

## 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**

(2009/C 39/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„HAJDÚSÁGI TORMA”****Nr WE: HU-PDO-005-0391-21.10.2004****CHNP ( X ) CHOG ( )**

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

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály  
Adres: Kossuth Lajos tér 11.  
H-1055 Budapest  
Telefon: (36-1) 301 44 19  
Faks: (36-1) 301 48 08  
e-mail: zobore@fvm.hu

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Hajdúsági Torma Termékpálya Bizottság (Hajdúsági TOTEB)  
(Horseradish Product Line Committee)  
Adres: Diószegi út  
H-4002 Debrecen  
Telefon: (36-52) 412 919  
Faks: (36-52) 442 545  
e-mail: parmen@parmen.hu  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( X )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

#### 4. Specyfikacja produktu

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

##### 4.1. Nazwa:

„Hajdúsági torma”

##### 4.2. Opis:

Chroniona nazwa pochodzenia „Hajdúsági torma” przyznawana jest korzeniom odmian *Armoracia rusticana* (synonim *A. laphifolia*), wyselekcjonowanym w regionie Hajdúság metodą rozmnażania z sadzonek korzeniowych. Jadalną częścią rośliny jest korzeń, lub kłącze, który(-e) rozrasta się poprzez pogrubianie korzeni palowych pochodzących z poprzedniego roku, wykorzystanych do rozmnażania; okres między sadzeniem a zbiorami wynosi około 180 dni. Odmiany chrzanu produkowane w regionie Hajdúság różnią się od innych odmian następującymi cechami charakterystycznymi: grubymi, ciemnozielonymi, bujnymi liśćmi, które wykrzywają się w górnym odcinku na wysokości jednej trzeciej długości; prostym, cylindrycznym, jasnobrązowym kłączem i kościstobiałym mięszem. Chrzan ten nigdy nie ma leśnego posmaku, a stosunkowo niska zawartość izotiocyjanianu allilu powoduje jego charakterystycznie ostry smak, zwany również „szlachetnie ostrym”, przez analogię do łagodnej papryki zwanej „szlachetną”.

Dzięki znormalizowanej metodzie uprawy (redlinowej metodzie sadzenia), którą wypracowano w regionie produkcji, Hajdúság, Hajdúsági torma ma jednolity wygląd na rynku.

Sadzonka korzeniowa, zwana „główką”, rozrasta się o 3–4 cm; ma ona cylindryczny korpus o średnicy 1,5–5 cm i długości 20–35 cm. Redlinowa metoda sadzenia, którą wypracowano na przestrzeni dekad, różni się od zmechanizowanej metody sadzenia na terenach nachylonych, stosowanej w innych regionach Europy, i dlatego Hajdúsági torma można łatwo odróżnić po wyglądzie od innych odmian chrzanu uprawianych z wykorzystaniem innych metod produkcji.

Zawartość masy suchej w chrzanie produkowanym w regionie Hajdúság wynosi 30–32 %. Wysuszony, starty chrzan zawiera główne minerały w następujących ilościach: (g/kg) P: 2,1; K: 25,3; S: 7,7; Ca: 5,9; Mg: 3,1. Zawiera również (jako procent wagowy): 3,68 surowego włókna, 0,34 surowego tłuszczu, 2,2 surowego popiołu, 1,08 cukru, 7,63 skrobi oraz 3,77 N. Zawartość glukozy-fruktozy-sacharozy wynosi 11,8 %, natomiast zawartość oleju gorczycowego (izotiocyjanianu allilu) wynosi 14,4 g/kg. Zawartość witaminy C waha się w szerokim przedziale (26–150 mg/100 g), przede wszystkim w zależności od warunków klimatycznych regionu oraz od tego, czy roślina należy do północnej czy południowej pododmiany.

##### 4.3. Obszar geograficzny:

Hajdúsági torma jest produkowany w wyraźnie określonym, ciągłym regionie na terenie okręgu Hajdú-Bihar. Jest to region produkcji Hajdúság, a uprawa prowadzona jest w następujących gminach: Debrecen (Debrecen-Haláp, Debrecen-Bánk), Létavértes, Ujléta, Kokad, Álmosd, Bagamér, Vámospércs; Hosszúpályi, Monostorpályi, Nyírábrány, Nyíracsad, Nyírmártonfalva, Nyíradony.

##### 4.4. Dowód pochodzenia:

Hajdúsági TOTEB odpowiada za koordynację interesów producentów i handlowców. Dzięki stworzeniu grupy wyspecjalizowanych producentów organizacja ta jest w stanie zapewnić zgodność produktu z wymogami rynkowymi w ujęciu jakościowym i ilościowym, a dzięki skutecznemu nadzorowi nad działalnością producentów — jednolity wygląd produktu.

W trakcie całego cyklu produkcji producenci prowadzą aktualizowany na bieżąco dziennik produkcji.

W dzienniku produkcji zapisane muszą być następujące informacje:

- nazwa i dane identyfikacyjne producenta,
- miejsce produkcji (numer z rejestru gruntów, obszar itd.),
- nazwa poprzednio prowadzonej uprawy,
- produkowana odmiana (jeżeli jest znana),
- data sadzenia i zbioru,
- daty kontroli,
- ewentualne członkostwo w izbie handlowej,
- ilości produktu wprowadzone na rynek, odbiorca lub nabywca.

Izby handlowe muszą prowadzić aktualny rejestr chrzanu wprowadzanego na rynek, tak aby możliwe było ustalenie pochodzenia oraz ilości chrzanu wprowadzanej na rynek (na podstawie nazwy i numeru identyfikacyjnego producenta). Rejestr ten musi być udostępniany osobom odpowiedzialnym za kontrolę.

Chrzan jest wprowadzany na rynek w opakowaniach, na których znajduje się informacja o izbie handlowej i numer identyfikacyjny każdego wprowadzanego produktu.

Na wniosek producenta lub dystrybutora Hajdúsági-TOTEB przeprowadza audyt całego procesu produkcji stosowanego przez danego producenta; jeżeli obowiązujące wymogi są spełnione, produkt może uzyskać następujące oznaczenie identyfikacyjne przyznawane przez ten organ: „Jakość sprawdzona przez Komitet ds. Produktów z Chrzanu Hajdúsági” („Hajdúsági Torma Termékpálya Bizottság által ellenőrzött minőség”). Podstawą audytu jest system kontroli jakości stworzony i prowadzony przez Hajdúsági-TOTEB, który obejmuje kompleksowe badania (właściwości fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych) pobranych próbek, prowadzone we współpracy z okręgową służbą ochrony roślin i gleb.

Hajdúsági-TOTEB uczestniczy w monitorowaniu zgodności z przepisami dotyczącymi stosowania geograficznego oznaczenia produktu oraz zgodnego z prawem użycia nazwy pochodzenia.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Wyjątkowość Hajdúsági torma polega na specjalnej, redlinowej metodzie sadzenia. Zaopatrzona w składniki odżywcze gleba zostaje przerzucona do głębokości 50–60 cm, następnie — w zależności od struktury gleby — wykonuje się, przy pomocy kultywatora rotacyjnego lub obsypnika, redliny o wysokości 30–40 cm w odstępach 90–100 cm. Redliny są ubijane specjalnymi walcami.

W tak przygotowanych redlinach sadzony jest materiał rozmnożeniowy. Materiał rozmnożeniowy (sadzonki korzeniowe) to proste kawałki zdrowych korzeni, o długości 25–30 cm i średnicy 5–10 mm, bez rozgałęzień, przycięte na obu końcach, wyselekcjonowane z korzeni palowych pochodzących ze zbiorów roku poprzedniego.

Sadzonki są zbierane jesienią lub wiosną; zostają starannie wyselekcjonowane i oczyszczone; kiełkujący koniec zostaje oznaczony; sadzonki zostają przycięte i następnie muszą się rozrastać w partiach po 100–200 sztuk.

Sadzenie odbywa się pomiędzy ostatnimi dziesięciami marca a końcem maja. Sadzenie zawsze jest wykonywane ręcznie: przy pomocy specjalnie do tego celu uformowanego narzędzia sadzonki są wsadzane w glebę pionowo, 3–4 cm poniżej powierzchni, kiełkującym końcem do góry. Obsadzony w ten sposób obszar jest chroniony środkami chemicznymi przed zachwaszczeniem.

Po 3–4 tygodniach od sadzenia — po pojawieniu się przyrostu — przeprowadza się selekcję pędów. W tym momencie sadzonki zostają odkryte w redlinach do głębokości 4–5 cm. Z 1–5 pędów, które wyrosły z górnych końcówek sadzonek, pozostawia się jeden najsilniejszy, a pozostałe zostają usunięte wraz z korzeniami bocznymi. W ten sposób każda roślina będzie miała „pojedynczą główkę”, a część pędu znajdująca się w ziemi będzie rosła pionowo w kierunku sadzonki, co jest cechą charakterystyczną tego regionu.

Przez resztę okresu wegetacji plantacje są starannie uprawiane i chronione przed szkodnikami i chorobami.

Odpowiednią jakość i ilość zbiorów można uzyskać jedynie poprzez nawadnianie, natomiast wybór metody nawadniania, od zalewania po najnowocześniejszą metodę nawadniania kropłowego, należy całkowicie do rolników.

Zbiory rozpoczynają się w połowie października i zazwyczaj kończą się przed pierwszymi mrozami. Czasami, z różnych powodów, chrzanu nie zbiera się jesienią; nie stanowi to jednak problemu, ponieważ roślina przetrwa zimę do wiosennych zbiorów, nie ponosząc żadnych szkód wskutek mrozów ani nie tracąc na jakości.

Przebieg zbiorów: po defoliacji korzenie palowe są przycinane na głębokości 50–60 cm poniżej szczytu redliny przy pomocy podpiętej do ciągnika nakładki w kształcie litery U. Tak podniesione korzenie są wyciągane ręcznie i pozostawiane do przesuszenia przez kilka dni.

Następnie z plonu przygotowany jest produkt handlowy, zgodny z wymogami nabywców. Z produktu usuwane są ziemia i inne nieczystości oraz liście, a następnie zgromadzone zostają korzenie palowe nadające się do rozmnażania. Do punktu zbiórki dostarczyć można jedynie chrzan zaklasyfikowany do jednej z klas jakości i zawierający poniżej 5 % zanieczyszczeń glebowych.

Hajdúsági torma jest sortowany i przyjmowany od dostawców zgodnie z poniższymi kryteriami jakości. Należy zauważyć, że właściwości odżywcze różnych kategorii chrzanu są identyczne, a jedyną różnicą jest wygląd produktu. Chrzan klasy I jest przeznaczony wyłącznie do spożycia jako świeże warzywo, natomiast chrzan pozostałych klas stanowi surowiec głównie dla przetwórstwa przemysłowego.

Klasa I: Chrzan jest gładki, ma kształt cylindryczny, nie ma korzeni bocznych, jest nienaruszony i zdrowy; jego długość wynosi ponad 20 cm, a średnica 25 mm. Nie może być zwiędnięty, nie może posiadać jakichkolwiek uszkodzeń spowodowanych przez owady lub pęknięcia. Korzenie palowe są odcięte. Pozostałości łodygi listowia należy odciąć od główki przy jak najmniejszym uszkodzeniu samego chrzanu. Klasa II: Wszystkie parametry są takie same jak w przypadku produktów klasy I, z wyjątkiem średnicy w części środkowej, która wynosi ponad 20 mm. Klasa III: Klasa ta obejmuje kłącza o długości ponad 15 cm i średnicy 15 mm, na których widoczne są powierzchnie nacięte w skutek usuwania korzeni lub które są nieznacznie uszkodzone przez pęknięcia lub owady. Klasa IV: Słabo wyrośnięte kłącza i grubsze korzenie palowe. Nie mogą mieć zgniłych plam, mają 10 cm długości i przynajmniej 10 mm średnicy. Jakość produktu okrojonego: określona ilość sztuk chrzanu klas I i II, których miejsca uszkodzone na skutek „grzybów, gnicia lub owadów” zostały wycięte. Usunięta część nie może stanowić więcej niż 1/3 powierzchni chrzanu. Wielkość: długość kłącza ponad 17 cm, największa średnica ponad 20 mm. Jakość korzenia: długość i średnica nie mają znaczenia; nie ma na nim substancji obcych, pleśni ani zgniłych plam.

Hajdúsági torma jest pakowany zgodnie z wymogami nabywcy, w worki (siatki) Raschel lub perforowane worki foliowe. W odpowiedzi na popyt rynkowy, przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocy, chrzan klasy I jest również sprzedawany pojedynczo w opakowaniach z kurczliwej folii.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Związek historyczny: Chrzan sprowadzony do Kotliny Karpackiej przez dawne plemiona madziarskie oraz rodzimy chrzan odkryty na tym obszarze były krzyżówkami dzikich odmian. Historia produkcji chrzanu sięga XVII wieku; w regionie Hajdúság mógł się pojawić na początku XIX wieku. Uprawa chrzanu w tym regionie zaczęła się rozprzestrzeniać szczególnie pod koniec XIX i na początku XX wieku. Przed przełomem wieków w regionie Hajdúság w niemalże każdym ogródku rosło trochę chrzanu, który był uprawiany jako roślina wieloletnia. Po przełomie wieków, na początku lat dwudziestych XX wieku, Gábor Szilágyi — zarządca winnicy Bagamér w okolicy Várada — sprowadził z Austrii chrzan „o szlachetnym smaku”, który przystosował do lokalnych warunków i rozmnażał na przestrzeni lat poprzez staranną selekcję. Wioski tego regionu również podjęły produkcję, w wyniku czego obecny region produkcji chrzanu rozwijał się do lat 40. i 50. XX wieku.

Czynniki naturalne: Korzystnymi dla uprawy chrzanu warunkami są obszary nisko położone o wilgotnym klimacie, a wydajność upraw jest bardzo wysoka na glebach luźnych, bogatych w humusowe substancje odżywcze i dobrze nawadnianych. Ze wszystkich czynników środowiskowych najważniejsze są wymogi glebowe. Im gleba jest luźniejsza, tym bardziej równomierny i prostszy jest korzeń chrzanu. Luźna struktura, nawietrzenie i nawodnienie piaszczystych gleb aluwialno-łukowych i bagienno-łukowych znajdujących się w regionie produkcyjnym Hajdúság stanowią doskonałe warunki do uprawy Hajdúsági torma. Gdy sadzonka korzenia palowego rozrasta się nadal w dół, po przejściu przez dno redliny, może swobodnie rozrastać się w luźnej glebie, nie napotykając żadnych przeszkód; dlatego też jej wzrost wzdłużny nie zostaje zatrzymany, a kłącze jest zawsze proste i nie jest narażone na zakłinoowanie lub przebicie. Warstwa humusu w glebie aluwialno-łukowej ma głębokość 100–110 cm i jasny kolor; wartość humusu wynosi 1,5 %, a spływające wody podglebia znajdują się na głębokości 120–140 cm od powierzchni. W takich glebach sadzenie chrzanu można rozpocząć wcześniej, a gleba nie będzie pozbawiona powietrza nawet przy wilgotnej pogodzie. Warstwa humusu w glebie bagienno-łukowej ma grubość 40–60 cm i ciemny kolor; wartość humusu waha się między 1,5–2 %. Poziom spływających wód podglebia znajduje się bezpośrednio pod warstwą humusu. Na obszarach tych uzyskuje się dobrą wydajność upraw również w sezonach suchych. To wyjaśnia, dlaczego w czasach, gdy systemy nawadniające były niedostępne dla rolników, grunty te mimo wszystko dawały plony, zarówno przy deszczowej pogodzie na glebach aluwialno-łukowych, jak i w czasie suchych okresów wegetacji na glebach bagienno-łukowych. Powyższe warunki przyczyniły się do tego, że w regionie upraw chrzanu Hajdúság produkcja tego warzywa prowadzona jest od blisko stu lat.

Nieco połańdowane równiny z niewielkimi terenami zalesionymi stwarzają tak zwaną „ruchomą osłonę” upraw, która chroni je przed silnym nasłonecznieniem i zapobiega tworzeniu się nadmiernej ilości oleju gorczycowego. W konsekwencji Hajdúsági torma zawsze ma ostry smak, przy czym nie jest on zbyt mocny.

Czynniki ludzkie: Sadzenie redlinowe jest wyjątkową metodą charakterystyczną dla obszaru położonego wokół Debreczyna. Pionowe sadzenie sadzonek w redlinach gwarantuje, że kłącza będą proste. Metodę tą wypracowano w wyniku blisko stuletnich „przemysłów”. Z uwagi na uwarunkowania lokalne

rolnicy zawsze starali się ograniczać lub zastępować pracę fizyczną związaną z uprawą chrzanu (wiadomo, że praca ta ma charakter ekstensywny) końmi lub maszynami. Według pionierów uprawy chrzanu gleba była przerzucana do głębokości 80–100 cm, co nie było łatwe w pierwszych dekadach poprzedniego stulecia. Pługi, którymi wykonywano redliny i wyciągano chrzan, nie były dostępne na rynku — były wykonywane na zamówienie przez lokalnych kowali. Metoda produkcji, która sprawiła, że Hajdúsági torma stał się tak wyjątkowy, była rozwijana i udoskonalana z pokolenia na pokolenie. W wyniku ciągłej i świadomej selekcji, poprzez rozmnażanie z sadzonek, wypracowano odmiany regionalne, które zapewniają możliwie największą wydajność przy najlepszych właściwościach odżywczych w istniejących warunkach klimatyczno-glebowych.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (Urząd Rolniczy), który jest wyznaczonym organem kontrolnym w zakresie owoców i warzyw.

Nazwa: Hajdú-Bihar Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal  
Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság  
(Hajdú-Bihar County Agricultural Office, Directorate for Plant and Soil Protection)

Adres: Böszörményi út 146.  
H-4032 Debrecen

Telefon: (36-52) 525-921

Faks: (36-52) 417-613

e-mail: Dienes.Gyula@hajdu.ontsz.hu

#### 4.8. Etykietowanie:

- „Hajdúsági torma”,
- „Chroniona nazwa pochodzenia” lub jego skrót (CHNP),
- nazwa izby handlowej,
- numer identyfikacyjny artykułu w przypadku kontroli przeprowadzonej przez Hajdúsági-TOTEB:
- „Hajdúsági Torma Termékpálya Bizottság által ellenőrzött minőség” („Jakość sprawdzona przez Komitet ds. Produktów z Chrzanu Hajdugi”).

W przypadku pakowania w worki Raschel, produkty klasy I są pakowane w worki zielone, klasy II — w worki czerwone, klasy III — w worki żółte i klasy IV — w worki zielone. Produkty okrojone są pakowane w worki żółte, natomiast produkty jakości „korzenia” — w worki dowolnego koloru.

---