

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92
REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla () 17 artikla (X)

SAN () SMM (X)

Asiakirjan kansallinen numero: III B 5 -9522/1-11 (5)-10 III 4-31 0556/96

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Bundesministerium der Justiz, Heinemannstr. 6, D 53175 Bonn
Puh.: 0228-58-0 Fax: 0228-58-4525

2. Hakijaryhmittymä:

- a) Nimi: Spreewaldverein e.V.
b) Osoite: Postbautenstr. 8,
D-15907 Lübben
Puh./fax: 03546-8426
c) Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji: Luokka 1.6 (jalostetut ja jalostamattomat vihannekset)

4. Tavaraerittely:

(yhteenvedo 4 artiklan 2 kohdan mukaisista edellytyksistä)

a) Nimi: "Spreewälder Gurken"

b) Kuvaus:

Jalostamaton tuote tuotetaan valvotuissa yhdenmukaisissa viljelyolosuhteissa Spreewaldin talousalueella Brandenburgin osavaltion elintarvike-, maa- ja metsätalousministeriön (MELF) 18. toukokuuta 1995 antamien, valvotun ja yhdenmukaistetun tuotantomenetelmän käyttöön ottamiselle hedelmä- ja vihannesalalla myönnettävää tukea koskevien ohjeiden mukaisesti.

Jalostettu tuote on yli 70 prosenttisesti Spreewaldin talousalueella valvotuissa yhdenmukaisissa viljelyolosuhteissa edellä mainittujen ohjeiden mukaisesti tuotettua kurkkua, johon on eri maustamisvaihtoehdoista riippuen lisätty tuoretta sipulia ja tilliä, yrttejä sekä piparjuurta. Nimellistilavuudeltaan enintään 1700 millilitran laseihin pakatut tuotteet makeutetaan ainoastaan sakkaroosilla. Lopputuotteen kokonaishappoisuus (etikkahappona mitattuna) on alle 1 prosentti. Tillisuolakurkkujen (hapankurkkujen) suolapitoisuus lopputuotteessa on enintään 3 prosenttia.

c) Maantieteellinen alue:

Maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden, jalostamattoman tuotteen erityisluonteen sekä perinteisten valmistusohjeiden ja jalostusmenetelmien vuoksi maantieteellinen alue rajoittuu Spreewaldin talousalueeseen.

Se ulottuu pohjoisessa Dahme-Spreewaldin piirikunnan rajaa pitkin Spree-Nei★en maapiirin rajalta Münchhofen pohjoisrajalle, Dahme-Spreewaldin maapiirin läpi Münchhofen, Märkisch-Bucholzin, Halben ja Freidorfin alueiden pohjoisrajaa pitkin Dahme-Spreewaldin maapiirin länsirajalle. Lännessä Spreewaldin talousalue rajoittuu paikoitellen Dahme-Spreewaldin maapiirin ja Oberspreewald-Lausitzin maapiirin rajaan Freidorfista Bronkowiin. Etelässä raja kulkee pitkin Calaun ja Altdöbernin (Ostspreewald-Lausitzin maapiiri)

hallintopiirien etelärajaa ja Spree- Nei★en maapiirin Drebkau ja Neuhausenin hallintopiirien etelärajaa. Idässä Spreewaldin talousalue rajoittuu Neuhausenin ja Peitzin hallintopiirien itärajaan ja Schenkendöbernin hallintopiirin länsirajaan (ja samalla Spree- Nei★en maapiirin rajaan).

(ks. asiakirjojen liitteinä oleva kartta)

d) Alkuperätodisteet:

Jalostamaton tuote on peräisin yksinomaan Spreewaldin talousalueella sijaitsevilta viljelyalueilta. Tuotteen jalostus tapahtuu 4 kohdan b alakohdan mukaisesti ainoastaan Spreewaldin talousalueelle sijoittautuneissa, Brandenburgin osavaltion elintarvike-, maa- ja metsätalousministeriön jatkuvasti valvomissa laitoksissa.

e) Valmistusmenetelmä:

Tuotteen jalostus tapahtuu perinteisten, sukupolvelta toiselle siirtyneiden valmistusohjeiden (ks. 4 kohdan b alakohta) ja perinteisten, kunkin aikakauden makutottumuksiin sopeutettujen tuotanto- ja säilöntämenetelmien mukaan.

f) Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Spreewaldin talousalueen erityiset maaperäolosuhteet (suoperäinen pohjamaa, jonka seassa on hiesu- ja savikerrostumia, suhteellisen korkea ja tasainen kosteus) sekä alueelle ominainen mikroilmasto takaavat erityiset olosuhteet kurkkujen viljelylle. Spreewaldin talousalueella on viljelty kurkkuja jo vuosisatojen ajan, ja sikäläiset yritykset ovat myyneet niitä jalostamattomina ja/tai säilöneet niitä perinteisten ohjeiden mukaan myytäväksi jalostettuina. Spreewaldin kurkulla (*Spreewälder Gurken*) on sille tyypilliset makuominaisuudet, jotka osoittavat kiistatta sen olevan peräisin Spreewaldin talousalueelta ja takaavat sille hyvän maineen kuluttajien keskuudessa. Oma erityismerkityksensä on myös sillä, että jalostus tapahtuu Spreewaldin talousalueella, koska juuri siellä on mahdollista käyttää perinteisiä säilöntä- ja jalostusmenetelmiä. Alueen kurkunviljelijät ja -jalostajat soveltavat työssään korkean laadun takaavia sääntöjä, joiden noudattamista valvovat riippumattomat valvontaelimet.

g) Valvontaelin:

Nimi: Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Landes Brandenburg

Osoite: Heinrich-Mann-Allee 103, D-14773 Potsdam

Käytettävien raaka-aineiden valvonnasta vastaa myöhemmin nimitettävä tutkimuslaitos hakijaryhmittymän ohjeiden mukaisesti.

h) Merkintä:

Seuraava merkintä: “Spreewälder Gurken” - maantieteellinen merkintä (lakisääteisten merkintöjen lisäksi).

i) Kansalliset vaatimukset (mahd.):

KOMISSIO TÄYTTÄÄ

EY N:o G/DE/561/26.01.94

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä 20.05.97

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92
REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla () 17 artikla (X)

SAN () SMM (X)

Asiakirjan kansallinen numero: III B 5 -9522/1-11 (5)-10 III 4-31 0556/96

5. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Bundesministerium der Justiz, Heinemannstr. 6, D 53175 Bonn
Puh.: 0228-58-0 Fax: 0228-58-4525

6. Hakijaryhmittymä:

- a) Nimi: Spreewaldverein e.V.
b) Osoite: Postbautenstr. 8,
D-15907 Lübben
Puh./fax: 03546-8426
- a) Nimi: Verband für Förderung der Agrar- und
Ernährungswirtschaft des Landes Brandenburg e.V.
b) Osoite: Arthur-Scheunert-Allee 40
D-14558 Bergholz-Rehbrücke
- c) Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

7. Tuotelaji: Luokka 1.6 (jalostetut ja jalostamattomat vihannekset)

8. Tavaraerittely:

(yhteenvedo 4 artiklan 2 kohdan mukaisista edellytyksistä)

a) Nimi: "Spreewälder Meerrettich"

b) Kuvaus:

Jalostamaton tuote tuotetaan valvotuissa yhdenmukaisissa viljelyolosuhteissa Spreewaldin talousalueella Brandenburgin osavaltion elintarvike-, maa- ja metsätalousministeriön (MELF) 18. toukokuuta 1995 antamien, valvotun ja yhdenmukaistetun tuotantomenetelmän käyttöön ottamiselle hedelmä- ja vihannesalalla myönnettävää tukea koskevien ohjeiden mukaisesti.

Jalostettu tuote on raastettu piparjuuri, joka on peräisin Spreewaldin talousalueelta ja johon on lisätty erityisesti kasviöljyä, sitruunahappoa ja säilöntäaineita.

c) Maantieteellinen alue:

Maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden, jalostamattoman tuotteen erityisluonteen sekä perinteisten valmistusohjeiden ja jalostusmenetelmien vuoksi maantieteellinen alue rajoittuu Spreewaldin talousalueeseen.

Se ulottuu pohjoisessa Dahme-Spreewaldin piirikunnan rajaa pitkin Spree-Nei★en maapiirin rajalta Münchhofen pohjoisrajalle, Dahme-Spreewaldin maapiirin läpi Münchhofen, Märkisch-Bucholzin, Halben ja Freidorfin alueiden

pohjoisrajaa pitkin Dahme-Spreewaldin maapiirin länsirajalle. Lännessä Spreewaldin talousalue rajoittuu paikoitellen Dahme-Spreewaldin maapiirin ja Oberspreewald-Lausitzin maapiirin rajaan Freidorfista Bronkowiin. Etelässä raja kulkee pitkin Calaun ja Altdöbernin (Ostspreewald-Lausitzin maapiiri) hallintopiirien etelärajaa ja Spree- Nei★en maapiirin Dreбкаun ja Neuhausenin hallintopiirien etelärajaa. Idässä Spreewaldin talousalue rajoittuu Neuhausenin ja Peitzin hallintopiirien itärajaan ja Schenkendöbernin hallintopiirin länsirajaan (ja samalla Spree- Nei★en maapiirin rajaan).
(ks. asiakirjojen liitteenä oleva kartta)

d) Alkuperätodisteet:

Jalostamaton tuote on peräisin yksinomaan Spreewaldin talousalueella sijaitsevilta viljelyalueilta. Tuotteen jalostus tapahtuu 4 kohdan b alakohdan mukaisesti ainoastaan Spreewaldin talousalueelle sijoittautuneissa, Brandenburgin osavaltion elintarvike-, maa- ja metsätalousministeriön jatkuvasti valvomissa laitoksissa.

e) Valmistusmenetelmä:

Tuotteen jalostus tapahtuu perinteisten, sukupolvelta toiselle siirtyneiden valmistusohjeiden (ks. 4 kohdan b alakohta) ja perinteisten säilöntämenetelmien mukaan. Hienontamisprosessi on optimoitu siten, että solukudos säilyy ehyenä ja nesteen tihkuminen estyy.

f) Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Spreewaldin talousalueen erityiset maaperäolosuhteet (suoperäinen pohjamaa, jonka seassa on hiesu- ja savikerrostumia, suhteellisen korkea ja tasainen kosteus) sekä alueelle ominainen mikroilmasto takaavat erityiset olosuhteet piparjuuren viljelylle. Spreewaldin talousalueella on viljelty piparjuurta jo vuosisatojen ajan, ja sikäläiset yritykset ovat myyneet sitä jalostamattomana ja/tai säilöneet sitä perinteisten ohjeiden mukaan myytäväksi jalostettuina. Spreewaldin piparjuurella (*SpreewälderMeerrettich*) on sille tyypilliset makuominaisuudet, erityisesti voimakkaan mausteinen maku, jotka osoittavat kiistatta sen olevan peräisin Spreewaldin talousalueelta.

g) Valvontaelin:

Nimi: Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Landes Brandenburg

Osoite: Heinrich-Mann-Allee 103, D-14773 Potsdam

Käytettävien raaka-aineiden valvonnasta vastaa myöhemmin nimitettävä tutkimuslaitos hakijaryhmittymän ohjeiden mukaisesti.

h) Merkintä:

Seuraava merkintä: “Spreewälder Meerrettich” - maantieteellinen merkintä (lakisääteisten merkintöjen lisäksi).

i) Kansalliset vaatimukset (mahd.):

KOMISSIO TÄYTTÄÄ

EY N:o G/DE/562/26.01.94

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä 20.05.97