

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 424/13)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

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

EU-nr: PGI-DE-0717-AM01 – 31 mars 2020

SUB () SGB (X)

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Namn på sammanslutning:	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut [Sammanslutningen för skydd av Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut]
Adress:	Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
Land:	Tyskland
E-postadress(er):	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat [specificera]

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

Ändring

Nuvarande formulering: "– Järn: minst 4 mg/100 g".

Begärd ändring: Hänvisningen till järn bör strykas helt.

Förklaring

Analysen från de senaste åren visar att det järnvärde som anges i den ursprungliga specifikationen delvis berodde på vidhäftande lera och jord (den färdiga produktens kvalitet försämrades aldrig av detta eftersom betorna kokas och den utvunna råsaften filtreras). Vid den tidpunkten var det av tekniska skäl inte möjligt att avlägsna lera och jord, så sockerbetorna bearbetades i det skicket. Det har dessutom alltid funnits stora variationer från år till år på grund av väderleken.

Tack vare förbättringar av produktionsprocessen är det nu dock möjligt att avlägsna betydligt mer lera och jord från betorna. Detta innebär att järnhalten minskar.

Ytterligare optimering av denna process är ett av producenternas mål. Detta innebär dock att värdet på minst 4 mg järn per 100 g produkt inte alltid kan garanteras. Järnvärdet bör därför strykas.

Samband

Ändring

Avsnitt 2 "Specifika uppgifter om produkten", första stycket

Nuvarande formulering: "Den försiktiga produktionsmetoden, som av tradition är fast förankrad i regionen, garanterar att den färdiga produkten har kvar värdefulla mineraler som magnesium och järn. Produkten innehåller även kalium och folsyra, där folsyran har fluktuerande halt som minskar i takt med att lagringstiden ökar. Den framställs utan tillsatser."

Begärd ändring (de delar av texten där järn och folsyra nämns ska strykas):

"Den försiktiga produktionsmetoden, som av tradition är fast förankrad i regionen, garanterar att den färdiga produkten har kvar värdefulla mineraler som magnesium. Produkten innehåller även kalium. Den framställs utan tillsatser."

Förklaring

Vad gäller järnvärdet, se förklaring i led b.

Vad gäller hänvisningen till folsyra: Folsyravärdet i beskrivningen (led b) ströks redan i samband med den senaste ändringsansökan, eftersom mätningar som gjordes efter registreringen visade att folsyrhalten stadigt minskar på naturlig väg efter produktion. Detta beror på att folsyran löser upp sig.

Folsyra mäts inte längre, eftersom dessa mätningar är överflödiga mot bakgrund av specifikationens krav. Eftersom folsyrhalten ändå alltid minskar under den långvariga lagringen och ämnet kanske inte längre förekommer i produkten efter lagringen är det oftast inte lämpligt att hänvisa till folsyra.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT”/”RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP”/”RHEINISCHES RÜBENKRAUT”**EU-nr: PGI-DE-0717-AM01 – 31 mars 2020****SUB () SGB (X)****1. Namn [på SUB eller SGB]**

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

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Ren, naturlig, koncentrerad saft från nyskördade sockerbetor utan växtfiber eller tillsatser.

— Utseende: mörkt brun, högviskös sirap

— Smak: söt maltsmak

— Doft: söt, med malt och karamell

— Slutlig sockerhalt (tolerans \pm 3 %)

Sackaros: 33 %

Glukos: 17 %

Fruktos: 16 %

— Brix-tal: minst 78 °Brix

— pH-värde: 4,4–5,0

— Vattenhalt: högst 22 %

— Magnesium: minst 60 mg/100 g

— Kalium: minst 50 mg/100 g

— Sockerbetssirap framställs utan tillsatser. Produkten framställs under skördeperioden för betor, från sensommar till vår. Den traditionella produktionsmetoden, som anpassats till modern livsmedelslagstiftning, beskrivs nedan.

— Varumottagning/kvalitet: leverans av nyskördade betor.

— Mottagningstest: bestämning av sockerhalten för att fastställa nödvändiga driftsparametrar (temperatur, koktid osv.). Visuell inspektion för att upptäcka jord och blast.

— Lagring: kort lagringstid på både gården och produktionsanläggningen, samordning av skörd och leverans

— Behandling före vidare bearbetning: förtvätt, avlägsnande av blast, jord och stenar, ny tvättning i bettvätten.

— Bearbetning: Bearbetningen äger rum i det geografiska området. Betorna bearbetas hela eller skurna i bitar. Betmassan värms i flera timmar och får koka sakt. Det är viktigt att den får stå tillräckligt länge. Koktiden för betorna och temperaturen avgörs av traditionen i företaget. Betmassan pressas sedan under högt tryck för att utvinna råsaften. Filterutrustning används för att avlägsna nästan alla fasta partiklar från den utvunna råsaften. Den klara saften skickas vidare till ångpannan där vattnet försiktigt avlägsnas under vakuumtryck. Torrsubstansen

i den färdiga produkten är minst 78 °Brix. Före lagringen bestäms pH-värde, färg, sackaros, fruktos, glukos och torrsubstans i den färdiga produkten på bearbetningsanläggningen. Den färdiga produkten undersöks också regelbundet av ett externt laboratorium. Den framställda sockerbetsirapen lagras i behållare varifrån den kan tas för förpackning.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Alla sockerbeter som används som råvara måste utan undantag komma från det geografiska området i fråga.

Sockerbeter som används för framställning av sockerbetsirap kommer traditionellt endast från betproducenter i regionen.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktionen ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Rhenlandet. I delstaten Nordrhein–Westfalen omfattas Kölns förvaltningsområden (utom distriktet Oberbergisch) och följande distrikt i Düsseldorfs förvaltningsområde: Mettmann-distriktet, Düsseldorf stad, Rhendistriktet Neuss, Mönchengladbach stad, Viersen-distriktet, Krefeld stad, Kleve-distriktet och Wesel-distriktet. I delstaten Rheinland–Pfalz omfattas landsbygdsregionerna Ahrweiler och Mayen-Koblenz.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Den månghundraåriga traditionen med sirapsframställning i Rhenlandet har resulterat i en fulländad produktionsprocess och smak. Kunnandet har förmedlats från generation till generation. Under 1300- och 1400-talet etablerades sockerbetan som jordbruksgröda. I Rhenlandet ingick betorna i de tionden som jordbrukarna måste betala till feodaltherrarna från 1400-talet och framåt. I början av 1600-talet ledde trettioåriga kriget till en period av svält, och betodling visade sig vara enklare och mer produktivt än spannmålsodling. Bland annat i Rhenlandet, där oroligheterna var mindre märkbara, kunde människor lägga ned den tid och det arbete som krävdes för att odla de söta, vita betorna.

I dag är det omöjligt att säga exakt när betsirap började framställas i Rhenlandet, men det har antagligen varit vanligt sedan 1700-talet. Regionen Niederrhein är centrum för framställningen av "Rübenkraut". Kring 1860 fanns bara i distriktet Grevenbroich 63 registrerade pressanläggningar (det fanns vid den tiden 309 sirapsproducenter i den preussiska staten). Till en början framställdes betsirapen av foderbeter eller morötter. Under 1800-talet blev dock "Lanker Rübe", ett slags foderbeta som odlades i Niederrhein, vanlig. Under århundradets senare del blev sockerbeter populärare som råvara. Uppgifter från omkring 1870 från handelskammaren i Köln visar att mellan 6 000 och 10 000 Zehntner (dvs. 300–500 ton) betsirap framställdes varje år.

Betsirap förekommer dessutom som en viktig traditionell ingrediens i en rad typiska recept från Rhenlandet, t.ex. "Rheinischer Sauerbraten" (marinerat nötkött) och "Aachener Printen" (pepparkaka). Den långa traditionen med betsirapsframställning i Rhenlandet märks också tydligt i det lokala språket – människor från Rhenlandet kallar sirapen "Rübenkraut" (förr "Rüöwenkrut" eller "Röbenkraut"). Denna term används och förstås fortfarande även

utanför Rhenlandet. Innan man visste att foderbetor kunde användas för sockerframställning användes de som grönsaker. Beteckningen "Rübenkraut" användes om den sirap som framställdes av foderbetor, på samma sätt som sirap framställd av äpplen kallades "Apfelkraut".

Figur 2 i en publikation av Block med titeln *Rübensirap – Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung* ("Betsirap – produktion, bedömning och användning") (Leipzig 1920) visar att betsirapsfabrikerna (cirklar ifyllda med svart) var koncentrerade till Rhenlandet. Sockerfabrikerna var spridda över hela det tyska riket, men i Rhenlandet fanns bara ett fåtal. Rhenlandet kompenserade dock för detta med det stora antalet bessaftfabriker. Än i dag framställs stora mängder bessaft i Rhenlandet.

Specifika uppgifter om produkten

Den försiktiga produktionsmetoden, som av tradition är fast förankrad i regionen, garanterar att den färdiga produkten har kvar värdefulla mineraler som magnesium. Produkten innehåller även kalium. Den framställs utan tillsatser.

Tack vare sin oförlitliga, utpräglat söta maltsmak, som i likhet med den söta doften av malt och karamell är ett resultat av den försiktiga produktionsmetoden, lämpar den sig utmärkt inte bara som pålägg utan även som smakförhöjande tillsats vid matlagning och bakning.

Produkten har länge haft högt anseende och mycket gott rykte, särskilt i Rhenlandet men även utanför dess gränser. Produktens anseende och rykte har sin grund i dess långa historia i det geografiska området.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Produktens utmärkta anseende har sin grund i dess geografiska ursprung.

"Rübenkraut" uppfanns i Rhenlandet och har framställts där sedan dess. Den har alltid framställts av sockerbetor från Rhenlandet. En viktig orsak till produktens goda anseende är att betorna kommer från produktionsområdet. Det är denna lokala anskaffning av den enda råvaran (sockerbetor) som oupplösligt hänger samman med produktens autenticitet.

Betsirapen framställs än i dag på nästan exakt samma sätt som för flera århundraden sedan. Endast betor från det geografiska området bearbetades. Det är också anledningen till att det finns så många bessaftfabriker i Rhenlandet. Stora mängder sockerbetor odlas fortfarande i Rhenlandet. Merparten används för sockerframställning men en anseelig mängd bearbetas ändå till "Rübenkraut".

Sockerbetor som används för framställning av sockerbetsirap kommer traditionellt endast från betproducenter i regionen. Sockerbetsodlingen bedrivs på grundval av avtal mellan bearbetningsföretag och jordbrukare, vilket möjliggör en omfattande produktionsrådgivning. Samarbetet mellan producenter och bearbetningsföretag är nu effektivt, öppet och kontrollerbart. En försäljningsgaranti ger betodlarna den grundtrygghet de behöver för att kunna planera framåt. Sockerbetornas kemiska kvalitet kontrolleras rutinmässigt med hjälp av identiska analysmetoder.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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