

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 279/09)

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 w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„BRUSSELS GRONDWITLOOF”

Nr WE: BE/PGI/005/0535/24.03.2006

CHNP () CHOG (X)

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwoontwikkeling
Adres: Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Brussel
Telefon: (32-2) 552 78 74
Faks: (32-2) 552 78 71
E-mail: diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Brussels Grondwitloof vzw
Adres: Bukenstraat 16, B-1910 Kampenhout
Telefon: (32-16) 65 59 44
Faks: (32-16) 65 59 44
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: owoce, warzywa i zboża

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Brussels grondwitloof”

4.2. Opis produktu: „Brussels grondwitloof” to główki cykorii pędzone z korzeni rośliny *Chicorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi (cykoria warzywna) należącej do rodziny *Asteraceae* (ex *Compositae*). Charakterystyczną cechą uprawy jest to, że używa się tylko wyselekcjonowanych przez producentów odmian nasiennych (nie hybrydowych), a pędzenie odbywa się w podłożu glebowym i pod wierzchnią warstwą gleby. Dzięki pokrywie glebowej główki rosną w zrównoważonym i chronionym otoczeniu, co ma pozytywny wpływ na ich kruchość i strukturę liści. Do charakterystycznych właściwości „Brussels grondwitloof” należą kruchość oraz zwarta budowa i podłużny kształt ostro zakończony główki, optymalna struktura liści oraz ich świeży, naturalny połysk (bez włosków). Smak charakteryzuje się równowagą nut gorzkich i słodkich.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.3. *Obszar geograficzny:* Cykorię „Brussels grondwitloof” uprawia się na następującym obszarze: cała Brabancja Flamandzka; w regionie stołecznym Brukseli w okręgach miejskich Neder-Over-Heembeek i Haren oraz w gminach Anderlecht, Ganshoren, Jette, Evere, Schaarbeek, Sint-Lambrechts-Woluwe en Sint-Pieters-Woluwe; a także w gminach Sint-Amands, Puurs, Willebroek, Mechelen, Bonheiden, Putte, Heist-op-den-Berg, Hulshout, Herselt i Laakdal w prowincji Antwerpia oraz w gminach Geraardsbergen, Ninove, Denderleeuw, Aalst, Lebbeke, Buggenhout, Erpe-Mere, Haaltert, Herzele, Lede, Oosterzele, Sint-Lievens-Houtem i Wetteren w prowincji Flandria Wschodnia.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Każdy producent cykorii „Brussels grondwitloof” ma obowiązek rejestrować się co roku w grupie składającej wniosek, czyli w Brussels grondwitloof vzw. Rejestr producentów jest przedstawiany właściwemu organowi kontrolnemu. Na wszystkich etykietach umieszcza się nazwisko producenta lub nazwę gospodarstwa oraz numer, będący kolejnym numerem w ramach systemu numeracji, który, w połączeniu z rejestracją gospodarstw, zapewnia identyfikowalność produktu. Numer można zastąpić innym oznaczeniem (np. kodem paskowym) pod warunkiem, że zapewnia on przynajmniej równoważny poziom identyfikowalności. W celu zapewnienia jakości, identyfikowalności i kontroli cykorię „Brussels grondwitloof” obowiązkowo sortuje się, pakuje i etykietuje albo w gospodarstwie, w którym została wyprodukowana, albo w innym miejscu pod bezpośrednim nadzorem producenta lub jego przedstawiciela. Pakowanie lub etykietowanie przez (pośredniczących) handlowców jest jednoznacznie wykluczone.

Celem pakowania i etykietowania w gospodarstwie lub pod bezpośrednim nadzorem producenta bądź jego przedstawiciela jest zapewnienie gwarancji pochodzenia i możliwości kontroli. Organizacja producentów pragnie zapobiec wprowadzaniu na rynek cykorii niewiadomego pochodzenia pakowanej i etykietowanej jako „Brussels grondwitloof”. Sprzedaż „Brussels grondwitloof” prowadzona jest w dużej mierze za pośrednictwem tradycyjnych kanałów sprzedaży owoców i warzyw, tj. poprzez sprzedaż hurtową i detaliczną, giełdy produktów rolnych i inne formy współpracy handlowej. Obecnie różnica w cenie między cykorią „Brussels grondwitloof” a cykorią z upraw hydroponicznych jest już znaczna. To może stanowić zachętę do oszustw i do oferowania innego towaru pod tą nazwą. Takie praktyki szkodzą reputacji cykorii „Brussels grondwitloof”.

Innym środkiem służącym zachowaniu jakości końcowego produktu jest skrócenie do minimum łańcucha czynności między zbiorem a pakowaniem. Zbyt długa obróbka ma negatywny wpływ na jakość cykorii (z upraw glebowych), która jest produktem delikatnym i łatwo ulegającym zniszczeniu

- 4.5. *Metoda produkcji:* Proces uprawy „Brussels grondwitloof” składa się z dwóch etapów: uprawy korzeni oraz pędzenia główek.
- Korzenie uprawia się latem w warunkach polowych. W tym celu ok. maja wysiewa się własne lub zakupione wyselekcjonowane nasiona. Dzięki starannemu wysiewaniu i przerywaniu każda roślina ma zapewnione tyle samo przestrzeni, co pozwala uzyskać umiarkowanie grube korzenie równej wielkości. Jest to bardzo ważne dla uzyskania główek cykorii o podobnej wielkości i wysokiej jakości. Jesienią przed wystąpieniem silnych mrozów korzenie wykopuje się, a liście odcina. Zostawia się jedynie fragment pędu długości 2 — 3 cm, aby nie uszkodzić zalążka, z którego ma wyrosnąć główka cykorii. Przy uprawie korzeni stosuje się w miarę możliwości ekologiczne i integrowane metody upraw.
 - Pędzenie polega na umieszczeniu korzeni jeden przy drugim, lekko ukośnie, w otworach w ziemi lub redlinach, i pokryciu ich warstwą sypkiej ziemi o grubości od 5 do 20 cm. Ten etap może odbywać się albo na wolnym powietrzu, albo w pomieszczeniach do uprawy cykorii. Bez ogrzewania, cykorii uprawiana na wolnym powietrzu jest gotowa do zbiorów wczesną wiosną (w marcu lub kwietniu). Późniejsze zbiory są możliwe w przypadku zastosowania późnych odmian lub metod uprawy umożliwiających opóźnienie momentu, w którym wiosenne ciepło dociera do korzenia. Stosując ogrzewanie gleby (przy użyciu tradycyjnych kotłów do uprawy cykorii, centralnego ogrzewania, etc.) można odpowiednio przesunąć termin zbiorów. Należy stosować odmiany dostosowane do terminu zbiorów (wczesne, pół-wczesne, zimowe, pół-późne, późne). Zbiory przypadają po ok. trzech tygodniach od momentu ogrzania gleby. W trakcie pędzenia uprawy chroni się przed wpływem warunków atmosferycznych (opadami, wiatrem, światłem i zimnem) przy użyciu materiału osłaniającego.
 - Kiedy główki są gotowe do zbiorów, wykopuje się jednocześnie całą roślinę. Jest to niezbędne dla optymalnej jakości produktu końcowego. Główki są oddzielane od korzenia i czyszczone.
 - W czasie zbiorów selekcjonuje się również korzenie do dalszej uprawy. W tym celu na podstawie kryteriów zawartych w specyfikacji produktu wybiera się rośliny o najbardziej optymalnych właściwościach główki i korzenia. Korzenie przeznaczone do produkcji nasion przechowuje się w celu wysadzenia ich wczesną wiosną. Po wysadzeniu wypuszczają one pędy nasienne, które w sierpniu odcina się, wiąże w pęczki i składa w stosy, aby mogły dalej dojrzewać. Dojrzałe pędy nasienne młóci się a nasiona czyści i sortuje w celu uzyskania odpowiedniego materiału siewnego do uprawy w następnym sezonie.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Typowy sposób uprawy „Brussels grondwitloof” jest wynikiem połączenia uwarunkowań historycznych, warunków naturalnych i wiedzy fachowej.

Uprawa „Brussels grondwitloof” ma długą bogatą historię i tradycję. Do wczesnych lat XIX wieku uprawa warzyw prowadzona była przez ogrodników, zwanych „boerkozen”, na bagnistych gruntach położonych w obszarze wyznaczonym przez dawne mury miejskie, leżącym mniej więcej w obrębie dzisiejszej wewnętrznej obwodnicy Brukseli. Brukselcy „boerkozen” uprawiali między innymi „capucienbaard”, używając do tego grubych korzeni i z czasem skupiając się coraz bardziej na poprawie jakości pierwszego pędu. W ten sposób z „Brusselse capucienbaard” powstały znane dzisiaj główki cykorii.

Kolebką uprawy cykorii jest Schaarbeek. Ważną rolę w jej rozwoju odegrał tutejszy ogród botaniczny i pracujący w nim ogrodnik Bresiers. Około 1870 r. cykorię uprawiano tylko w Schaarbeek i w pobliskim Evere. W następnych dziesięcioleciach obszar upraw rozszerzył się na sąsiednie gminy, a uprawa w Schaarbeek i Sint-Lambrechts-Woluwe zaczęła tracić na znaczeniu. Nowa fala upraw w szybkim tempie rozprzestrzeniła się na obszar geograficzny opisany w punkcie 4.2.

Producenci cykorii zakładali organizacje zwane „cykoriowymi syndykatami”, których zadaniem było wspieranie sprzedaży i eksportu. Organizacje te zajmowały się przede wszystkim sprzedażą cykorii na rynkach w innych regionach Belgii i za granicą. Cykorię eksportowano do Paryża już w 1862 r., a od 1872 r. rozpoczął się dynamiczny rozwój regularnego eksportu. W następnych dekadach cykoria stała się najważniejszym warzywem eksportowym Belgii.

W październiku 1873 r. w Holandii po raz pierwszy wprowadzono do sprzedaży cykorię uprawianą na podłożu wodnym. Stało się to początkiem szybkiego rozwoju upraw hydroponicznych, które zaczęły zagrażać gruntowej uprawie cykorii. Podczas gdy w 1973 r. na obszarze dawnej Brabancji funkcjonowało 2 400 gospodarstw uprawiających cykorię metodą glebową, a roczna produkcja wynosiła od 100 000 do 120 000 ton, obecnie w Brabancji Flamandzkiej działa ok. 330 takich gospodarstw, a łączna produkcja cykorii metodą glebową w całej Belgii wynosi ok. 12 000 ton.

Jeśli chodzi o warunki glebowe, na omawianym obszarze przeważają gleby piaszczysto-gliniaste i lekko gliniaste. Idealnie nadają się one do zastosowania jako wierzchnia warstwa ziemi przy pędzeniu cykorii w uprawach gruntowych. Piaszczyste gleby wysychając wytwarzają sypką warstwę pokrywy ziemnej, która brudzi główki cykorii, a obecne w niej ziarna kwarcu ścierają zewnętrzną warstwę epidermy główek, powodując powstawanie czerwonych przebarwień i utratę jakości. Ciężkie gleby trudno natomiast spulchnić w stopniu wystarczającym dla zapewnienia odpowiedniej pokrywy, a poza tym zatrzymują one nadmiar wilgoci, powodując zniekształcenia i gnienie główek.

Uprawa nasion i korzeni oraz pędzenie główek „Brussels grondwitloof” wymaga od hodowców znacznej wiedzy fachowej, którą opisano w pkt. 4.5. Gleba, w której odbywa się pędzenie, musi spełniać bardzo rygorystyczne wymagania dotyczące struktury i profilu. Z tego powodu nawet w przypadku gleb mających odpowiednią fakturę, producenci — aby uzyskać optymalne warunki do pędzenia — muszą przeprowadzać liczne zabiegi (takie jak poprawa jakości i nawożenie gleby, głębokie spulchnianie, kontrolowanie wysokości lustra wód gruntowych, etc.).

Uprawa cykorii na omawianym obszarze stała się ważnym czynnikiem rozwoju gospodarczego, ale także społecznego. Wpływ uprawy „Brussels grondwitloof” jest widoczny w wielu przejawach życia społecznego takich jak miejscowe bale cykoriowe połączone z wyborami „miss cykorii”, czy parady i pochody, w czasie których prezentuje się gigantyczne okazy tego warzywa.

- 4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie — Algemene Directie Controle en Bemiddeling — Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A — Controles Uitgaven ELGF en Marktordening

Adres: WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel

Telefon: (32-2) 277 71 49

Faks: (32-2) 277 54 53

E-mail: dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be

- 4.8. *Etykietowanie:* Produkt, przeznaczony do spożycia przez ludzi, musi być opatrzony etykietami kontrolnymi zawierającymi oznaczenie „Brussels grondwitloof”, nazwę producenta, dane zapewniające identyfikowalność produktu oraz europejski symbol CHOG.