

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2011/C 189/13)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## VIENOTS DOKUMENTS

## PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT/RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP/RHEINISCHES RÜBENKRAUT”

EK Nr.: DE-PGI-0005-0717-02.09.2008

AĢIN ( X ) ACVN ( )

1. **Nosaukums:**

“Rheinisches Zuckerrübenkraut/Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Rübenkraut”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Vācija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. *Produkta veids:*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

Dabīga, koncentrēta sula no svaigi novāktām cukurbietēm, nesatur augu šķiedras un nekādas papildu piedevas.

— Izskats: tumši brūns, ļoti viskozs sīrups

— Garša: salda, ar iesala piegāršu

— Smarža: saldena, jūtams iesala un karamelu aromāts

— Cukuru saturs gatavajā produktā (pielaide ± 3 %)

Saharoze: 33 %

Glikoze: 17 %

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Fruktoze: 16 %

- Briksa grādi: vismaz 78 °
- pH: no 4,4 līdz 5,0
- Ūdens saturs: ne vairāk kā 22 %
- Minimālais dzelzs saturs: 10 mg/100 g
- Minimālais magnija saturs: 70 mg/100 g
- Minimālais kālija saturs: 50 mg/100 g
- Minimālais folijskābes saturs: 90 µg/100 g
- Cukurbiešu sīrupu "Rheinisches Zuckerrübenkraut" ražošanā neizmanto nekādas piedevas. Produktu ražo biešu ražas novākšanas sezonā, no vasaras beigām līdz pavasarim. Turpinājumā aprakstīta tradicionālā ražošanas metode, kas pielāgota mūsdienu pārtikas aprītes tiesību aktu prasībām.
- Izejvielu pieņemšana/kvalitāte: svaigi novāktu biešu piegāde.
- Izejvielu pārbaude: cukura satura noteikšana, lai noteiktu piemērotus ražošanas parametrus (vārīšanas temperatūru, ilgumu u. c.). Vizuāla pārbaude, kurā nosaka piemaisījumu un lakstu īpatsvaru.
- Glabāšana: ģis uzglabāšanas laiks gan lauku saimniecībā, gan pārstrādes vietā, ražas novākšanas un piegādes laika saskaņošana.
- Apstrāde pirms tālākās pārstrādes: priekšmazgāšana, lakstu, zemes un akmeņu atdalīšana, mazgāšana biešu mazgāšanas iekārtā.
- Pārstrāde: tā notiek ģeogrāfiskajā apgabalā. Pārstrādā veselas vai sasmalcinātas bietes. Biešu masu vairākas stundas karsē, resp., saudzīgi vāra. Savārīto biezeni atstāj nostāvēties pietiekami ilgu laiku. Vārīšanas procesa ilgumu un temperatūru nosaka atkarībā no uzņēmuma tradīcijām. Izvārīto biešu biezeni nospiež, lai iegūtu jēlsulu. Iegūtā jēlsula filtrēšanas iekārtā tiek gandrīz pilnībā atbrīvota no cietajām daļiņām, un dzidrā sula tiek novadīta uz tvaicēšanas iekārtu. Tvaicēšanas iekārtā vakuuma apstākļos no dzidrās sulas tiek saudzīgi iztvaicēts ūdens. Sausnas saturs gatavajā produktā ir vismaz 78 ° pēc Briksa. Pirms uzglabāšanas gatavo produktu pārstrādes uzņēmumā analizē, nosakot pH, krāsu, saharozes, fruktozes, glikozes un sausnas saturu. Turklāt gatavo produktu regulāri analizē arī neatkarīgā laboratorijā. Iegūto cukurbiešu sīrupu uzglabā cisternās, no kurām sīrupu var ņemt fasēšanai.

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

100 % cukurbiešu, kuras izmanto kā izejvielas, jābūt audzētām noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Biešu sīrupa izgatavošanā tradicionāli tiek izmantotas tikai reģiona cukurbiešu audzētāju piegādātās cukurbietes.

### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Viss ražošanas process notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.:

—

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

—

#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Reinzeme ir Ziemeļreinas-Vestfālenes teritorijas daļa, ko veido Ķelnes administratīvais apgabals (izņemot Oberbergas apriņķi) un Diseldorfas administratīvajā apgabalā ietilpstošais Metmanas apriņķis, Diseldorfas pilsēta, Neisas apriņķis, Menhengladbahas pilsēta, Firzenes apriņķis, Krēfeldes pilsēta, Klēves apriņķis un Vēzeles apriņķis, un Reinzemes-Pfalcas teritorijas daļa, ko veido Ārveileras apriņķis un Maienes-Koblencas apriņķis.

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Gadsimtu gaitā saglabājot sīrupa vārīšanas tradīciju, Reinzemē ir izdevies līdz pilnībai uzlabot ražošanas procesa norisi un iegūt sīrupu ar ļoti labu garšu. Prasme ir nodota no paaudzes paaudzē. 14.–15. gadsimtā bietes tika audzētas ikviena zemnieka tīrumos, un, sākot ar 15. gadsimtu, bietes Reinzemē bija daļa no “desmitās tiesas”, kas zemniekiem jāmaksā lēņu kungiem. Trīsdesmitgadu kara laikā 17. gadsimta sākumā cilvēkiem nācās ciest badu, un biešu audzēšana izrādījās vienkāršāka un ražīgāka par labības audzēšanu. Līdzīgi kā citās vietās, kuras nemieri postīja mazāk, arī Reinzemē zemnieki varēja pievērsties saldo, balto biešu audzēšanai, kas prasīja vairāk laika un pūļu.

Šodien vairs nevar precīzi noteikt, tieši kad Reinzemē sāka ražot biešu sīrupu, taču par tradicionālu nodarbi sīrupa vārīšana, visticamāk, kļuva 18. gadsimtā. Biešu sīrupa ražošanas centrs ir Ziemeļreinas reģions. Ap 1860. gadu no 309 Prūsijas saimniecībām, kurās vāra biešu sīrupu, 63 spiestuves reģistrētas Grēvenbroihās apriņķī. Sākotnēji biešu sīrupu ražoja no runkuļiem vai burkāniem. 19. gadsimtā ražošanā galvenokārt izmantoja Ziemeļreina audzētos runkuļus “Lanker Rūbe”. Gadsimta otrajā pusē par galveno ražošanas izejvielu kļuva cukurbietes. Ķelnes tirdzniecības kameras gadagrāmatās ap 1870. gadu lasāms, ka ik gadus tiek saražots 3 000–5 000 centneru biešu sīrupa.

Turklāt biešu sīrups kā svarīga, tradicionāla izejviela ir minēta vairākās tipisku Reinzemes ēdienu, piemēram, Reinzemes marinētā cepeša (“Rheinischen Sauerbraten”) vai Āhenes piparkūku (“Aachener Printen”), receptēs. Senās cukurbiešu sīrupa ražošanas tradīcijas Reinzemē spilgti atspoguļojas arī valodā: cukurbiešu sīrupu (literārajā vācu valodā “Zuckerrübensirup”) reinzemietis sauc par “Rübenkraut”, senākos laikos arī “Rüöwenkraut” vai “Röbenkraut”. Šo jēdzienu lieto un saprot arī mūsdienās, un ne tikai Reinzemē vien. Pirms tika atklāts, ka no bietēm iespējams izgatavot cukuru, tās tika lietotas kā dārzeni (“Kraut”). Pielāgojoties ābolu sīrupa nosaukumam “Apfelkraut”, arī no runkuļiem iegūto sīrupu sauca par “Rübenkraut”.

Bertolda Bloka (*Block*) grāmatā “Rübensirup – Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung”, Leipzig, 1920, 2. att., redzams, ka vislielākā cukurbiešu sīrupa fabriku (melni iekrāsoti aplīši) koncentrācija ir tieši Reinzemē. Cukurfabrikas bija vienmērīgi izvietotas visā Vācijas teritorijā, taču Reinzemē atradās tikai nedaudzas. Toties tur bija tik daudz cukurbiešu sulas pārstrādes fabriku kā nekur citur. Arī mūsdienās Reinzemē biešu sulu iegūst lielos apjomos.

##### 5.2. Produkta specifika:

Tradicionālā, saudzīgā ražošanas metode, kas senu tradīciju rezultātā dziļi iesakņojusies ražošanas apgabalā, garantē vērtīgu minerālvielu, piemēram, magnija un dzelzs, saglabāšanos gatavajā produktā. Turklāt produkts satur kāliju un folijskābi. To ražo, neizmantojot nekādas piedevas.

— Sīrupa lieliskā, izteikti saldā iesala garša un saldenā smarža ar iesala un karameļu aromātu rodas saudzīgajā ražošanas procesā, un šo īpašību dēļ tas ir lieliski piemērots gan zīšanai uz maizes, gan lietošanai vārīšanā un cepšanā, jo piešķir gatavotajam ēdienam specifisku garšu.

Sīrups “Rheinisches Zuckerrübenkraut” jau sen ir plaši pazīstams un ļoti iecienīts, un ne tikai Reinzemē – produkta popularitāte sniedzas pāri tās robežām. Tā atpazīstamība un slava radusies, galvenokārt pateicoties produkta senajai vēsturei ģeogrāfiskajā apgabalā.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Produkta izcilās reputācijas pamatā ir tā ģeogrāfiskā izcelsme.

Cukurbiešu sīrups tika izgudrots Reinzemē, kur to ražo joprojām. Tā izgatavošanā vienmēr izmantotas Reinzemē audzētas cukurbietes. Arī izejvielu izcelsme ražošanas apgabalā ir viens faktoriem, kāpēc produkts ir tik ļoti iecienīts. Produkta autentiskuma neatņemama daļa ir vienīgās izmantotās izejvielas – cukurbiešu – vietējā izcelsme.

Cukurbiešu sīrupu arī mūsdienās ražo gandrīz tāpat kā pagājušajos gadsimtos. Pārstrādei izmanto tikai norādītajā apgabalā augušas bietes. Tas arī ir iemesls tam, kāpēc Reinzemē ir tik daudz cukurbiešu sulas pārstrādes fabriku, kā redzams pievienotajā kartē. Cukurbietes Reinzemē vēl joprojām audzē lielos apjomos, lielākoties cukura ražošanai, taču arī cukurbiešu sīrupā pārstrādātā daļa nav niecīga.

Biešu sīrupa izgatavošanā tradicionāli tiek izmantotas tikai reģiona cukurbiešu audzētāju piegādātās cukurbietes. Cukurbietes audzē, pamatojoties uz pārstrādes uzņēmumu un lauksaimnieku līgumattiecībām, un tas ļauj visā apgabalā nodrošināt konsultācijas par lauksaimniecisko ražošanu. Starp cukurbiešu audzētājiem un pārstrādātājiem ir izveidojusies cieša, pārredzama un pārbaudāma sadarbība. Tā kā cukurbiešu noiets ir garantēts, to audzētājiem ir sagādāts vajadzīgais plānošanas pamats un drošība. Cukurbiešu kvalitāte tiek regulāri pārbaudīta ar identiskām analīžu metodēm ķīmisko parametru noteikšanai.

**Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

“Markenblatt”, 5. sēj., 2008. gada 1. februāra, 7.a-aa daļa, 26285. lpp.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/83>

---