

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 283/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji Europejskiej w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„BAMBERGER HÖRNLA”/„BAMBERGER HÖRNLE”/„BAMBERGER HÖRNCHEN”

NR WE: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Bamberger Hörnla”/„Bamberger Hörnle”/„Bamberger Hörnchen”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Ziemniak (nazwa botaniczna *Solanum tuberosum subspecies tuberosum* L.) należy podobnie jak pomidor, papryka i bakłażan do rodziny roślin psiankowatych (*Solanaceae*).

Odmiana ziemniaka „Bamberger Hörnla” zalicza się do „prymitywnych odmian rodzimych”. Nie jest ona rezultatem hodowli ziemniaka. Ochrona „Bamberger Hörnla” obejmuje ziemniaki jadalne.

Jest to roślina skarłowaciała z cienkimi, delikatnymi liśćmi i białym kwieciem. Roślina ta wymaga ziemi bogatej w składniki odżywcze i możliwie lekkiej, ponieważ bardzo wrażliwie reaguje na nagromadzenie wód. Zbiory bulw mają miejsce we wrześniu/październiku.

Bulwy tych ziemniaków są małe i palczaste oraz lekko sierpowato zakrzywione, w niektórych przypadkach pojawia się także drugie niewielkie zakrzywienie w przeciwną stronę lub dziwny, nieregularny kształt. Stosunek długości do szerokości, który obrazuje wydłużony kształt ziemniaka „Bamberger Hörnla”, wynosi z reguły 2 do 3,5.

Skórka jest gładka, jedwabiście matowa, bladochrowa z delikatnie czerwonym odcieniem pochodzącym z oczek ziemniaka; odcień ten jest też najintensywniejszy w oczkach ziemniaka. Czerwony odcień jest najbardziej widoczny tuż po zbiorze i stopniowo zanika wraz z dłuższym czasem składowania.

Ziemniak „Bamberger Hörnla” ma intensywny orzechowy smak. Zgodnie z wytycznymi w sprawie oceny obróbki termicznej i właściwości sensorycznych ziemniaków jadalnych wydanymi przez Federalny Urząd ds. Odmian Roślin (niem. *Bundessortenamt*) ziemniak „Bamberger Hörnla” klasyfikuje się pod względem typu kulinarnego jako „związły podczas gotowania”, o żółtej barwie mięszu, o wartości mącznienia z reguły oscylującej wokół 4 (co oznacza, że nie jest mącznisty) i o konsystencji (woskowości) z reguły powyżej 6 (czyli woskowaty, o zwartej konsystencji). Zawartość skrobi średnio przekracza 13 % w świeżej masie.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawa ziemniaka „Bamberger Hörnla” musi mieć miejsce w następujących trzech frankońskich okręgach: Dolna, Środkowa i Górna Frankonia. Także sadzeniaki ziemniaka muszą pochodzić z tego obszaru.

Odmiana ziemniaka „Bamberger Hörnchen” została uznana przez niemiecki Federalny Urząd ds. Odmian Roślin (*Bundessortenamt*) za odmianę chronioną zgodnie z rozporządzeniem w sprawie dopuszczania odmian chronionych i wprowadzenia do obrotu nasion i materiału rozmnożeniowego odmian chronionych (rozporządzenie w sprawie odmian chronionych) z dnia 21 lipca 2009 r. (Federalny Dziennik Ustaw (BGBl.) I str. 2107).

Zgodnie z par. 4 ust. 2 zdanie 1 cyfra 4 wspomnianego krajowego rozporządzenia nasiona (w tym przypadku sadzeniaki ziemniaka) odmian chronionych mogą być wprowadzane do obrotu, jeśli nasiona te zostały wyprodukowane w jednym z obszarów pochodzenia objętych dopuszczeniem odmiany. Dlatego sadzeniaki ziemniaków muszą pochodzić z jednego z trzech frankońskich okręgów: Dolna, Środkowa lub Górna Frankonia.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny obejmuje trzy frankońskie okręgi: Dolna, Środkowa i Górna Frankonia.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Ogrodnictwo i uprawa warzyw od stuleci odgrywa we Frankonii bardziej znaczącą rolę w produkcji żywności niż w innych regionach (zwłaszcza w Bambergu ogrodnictwo stanowiło od XIV wieku do połowy XIX wieku podstawę miejskiego życia gospodarczego, co było szczególną sytuacją, niemającą miejsca w innych miastach). Warzywom do dziś przypisuje się w tradycyjnej frankońskiej kuchni regionalnej odpowiednio wysokie znaczenie.

Uprawa ziemniaków ma we Frankonii szczególnie długą tradycję. Ziemniaki po raz pierwszy zaczęto uprawiać w Niemczech w roku 1694 właśnie we Frankonii. W regionalnej kuchni frankońskiej ziemniak „Bamberger Hörnla” szybko zdobył uprzywilejowaną pozycję jako składnik sałatki kartoflanej.

Od ponad stulecia nazwa „Bamberger Hörnla” jest obecna w świadomości Franków. Przekazy ustne i odniesienia w literaturze potwierdzają uprawę tego ziemniaka we Frankonii pod koniec XIX wieku i sugerują jego pochodzenie z Francji. Ponadto istnieją przesłanki, że poprzednicy ziemniaka „Bamberger Hörnla” trafiali już w XVIII wieku z ogrodów dekoracyjnych bamberskich biskupów do ogrodów przydomowych i na pola bamberskich mistrzów ogrodnictwa.

W związku z wydłużonym, sierpowato zakrzywionym kształtem (stosunek długości do szerokości wynosi 2 do 3,5) oraz dużymi różnicami w wielkości bulw, zbiór tych ziemniaków przy wykorzystaniu standardowych kopaczek do ziemniaków nie jest możliwy. Dlatego ich zbiór odbywa się ręcznie lub przy użyciu odpowiednio przysposobionych maszyn do zbioru płodów rolnych. Maszyny takie nie są jednak tak wydajne, jak zwykle kopaczki do ziemniaków, ponieważ zbudowane są one w taki sposób (małe odstępstwa między prętami a pasami przenośnikowymi), że zbierają one także więcej grudek ziemi, które następnie są w żmudny sposób usuwane ręcznie.

Obszar uprawy we Frankonii wyróżnia się w porównaniu do innych obszarów uprawy tym, że panuje tam bardziej suchy, a latem cieplejszy (kontynentalny) klimat. Przeciętne opady wynoszą tu około 630 mm rocznie, średnia roczna temperatura osiąga wartości od 8,6 do 8,8 stopni Celsjusza, a średnie roczne nasłonecznienie wynosi od 1 550 do 1 700 godzin.

5.2. Specyfika produktu:

Cechą rozpoznawczą ziemniaka „Bamberger” jest jego charakterystyczny kształt. Ziemniaki „Bamberger Hörnla” są małe, palczaste oraz lekko sierpowato zakrzywione, z czego wywodzi się także ich nazwa.

Należy zaznaczyć, że „Bamberger Hörnla” z uwagi na wysoką zawartość skrobi wynoszącą średnio ponad 13 % w zasadzie powinien być sklasyfikowany jako „przeważnie zwięzły podczas gotowania”, jednak faktycznie podczas gotowania wykazuje te same właściwości jak ziemniaki „zwięzłe podczas gotowania”. Tym samym w przypadku „Bamberger Hörnla” występuje osobliwość polegająca na tym, że jest to ziemniak, który jednocześnie wykazuje cechy ziemniaka zwięzłego podczas gotowania (woskowata konsystencja) oraz charakteryzuje się intensywnym, orzechowym smakiem.

Orzechowy smak w połączeniu z woskowatą (zwartą) konsystencją sprawiają, że ziemniaki te są jedyne w swoim rodzaju, także w grupie innych podobnych do nich pod względem kształtu, wielkości i smaku porównywalnych „ziemniaków palczastych”.

Z uwagi na woskowato-zwartą konsystencję ziemniak ten był i jest nadal tradycyjnie wykorzystywany do przyrządzania sałatki kartoflanej. W tym kontekście liczne artykuły prasowe nasuwają wniosek, że „Bamberger Hörnla” cieszy się znacznym uznaniem wśród konsumentów.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Obszar uprawy we Frankonii wyróżnia się w porównaniu do innych obszarów uprawy tym, że panuje tam bardziej suchy, a latem cieplejszy klimat (klimat kontynentalny). Stąd wynika wyższa zawartość skrobi w ziemniaku „Bamberger Hörnla” na tym obszarze geograficznym niż należałoby oczekiwać przy jego uprawie w innych regionach. Dzięki wysokiej zawartości skrobi wynoszącej średnio powyżej 13 % w świeżej masie ziemniak „Bamberger Hörnla” zyskuje charakterystyczny, intensywny, orzechowy smak, który jest jedyny w swoim rodzaju w przypadku ziemniaków kulinarnie zaliczanych do typu „zwartych podczas gotowania”.

Z powodu tego szczególnego smaku, na który wpływ mają szczególne warunki klimatyczne w omawianym obszarze geograficznym, ziemniak „Bamberger Hörnla” cieszy się wśród konsumentów, a zwłaszcza smakoszy, znacznym uznaniem. W 2008 r. fachowe jury wybrało „Bamberger Hörnla” ziemniakiem roku w Niemczech. W związku z tym, że „Bamberger Hörnla” jest uprawiany we Frankonii od stuleci, ziemniak ten stał się także ważnym i integralnym składnikiem frankońskiej kuchni regionalnej. Znalazło to także odzwierciedlenie w prowadzonym przez bawarskie Państwowe Ministerstwo ds. Żywności, Rolnictwa i Leśnictwa wykazie tradycyjnych bawarskich specjałów, w którym figuruje także „Bamberger Hörnla” (<http://www.spezialitaetenland-bayern.de>).

Z gospodarczego punktu widzenia uprawa „Bamberger Hörnla” zmniejsza się w porównaniu z uprawą innych odmian, co wynika z faktu, że zbiór tego ziemniaka nie może się odbywać w sposób w pełni zmechanizowany. Ponadto ziemniak ten często ma wypukłości, które powodują, że w procesie sortowania lub pakowania ziemniaki mogą zostać uszkodzone, co z kolei utrudnia ich zbyt na rynku w hurtowym i detalicznym handlu żywnością. W związku ze wspomnianymi wypukłościami coraz częściej spotyka się także ziemniaki „Bamberger Hörnla” posiadające zielone plamy, a ziemniaki takie muszą zostać odrzucone. Wymienione powyżej czynniki sprawiły, że produkcja ziemniaka „Bamberger Hörnla” ogranicza się wyłącznie do obszarów uprawy we Frankonii, na których istnieje odpowiednia wiedza specjalistyczna pozwalająca na zminimalizowanie omówionych niedoskonałości i w obrębie których ziemniak ten z uwagi na jego obecność w tradycyjnej kuchni frankońskiej cieszy się dużą popularnością i uznaniem wśród konsumentów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Markenblatt, tom 9 z dnia 5 marca 2010 r., część 7c, s. 3573

<https://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/12301>