

**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**

(2016/C 403/08)

Ezzel a közzététellel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 51. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

**„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT”/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP”/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT”**

**EU-szám: DE-PGI-0105-01288 – 2014.12.1.**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut  
Wormersdorfer Straße 22-26  
53340 Meckenheim  
NÉMETORSZÁG

Jogos érdek:

A Schutzgemeinschaft az eredeti kérelmezővel megegyezik. A Schutzgemeinschaft a kérdéses termék termelőinek, ill. feldolgozóinak az egyesülése.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

**3. A termékleírás módosítással érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Egyéb

**4. A módosítás típusa**

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

**5. Módosítás(ok)**

b) Leírás:

A termékleírás az alábbi legkisebb vas-, magnézium- és folsavtartalmat írja elő:

- vas: legalább 10 mg/100 g

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

- magnézium: legalább 70 mg/100 g
- folsav: legalább 90 mikrogramm/100 g

A legkisebb vas- és magnéziumtartalmat az alábbiakra kell csökkenteni:

- vas: legalább 4 mg/100 g
- magnézium: legalább 60 mg/100 g

A folsav tekintetében egyáltalán nem kell a továbbiakban legkisebb tartalmat előírni.

*Indokolás:*

Az eddigi adatok az OFJ bejegyzését megelőző egy bizonyos év cukorrépára vonatkozó mérésein alapulnak. A későbbi mérések azonban arra vonatkozóan szolgáltatott adatokat, hogy az említett anyagok tartalmának természetes ingadozása következtében nem biztosított, hogy ezek az értékek mindig betarthatók. Az, hogy a betakarításra érett cukorrépa és ezzel a végtermék mennyi vasat, magnéziumot és folsavat tartalmaz, aszerint alakul, hogy az év esős vagy szárazabb volt-e, de ebben a hőmérséklet, a napsütéses órák száma és más tényezők is szerepet játszanak. Ez a természetes változás indokolja annak szükségszerűségét, hogy a vas- és magnéziumtartalom legkisebb értékét csökkentsék.

A folsav esetében figyelembe kell venni továbbá, hogy az természetes úton bomlik le. Mivel a Rheinisches Zuckerrübenkraut egy nagyon hosszan tartós termék, ez ahhoz vezet, hogy a fogyasztásra kész termékben megfelelő idő elteltével már csak csekély mértékű folsav található. Ráadásul az előállító üzem tartályában mért folsavtartalom a fogyasztó számára azért nem lenne releváns, mert az az eladás időpontjában már nem aktuális. Ezért nem megfelelő egy meghatározott folsavtartalmat egyáltalán előírni.

f) Kapcsolat a földrajzi területtel:

„A termék sajátosságai” második albekezdésben a következő mondatot:

„A termék ezen felül káliumot és folsavat is tartalmaz”.

az alábbiak szerint kell módosítani:

„A termék ezen felül káliumot és változó mértékben, ill. a tárolási idő előrehaladtával csökkenő mennyiségben folsavat tartalmaz.”

*Indokolás:*

Lásd a b) Leírás pont indokolását.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT”/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP”/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT”**

**EU-szám: DE-PGI-0105-01288 – 2014.12.1.**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

**1. Elnevezés**

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

**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**

Frissen betakarított cukorrépa természetes tisztaságú, sűrített, növényi rostokat és hozzáadott adalékanyagot nem tartalmazó leve.

- Külső jellemzők: sötétbarna, nagyon viszkózus szirup
- Íz: édes-malátás
- Illat: édeskés-malátás-karamellás
- A végtermék cukortartalma (a tőrészhatár minden esetben  $\pm 3\%$ ):
  - szacharóz: 33 %
  - glükóz: 17 %
  - fruktóz: 16 %

- Brix-fok: legalább 78 °Brix
- pH-érték: 4,4-től 5,0-ig
- nedvességtartalom: legfeljebb 22 %.
- vas: legalább 4 mg/100 g
- magnézium: legalább 60 mg/100 g
- kálium: legalább 50 mg/100 g
- A cukorrépaszirup előállítása adalékanyag nélkül történik. A terméket a cukorrépa betakarítási időszakában – nyár végétől tavaszig – állítják elő. A hagyományos, ugyanakkor az élelmiszerekre vonatkozó mai jogszabályok követelményeihez igazított előállítási eljárás folyamata a következő:
  - Áruátvétel/minőség: a frissen betakarított répa beszállítása.
  - Áruátvételi ellenőrzés: a cukortartalom meghatározása a szükséges feldolgozási paraméterek (hőmérséklet, a főzés időtartama stb.) megállapításához. A szennyeződések és a zöld részek részarányának vizuális ellenőrzése.
  - Tárolás: rövid ideig tartó raktározás mind a termelőnél, mind pedig a feldolgozás helyén, a betakarítás és a beszállítás összehangolása.
  - Kezelés a további előkészítés és feldolgozás előtt: előmosás; a zöld levelek, a föld és a kövek eltávolítása; ezután tisztítás a répamosóban.
  - Feldolgozás: a feldolgozás a földrajzi területen történik. A cukorrépa egészben vagy felaprítva kerül feldolgozásra. Az aprított répát több órán keresztül melegítik, illetve kíméletesen főzik. Ennek során ügyelni kell a megfelelő pihentetési időre. A főzési folyamat időtartama és hőmérséklete az üzemi hagyományok szerint alakul. A nyerslé kinyeréséhez a cukorrépapépet azután magas nyomáson préselik. A kinyert nyersléből egy szűrőberendezésben szinte minden szilárd részecskét eltávolítanak és azt tiszta léként egy párologtató berendezésbe juttatják. A párologtató berendezésben a tiszta léből vákuum alatt kíméletesen kivonják a vizet. A végtermék szárazanyag-tartalma legalább 78 Brix-fok. Tárolás előtt a végterméket a feldolgozó üzemben pH-érték, szín, valamint szacharóz-, fruktóz-, glükóz- és szárazanyag-tartalom szempontjából elemzésnek vetik alá. Ezen túlmenően a végterméket egy külső laboratórium is rendszeresen bevizsgálja. A kinyert cukorrépaszirupot tartályokban tárolják, és ezekből kerül majd a végleges csomagolásba.

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Az alapanyagként szolgáló cukorrépának 100 %-ban a meghatározott földrajzi területről kell származnia.

A „Rübenkraut” előállításához felhasznált cukorrépa hagyományosan kizárólag a régió cukorrépa termelőitől származik.

### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A teljes előállítási folyamat a földrajzi területen történik.

### 3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Rajna-vidék, idetartoznak Észak-Rajna-Vesztfáliában Köln közigazgatási körzetei (az „Oberbergischer Kreis” járás nélkül) és Düsseldorf közigazgatási körzetéből a következő járasok: Mettmann járás, Düsseldorf város, Rhein-Kreis Neuss, Mönchengladbach város, Viersen járás, Krefeld város, Kleve járás, Wesel járás, valamint Rajna-vidék-Pfalzban Ahrweiler és Mayen-Koblenz járasok.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai:

A szirupfőzés több száz évre visszanyúló hagyománya a Rajna-vidéken az előállítási folyamat és az íz tökéletesedéséhez vezetett. A tudást generációról generációra adták tovább. A répatermesztés a 14. és 15. században a mezőgazdaság állandó alkotórésze, a Rajna-vidéken a cukorrépa a 15. századtól kezdődően a gazdák által a hűbérúrnak

fizetendő „kis tized” része volt. A 17. század elején a harminc éves háborúban bekövetkezett éhínség során a répa-termesztés egyszerűbbnek és nagyobb terméshozamot nyújtónak bizonyult, mint a gabonatermesztés. Többek között a Rajna-vidéken, ahol zavargások kevesebb kárt okoztak, engedhették meg maguknak a gazdák az édeskés, fehér cukorrépa igényesebb termesztését.

Ma már nem állapítható meg pontosan, mióta állítanak elő „Rübenkraut”-ot a Rajna-vidéken, de valószínűleg már a 18. század óta megszokott volt. A „Rübenkraut” előállításának központja az Alsó-Rajna-vidék. 1860 körül a Porosz Államban található 309 „Rübenkraut”-üzem közül egyedül Grevenbroich járásban 63 prés volt bejelentve. Répaszirupot eredetileg takarmányrépából vagy sárgarépából állítottak elő. A 19. században terjedt el az Alsó-Rajna-vidéken nemesített takarmányrépa fajta, a „Lanker Rübe”. A század második felében terjedt el a cukorrépából való szirupgyártás. A kölni Kereskedelmi és Iparkamara évkönyveiben az olvasható, hogy 1870 körül évente 6 000–10 000 fél mázsa (= 300–500 tonna) „Rübenkraut”-ot termeltek.

A „Rübenkraut” számos jellegzetes rajnai recept, például a „Rheinischer Suaerbraten” vagy az „Aachener Printen” fontos, hagyományos hozzávalója is. A cukorrépaszirup előállításának hosszú hagyománya a Rajna-vidéken a nyelvben is egyértelműen megmutatkozik: a cukorrépaszirup a Rajna-vidékiek számára „Rübenkraut”, korábban még „Rüöwenkrut” vagy „Röbenkraut”. Ezt a kifejezést még ma is használják és értik, mégpedig nem csak a Rajna-vidéken. Mielőtt a takarmányrépa cukor alapanyagként való felhasználását felismerték, zöldségként használták. Az Apfelkraut (almaszirup) mintájára a „Rübenkraut” nevet a takarmányrépából nyert szirupnál is megtartották.

Block „Rübensirup – Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung” (Répaszirup – Gyártás, minősítés és felhasználás) című könyvének (Lipscse, 1920) 2. ábráján látható, hogy a cukorrépaszirup-gyárak (feketével kitöltött körök) teljesen a Rajna-vidékre koncentrálódtak. Cukorgyárak voltak szerte az egész német birodalomban, de a Rajna-vidéken csak nagyon kevés. A Rajna-vidéken ellenben olyan sok répaszirupgyár volt, mint sehol máshol. Még ma is nagyon nagy mennyiségben állítanak elő répaszirupot a Rajna-vidéken.

#### *A termék sajátosságai:*

A hagyományos, kíméletes, az előállítási területen régi hagyományok útján berögzült gyártási folyamat garantálja az értékes ásványi anyagok, a magnézium és a vas megmaradását a végtermékben. A termék ezen felül káliumot és változó mértékben, ill. a tárolási idő előrehaladtával csökkenő mennyiségben folsavat tartalmaz. A terméket adalékanyag nélkül állítják elő.

A répaszirup, amely a gondos gyártási folyamat révén nyeri el összehasonlíthatatlan, kifejezetten édes-malátás ízét és édes-malátás-karamellás illatát, nemcsak kenyérre kenve fogyasztható, hanem sütéshez és főzéshez aroma-összetevőként is kiválóan megfelel.

A termék régóta ismert és jelentős hírnévre tett szert. A „Rübenkraut” elsősorban a Rajna-vidéken, de annak határain túl is ismert. Ismertsége és hírneve a földrajzi területen hosszú időre visszanyúló történetén alapul.

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

A termék kiváló híre földrajzi eredetén alapul.

A „Rübenkraut”-ot a Rajna-vidéken találták fel. Azóta ott állítják elő. Mindig is a Rajna-vidéken termelt cukorrépából készítették. A termék hírneve szempontjából mérvadó, hogy a cukorrépa az előállítási területről származik. A termék hitelességéhez elválaszthatatlanul hozzátartozik az egyetlen felhasznált nyersanyag, nevezetesen a cukorrépa helyi eredete.

A „Rübenkraut”-ot ma is még majdnem pontosan úgy állítják elő, mint az elmúlt évszázadokban. Mindig csak a meghatározott területről származó cukorrépát dolgoztak fel. Ezen alapult a cukorrépaszirup gyárak elszaporodása a Rajna-vidéken. A Rajna-vidéken továbbra is nagy mennyiségben természetesen cukorrépát, nagyobb részben cukor előállításához, de nem csekély részben „Rübenkraut”-ként történő feldolgozásra.

A „Rübenkraut” előállításához felhasznált cukorrépa hagyományosan kizárólag a régió cukorrépa termelőitől származik. A cukorrépa-termesztés a gazdák és a feldolgozók közti szerződéses szabályzás alapján történik, amely lehetővé teszi a mezőgazdasági termelés teljes területét lefedő tanácsadást. A termelők és a feldolgozók között szoros, áttekinthető és ellenőrizhető együttműködés jött létre. Az együttműködés a felvásárlási garancia által biztosítja a répatermelő gazdák számára a szükséges tervezési alapot és biztonságot. A cukorrépa minőségét rendszeresen, a kémiai paraméterek mindig azonos elemzésével vizsgálják.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/40829>

---