

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2007/C 184/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„ČESKÝ KMÍN”****WE nr: CZ/PDO/00412/20.10.2004****CHNP (X) CHOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *właściwy departament w państwie członkowskim*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč
Telefon: (420) 220 38 31 11
Faks: (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: ČESKÝ KMÍN – sdružení
Adres: Keřkov 86
CZ-582 22 Příbyslav
Telefon: (420) 569 48 21 71
Faks: (420) 569 48 21 71
E-mail: ceskykmin@quick.cz
Skład: Producenti/przetwórcy (X) Inni (X)

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8 Przyprawy: Kminek zwyczajny — nasiona, *Carum carvi* L. — *fructus*, roślina dwuletnia.

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.1 Nazwa: „Český kmín”
- 4.2 Opis: Charakterystyka: niełupka w stanie dojrzałym i rozwiniętym, o wydłużonym kształcie, bruzdkowanej powierzchni, nieco zagięta, zdrowa, wolna od chorób i pozbawiona wszelkich śladów zniszczenia, włączywszy w to przypadek, gdy rozłupnia przylega do niełupka.
- Barwa: brunatna do ciemnobrunatnej.
 - Smak: korzenny.
 - Aromat: typowy; brak obcych zapachów.
 - Wilgotność: maksymalnie 13 %.
 - Olejki eteryczne: minimum 2,8 %.
 - Popioły ogółem: maksymalnie 8 %.
 - Substancja własna: maksymalnie 2,5 %.
 - nieszkodliwe dla zdrowia substancje obce pochodzenia roślinnego: maksymalnie 2 %.
 - Obce zanieczyszczenia mineralne: maksymalnie 1,5 %; lub piasek maksymalnie 1 %.
- 4.3 Obszar geograficzny: Republika Czeska; na glebach piaszczysto-gliniastych, o zawartości gliny wynoszącej od 10 do 30 % i zmiennej ilości żwiru. Zgodnie z klasyfikacją gleb odnośny obszar obejmuje brunatne gleby eutroficzne, gleby brunatne właściwe, gleby brunatne bielcowe na osadach eluwalnych, gleby brunatne kwaśne oraz bardzo kwaśne.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Każdy producent prowadzi ewidencję odnoszącą się do zarządzanego gruntu. Prowadzenie ewidencji uprawy kminku rozpoczyna się zazwyczaj z chwilą wprowadzenia do ksiąg zapisu o zakupie certyfikowanych nasion zarejestrowanej odmiany. Do tego dochodzą informacje dotyczące przeprowadzonych zabiegów rolniczych (przygotowanie gleby, wysiew, nawożenie, odchwaszczanie, zwalczanie chorób i szkodników, stosowanie preparatów przeciwstresowych). Rejestrowane informacje uwzględniają dane dotyczące płodozmianu. W trakcie zbiorów produktu naturalnego odnotowuje się ilość zebranego plonu, poziom wilgotności oraz zawartość substancji obcych przed zakończeniem suszenia oraz przed pierwszym czyszczeniem prowadzącym do pożądanego stanu przed czyszczeniem właściwym, które się odbywa w pomieszczeniach własnych producenta lub na terenie zakładu podwykonawcy. Również informacje dotyczące ilości oraz jakości są zawsze odnotowywane. Kontrole przeprowadzane są przez służby agronomiczne w pomieszczeniu przeznaczonym do czyszczenia.
- Każda kontrola odnotowywana jest w rejestrze czynności czyszczenia. Końcowi klienci, przetwórcy oraz przedsiębiorstwa handlowe prowadzą rejestr zawierający wyczerpujące informacje dotyczące zakupionego produktu, który to produkt musi posiadać wymagane właściwości fizyczne i chemiczne (zob. punkt 4.2), nieskazitelne właściwości mikrobiologiczne oraz być wolny od wszelkich niepożądanych zanieczyszczeń. Właściwości te są wielokrotnie weryfikowane przez przetwórców w ich własnych laboratoriach lub w laboratoriach posiadających akredytację. W razie niespełnienia ustalonych warunków produkcja nie podlega sprzedaży, w związku z czym nie jest wprowadzana do obrotu. Oznacza to, że kminek nieodpowiadający specyfikacji nie może być wprowadzony do obrotu pod nazwą zawierającą określenie „czeski”. Również każdy z wymienionych etapów jest przedmiotem dokładnej ewidencji. Każde opakowanie produktu opatrzone jest obowiązkowymi informacjami dotyczącymi producenta, włączywszy jego adres. Terenowe służby sanitarne Státní zemědělská a potravinářská inspekce (krajowy inspektorat rolnictwa i żywności) są odpowiedzialne za kontrolę przestrzegania specyfikacji produktu.
- 4.5 Metoda produkcji: Aby sprostać specyficznym wymogom uprawy kminku, producenci muszą spełnić podstawowe warunki, dzięki którym uzyskują zadowalające wyniki. Najważniejszą rolę odgrywa wieloletnie doświadczenie w dziedzinie upraw. Uprawa kminku „Český kmín” wymaga właściwego rodzaju gleby (gleby piaszczysto-gliniaste, o zawartości gliny od 10 do 30 % i zmiennej ilości żwiru. Zgodnie z klasyfikacją gleb charakterystyka ta dotyczy brunatnych gleb eutroficznych, gleb brunatnych właściwych, gleb brunatnych bielcowych na osadach eluwalnych, gleb brunatnych kwaśnych oraz bardzo kwaśnych), odpowiednich warunków klimatycznych (zob. punkt 4.6) oraz spełnienia następujących warunków:
- 1) Właściwy dobór gruntu oparty o wyniki uzyskane w trakcie poprzednich zbiorów;
 - 2) Zasiew certyfikowanych nasion zarejestrowanej odmiany;
 - 3) Ilość wysiewu: 2,25 mln kiełkujących nasion/ha;
 - 4) Bezpośredni wysiew nasion do gruntu lub wysiew z przeznaczeniem na uprawę okrywową do 20 czerwca;
 - 5) Nawożenie nawozami mineralnymi w zależności od potrzeb roślin oraz zawartości elementów odżywczych w glebie;

- 6) Zwalczenie chwastów zgodne z metodami ochrony roślin;
- 7) Wykorzystanie najnowszych metod w zakresie zwalczania chorób/szkodników;
- 8) Zbiór plonów w optymalnym stadium dojrzałości;
- 9) Zabiegi ochronne po zbiorach oraz przygotowanie do wprowadzenia do obrotu;
- 10) Ocena jakości zbioru pod względem właściwości fizycznych, chemicznych i biologicznych.

Ścisłe przestrzeganie wymienionych podstawowych warunków jest nieodzowne, aby uzyskać kminek „Český kmín” dobrej jakości.

- 4.6 Związek: Kminek „Český kmín” uprawiany jest w warunkach polowych na ziemiach czeskich od połowy XIX-go wieku. Kiedyś uprawiano go pod nazwą wywodzącą się od nazwisk różnych znanych plantatorów, np. Havelka, Hokeš i innych. Początki ulepszania gatunku w oparciu o badania naukowe sięgają 1910 r.; tym samym odmiany regionalne dały początek takim odmianom kminku, jak zarejestrowany w 1941 r. „Moravský” i „Český”, zarejestrowany w 1952 r., które jednak cechują się nasionami o niewielkich wymiarach. Rejestracja w 1964 r. odmiany „Ekonom”, o zdecydowanie większych nasionach, okazała się prawdziwym sukcesem. Wszystkie te odmiany były jednak nietrwałe i nie nadawały się do mechanicznej metody zbiorów, dlatego też stopniowo wycofano się z ich produkcji. Zasadniczym przełomem było zarejestrowanie odmiany „Rekord”, odznaczającej się wysokim plonem, wysoką zawartością olejków eterycznych oraz odpornością nasion na opadanie w trakcie dojrzewania i zbiorów. Do tej odmiany dołączyły kolejne: „Prochan” i „Kepron”, zarejestrowane odpowiednio w 1990 r. i 1994 r. Te trzy odmiany stanowią grupę odmian wytrzymałych, którą charakteryzują obfite plony oraz wysoka jakość i duża zawartość olejków eterycznych. Taki dobór odmian wymagał aktywnego uczestnictwa środowisk naukowo-badawczych. W ten sposób pracownicy nauki ośrodków badawczych i uniwersytetów rolniczych również zostali zaangażowani w proces doboru.

Republika Czeska posiada specyficzne warunki pozwalające na uprawę kminku, wynikające z uwarunkowań naturalnych i glebowych, które wpisują się w szerszy kontekst tradycyjnej uprawy kminku w warunkach polowych trwającej w tym kraju od ponad 150 lat. Kminek uprawiany jest na glebach piaszczysto-gliniastych, o zawartości gliny od 10 do 30 % i zmiennej ilości żwiru. Gleby tego typu charakteryzują się korzystną dla uprawy kminku proporcją między wodami kapilarnymi i wodami grawitacyjnymi, ponieważ uprawa ta wymaga wystarczającej ilości opadów w trakcie intensywnego wzrostu korzeni i liści rozety w pierwszym roku oraz na etapach od wykląsania po kwitnienie w roku drugim. Warunki klimatyczne panujące na Wyżynie Czeskiej, stanowiącej obszar przejściowy między klimatem oceanicznym i kontynentalnym, doskonale się nadają do uprawy kminku wysokiej jakości. Wzmiankowane warunki klimatyczne właściwe dla terytorium Czech, w szczególności cykl zmian temperatur i opadów w ciągu roku, są różne od warunków panujących w innych krajach. W porównaniu do obszarów o klimacie kontynentalnym, warunki uprawy kminku w Republice Czeskiej są bardziej sprzyjające ze względu na wolniejszy rytm rozwoju rośliny spowodowany niższymi temperaturami oraz na mniejsze prawdopodobieństwo wystąpienia krótkotrwałej suszy. Podstawowa różnica między klimatem panującym w Czechach a klimatem morskim związana jest z właściwościami występującej tam pory zimowej (zapasy wody są w Czechach większe na początku wiosny) oraz wyższym ryzykiem wystąpienia suszy krótkoterminowej spowodowanym niższym poziomem opadów w miesiącach letnich. Wymienione warunki glebowe i klimatyczne w połączeniu z długą tradycją, doświadczeniem i wypracowaną metodą uprawy kminku obecnymi w Republice Czeskiej składają się na szczególne własności kminku „Český kmín”, co się przejawia przede wszystkim w postaci obfitych plonów oraz wysokiej zawartości olejków eterycznych kształtującej się na poziomie 3-5 %. Ziarna są zbierane w wyższym niż średnia stadium dojrzałości. Zawartość niektórych substancji aromatycznych w olejku eterycznym kminku jest dość specyficzna. Głównym aromatycznym składnikiem kminku uprawianego na określonym obszarze jest karwon. W odróżnieniu do upraw pochodzących z innych terenów, gdzie to D-limonen stanowi główny składnik aromatu, w kminku czeskim zawartość karwonu przekracza 50 %, dochodząc zwykle do 60 %. To właśnie zawartość karwonu stanowi o wartości występującego w kminku olejku eterycznego. Karwon posiada właściwości lecznicze, antyseptyczne i opóźniające, wykorzystywane w różnych gałęziach przemysłu. Czeski spis leków zawiera zapis o leku krajowym „Carvi etheroleum”, w którym jest mowa o jakości olejku kminkowego osiągniętej poprzez destylację z parą wodną, i w którym poziom zawartości karwonu wynosi co najmniej 50 %. Jedynie wykorzystanie surowca (nasion kminku) o wyższej zawartości karwonu pozwala osiągnąć taki poziom. W kminku „Český kmín” zawartość ta jest wyższa o ok. 20 %.

Dlatego właśnie kminek „Český kmín” pochodzący z tych obszarów cieszy się tak dużym powodzeniem i wysokim popytem. Zdecydowana część produkcji kminku eksportowana jest zarówno na obszary o klimacie kontynentalnym, jak i do stref klimatu morskiego.

Dla kminku wydano w Republice Czeskiej świadectwo rejestracji nazwy pochodzenia „Český kmín” z numerem 193.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adres: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Telefon: (420) 543 54 01 11

Faks: (420) 543 54 02 02

E-mail: sekret.k.@szpi.gov.cz

4.8 Etykietowanie: —
