

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2012/C 353/07)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FENLAND CELERY”

NR WE: UK-PGI-0005-0887-22.08.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Fenland Celery”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Zjednoczone Królestwo

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Nazwą „Fenland Celery” (*Apium graveolens*) określa się seler naciowy sadzony, uprawiany i zbierany tradycyjnymi metodami na głębokich glebach torfowych typu Adventurers 1 i 2 w określonych częściach hrabstw Cambridgeshire, Suffolk i Norfolk.

Dzięki metodzie uprawy „Fenland Celery” oraz użytym odmianom uzyskuje się produkt o następujących szczególnych cechach:

wygląd: „Fenland Celery” ma szeroką bulwę o średnicy 8–12 cm oraz rozszerzone łodygi (szypułki). Jest dosyć szeroki i ma wyraźnie zaznaczony korzeń. „Fenland Celery” osiąga długość od 60 cm do 80 cm od bulwy do końca liści. Bulwa ma kolor kremowy lub żółtozielony. Najjaśniejszy kolor ma zawsze podstawa łodygi, jej górna część jest jasnozielona i stopniowo przechodzi w zielone liście. „Fenland Celery” jest masywny, bulwiasty, z wyraźnie zaznaczonymi żyłkami;

konsystencja: w porównaniu z nowoczesnymi odmianami selera naciowego „Fenland Celery” jest bardziej łamliwy, a jednocześnie jest bardziej delikatny, kruchy i chrupki;

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

smak: „Fenland Celery” wyróżnia głęboka równowaga smaku słodkiego, słonego i gorzkiego. Ma on jednocześnie charakterystyczny, świeży i delikatny orzechowy posmak, subtelny aromat sosnowy i łagodną nutę anyżu.

„Fenland Celery” sadzi się w czerwcu bądź lipcu i zbiera się między wrześniem i grudniem.

Do produkcji „Fenland Celery” używa się wyłącznie następujących odmian:

Hopkins Fenlander;

New Dwarf White;

Ely White.

Wykorzystuje się tylko te odmiany ze względu na ich dobrą wydajność, smak, odporność na choroby i zdolność dostosowania do typu gleby.

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:*

— Przygotowanie materiału siewnego i siew:

W okresie od kwietnia do maja kupowane są nasiona odmian „Fenland Celery” i dostarczane do zatwierzonego hodowcy roślin w celu wykiełkowania. Hodowca wysiewa nasiona do bloków torfu umieszczonych w pokoju hodowlanym, w którym pozostają przez siedem dni w temperaturze 18 °C. Następnie bloki te przenoszone są do głównej szklarni, w której pozostają przez około trzy tygodnie aż do momentu, gdy młode sadzonki (o wysokości ok. 4 cali) są gotowe do sadzenia. Sadzonki przewozi się na pole o glebie typu Adventurers 1 i 2 i w ciągu 24 godzin przesadza się je do ziemi, do głębokiej gleby torfowej typu Adventurers 1 i 2. Przesadzanie młodych roślin odbywa się w okresie od czerwca do lipca, co pozwala na rozłożenie zbiorów w czasie i zmniejsza ryzyko nieudanych zbiorów.

— Zbiory:

Zbiory „Fenland Celery” odbywają się w okresie od września do grudnia. Jest to złożona operacja: najpierw wzrusza się grudy ziemi przy użyciu specjalnego traktora szerokokorzystowego i mechanizmu spulchniającego. Można te czynności wykonać także ręcznie przy pomocy łopaty. Selery zbiera się ręcznie przy użyciu noża. Korzenie można odciąć całkowicie lub pozostawić ich niewielką część – uzyskujemy wówczas seler naciowy „Pencil-pointed” („ołówkowy”).

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

„Fenland Celery” musi być uprawiany na glebie typu Adventurers 1 i 2, zgodnie z definicją w Soil Survey of England and Wales („Przegląd gleb Anglii i Walii”). Ten typ gleb spotykany jest w następujących parafiach hrabstw Cambridgeshire, Suffolk i Norfolk:

Cambridgeshire: Littleport, Ely St Mary and Trinity, Ely Trinity (Detached), Thetford, Stretham, Willingham, Haddenham, Sutton, Colne, Coveney, Chatteris, Welches Dam, Manea, Wimblington, March, Thorney, Wisbech St Mary, Waterbeach, Horningsea, Bottisham, Swaffham Bulbeck, Swaffham Prior, Wicken, Burwell, Soham, Fordham, Isleham, Chippenham, Snailwell, Ramsey;

Norfolk: Leziate, East Winch, Bawsey, Middleton, Wimbotsham, Crimplasham, West Dereham, Wereham, Wretton, Stoke Ferry, Northwold, Ryston, Downham Market, Denver, Fordham, Nordelph, Welney, Feltwell, Hockwold-cum-Wilton, Redmere, Wormegay, East Winch, Leziate, Roydon;

Suffolk: Lakenheath, Mildenhall, Barton Mills, Worlington, Freckenham.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Takie cechy i jakość obszaru geograficznego, jak gleba torfowa i klimat, umożliwiają produkcję szczególnego rodzaju selera. Konsystencja gleby umożliwia kopanie rowów, dzięki czemu uzyskujemy specyficzny seler naciowy o białym kolorze, chrupkiej konsystencji i wyraźnym, świeżym i delikatnym posmaku orzechowym.

Dzięki połączeniu warunków glebowych, zastosowaniu określonych odmian i metod produkcji używanych tylko w Fenlands, kraina ta zdobyła reputację producenta najwyższej jakości i najsmaczniejszego selera naciowego.

Fenlands to naturalnie bagienny region we wschodniej Anglii, którego większość aż do XVI w. pozostawała pod wodą. Osuszanie terenu rozpoczęło się w latach 30. XVII w. W tym okresie w Cambridgeshire Fens zbudowano dwa kanały w celu połączenia rzeki Great Ouse z morzem w King's Lynn – the Old Bedford River i the New Bedford River. Po osuszeniu terenu zmniejszyła się obszar torfowisk i obniżał poziom pól, aż do momentu ponownego zalania obszaru wodą pod koniec XVII w.

Po kilku próbach osuszania ostatecznie powiodło się ono w latach 20. XIX w. po wprowadzeniu silników parowych na węgiel. Region Fenlands został osuszony przy pomocy 286 małych pomp elektrycznych, 3 800 mil cieków wodnych, 60 mil umocnień brzegów morskich i 96 mil wałów nadrzecznych. W rezultacie większość obszaru Fenlands położona jest nie więcej niż 10 m ponad poziomem morza. Wiele części regionu znajduje się poniżej średniego poziomu morza.

Dzięki systemowi odwadniania Fenland, region sąsiadujący z Lincolnshire, Norfolk, Cambridgeshire i Suffolk, stał się jednym z głównych regionów uprawy zbóż i warzyw w Wielkiej Brytanii. Zalety środowiska i cechy geograficzne tego obszaru, zarówno w przeszłości, jak i obecnie, doprowadziły do powstania idealnych warunków glebowych (głębokie gleby torfowe typu Adventurers 1 i 2) i klimatycznych dla uprawy „Fenland Celery”.

Region Fenland ma niższą średnią opadów niż inne główne obszary gruntów ornych w Zjednoczonym Królestwie (365 mm w ubiegłym roku wg Weather Commerce Ltd). Niskie opady są ważnym czynnikiem w uprawie „Fenland Celery”, gdyż nadmiar opadów hamowałby wzrost roślin, uszkadzając rowy w ziemi, oraz sprzyjałby chorobom.

Typ gleb Adventurers 1 i 2, charakterystyczny dla tego regionu geograficznego, sprzyja uprawie selera naciowego z dwóch powodów: po pierwsze, ze względu na swoją naturalną żyzność, zapewnia roślinom wiele z potrzebnych jej składników odżywczych. Po drugie, dzięki konsystencji tej gleby można formować z niej kopce wokół roślin, chroniąc je przed słońcem, co z kolei umożliwia utrzymanie białego koloru skórki selera. Chroni to rośliny również przed mrozem pod koniec roku, dzięki czemu rolnicy mogą wydłużyć brytyjski sezon i sprzedawać selery po wyższej cenie na lokalnych rynkach.

Tradycyjna metoda produkcji tego warzywa wiąże się nie tylko z intensywnym wykorzystaniem gruntów, lecz wymaga także większego nakładu pracy. Techniki uprawy przekazywane są z pokolenia na pokolenie wśród rolników w Fenland od ponad 50 lat i wymagają pewnych umiejętności. Rolnicy muszą zapewnić roślinom odpowiednią ochronę przed mrozem w taki sposób, żeby nie przyniesić roślin ani nie stworzyć im zbyt ciepłych warunków wzrostu, co spowodowałoby choroby i gnicie.

Przeciętna liczba roślin w uprawie „Fenland Celery” jest o 50 % niższa w porównaniu z konwencjonalną uprawą selera naciowego (w nowoczesnym rolnictwie na hektarze upraw znajduje się 50 tys. roślin, a na hektarze upraw „Fenland Celery” – 25 tys. roślin). Niższa intensywność upraw wynika z konieczności sadzenia roślin w szerokich rzędach.

5.2. Specyfika produktu:

Metoda sadzenia „Fenland Celery” narzuca sadzenie roślin w szerokich rzędach oddzielonych głębokimi rowami. Szerokie rzędy mają zasadnicze znaczenie dla ogólnej jakości produktu końcowego ze względu na konieczność usypywania ziemi w kopce wokół roślin, co pozwala zachować biały kolor selera. Metoda ta jest obowiązkowym elementem produkcji „Fenland Celery”. Gdyby nie została zastosowana, produkt nie mógłby zostać sklasyfikowany jako „Fenland Celery”.

Do produkcji „Fenland Celery” używa się wyłącznie następujących odmian:

Hopkins Fenlander;

New Dwarf White;

Ely White.

Wykorzystuje się tylko te odmiany ze względu na ich dobrą wydajność, smak, odporność na choroby i zdolność dostosowania do typu gleby.

Seler naciowy „Fenland Celery” osiąga mniejsze rozmiary niż selery produkowane metodą konwencjonalną, z uwagi na metodę produkcji i używane odmiany. Tradycyjna metoda produkcji, a także stosowanie odmian nasion „Fenland Celery” i czarne torfowe typy gleb Adventurers 1 i 2 to czynniki, które odpowiadają za główne cechy charakterystyczne „Fenland Celery” – jego orzechowy, słodki i anyżkowy smak oraz jasnozielony i biały kolor.

„Fenland Celery” cechuje szersza bulwa i bardziej rozszerzone łodygi (lub szypułki). Bulwa ma średnicę od 8 cm do 12 cm, jest szersza i często mniej jednolita niż u innych odmian. „Fenland Celery” ma często wyraźniej zaznaczony korzeń za sprawą technik uprawy i zbioru. Powszechnie wiadomo również, że seler ten rośnie wolniej niż inne odmiany ze względu na porę roku i stosowaną technikę produkcji. Ten wolny przyrost przyczynia się do jego wyraźnego orzechowego i gorzko/słodkiego posmaku, czyni też jego konsystencję bardziej delikatną, kruchą i chrupką.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Rolnicy w tym regionie zawsze sadzili „Fenland Celery” w lipcu, a zbiory trwały od września do grudnia. Usypywanie ziemi w kopce wokół roślin chroni seler przed zimowymi mrozami, a także umożliwia producentom wydłużenie sezonu i osiągnięcie lepszej ceny.

Odmiany „Fenland Celery” wybiera się ze względu na ich wydajność, smak, odporność na choroby i zdolności dostosowawcze. Najczęściej uprawianymi odmianami są obecnie Hopkins Fenlander i New Dwarf White. Obie odmiany wyhodowano w Fens i były tam najczęściej wybieranymi odmianami w ciągu ostatnich 50 lat.

„Fenland Celery” jest uprawiany na głębokich glebach torfowych typu Adventurers 1 i 2 w regionie Fenland. Gleba ta jest z natury bardzo żyzna, pochodzi bowiem z nierozłożonej martwej roślinności, która rosła na mokradłach i torfowiskach. Nazwa tej gleby pochodzi od siedemnastowiecznych pionierów osuszania terenu, którzy pod wodzą hrabiego Bedford (Earl of Bedford) rozpoczęli osuszanie Fenlands. Nazwa ta nawiązuje w szczególności do „Gentleman Adventurers”, którzy sfinansowali budowę instalacji odwadniających, za co w zamian otrzymali duże działki osuszonego terenu.

Ten typ gleby jest naturalnie płaski, co wynika po części z właściwości głębokiego torfu, ale także ze sposobu osuszenia terenu. Dzięki poziomowi wody utrzymywanemu przez kanały i rowy odwadniające seler naciowy otrzymuje optymalną ilość wody.

Głęboka czarna gleba torfowa Adventurers 1 i 2 jest naturalnie żyzna i zawiera składniki odżywcze potrzebne do udanej uprawy selera naciowego wysokiej jakości, zarówno w warunkach uprawy nowoczesnej, jak i tradycyjnej, w ramach której produkuje się „Fenland Celery”. Dzięki czarnemu torfowi seler naciowy korzysta też z dodatkowego ciepła. Według opracowania „Principles of Horticulture” („Zasady ogrodnictwa”) autorstwa C. R. Adams, M. P. Elary i K. M. Bamford gleba ta nagrzewa się szybciej niż inne rodzaje gleb, gdyż dzięki swojemu kolorowi i konsystencji taka gleba łatwiej pochłania i utrzymuje energię słoneczną. Metoda produkcji jest doskonale dostosowana do tego

rodzaju gleby, gdyż gleba ta zapewnia niezbędne składniki odżywcze, jak też właściwą konsystencję umożliwiającą usypywanie ziemi w kopce. Znany jest również fakt, że „Fenland Celery” rośnie wolniej niż inne odmiany ze względu na porę roku i stosowaną technikę produkcji, jednak czarna gleba torfowa „przyspiesza” ten proces. Sadzenie tego selera na glebie innego typu jeszcze bardziej spowolniłoby wzrost tej rośliny.

Jest to największy i najbardziej wydajny obszar rolniczy o takich glebach w Wielkiej Brytanii. Unikalne właściwości gleby oraz chłodny, suchy klimat Fenlands tworzą idealne warunki do sadzenia, uprawy i zbioru selera naciowego od lipca do grudnia.

Tradycyjna metoda uprawy selera naciowego jest pracochłonną techniką przekazywaną z pokolenia na pokolenie wśród rolników w Fenland od ponad 50 lat, którą rozwinięto i udoskonalono, by uzyskać wysokiej jakości produkt. Dzięki temu region ten jest utożsamiany z wysokiej jakości selerem naciowym.

Krytycy gastronomiczni w następujący sposób opisywali niepowtarzalny charakter „Fenland Celery”: „Na naszych półkach pojawiają się warzywa pędzone, takie jak tradycyjny seler naciowy z Fenland, uprawiany na ziemiach Cambridgeshire. Pędzony rabarbar z Yorkshire, który, ściśle rzecz biorąc, uznaje się za warzywo, jest świetnym dodatkiem do grillowanej świeżej makreli i czerwonego chilli.”, Rose Prince, *New English Cook*, luty 2009.

„Seler naciowy to równie angielska specjalność, co ser Stilton. Początkowo starsze odmiany tzw. »brudnego« selera naciowego z płaskiego obszaru Fenlands we wschodniej Anglii, uprawianego na czarnych glebach, miały krótki sezon – od października do stycznia. Ten, komu udało się zdobyć taki seler, musi poświęcić sporo czasu na jego oczyszczenie, jednak smak tego warzywa jest wyjątkowy, szczególnie po lekkim mrozie – wtedy seler jest najśłodszy.”, Delia Smith, Delia Online.

„Rzadko mamy ochotę na coś zimnego, wilgotnego i brudnego, jednak gdy późną jesienią na półkach sklepowych pojawia się pokryty ziemią seler naciowy z Fenlands, to prawdziwa gratka!”, Sally Bendall, *Season Magazine*, listopad 2008.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/fenlandcelery-pgi-110711.pdf>
