

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 57/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku na podstawie art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„POPERINGSE HOPSCHEUTEN”/„POPERINGSE HOPPESCHEUTEN”

NR WE: BE-PGI-0005-0968-22.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Belgia

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:

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” to pędy rosnące wolno na podziemnej części chmielu zwyczajnego (*Humulus lupulus*). Po osiągnięciu pełnej dojrzałości osiągają średnicę 3 mm do 5 mm i długość 4 cm do 8 cm. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zawsze charakteryzują się ładnym białym kolorem, są oczyszczone z ziemi i pozbawione chorób oraz pasożytów. Charakteryzują się one zwartą strukturą i chrupkością (nie są ani włókniste, ani zdrewniałe). Dlatego też łatwo się łamią, nie strzępiąc się na końcach. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” wykazują ślady węzłów (w przeciwieństwie do, na przykład, pędów soi).

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” charakteryzują się wysoce specyficznym smakiem, który najtrafniej można określić „typowy smak orzecha” z posmakiem cykorii. Ich właściwości organoleptyczne można opisać za pomocą porównania, choć nie jest to łatwe. Smak

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” przypomina smak portulaki, grubych kielków fasoli lub kremowy, orzechowy smak skorzonery. Jest on świeży i bardzo ziemisty.

Jako że „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” składają się głównie z białka i nie zawierają tłuszczu, ich wartość kaloryczna wynosi praktycznie zero. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zawierają także duże ilości mikroskładników odżywczych i witamin, zwłaszcza z grupy B.

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

—

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

—

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą mieć miejsce następujące etapy produkcji „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”: przykrycie chmielu glebą, usunięcie rozłogów, na których rośnie „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, zbieranie. Dotyczy to zarówno roślin rosnących na wolnym powietrzu, jak i w szklarniach.

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

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” należy sortować, pakować i oznaczać w obrębie obszaru geograficznego, aby zagwarantować ich autentyczność i związek z terenem lokalnym. Bezpośrednio po zapakowaniu „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” można objąć dystrybucją przy wykorzystaniu normalnych kanałów poza obszarem geograficznym.

Pakowanie w obrębie obszaru geograficznego ma zagwarantować pewność pochodzenia, identyfikowalność, jakość i reputację produktu. Jest ono niezbędne, aby zagwarantować jakość „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Dzięki temu łańcuch produkcji od zbierania (w polu i w szklarniach na obszarze geograficznym) do pakowania staje się bardzo krótki i gwarantuje wyższą jakość produktu końcowego. Zbyt długi kontakt z produktem ma negatywny wpływ jego jakość – „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” jest produktem delikatnym i łatwo ulegającym zniszczeniu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Produkt, przeznaczony do spożycia przez ludzi, należy zaopatrzyć w następujące informacje:

etykiety zawierające:

- nazwę „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, nazwę producenta oraz indywidualny numer identyfikacyjny,
- informację o identyfikowalności produktu, za co odpowiedzialny jest producent w ramach konsultacji z grupą składającą wniosek,
- symbol ChOG UE.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Region uprawy składa się z miasta Poperinge (centrum miasta Poperinge oraz następujące gminy: Krombeke, Proven, Reningelst, Roesbrugge-Haringe i Watou), sąsiadującego z nim miasta Ypres (centrum miasta Ypres oraz następujące gminy: Boezinge, Brielen, Dikkebus, Elverdinge, Hollebeke, Sint-Jan, Vlamertinge, Voormezele, Zillebeke i Zuidschote) oraz sąsiadującej z nim gminy Vleteren (obejmującej Westvleteren, Oostvleteren i Woesten).

5. Związek z obszarem geograficznym:

Chronione oznaczenie geograficzne „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” opiera się na reputacji i tradycji wytwarzania tego produktu w regionie Poperinge.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” hoduje się w regionie Poperinge z wielu powo-
dów.

Pierwszym z nich jest idealnie nadająca się do tego lokalna gleba oraz warunki pogodowe. W Poperinge występuje umiarkowanie wilgotny, piaszczysto-gliniasty typ gleby (Ldcz) z wyraźnie zaznaczoną, rozdrobnioną teksturą w poziomie B. Niższe poziomy gleby są bardziej zbite, co pozwala na szybkie odwadnianie podglebia.

Dobra, głęboka, dobrze odwodniona piaszczysto-gliniasta gleba z dużą zawartością wapnia jest idealna do uprawy chmielu. Gleba musi charakteryzować się dość znacznym poziomem wilgoci, którą można czerpać z niższych warstw.

Region Poperinge, podobnie jak reszta Flandrii Zachodniej, posiada klimat umiarkowany morski, z suchymi zimami i ciepłymi, wilgotnymi latami. Bliskość morza łagodzi skrajne temperatury. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 825 mm. Taki typ klimatu sprzyja uprawie „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Ponadto lokalni rolnicy od dekad zdobywają rozległą wiedzę fachową o uprawie „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Rolnicy uprawiają i zbierają pędy chmielu na dwa sposoby. Pierwszy z nich to stara, tradycyjna metoda polegająca na uprawie chmielu na wolnym powietrzu. Taki proces produkcji stosuje się do dzisiaj we wszystkich regionach uprawy chmielu, w tym w Poperinge. W 1983 r. przeprowadzono jednak badanie naukowe dotyczące uprawy chmielu w ocieplanej szklarni. Taką metodę uprawy chmielu stosuje się jedynie w regionie Poperinge, gdzie jedną trzecią „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” uprawia się w ocieplanych szklarniach, a dwie trzecie na wolnym powietrzu. Połączenie tych dwóch sposobów uprawy jest charakterystyczne dla tego obszaru geograficznego. Zbieranie „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” wymaga dużego nakładu pracy, ostrożności i uwagi, aby uniknąć uszkodzenia delikatnych pędów chmielu. Dlatego też zajmujące się tym osoby posiadają wymaganą wiedzę i umiejętności.

W 1983 r. powstało Keurbroederschap De Witte Ranke (Bractwo Pędów Białego Chmielu), którego nazwa wywodzi się od popularnego wówczas rodzaju chmielu. Celem Bractwa było – i wciąż jest – promowanie całego regionu Westhoek, a w szczególności regionu Poperinge oraz wywodzących się z niego „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

5.2. Specyfika produktu:

Na tle szerokiej gamy dostępnych „pędów” „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” jest bardzo specyficznym produktem, zwłaszcza z uwagi na jego szczególną strukturę. Jadalna jest jedynie chrupka część pędu chmielu, czyli jego górna część odłamana na wysokości drugiego węzła – biała, długa na 5 cm do 8 cm.

Poza tym „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” ma bardzo specyficzny, trudny do opisanego smak. Jego najtrafniejsze określenie to „typowy smak orzecha” z posmakiem cykorii. Ten specyficzny, świeży i ziemisty smak wynika częściowo z typu gleby i klimatu typowego dla tego regionu geograficznego.

Jako że „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” jest typowym produktem sezonowym zbieranym jedynie od końca grudnia do końca kwietnia, jest on dostępny co roku tylko w określonym sezonie.

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):

Chmiel był ważnym produktem w Belgii, w której rozwijał się przemysł browarniczy. W średniowieczu piwo było popularną alternatywą dla mętniejszej od niego wody. Od XIII w. chmiel

stosowano w browarach, gdzie zastąpił on mieszanki gorzkich i aromatycznych ziół (tzw. *gruut*), wytwarzane według trzymanych w tajemnicy receptur. Chmiel sprowadzono do Poperinge, aby zajął miejsce sukiennictwa. Legenda głosi, że w XV w. Jan bez Trwogi zachęcał do uprawy chmielu mieszkańców Poperinge, którzy stracili prawo do wytwarzania sukna.

Struktura gleby i warunki klimatyczne w regionie Poperinge idealnie nadają się do uprawy chmielu, stąd region wokół Poperinge, wraz z Asse-Aalst, stał się europejskim spichlerzem chmielu.

Jednym z kluczowych etapów uprawy chmielu jest usuwanie nadmiernie rozrastających się pędów. Na jednej roślinie zostawia się dwa lub trzy pędy. Te rozrastają się na nowo, tworząc kolejne pędy, na których powstają szyszki.

Pędy chmielu pierwotnie były więc produktem ubocznym jego uprawy; stały się jednak mile widzianym przysmakiem na przedwiośniu, kiedy wciąż nie ma zbyt wielu świeżych warzyw.

Dowody na to, że „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” uznawano za świeże warzywo, sięgają aż XVI w., kiedy wierzono nawet, że pędy te mają właściwości lecznicze.

Na przykład w 1554 r. dr Rembert Dodoens napisał, że „pędy chmielu stosuje się do wzmacniania smaku potraw”. Dodoens przypisywał także „Poperingse hopscheuten” właściwości lecznicze. „Siła i witalność». Pędów i młodych kielków używa się do przygotowywania potraw. Mimo że służą one bardziej do wzmacniania smaku niż stanowią pożywienie same w sobie – mają bardzo mało wartości odżywczych – działają dobrze na organy wewnętrzne, ułatwiając oddawanie moczu i wypróżnianie oraz wzmacniając żołądek”.

W 1581 r. Matthias de Lobel (25), lekarz i ekspert w dziedzinie ziół, opublikował swoją „Krudtboeck” („Księgę ziół”), w której zamieścił odniesienie do tradycji jedzenia pędów rosnących na korzeniach i postrzegania ich jako warzywa:

„Młode pędy, które w marcu lub kwietniu pojawiają się na korzeniach chmielu, zarówno dzikiego, jak i uprawnego, spożywane są przez prostą ludność zamiast warzyw. Pędy te mają wyborny smak podobny do smaku cykorii i są dość ciepłe”.

Wzmianki na temat „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” pojawiają się coraz częściej w kolejnych okresach. Wiedza na temat ich uprawy i stosowania na tym obszarze geograficznym rozrosła się na przestrzeni wieków tak bardzo, że można powiedzieć, iż lokalni rolnicy posiadają szczegółową techniczną wiedzę na ten temat oraz różne umiejętności, którymi nie dysponuje się w innych regionach (np. związane z uprawą w szklarniach).

Wzmianki o „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” i o tym regionie można postrzegać również jako dowód na renomę tego produktu bezpośrednio związaną z samym produktem, technikami uprawy stosowanymi przez producentów oraz ich obszarem geograficznym. Wciąż inwestuje się w „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, na co dowodem są kolejne badania naukowe na temat technik stosowanych przy uprawie różnych odmian tej rośliny. Począwszy od końca XIX w. wiele restauracji w regionie Poperinge serwuje dania z „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Niektóre posunęły się nawet do dodania tego składnika do każdej potrawy dostępnej w menu. Wyraznym dowodem na reputację, jaką zdobyły „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, jest szeroka gama książek i artykułów prasowych na temat popularności, jaką w lokalnych restauracjach cieszą się te pędy, które w prasie określane są często jako „białe złoto Popering”.

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” są isticie wielofunkcyjnym składnikiem. Każdego sezonu prasa kulinarna obficie opisuje „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, które uważa się za prawdziwy przysmak. Zarówno w Internecie, jak i w wielu książkach kucharskich można znaleźć co niemiara przepisów na potrawy z „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Wiosną każdego roku Bractwo Pędów Białego Chmielu i miasto Popering organizują festiwal pędów chmielu, na którym główną rolę odgrywają „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Najlepsze restauracje w okolicy Popering oferują specjalne menu z potrawami zawierającymi ten produkt. Również różni producenci organizują dni otwarte w miejscach uprawy, dając konsumentom możliwość zdobycia większej wiedzy na temat uprawiania „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” z pierwszej ręki. W 2008 r. w celu uczczenia swojej 25. rocznicy Bractwo opublikowało książkę specjalnie poświęconą „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Co roku restauracje i konsumenci z niecierpliwością oczekują pojawienia się pierwszych „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, co widać w sprzedaży początkowych zbiorów w grudniu, kiedy klienci z Belgii i zagranicy zawsze płacą wyższą cenę za pierwsze pędy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/dossier%20met%20bijlagen.pdf>

lub

<http://www.vlaanderen.be/landbouw> — beleid (polityka) — kwaliteitssystemen (systemy jakości) — Europese kwaliteitssystemen (europejskie systemy jakości) — vlaamse dossiers (dokumenty flamandzkie)
