezésű fesztivál vagy a körülbelül 100 kilométer hosszú, a „Fränkischer Grünkern” tönkölymagnak szentelt tematikus kerékpárút.

A földrajzi terület adottságai és a területhez kötődő emberi tényezők – a betakarítás időpontja, a szárítási folyamat – olyan jelentősen befolyásolják a termék sajátosságait, hogy a termék előállítása ebben a formában más régiókban nem lenne lehetséges. A földrajzi terület éghajlati és talajviszonyai, a földrajzi területen honos „Bauländer Spelz” tönkölybúza fajta, valamint a „Fränkischer Grünkern” szárításának a földrajzi területen kialakult technikája együtt teszik lehetővé ennek a minőségi terméknek az előállítását és azt, hogy az itt élők máskülönben hátrányos természeti adottságú területeken jövedelmező tevékenységet folytathassanak és szaktudásuk révén alkalmazkodhassanak a földrajzi adottságokhoz.

**Hivatkozás a termék-leírás közzétételére**

(510/2006/EK rendelet <sup>(3)</sup> 5. cikk (7) bekezdés)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40685>

---

<sup>(3)</sup> Lásd a 2. lábjegyzetet.