

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację 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**

(2015/C 350/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>****„FRANKFURTER GRÜNE SOSSE” / „FRANKFURTER GRIE SOSS”****Nr WE: DE-PGI-0005-0884-13.7.2011****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa**

„Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” to kompozycja świeżych ziół, w skład której wchodzi świeże liście, łodygi i pąki siedmiu ziół, takich jak: *Borago officinalis* (ogórecznik lekarski), *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* (trybula), *Lepidium sativum* (pieprzycza siewna), *Petroselinum crispum* (pietruszka zwyczajna), *Sanguisorba minor* (krwiściąg mniejszy), *Rumex acetosa* (szczaw zwyczajny) i *Allium schoenoprasum* (szczypiorek).

Jest to produkt naturalny, którego poszczególne składniki mogą się różnić pod względem wielkości, powierzchni, struktury i koloru w zależności od pory roku i tym samym od intensywności nasłonecznienia, temperatury i innych naturalnych czynników pogodowych.

Kompozycja świeżych ziół „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” może zawierać wyłącznie świeże liście, łodygi i pąki ziół.

*Petroselinum crispum*, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* i *Anthriscus cerefolium* var. *sativus*, stanowiące ok. 75 % wagi całkowitej kompozycji, są jej głównymi składnikami, podczas gdy świeże liście, łodygi i pąki *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* i *Lepidium sativum* stanowią łącznie ok. 25 % wagi całkowitej. Ilościowy skład poszczególnych ziół stosowanych w kompozycji różni się w stosunku do wagi całkowitej w zależności od pory roku i zmieniających się zgodnie z naturalnym cyklem właściwości biologicznych poszczególnych gatunków ziół. Żaden gatunek ziół nie może przekroczyć 30 % wagi kompozycji. Ponadto zawartość poszczególnych ziół, takich jak *Petroselinum crispum*, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* i *Anthriscus cerefolium* var. *sativus*, musi wynosić co najmniej ok. 8 % całej kompozycji, a ziół takich jak *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* i *Lepidium sativum*, które w określonych porach roku mają szczególnie intensywny smak – co najmniej 3 % całej kompozycji.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

### 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

Produkcja ogrodnicza siedmiu gatunków ziół używanych w kompozycji świeżych ziół „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” (zarówno w gruncie, jak i pod osłonami) oraz zbiórka liści, łodyg i pąków powinny odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. *Petroselinum crispum* może przejściowo (np. w przypadku wyjątkowych i przejściowych wahań sezonowych w dostępności ze względu na nieudane zbiory spowodowane niekorzystnymi warunkami pogodowymi na danym obszarze geograficznym) pochodzić z produkcji ogrodniczej poza wyznaczonym obszarem geograficznym. W takim przypadku należy dopilnować, aby zioło trafiło do pęczka w świeżym stanie oraz najpóźniej w ciągu 36 godzin od zbioru na obszarze geograficznym.

Dodanie *Petroselinum crispum* do mieszanki ziół w ciągu 36 godzin od zbioru jest możliwe jedynie dzięki wyjątkowo rozwiniętej infrastrukturze technicznej obszaru geograficznego (międzynarodowe lotnisko i nieprzerwany łańcuch chłodniczy) oraz specyfice tego zioła. Dodanie innych ziół pochodzących z produkcji ogrodniczej poza wyznaczonym obszarem geograficznym jest niedopuszczalne. Pozostałe sześć ziół musi pochodzić z produkcji ogrodniczej na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Poszczególne zioła wchodzące w skład kompozycji siedmiu ziół ciętych, które stanowią bazę „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß”, muszą być selekcionowane i układane w pęczki na wyznaczonym obszarze geograficznym wyłącznie ręcznie.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Liście i łodygi poszczególnych ziół wchodzących w skład „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” są układane w równoległe warstwy metodą tradycyjną, czyli ręcznie, co zapewnia wyjątkową ochronę liści. Liście i łodygi są układane jedne na drugich, mieszane, zwijane i owijane w nieprzezroczysty specjalny wodoodporny papier. Zioła są układane w pęczki przy jednoczesnej kompozycji i dokładnym ustalaniu poszczególnych proporcji mieszanki.

Zautomatyzowane lub mechaniczne układanie warstw i wiązanie w pęczki ziół wchodzących w skład „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” przy użyciu maszyn do pakowania lub podobnych urządzeń jest niedopuszczalne ze względu na niekorzystny wpływ na aromat ziół. Należy pamiętać o tym, że tylko wyjątkowo ostrożne – przypominające pracę manufaktury – ręczne układanie warstw pojedynczych i całych liści, łodyg i pąków poszczególnych ziół pozwala zachować szczególnie aromat poszczególnych ziół aż do momentu ich użycia do przygotowania potrawy. Dopiero dodanie mieszanki pociętych ziół do przygotowywanej potrawy pozwala wydobyć typowy i jedyny w swoim rodzaju smak w połączeniu ze szczególną konsystencją świeżych składników.

Produkt „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” o wadze całkowitej wynoszącej min. 250 g jest oferowany jako tradycyjna kompozycja świeżych ziół ciętych. „Opakowanie 250 g” jest tradycyjną formą oferowaną użytkownikom końcowym w regionie frankfurckim. Produkt jest też oferowany odbiorcom hurtowym w większych opakowaniach (np.: 1 kg, 5 kg).

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na zewnętrznej stronie opakowania wykonanego ze specjalnego papieru, o którym mowa w pkt 3.6., należy obowiązkowo umieścić napis w zielonym kolorze: „Frankfurter Grüne Soße” lub „Frankfurter Grie Soß”, a także wymienić siedem ziół. Dodatkowo pod spodem musi znajdować się czytelny napis: „*frische Kräuterkomposition zur Zubereitung der »Grünen Soße«*” (mieszanka świeżych ziół do przygotowania „Grüne Soße”).

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje miasto Frankfurt nad Menem oraz bezpośrednio sąsiadujące miasta i gminy Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn i Steinbach.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Biorąc pod uwagę małoobszarowe ogrodnictwo, które ze względu na polityczne odgraniczenie od okolicznych terenów cieszy się we Frankfurcie bardzo długą tradycją i o którym po raz pierwszy wspomniano w oficjalnych dokumentach już w 1215 r., większe gospodarstwa rolne przez wieki były nieustannie wypierane i przenoszone na okoliczne tereny poza miastem. Poza tym ze względu na lokalne przepisy gruntowe powierzchnie były dzielone na coraz to mniejsze obszary. Na tych niekiedy znikomych powierzchniach na przestrzeni wieków rozwinęła się uprawa specjalnych gatunków i rodzajów ziół (np. krwiściagu mniejszego), których poza Frankfurtem praktycznie się nie uprawia.

Zwłaszcza szczególne nawyki żywieniowe ludności żydowskiej, która tradycyjnie stanowiła dużą część populacji Frankfurtu, przyczyniły się pod koniec XIX wieku do spożycia i tym samym również uprawy świeżych ziół.

Inną istotną cechą jest szczególnie *know-how* frankfurckich ogrodników uprawiających ogrody ziołowe. Tylko oni wiedzą, w jaki sposób uzyskuje się odpowiednie proporcje poszczególnych, zmieniających się właściwości i składników kompozycji (mieszanki świeżych ziół), tak aby zapewnić konsumentowi harmonijne doznania smakowe. Decydujące znaczenie dla tego tradycyjnego produktu mają w szczególności zmiany pór roku oraz zmienne warunki uprawy, a także zmieniająca się dostępność poszczególnych ziół uprawianych w gruncie lub pod osłonami oraz ich kolor, intensywność smaku i aromaty na późniejszym etapie przetwarzania (wpływ na konsystencję).

## 5.2. Specyfika produktu

Produkt „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” jest znaną i lubianą przez konsumentów na obszarze geograficznym specjalnością będącą kompozycją świeżych ziół. Stanowi on ważną podstawę różnych dań i dlatego cieszy się dużym uznaniem.

Zmiany, które nastąpiły między latami 20. i latami 50. XX wieku, doprowadziły do upowszechnienia się nazwy „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” dla tej mieszanki świeżych ziół, odróżniającej ten produkt od gotowej potrawy o nazwie „Grüne Soße”. W dużej mierze wynikało to z konsekwentnego wprowadzenia – po raz pierwszy w tamtym czasie – nazwy „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” dla pęczków świeżych ziół.

Zważywszy że od tamtej pory ta kompozycja świeżych ziół coraz lepiej sprzedawała się również na pobliskich obszarach, w celu jej odróżnienia od dostępnej na rynku mieszanki świeżych ziół o nazwie „Kasseler Grüne Soße” (zawierającej inne zioła) coraz częściej zaczęto używać nazwy „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” jako określenia kompozycji świeżych ziół, która stanowi podstawę różnych potraw. Ponadto nazwa „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” przez pokolenia w wieloraki sposób upowszechniła się na obszarze geograficznym – zarówno wśród społeczeństwa, jak i w ramach kultury – jako budujący tożsamość produkt regionalny. Specjalistyczna wiedza ogrodników dotycząca uprawy i zbioru poszczególnych ziół oraz wynikające z niej jedyne w swoim rodzaju *know-how* odnoszące się do sposobu stworzenia z siedmiu ziół wyjątkowo harmonijnej kompozycji były przez pokolenia rozwijane w wielu rodzinach. Tę wiedzę rozślawiają liczne wystawy i pomniki (pomnik „Grüne Soße”), a także muzea (Muzeum Ogrodnictwa w Oberrad) i festiwal kultury (Festiwal Zielonego Sosu).

Wielu frankfurtczyków od pokoleń w dużym stopniu identyfikuje się z lokalną specjalnością będącą kompozycją świeżych ziół „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß”. Widać to między innymi na przykładzie tego, że na obszarze geograficznym życzliwie i w sposób kształtujący lokalną świadomość przedstawia się ręcznie robiony lokalny produkt „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” nie tylko w licznych artykułach prasowych i w telewizji, lecz także w internecie. Jako przykłady znaczenia tej mieszanki świeżych ziół można przytoczyć w szczególności powieść „Die abenteuerliche Reise der sieben Kräuter” autorstwa Horsta Nopensa, publikację „Des war die Zeit” Frankfurckiego Uniwersytetu Ludowego, różne programy telewizyjne nadawane w regionalnej stacji telewizyjnej HR oraz różne publikacje artystów, twórców kultury i samego miasta Frankfurt o tematyce „Sieben Kräuter müssen es sein – Die Frankfurter Grüne Soße”.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Obszar geograficzny – pomijając praktykowaną na nim od wielu pokoleń małoobszarową uprawę ziół – stanowi również główny obszar zbytu i spożycia „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß”. W ramach wieloletnich relacji między ogrodnikami uprawiającymi ogrody ziołowe a konsumentami (prywatnymi odbiorcami i podmiotami gastronomicznymi) przez pokolenia udało się wykształcić określone wyobrażenie, w jaki sposób należy komponować „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß”. Tę szczególną wiedzę zdobyli wyłącznie frankfurccy ogrodnicy i do dziś ją chronią; wiedzy tej nie znajdzie się nigdzie indziej.

Z uwagi na specjalistyczną wiedzę i szczególnie *know-how*, dzięki którym wiadomo, kiedy i jak należy zbierać zioła i jak je komponować, oraz wyjątkową jakość – w szczególności aromat, kolor i smak – poszczególnych ziół, wynikającą ze specyfiki geograficznej, o której mowa w pkt 5.1., z jednej strony, oraz przedstawioną w pkt 3.5. szczególną harmonijną kompozycją poszczególnych ziół wchodzących w skład mieszanki z drugiej strony, lokalna produkcja tej mieszanki świeżych ziół jest uznawana za dobro kultury na obszarze geograficznym i jest przekazywana kolejnym pokoleniom. Będący mieszanką świeżych ziół produkt „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” jest cennym dobrem kultury, które należy chronić.

Długoletniej tradycji uprawy świeżych ziół wchodzących w skład „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß”, związanej z popytem i położeniem geograficznym, towarzyszyło silne przywiązanie do potrawy o nazwie „Grüne Soße” w kuchni regionalnej.

Istotną cechą szczególną mieszanki świeżych ziół „Frankfurter Grüne Soße” / „Frankfurter Grie Soß” jest to, że do dziś każde gospodarstwo domowe albo każdy gastronom stosuje swój własny przepis na przygotowanie sosu o nazwie „Grüne Soße” ze świeżych ziół.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41038>

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.